

2026년 11월 식단표

(1~2세 4찬 일반형)

발행일 : 2026. 10. 20.
작성자 : 황혜리, 강진경, 임소진 영양사

서초구 어린이·사회복지급식관리지원센터

일자 열량/단백질	2일(월) 676kcal/23g	3일(화) 632kcal/23g	4일(수) 648kcal/23g	5일(목) 720kcal/22g	6일(금) 754kcal/25g	7일(토) 454kcal/15g
오전간식	모닝빵①②⑤⑥&우유②	사과&우유②	당근스틱&플레인요구르트②	♡애호박죽	감귤	우유②
점 심	차조밥 돈육배춧국⑤⑥⑨⑩ 달걀말이①⑤ 참나물무침⑤⑥ 깍두기 바나나	보리밥 채소된장찌개⑤⑥ 돈육양념구이⑤⑥⑩ 근대나물⑤⑥ 백김치 오이샐러드	쇠불고기덮밥⑤⑥⑯ 유부쑥갓국⑤⑥ 숙주나물⑤⑥ 깍두기 ♧김구이 키위	<저염실천의 날> 기장밥 저염무챗국⑤⑥ 쇠고기잡채⑤⑥⑯ 곤드레나물⑤⑥ 백김치 배	<일당!오십!의 날> 현미밥 아욱국⑤⑥ 두부스테이크⑤⑥ 시레기나물⑤⑥ 깍두기 요구르트②	오므라이스①⑤⑥ 실파장국⑤⑥ 무나물⑤⑥ 배추김치⑨ 제철과일(예:사과)
오후간식	치즈주먹밥②⑤&메밀차③	옥수수빵⑤⑥&둥글레차	볶음우동⑤⑥	전감자&우유②	비건모닝빵&우유②	

일자 열량/단백질	9일(월) 624kcal/25g	10일(화) 635kcal/24g	11일(수) 624kcal/23g	12일(목) 681kcal/26g	13일(금) 700kcal/23g	14일(토) 425kcal/16g
오전간식	참깨죽	토마토⑫&치즈②	오이스틱&플레인요구르트②	밤죽	단감	우유②
점 심	수수밥 황태미역국⑤⑥⑱ 닭살연근조림⑤⑥⑮ 브로콜리숙회 백김치 제철과일(예:배)	흑미밥 청경채맑은국 돈육우엉볶음⑤⑥⑩ 부추사과무침⑤⑥ 깍두기 건파래자반	쇠고기가지밥⑤⑥⑯ 느타리버섯된장국⑤⑥ 무나물⑤⑥ 백김치 감귤	<저염실천의 날> 보리밥 숭늉 돈육파프리카볶음⑤⑥⑩ 상추오이무침 깍두기 바나나	차조밥 콩나물국⑤ 두부적네모떡갈비구이 ⑤⑥⑩ 취나물무침⑤⑥ 백김치 요구르트②	두부소보로비빔밥⑤⑥ 부추된장국⑤⑥ 청경채나물⑤⑥ 깍두기⑨ 제철과일(예:감귤)
오후간식	♡애호박채전⑤⑥&우유②	쌀과자&보리차	비빔국수⑤⑥	찐단호박&우유②	카스테라①②⑥)&우유②	

일자 열량/단백질	16일(월) 686kcal/28g	17일(화) 647kcal/27g	18일(수) <생일식단> 364kcal/14g	19일(목) 649kcal/28g	20일(금) 696kcal/26g	21일(토) 492kcal/19g
오전간식	모닝빵①②⑤⑥&우유②	고구마스틱&플레인요구르트②	파프리카스틱&플레인요구르트②	새송이죽②	배	우유②
점 심	현미밥 근대맑은국 쇠고기채소찜⑤⑥⑯ 아욱나물무침⑤⑥ 깍두기 토마토⑫	기장밥 ♡애호박된장국⑤⑥ 닭살당근구이⑤⑮ 시래기나물⑤⑥ 백김치 키위	현미밥 쇠고기미역국⑤⑥⑯ 돈까스⑤⑥⑩ 양상추샐러드 백김치 사과	<저염실천의 날> 흑미밥 돈육새송이볶음⑤⑥⑩ 깻잎나물⑤⑥ 백김치 감귤	<서울미래밥상> 수수밥 얼갈이국⑤⑥ 두부조림⑤⑥ 우엉채볶음⑤⑥ 깍두기 요구르트②	쇠고기대파볶음밥⑤⑥⑯ 시래기국⑤⑥ 감자조림⑤⑥ 배추김치⑨ 제철과일(예:오렌지)
오후간식	잔멸치주먹밥⑤&결명자차	소보로빵①②⑤⑥&옥수수차	쌀국수⑤⑥	삶은달걀①&우유②	프렌치토스트①②⑤⑥&우유②	

일자 열량/단백질	23일(월) 654kcal/28g	24일(화) 625kcal/25g	25일(수) 690kcal/31g	26일(목) 714kcal/22g	27일(금) 713kcal/24g	28일(토) 442kcal/18g
오전간식	당근죽	감귤&치즈②	오렌지&우유②	야채죽	사과	우유②
점 심	보리밥 시금치된장국⑤⑥ 순살닭갈비⑤⑥⑮ 콩나물무침⑤⑥ 깍두기 바나나	차조밥 미역국⑤⑥ 돈육피망볶음⑤⑥⑩ ☆연근들깨무침①②⑤ 백김치 미숫가루②⑤	<서울미래밥상> 참치양배추덮밥⑤⑥ 참나물맑은국 두부쑥갓무침⑤⑥ 깍두기 ♧건파래자반 푸실리샐러드⑤⑥	<저염실천의 날> 현미밥 동그랑땡⑤⑥⑩ ♡애호박나물⑤⑥ 백김치 배	기장밥 달걀팟국① 두부부침⑤⑥ 청경채나물무침⑤⑥ 깍두기 요구르트②	제육덮밥⑤⑥⑩ 맑은장국⑤⑥ 열무나물⑤⑥ 배추김치⑨ 제철과일(예:단감)
오후간식	파전⑤⑥&우유②	밤식빵①②⑤⑥&매실차	수제비⑤⑥	찐고구마&우유②	카스테라①②④⑥&우유②	

일자 열량/단백질	30일(월) 692kcal/26g
오전간식	모닝빵①②⑤⑥&우유②
점 심	흑미밥 청국장⑤⑥ 오징어볶음⑤⑥⑰ 버섯나물⑤⑥ 깍두기 감귤
오후간식	당근주먹밥⑤&둥굴레차

알레르기유발식품표시									
	①난류	②우유	③메밀	④땅콩	⑤대두	⑥밀	⑦고등어	⑧게	⑨새우	⑩돼지고기
	⑪복숭아	⑫토마토	⑬아황산류	⑭호두	⑮닭고기	⑯쇠고기	⑰오징어	⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함)		⑲잣

원산지 표시 예시

쌀(국내산), 쇠고기(**국내산 한우**), 떡갈비(쇠고기:**호주산**/ 돼지고기:국내산), 배추김치(배추:**국내산**/ **고춧가루:중국산**), 생선까스(명태:러시아산)
* 식육·아욱가공품은 성분 비율 1,2,3순위까지의 원료 중 원산지 표시에 해당하는 품목을 표시. 예) 너비아니(돼지고기:국내산, 쇠고기:국내산 한우)
* **쇠고기** 국내산일 경우 **한우**인지 **육우**인지 품명을 표시.
* 국내산을 제외한 원산지의 표시는 **정확한 나라명** 표시. 예) **수입산X**, 중국산○

밥·죽·누룽지	콩류	배추김치		수산물
쌀(백미·현미·흑미·찹쌀)	두부(연두부·순두부)	배추(봄동·얼갈이)	고춧가루	오징어
국내산	국내산	국내산	국내산	국내산

육류				쇠고기				
돼지고기	닭고기	오리고기	쇠고기	쇠고기잡채	쇠고기가지밥	쇠고기채소찜	쇠고기대파볶음밥	쇠고기미역국
국내산	국내산	국내산	국내산 (한우)	국내산 (한우)				

너비아니	동그랑땡	돈까스	추가 원산지		
돼지고기	돼지고기	돼지고기			
국내산	국내산	국내산			

식단 안내

1. 서초구 어린이급식관리지원센터에서 제공하는 점심 및 2회의 간식 식단은 하루 영양섭취량을 기준으로 하여 3~5세 600kcal*, 1~2세 390kcal* 내외로 구성됩니다.

(한국인영양섭취기준, 2025년 한국영양학회)

	기준체중(kg)	기준키(cm)	열량(kcal)	단백질(g)
3~5세	17.6	105.4	1,400	25
1~2세	11.7	85.8	900	20

* 점심 열량은 1일 영양섭취기준에서 간식으로부터 얻는 양을 제외한 양의 1/3을 제공합니다.
* 600kcal와 390kcal는 점심과 2회의 간식을 포함한 열량입니다.

2. <생일식단>, <견학식단>은 어린이집·유치원에서 행사를 진행하시는 날에 변경하여 사용 가능합니다.

3. <녹색친화 건강식단>으로 주 3회 이상 자연식품(비타민과 무기질이 풍부한 과일, 채소 등)을 제공합니다.
매월 제공 가능한 채소스틱을 안내드리니 급식소에 맞게 채소스틱을 선택하시고 식단표와 급식운영일지에 구체적인 식품명을 표시합니다.

4. 포화지방, 나트륨, 식품첨가물 등이 많은 초가공식품(소시지, 어묵, 햄 등)의 사용을 제한합니다.

5. <수요일은 다 먹는 날> 안내
- 매월 수요일 중 하루, 잔반 없는 '수다날'을 시행합니다. 아이들이 먹을 만큼만 배식하고 끝까지 먹을 수 있도록 지도합니다.

6. <저염실천의 날>은 매주 목요일 저염메뉴를 구성하여 나트륨 저감화를 실천할 수 있도록 구성되었으며, 주 1회 '국 없는 날' 로 지정하여 국을 제공하지 않거나 숭늉을 제공합니다.

7. <서울미래밥상>은 지구의 미래를 위해 서울시가 제안하는 식사로 육류를 제외한 수산물 및 식물성 단백질, 채소류, 과일류, 유제품 위주로 구성되었으며, 포화지방과 당류 함량을 낮춰 건강과 환경을 살리는 지속가능한 식단입니다.
'서울미래밥상'은 월 2회 이상 제공하며 이 중 1회는 '일당!오십!의 날'로 당류 저감 메뉴를 포함합니다.
* 단백질 섭취를 위해 수산물 1회, 식물성 단백질 1회로 구성하여 제공합니다.
* 일당!오십!의 날은 일일 당류 섭취량 50g이 넘지 않도록 구성됩니다.

8. <대체 식품 안내> 식재료의 수급상황에 따라 식재료는 변동될 수 있으며, 같은 식품군, 동일 조리법으로 대체 가능합니다.

구 분	대체가능 식품	
계절과일	수박, 참외, 사과, 바나나, 토마토, 키위, 배, 복숭아 등	
떡	무지개떡, 설기떡, 시루떡, 증편 등 (목에 걸리지 않는 떡으로 선택)	
빵	소보로, 카스테라, 치즈빵, 머핀, 롤빵, 식빵 등	
밥	혼합잡곡밥, 수수밥, 흑미밥, 차조밥 등 잡곡종류	
국	채소국	호박국, 근대국, 감잣국, 열무된장국, 미역국, 콩나물국 등
	고깃국	쇠고기뭇국, 닭곰탕, 육개장, 북엇국, 황태채뭇국, 오징어뭇국 등
단백질 반찬	육류	소, 돼지, 닭, 오리 등
	어류	고등어, 삼치, 임연수, 가자미, 오징어, 주꾸미, 새우 등
	난류, 콩류	달걀, 두부 등
나물 (생채)	오이, 무, 부추, 상추, 배추, 치커리, 청경채, 도라지 등	
나물 (숙채)	가지, 애호박, 콩나물, 참나물, 미나리, 숙주, 무, 근대, 시금치, 고사리, 브로콜리 등	
우유	치즈, 요구르트, 플레인요구르트, 알레르기가 있는 영유아는 두유로 대체	

9. <알레르기>를 유발하는 식품은 유아의 개별 특성을 고려하여 대체식/제거식/부모도시락으로 제공 가능합니다.
①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣 과 이들 식품의 성분을 함유한 식품 또는 식품첨가물을 함유한 식품에 특정증상을 보이는 영유아나 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 영유아들은 급식시 확인하여 제공합니다.
* ⑬아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.

10. <원산지 표시> 안내
『쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소(유산양 포함), 고기(식육, 포장육, 식육가공품 포함), 쌀/찹쌀/현미/쌀가공품(밥, 죽, 누룽지포함), 배추김치(배추, 얼갈이배추, 봄동배추, 고춧가루 포함), 콩(두부류, 콩국수, 콩비지 포함), 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태(건제품 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 주꾸미, 아귀, 다랑어, 가리비, 우렁쉥이(멍게), 방어, 전복, 부세』가 해당됩니다.

11. <질식 위험 음식에 대한 주의>
- 영유아 발달 정도를 고려하여 질식을 유발할 수 있는 식재료를 제한하고 연령별 식단을 구분 사용합니다.
- 모든 음식 섭취 시 꼭꼭 씹어 먹을 수 있도록 지도하고, 잘 삼켰는지 확인합니다.

3-5세	떡 메뉴 제공 -> 멥쌀 떡류로 제공하고, 잘게 잘라 배식 제철채소를 '채소스틱' 형태로 플레인요구르트와 함께 제공
1-2세	떡 메뉴 제외 -> 화요일 오후간식으로 찐서류, 빵류 등을 번갈아 제공 제철채소를 0.4*0.4cm 크기로 잘라 '다진채소' 형태로 플레인요구르트와 함께 제공 *2025 식단 의견 조사에 따라 1-2세의 경우 '채소스틱' 또는 '다진채소' 중 선택 제공 가능

12. <생선류 배식 시 가시 등 이물질 주의>
- 생선류의 경우 가시 등 이물질을 제거한 후 조리합니다.
- 선생님들은 배식 전 생선살의 가시 유무를 확인 후 제공하고 아이들에게 주의하여 섭취하도록 지도합니다.

13. <서초형 급식환경개선 식단> 1식 4찬 메뉴 안내
- 매일 제철과일과 유제품이 1회 이상 제공되도록 식단을 구성합니다.
- 점심 식단으로 4찬식을 구성하여 제공합니다. (기존식단 3찬 + 1찬)

간식으로 제철과일이 제공될 경우	점심 메뉴로 간편식, 후식의 형태로 1가지 메뉴를 추가로 제공(연속적으로 동일 과일 제공 불가)
간식에 제철과일이 없을 경우	점심 메뉴로 제철 과일을 후식으로 제공(간식 1회 분량의 50~70%)



2026년 11월 식단표

(1~2세 4찬 알레르기형)

발행일 : 2026. 10. 20.
작성자 : 황혜리, 강진경, 임소진 영양사

서초구 어린이·사회복지급식관리지원센터

일자 열량/단백질	2일(월) 676kcal/23g	3일(화) 632kcal/23g	4일(수) 648kcal/23g	5일(목) 720kcal/22g	6일(금) 754kcal/25g	7일(토) 454kcal/15g
오전간식	비건빵&두유	사과&두유	당근스틱&두유	♡애호박죽	감귤	우유②
점 심	차조밥 돈육배춧국⑤⑥⑨⑩ 두부구이 참나물무침⑤⑥ 깍두기 바나나	보리밥 채소된장찌개⑤⑥ 돈육양념구이⑤⑥⑩ 근대나물⑤⑥ 백김치 오이샐러드	쇠불고기덮밥⑤⑥⑯ 유부쑥갓국⑤⑥ 숙주나물⑤⑥ 깍두기 ♧김구이 키위	<저염실천의 날> 기장밥 저염무쳇국⑤⑥ 쇠고기잡채⑤⑥⑯ 곤드레나물⑤⑥ 백김치 배	<일당!오십!의 날> 현미밥 아욱국⑤⑥ 두부스테이크⑤⑥ 시레기나물⑤⑥ 깍두기 퓨레	오므라이스①⑤⑥ 실파장국⑤⑥ 무나물⑤⑥ 배추김치⑨ 제철과일(예:사과)
오후간식	야채주먹밥&메밀차③	옥수수빵⑤⑥&둥글레차	볶음우동⑤⑥	찐감자&두유	비건모닝빵&두유	
일자 열량/단백질	9일(월) 624kcal/25g	10일(화) 635kcal/24g	11일(수) 624kcal/23g	12일(목) 681kcal/26g	13일(금) 700kcal/23g	14일(토) 425kcal/16g
오전간식	참깨죽	토마토⑫&두유	오이스틱&두유	밤죽	단감	우유②
점 심	수수밥 황태미역국⑤⑥⑱ 닭살연근조림⑤⑥⑮ 브로콜리숙회 백김치 제철과일(예:배)	흑미밥 청경채맑은국 돈육우엉볶음⑤⑥⑩ 부추사과무침⑤⑥ 깍두기 건파래자반	쇠고기가지밥⑤⑥⑯ 느타리버섯된장국⑤⑥ 무나물⑤⑥ 백김치 감귤	<저염실천의 날> 보리밥 숭늉 돈육파프리카볶음⑤⑥⑩ 상추오이무침 깍두기 바나나	차조밥 콩나물국⑤ 두부적네모떡갈비구이⑤⑥⑩ 취나물무침⑤⑥ 백김치 퓨레	두부소보로비빔밥⑤⑥ 부추된장국⑤⑥ 청경채나물⑤⑥ 깍두기⑨ 제철과일(예:감귤)
오후간식	♡애호박채전⑤⑥&두유	쌀과자&보리차	비빔국수⑤⑥	찐단호박&두유	비건빵&두유	
일자 열량/단백질	16일(월) 686kcal/28g	17일(화) 647kcal/27g	18일(수) <생일식단> 364kcal/14g	19일(목) 649kcal/28g	20일(금) 696kcal/26g	21일(토) 492kcal/19g
오전간식	비건빵&두유	고구마스틱&두유	파프리카스틱&두유	새송이죽②	배	우유②
점 심	현미밥 근대맑은국 쇠고기채소찜⑤⑥⑯ 아욱나물무침⑤⑥ 깍두기 토마토⑫	기장밥 ♡애호박된장국⑤⑥ 닭살당근구이⑤⑮ 시래기나물⑤⑥ 백김치 키위	현미밥 쇠고기미역국⑤⑥⑯ 돈까스⑤⑥⑩ 양상추샐러드 백김치 사과	<저염실천의 날> 흑미밥 돈육새송이볶음⑤⑥⑩ 깻잎나물⑤⑥ 백김치 감귤	<서울미래밥상> 수수밥 얼갈이국⑤⑥ 두부조림⑤⑥ 우엉채볶음⑤⑥ 깍두기 퓨레	쇠고기대파볶음밥⑤⑥⑯ 시래기국⑤⑥ 감자조림⑤⑥ 배추김치⑨ 제철과일(예:오렌지)
오후간식	잔멸치주먹밥⑤&결명자차	비건빵&옥수수차	쌀국수⑤⑥	연두부/양념장&두유	비건빵&두유	
일자 열량/단백질	23일(월) 654kcal/28g	24일(화) 625kcal/25g	25일(수) 690kcal/31g	26일(목) 714kcal/22g	27일(금) 713kcal/24g	28일(토) 442kcal/18g
오전간식	당근죽	감귤&두유	오렌지&두유	야채죽	사과	우유②
점 심	보리밥 시금치된장국⑤⑥ 순살닭갈비⑤⑥⑮ 콩나물무침⑤⑥ 깍두기 바나나	차조밥 미역국⑤⑥ 돈육피망볶음⑤⑥⑩ ☆연근들깨무침①②⑤ 백김치 미숫가루두유	<서울미래밥상> 참치양배추덮밥⑤⑥ 참나물맑은국 두부쑥갓무침⑤⑥ 깍두기 ♧건파래자반 푸실리샐러드⑤⑥	<저염실천의 날> 현미밥 동그랑땡⑤⑥⑩ ♡애호박나물⑤⑥ 백김치 배	기장밥 두부팟국 두부부침⑤⑥ 청경채나물무침⑤⑥ 깍두기 퓨레	제육덮밥⑤⑥⑩ 맑은장국⑤⑥ 열무나물⑤⑥ 배추김치⑨ 제철과일(예:단감)
오후간식	파전⑤⑥&두유	비건빵&매실차	수제비⑤⑥	찐고구마&두유	비건빵&두유	
일자 열량/단백질	30일(월) 692kcal/26g					
오전간식	비건빵&두유					
점 심	흑미밥 청국장⑤⑥ 오징어볶음⑤⑥⑰ 버섯나물⑤⑥ 깍두기 감귤					
오후간식	당근주먹밥⑤&둥굴레차					

알레르기유발식품표시

①난류	②우유	③메밀	④땅콩	⑤대두	⑥밀	⑦고등어	⑧게	⑨새우	⑩돼지고기
⑪복숭아	⑫토마토	⑬아황산류	⑭호두	⑮닭고기	⑯쇠고기	⑰오징어	⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함)	⑲잣	

원산지 표시 예시

쌀(국내산), 쇠고기(**국내산** 한우), 떡갈비(쇠고기:**호주산**/ 돼지고기:국내산), 배추김치(배추:**국내산**/ 고춧가루:**중국산**), 생선까스(명태:러시아산)
* 식육·어육가공품은 성분 비율 1,2,3순위까지의 원료 중 원산지 표시에 해당하는 품목을 표시. 예) 너비아니(돼지고기:국내산, 쇠고기:국내산 한우)
* **쇠고기** 국내산일 경우 **한우**인지 **육우**인지 품명을 표시.
* 국내산을 제외한 원산지의 표시는 **정확한 나라명** 표시. 예) 수입산X, 중국산○

밥·죽·누룽지	콩류	배추김치		수산물
쌀(백미·현미·흑미·찹쌀)	두부(연두부·순두부)	배추(봄동·얼갈이)	고춧가루	오징어
국내산	국내산	국내산	국내산	국내산

육류				쇠고기				
돼지고기	닭고기	오리고기	쇠고기	쇠고기잡채	쇠고기가지밥	쇠고기채소찜	쇠고기대파볶음밥	쇠고기미역국
국내산	국내산	국내산	국내산 (한우)	국내산 (한우)				

너비아니	동그랑땡	돈까스	추가 원산지		
돼지고기	돼지고기	돼지고기			
국내산	국내산	국내산			

식단 안내

1. 서초구 어린이급식관리지원센터에서 제공하는 점심 및 2회의 간식 식단은 하루 영양섭취량을 기준으로 하여 3~5세 600kcal*, 1~2세 390kcal* 내외로 구성됩니다.

(한국인영양섭취기준, 2025년 한국영양학회)

	기준체중(kg)	기준키(cm)	열량(kcal)	단백질(g)
3~5세	17.6	105.4	1,400	25
1~2세	11.7	85.8	900	20

* 점심 열량은 1일 영양섭취기준에서 간식으로부터 얻는 양을 제외한 양의 1/3을 제공합니다.
* 600kcal와 390kcal는 점심과 2회의 간식을 포함한 열량입니다.

2. <생일식단>, <견학식단>은 어린이집·유치원에서 행사를 진행하시는 날에 변경하여 사용 가능합니다.

3. <녹색친화 건강식단>으로 주 3회 이상 자연식품(비타민과 무기질이 풍부한 과일, 채소 등)을 제공합니다.
매월 제공 가능한 채소스틱을 안내드리니 급식소에 맞게 채소스틱을 선택하시고 식단표와 급식운영일지에 구체적인 식품명을 표시합니다.

4. 포화지방, 나트륨, 식품첨가물 등이 많은 초가공식품(소시지, 어묵, 햄 등)의 사용을 제한합니다.

5. <수요일은 다 먹는 날> 안내
- 매월 수요일 중 하루, 잔반 없는 '수다날'을 시행합니다. 아이들이 먹을 만큼만 배식하고 끝까지 먹을 수 있도록 지도합니다.

6. <저염실천의 날>은 매주 목요일 저염메뉴를 구성하여 나트륨 저감화를 실천할 수 있도록 구성되었으며, 주 1회 '국 없는 날' 로 지정하여 국을 제공하지 않거나 숭늉을 제공합니다.

7. <서울미래밥상>은 지구의 미래를 위해 서울시가 제안하는 식사로 육류를 제외한 수산물 및 식물성 단백질, 채소류, 과일류, 유제품 위주로 구성되었으며, 포화지방과 당류 함량을 낮춰 건강과 환경을 살리는 지속가능한 식단입니다.
'서울미래밥상'은 월 2회 이상 제공하며 이 중 1회는 '일당!오십!의 날'로 당류 저감 메뉴를 포함합니다.
* 단백질 섭취를 위해 수산물 1회, 식물성 단백질 1회로 구성하여 제공합니다.
* 일당!오십!의 날은 일일 당류 섭취량 50g이 넘지 않도록 구성됩니다.

8. <대체 식품 안내> 식재료의 수급상황에 따라 식재료는 변동될 수 있으며, 같은 식품군, 동일 조리법으로 대체 가능합니다.

구 분	대체가능 식품	
계절과일	수박, 참외, 사과, 바나나, 토마토, 키위, 배, 복숭아 등	
떡	무지개떡, 설기떡, 시루떡, 증편 등 (목에 걸리지 않는 떡으로 선택)	
빵	소보로, 카스테라, 치즈빵, 머핀, 롤빵, 식빵 등	
밥	혼합잡곡밥, 수수밥, 흑미밥, 차조밥 등 잡곡종류	
국	채소국	호박국, 근대국, 감잣국, 열무된장국, 미역국, 콩나물국 등
	고깃국	쇠고기뭇국, 닭곰탕, 육개장, 북엇국, 황태채뭇국, 오징어뭇국 등
단백질 반찬	육류	소, 돼지, 닭, 오리 등
	어류	고등어, 삼치, 임연수, 가자미, 오징어, 주꾸미, 새우 등
	난류, 콩류	달걀, 두부 등
나물 (생채)	오이, 무, 부추, 상추, 배추, 치커리, 청경채, 도라지 등	
나물 (숙채)	가지, 애호박, 콩나물, 참나물, 미나리, 숙주, 무, 근대, 시금치, 고사리, 브로콜리 등	
우유	치즈, 요구르트, 플레인요구르트, 알레르기가 있는 영유아는 두유로 대체	

9. <알레르기>를 유발하는 식품은 유아의 개별 특성을 고려하여 대체식/제거식/부모도시락으로 제공 가능합니다.
①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣 과 이들 식품의 성분을 함유한 식품 또는 식품첨가물을 함유한 식품에 특정증상을 보이는
영유아나 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 영유아들은 급식시 확인하여 제공합니다.
* ⑬아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.

10. <원산지 표시> 안내
『쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소(유산양 포함), 고기(식육, 포장육, 식육가공품 포함), 쌀/찹쌀/현미/쌀가공품(밥, 죽, 누룽지포함), 배추김치(배추, 얼갈이배추, 봄동배추, 고춧가루 포함), 콩(두부류, 콩국수, 콩비지 포함), 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태(건제품 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 주꾸미, 아귀, 다랑어, 가리비, 우렁쉥이(멍게), 방어, 전복, 부세』가 해당됩니다.

11. <질식 위험 음식에 대한 주의>
- 영유아 발달 정도를 고려하여 질식을 유발할 수 있는 식재료를 제한하고 연령별 식단을 구분 사용합니다.
- 모든 음식 섭취 시 꼭꼭 씹어 먹을 수 있도록 지도하고, 잘 삼켰는지 확인합니다.

3-5세	떡 메뉴 제공 -> 멥쌀 떡류로 제공하고, 잘게 잘라 배식 제철채소를 '채소스틱' 형태로 플레인요구르트와 함께 제공
1-2세	떡 메뉴 제외 -> 화요일 오후간식으로 찐서류, 빵류 등을 번갈아 제공 제철채소를 0.4*0.4cm 크기로 잘라 '다진채소' 형태로 플레인요구르트와 함께 제공 *2025 식단 의견 조사에 따라 1-2세의 경우 '채소스틱' 또는 '다진채소' 중 선택 제공 가능

12. <생선류 배식 시 가시 등 이물질 주의>
- 생선류의 경우 가시 등 이물질을 제거한 후 조리합니다.
- 선생님들은 배식 전 생선살의 가시 유무를 확인 후 제공하고 아이들에게 주의하여 섭취하도록 지도합니다.

13. <서초형 급식환경개선 식단> 1식 4찬 메뉴 안내
- 매일 제철과일과 유제품이 1회 이상 제공되도록 식단을 구성합니다.
- 점심 식단으로 4찬식을 구성하여 제공합니다. (기존식단 3찬 + 1찬)

간식으로 제철과일이 제공될 경우	점심 메뉴로 간편식, 후식의 형태로 1가지 메뉴를 추가로 제공(연속적으로 동일 과일 제공 불가)
간식에 제철과일이 없을 경우	점심 메뉴로 제철 과일을 후식으로 제공(간식 1회 분량의 50~70%)



2026년 11월 식단표

(3-5세 4찬 일반형)

발행일 : 2026. 10. 20.
작성자 : 황혜리, 강진경, 임소진 영양사

서초구 어린이·사회복지급식관리지원센터

일자 열량/단백질	2일(월) 676kcal/23g	3일(화) 632kcal/23g	4일(수) 648kcal/23g	5일(목) 720kcal/22g	6일(금) 754kcal/25g	7일(토) 454kcal/15g
오전간식	모닝빵①②⑤⑥&우유②	사과&우유②	당근스틱&플레인요구르트②	♡애호박죽	감귤	우유②
점 심	차조밥 돈육배춧국⑤⑥⑨⑩ 달걀말이①⑤ 참나물된장무침⑤⑥ 깍두기⑨ 바나나	보리밥 채소된장찌개⑤⑥ 돈육양념구이⑤⑥⑩ 근대나물⑤⑥ 오이샐러드 배추김치⑨	쇠불고기덮밥⑤⑥⑯ 유부쑥갓국⑤⑥ 숙주나물⑤⑥ 깍두기⑨ ♧김구이 키위	<저염실천의 날> 기장밥 저염무챗국⑤⑥ 쇠고기잡채⑤⑥⑯ 곤드레나물⑤⑥ 배추김치⑨ 배	<일당!오십!의 날> 현미밥 아욱국⑤⑥ 두부스테이크⑤⑥ 시레기나물⑤⑥ 깍두기⑨ 요구르트②	오므라이스①⑤⑥ 실파장국⑤⑥ 무나물⑤⑥ 배추김치⑨ 제철과일(예:사과)
오후간식	치즈주먹밥②⑤&메밀차③	옥수수빵⑤⑥&둥글레차	볶음우동⑤⑥	전감자&우유②	비건모닝빵&우유②	
일자 열량/단백질	9일(월) 624kcal/25g	10일(화) 635kcal/24g	11일(수) 624kcal/23g	12일(목) 681kcal/26g	13일(금) 700kcal/23g	14일(토) 425kcal/16g
오전간식	참깨죽	토마토⑫&치즈②	오이스틱&플레인요구르트②	밤죽	단감	우유②
점 심	수수밥 황태미역국⑤⑥⑱ 닭살연근조림⑤⑥⑮ 브로콜리숙회 배추김치⑨ 제철과일(예:배)	흑미밥 청경채맑은국 돈육우엉볶음⑤⑥⑩ 부추사과무침⑤⑥ 깍두기⑨ 건파래자반	쇠고기가지밥⑤⑥⑯ 느타리버섯된장국⑤⑥ 무나물⑤⑥ 배추김치⑨ 감귤	<저염실천의 날> 보리밥 숭늉 돈육파프리카볶음⑤⑥⑩ 상추도토리묵무침 깍두기⑨ 바나나	차조밥 콩나물국⑤ 두부적네모떡갈비구이 ⑤⑥⑩ 취나물무침⑤⑥ 배추김치⑨ 요구르트②	두부소보로비빔밥⑤⑥ 부추된장국⑤⑥ 청경채나물⑤⑥ 깍두기⑨ 제철과일(예:감귤)
오후간식	♡애호박채전⑤⑥&우유②	쌀과자&보리차	비빔국수⑤⑥	찐단호박&우유②	카스테라①②⑥&우유②	
일자 열량/단백질	16일(월) 686kcal/28g	17일(화) 647kcal/27g	18일(수) <생일식단> 364kcal/14g	19일(목) 649kcal/28g	20일(금) 696kcal/26g	21일(토) 492kcal/19g
오전간식	모닝빵①②⑤⑥&우유②	고구마스틱&플레인요구르트②	파프리카스틱&플레인요구르트②	새송이죽②	배	우유②
점 심	현미밥 근대맑은국 쇠고기채소찜⑤⑥⑯ 아욱나물무침⑤⑥ 깍두기⑨ 토마토⑫	기장밥 ♡애호박된장국⑤⑥ 닭살당근구이⑤⑮ 시래기나물⑤⑥ 배추김치⑨ 키위	현미밥 쇠고기미역국⑤⑥⑯ 돈까스⑤⑥⑩ 양상추샐러드 배추김치⑨ 사과	<저염실천의 날> 흑미밥 돈육새송이볶음⑤⑥⑩ 깻잎나물⑤⑥ 배추김치⑨ 감귤	<서울미래밥상> 수수밥 얼갈이국⑤⑥ 두부조림⑤⑥ 우엉채볶음⑤⑥ 깍두기⑨ 요구르트②	쇠고기대파볶음밥⑤⑥⑯ 시래기국⑤⑥ 감자조림⑤⑥ 배추김치⑨ 제철과일(예:오렌지)
오후간식	잔멸치주먹밥⑤&결명자차	소보로빵①②⑤⑥&옥수수차	쌀국수⑤⑥	삶은달걀①&우유②	프렌치토스트①②⑤⑥&우유②	
일자 열량/단백질	23일(월) 654kcal/28g	24일(화) 625kcal/25g	25일(수) 690kcal/31g	26일(목) 714kcal/22g	27일(금) 713kcal/24g	28일(토) 442kcal/18g
오전간식	당근죽	감귤&치즈②	오렌지&우유②	야채죽	사과	우유②
점 심	보리밥 시금치된장국⑤⑥ 순살닭갈비⑤⑥⑮ 콩나물무침⑤⑥ 깍두기⑨ 바나나	차조밥 미역국⑤⑥ 돈육피망조림⑤⑥⑩ ☆연근들깨무침①②⑤ 배추김치⑨ 미숫가루②⑤	<서울미래밥상> 참치양배추덮밥⑤⑥ 참나물맑은국 두부쑥갓무침⑤⑥ 깍두기⑨ ♧건파래자반 푸실리샐러드⑤⑥	<저염실천의 날> 현미밥 동그랑땡⑤⑥⑩ ♡애호박나물⑤⑥ 배추김치⑨ 배	기장밥 달걀팟국① 두부부침⑤⑥ 청경채나물무침⑤⑥ 깍두기⑨ 요구르트②	제육덮밥⑤⑥⑩ 맑은장국⑤⑥ 열무나물⑤⑥ 배추김치⑨ 제철과일(예:단감)
오후간식	파전⑤⑥&우유②	밤식빵①②⑤⑥&매실차	수제비⑤⑥	찐고구마&우유②	카스테라①②④⑥&우유②	
일자 열량/단백질	30일(월) 692kcal/26g					
오전간식	모닝빵①②⑤⑥&우유②					
점 심	흑미밥 청국장⑤⑥ 오징어볶음⑤⑥⑰ 버섯나물⑤⑥ 깍두기⑨ 감귤					
오후간식	당근주먹밥⑤&둥굴레차					

알레르기유발식품표시	①난류	②우유	③메밀	④땅콩	⑤대두	⑥밀	⑦고등어	⑧게	⑨새우	⑩돼지고기
	⑪복숭아	⑫토마토	⑬아황산류	⑭호두	⑮닭고기	⑯쇠고기	⑰오징어	⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함)		⑲잣

원산지 표시 예시	쌀(국내산), 쇠고기(**국내산** 한우), 떡갈비(쇠고기:**호주산**/ 돼지고기:국내산), 배추김치(배추:**국내산**/ 고춧가루:**중국산**), 생선까스(명태:러시아산) * 식육·아욕가공품은 성분 비율 1,2,3순위까지의 원료 중 원산지 표시에 해당하는 품목을 표시. 예) 너비아니(돼지고기:국내산, 쇠고기:국내산 한우) * **쇠고기** 국내산일 경우 **한우**인지 **육우**인지 품명을 표시. * 국내산을 제외한 원산지의 표시는 **정확한 나라명** 표시. 예) 수입산X, 중국산○

밥·죽·누룽지	콩류	배추김치		수산물
쌀(백미·현미·흑미·찹쌀)	두부(연두부·순두부)	배추(봄동·얼갈이)	고춧가루	오징어
국내산	국내산	국내산	국내산	국내산

육류				쇠고기				
돼지고기	닭고기	오리고기	쇠고기	쇠고기잡채	쇠고기가지밥	쇠고기채소찜	쇠고기대파볶음밥	쇠고기미역국
국내산	국내산	국내산	국내산 (한우)	국내산 (한우)				

너비아니	동그랑땡	돈까스	추가 원산지		
돼지고기	돼지고기	돼지고기			
국내산	국내산	국내산			

식단 안내

1. 서초구 어린이급식관리지원센터에서 제공하는 점심 및 2회의 간식 식단은 하루 영양섭취량을 기준으로 하여 3~5세 600kcal*, 1~2세 390kcal* 내외로 구성됩니다.

(한국인영양섭취기준, 2025년 한국영양학회)

	기준체중(kg)	기준키(cm)	열량(kcal)	단백질(g)
3~5세	17.6	105.4	1,400	25
1~2세	11.7	85.8	900	20

* 점심 열량은 1일 영양섭취기준에서 간식으로부터 얻는 양을 제외한 양의 1/3을 제공합니다.
* 600kcal와 390kcal는 점심과 2회의 간식을 포함한 열량입니다.

2. <생일식단>, <견학식단>은 어린이집·유치원에서 행사를 진행하시는 날에 변경하여 사용 가능합니다.

3. <녹색친화 건강식단>으로 주 3회 이상 자연식품(비타민과 무기질이 풍부한 과일, 채소 등)을 제공합니다.
매월 제공 가능한 채소스틱을 안내드리니 급식소에 맞게 채소스틱을 선택하시고 식단표와 급식운영일지에 구체적인 식품명을 표시합니다.

4. 포화지방, 나트륨, 식품첨가물 등이 많은 초가공식품(소시지, 어묵, 햄 등)의 사용을 제한합니다.

5. <수요일은 다 먹는 날> 안내
- 매월 수요일 중 하루, 잔반 없는 '수다날'을 시행합니다. 아이들이 먹을 만큼만 배식하고 끝까지 먹을 수 있도록 지도합니다.

6. <저염실천의 날>은 매주 목요일 저염메뉴를 구성하여 나트륨 저감화를 실천할 수 있도록 구성되었으며, 주 1회 '국 없는 날' 로 지정하여 국을 제공하지 않거나 숭늉을 제공합니다.

7. <서울미래밥상>은 지구의 미래를 위해 서울시가 제안하는 식사로 육류를 제외한 수산물 및 식물성 단백질, 채소류, 과일류, 유제품 위주로 구성되었으며, 포화지방과 당류 함량을 낮춰 건강과 환경을 살리는 지속가능한 식단입니다.
'서울미래밥상'은 월 2회 이상 제공하며 이 중 1회는 '일당!오십!의 날'로 당류 저감 메뉴를 포함합니다.
* 단백질 섭취를 위해 수산물 1회, 식물성 단백질 1회로 구성하여 제공합니다.
* 일당!오십!의 날은 일일 당류 섭취량 50g이 넘지 않도록 구성됩니다.

8. <대체 식품 안내> 식재료의 수급상황에 따라 식재료는 변동될 수 있으며, 같은 식품군, 동일 조리법으로 대체 가능합니다.

구 분	대체가능 식품	
계절과일	수박, 참외, 사과, 바나나, 토마토, 키위, 배, 복숭아 등	
떡	무지개떡, 설기떡, 시루떡, 증편 등 (목에 걸리지 않는 떡으로 선택)	
빵	소보로, 카스테라, 치즈빵, 머핀, 롤빵, 식빵 등	
밥	혼합잡곡밥, 수수밥, 흑미밥, 차조밥 등 잡곡종류	
국	채소국	호박국, 근대국, 감잣국, 열무된장국, 미역국, 콩나물국 등
	고깃국	쇠고기뭇국, 닭곰탕, 육개장, 북엇국, 황태채뭇국, 오징어뭇국 등
단백질 반찬	육류	소, 돼지, 닭, 오리 등
	어류	고등어, 삼치, 임연수, 가자미, 오징어, 주꾸미, 새우 등
	난류, 콩류	달걀, 두부 등
나물 (생채)	오이, 무, 부추, 상추, 배추, 치커리, 청경채, 도라지 등	
나물 (숙채)	가지, 애호박, 콩나물, 참나물, 미나리, 숙주, 무, 근대, 시금치, 고사리, 브로콜리 등	
우유	치즈, 요구르트, 플레인요구르트, 알레르기가 있는 영유아는 두유로 대체	

9. <알레르기>를 유발하는 식품은 유아의 개별 특성을 고려하여 대체식/제거식/부모도시락으로 제공 가능합니다.
①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣 과 이들 식품의 성분을 함유한 식품 또는 식품첨가물을 함유한 식품에 특정증상을 보이는
영유아나 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 영유아들은 급식시 확인하여 제공합니다.
* ⑬아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.

10. <원산지 표시> 안내
『쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소(유산양 포함), 고기(식육, 포장육, 식육가공품 포함), 쌀/찹쌀/현미/쌀가공품(밥, 죽, 누룽지포함), 배추김치(배추, 얼갈이배추, 봄동배추, 고춧가루 포함), 콩(두부류, 콩국수, 콩비지 포함), 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태(건제품 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 주꾸미, 아귀, 다랑어, 가리비, 우렁쉥이(멍게), 방어, 전복, 부세』가 해당됩니다.

11. <질식 위험 음식에 대한 주의>
- 영유아 발달 정도를 고려하여 질식을 유발할 수 있는 식재료를 제한하고 연령별 식단을 구분 사용합니다.
- 모든 음식 섭취 시 꼭꼭 씹어 먹을 수 있도록 지도하고, 잘 삼켰는지 확인합니다.

3-5세	떡 메뉴 제공 -> 멥쌀 떡류로 제공하고, 잘게 잘라 배식 제철채소를 '채소스틱' 형태로 플레인요구르트와 함께 제공
1-2세	떡 메뉴 제외 -> 화요일 오후간식으로 찐서류, 빵류 등을 번갈아 제공 제철채소를 0.4*0.4cm 크기로 잘라 '다진채소' 형태로 플레인요구르트와 함께 제공 *2025 식단 의견 조사에 따라 1-2세의 경우 '채소스틱' 또는 '다진채소' 중 선택 제공 가능

12. <생선류 배식 시 가시 등 이물질 주의>
- 생선류의 경우 가시 등 이물질을 제거한 후 조리합니다.
- 선생님들은 배식 전 생선살의 가시 유무를 확인 후 제공하고 아이들에게 주의하여 섭취하도록 지도합니다.

13. <서초형 급식환경개선 식단> 1식 4찬 메뉴 안내
- 매일 제철과일과 유제품이 1회 이상 제공되도록 식단을 구성합니다.
- 점심 식단으로 4찬식을 구성하여 제공합니다. (기존식단 3찬 + 1찬)

간식으로 제철과일이 제공될 경우	점심 메뉴로 간편식, 후식의 형태로 1가지 메뉴를 추가로 제공(연속적으로 동일 과일 제공 불가)
간식에 제철과일이 없을 경우	점심 메뉴로 제철 과일을 후식으로 제공(간식 1회 분량의 50~70%)



2026년 11월 식단표

(3-5세 4찬 알레르기형)

발행일 : 2026. 10. 20.
작성자 : 황혜리, 강진경, 임소진 영양사

서초구 어린이·사회복지급식관리지원센터

일자 열량/단백질	2일(월) 676kcal/23g	3일(화) 632kcal/23g	4일(수) 648kcal/23g	5일(목) 720kcal/22g	6일(금) 754kcal/25g	7일(토) 454kcal/15g
오전간식	비건빵&두유	사과&두유	당근스틱&두유	♡애호박죽	감귤	우유②
점 심	차조밥 돈육배춧국⑤⑥⑨⑩ 두부구이 참나물된장무침⑤⑥ 깍두기 바나나	보리밥 채소된장찌개⑤⑥ 돈육양념구이⑤⑥⑩ 근대나물⑤⑥ 백김치 오이샐러드	쇠불고기덮밥⑤⑥⑯ 유부쑥갓국⑤⑥ 숙주나물⑤⑥ 깍두기 ♧김구이 키위	<저염실천의 날> 기장밥 저염무챗국⑤⑥ 쇠고기잡채⑤⑥⑯ 곤드레나물⑤⑥ 백김치 배	<일당!오십!의 날> 현미밥 아욱국⑤⑥ 두부스테이크⑤⑥ 시레기나물⑤⑥ 깍두기 퓨레	오므라이스①⑤⑥ 실파장국⑤⑥ 무나물⑤⑥ 배추김치⑨ 제철과일(예:사과)
오후간식	야채주먹밥&메밀차③	옥수수빵⑤⑥&둥글레차	볶음우동⑤⑥	찐감자&두유	비건모닝빵&두유	
일자 열량/단백질	9일(월) 624kcal/25g	10일(화) 635kcal/24g	11일(수) 624kcal/23g	12일(목) 681kcal/26g	13일(금) 700kcal/23g	14일(토) 425kcal/16g
오전간식	참깨죽	토마토⑫&두유	오이스틱&두유	밤죽	단감	우유②
점 심	수수밥 황태미역국⑤⑥⑱ 닭살연근조림⑤⑥⑮ 브로콜리숙회 백김치 제철과일(예:배)	흑미밥 청경채맑은국 돈육우엉볶음⑤⑥⑩ 부추사과무침⑤⑥ 깍두기 건파래자반	쇠고기가지밥&양념장⑤⑥⑯ 느타리버섯된장국⑤⑥ 무나물⑤⑥ 백김치 감귤	<저염실천의 날> 보리밥 숭늉 돈육파프리카볶음⑤⑥⑩ 도토리묵상추무침 깍두기 바나나	차조밥 콩나물국⑤ 두부적네모떡갈비구이⑤⑥⑩ 취나물무침⑤⑥ 백김치 퓨레	두부소보로비빔밥⑤⑥ 부추된장국⑤⑥ 청경채나물⑤⑥ 깍두기⑨ 제철과일(예:감귤)
오후간식	♡애호박채전⑤⑥&두유	쌀과자&보리차	비빔국수⑤⑥	찐단호박&두유	비건빵&두유	
일자 열량/단백질	16일(월) 686kcal/28g	17일(화) 647kcal/27g	18일(수) <생일식단> 364kcal/14g	19일(목) 649kcal/28g	20일(금) 696kcal/26g	21일(토) 492kcal/19g
오전간식	비건빵&두유	고구마스틱&두유	파프리카스틱&두유	새송이죽②	배	우유②
점 심	현미밥 근대맑은국 쇠고기채소찜⑤⑥⑯ 아욱나물무침⑤⑥ 깍두기 토마토⑫	기장밥 ♡애호박된장국⑤⑥ 닭살당근구이⑤⑮ 시래기나물⑤⑥ 백김치 키위	현미밥 쇠고기미역국⑤⑥⑯ 돈까스⑤⑥⑩&소스⑫ 양상추샐러드 백김치 사과	<저염실천의 날> 흑미밥 (국 없는 날) 돈육새송이볶음⑤⑥⑩ 깻잎나물⑤⑥ 백김치 감귤	<서울미래밥상> 수수밥 얼갈이국⑤⑥ 두부조림⑤⑥ 우엉채볶음⑤⑥ 깍두기 퓨레	쇠고기대파볶음밥⑤⑥⑯ 시래기국⑤⑥ 감자조림⑤⑥ 배추김치⑨ 제철과일(예:오렌지)
오후간식	잔멸치주먹밥⑤&결명자차	비건빵&옥수수차	쌀국수⑤⑥	연두부/양념장&두유	비건빵&두유	
일자 열량/단백질	23일(월) 654kcal/28g	24일(화) 625kcal/25g	25일(수) 690kcal/31g	26일(목) 714kcal/22g	27일(금) 713kcal/24g	28일(토) 442kcal/18g
오전간식	당근죽	감귤&두유	오렌지&두유	야채죽	사과	우유②
점 심	보리밥 시금치된장국⑤⑥ 순살닭갈비⑤⑥⑮ 콩나물무침⑤⑥ 깍두기 바나나	차조밥 미역국⑤⑥ 돈육피망조림⑤⑥⑩ ☆연근들깨무침①②⑤ 백김치 미숫가루두유	<서울미래밥상> 참치양배추덮밥⑤⑥ 참나물맑은국 두부쑥갓무침⑤⑥ 깍두기 ♧건파래자반 푸실리샐러드⑤⑥	<저염실천의 날> 현미밥 (국 없는 날) 동그랑땡⑤⑥⑩ ♡애호박나물⑤⑥ 백김치 배	기장밥 두부팟국 두부부침⑤⑥ 청경채나물무침⑤⑥ 깍두기 퓨레	제육덮밥⑤⑥⑩ 맑은장국⑤⑥ 열무나물⑤⑥ 배추김치⑨ 제철과일(예:단감)
오후간식	파전⑤⑥&두유	비건빵&매실차	수제비⑤⑥	찐고구마&두유	비건빵&두유	
일자 열량/단백질	30일(월) 692kcal/26g					
오전간식	비건빵&두유					
점 심	흑미밥 청국장⑤⑥ 오징어볶음⑤⑥⑰ 버섯나물⑤⑥ 깍두기 감귤					
오후간식	당근주먹밥⑤&둥굴레차					

알레르기유발식품표시	①난류	②우유	③메밀	④땅콩	⑤대두	⑥밀	⑦고등어	⑧게	⑨새우	⑩돼지고기
	⑪복숭아	⑫토마토	⑬아황산류	⑭호두	⑮닭고기	⑯쇠고기	⑰오징어	⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함)		⑲잣

원산지 표시 예시

쌀(국내산), 쇠고기(**국내산** 한우), 떡갈비(쇠고기:**호주산**/ 돼지고기:국내산), 배추김치(배추:**국내산**/ 고춧가루:**중국산**), 생선까스(명태:러시아산)

* 식육·어육가공품은 성분 비율 1,2,3순위까지의 원료 중 원산지 표시에 해당하는 품목을 표시. 예) 너비아니(돼지고기:국내산, 쇠고기:국내산 한우)
* **쇠고기** 국내산일 경우 **한우**인지 **육우**인지 품명을 표시.
* 국내산을 제외한 원산지의 표시는 **정확한 나라명** 표시. 예) **수입산X**, 중국산○

밥·죽·누룽지	콩류	배추김치		수산물
쌀(백미·현미·흑미·찹쌀)	두부(연두부·순두부)	배추(봄동·얼갈이)	고춧가루	오징어
국내산	국내산	국내산	국내산	국내산

육류				쇠고기				
돼지고기	닭고기	오리고기	쇠고기	쇠고기잡채	쇠고기가지밥	쇠고기채소찜	쇠고기대파볶음밥	쇠고기미역국
국내산	국내산	국내산	국내산 (한우)	국내산 (한우)				

너비아니	동그랑땡	돈까스	추가 원산지		
돼지고기	돼지고기	돼지고기			
국내산	국내산	국내산			

식단 안내

1. 서초구 어린이급식관리지원센터에서 제공하는 점심 및 2회의 간식 식단은 하루 영양섭취량을 기준으로 하여 3~5세 600kcal*, 1~2세 390kcal* 내외로 구성됩니다.

(한국인영양섭취기준, 2025년 한국영양학회)

	기준체중(kg)	기준키(cm)	열량(kcal)	단백질(g)
3~5세	17.6	105.4	1,400	25
1~2세	11.7	85.8	900	20

* 점심 열량은 1일 영양섭취기준에서 간식으로부터 얻는 양을 제외한 양의 1/3을 제공합니다.
* 600kcal와 390kcal는 점심과 2회의 간식을 포함한 열량입니다.

2. <생일식단>, <견학식단>은 어린이집·유치원에서 행사를 진행하시는 날에 변경하여 사용 가능합니다.

3. <녹색친화 건강식단>으로 주 3회 이상 자연식품(비타민과 무기질이 풍부한 과일, 채소 등)을 제공합니다.
매월 제공 가능한 채소스틱을 안내드리니 급식소에 맞게 채소스틱을 선택하시고 식단표와 급식운영일지에 구체적인 식품명을 표시합니다.

4. 포화지방, 나트륨, 식품첨가물 등이 많은 초가공식품(소시지, 어묵, 햄 등)의 사용을 제한합니다.

5. <수요일은 다 먹는 날> 안내
- 매월 수요일 중 하루, 잔반 없는 '수다날'을 시행합니다. 아이들이 먹을 만큼만 배식하고 끝까지 먹을 수 있도록 지도합니다.

6. <저염실천의 날>은 매주 목요일 저염메뉴를 구성하여 나트륨 저감화를 실천할 수 있도록 구성되었으며, 주 1회 '국 없는 날' 로 지정하여 국을 제공하지 않거나 숭늉을 제공합니다.

7. <서울미래밥상>은 지구의 미래를 위해 서울시가 제안하는 식사로 육류를 제외한 수산물 및 식물성 단백질, 채소류, 과일류, 유제품 위주로 구성되었으며, 포화지방과 당류 함량을 낮춰 건강과 환경을 살리는 지속가능한 식단입니다.
'서울미래밥상'은 월 2회 이상 제공하며 이 중 1회는 '일당!오십!의 날'로 당류 저감 메뉴를 포함합니다.
* 단백질 섭취를 위해 수산물 1회, 식물성 단백질 1회로 구성하여 제공합니다.
* 일당!오십!의 날은 일일 당류 섭취량 50g이 넘지 않도록 구성됩니다.

8. <대체 식품 안내> 식재료의 수급상황에 따라 식재료는 변동될 수 있으며, 같은 식품군, 동일 조리법으로 대체 가능합니다.

구 분	대체가능 식품	
계절과일	수박, 참외, 사과, 바나나, 토마토, 키위, 배, 복숭아 등	
떡	무지개떡, 설기떡, 시루떡, 증편 등 (목에 걸리지 않는 떡으로 선택)	
빵	소보로, 카스테라, 치즈빵, 머핀, 롤빵, 식빵 등	
밥	혼합잡곡밥, 수수밥, 흑미밥, 차조밥 등 잡곡종류	
국	채소국	호박국, 근대국, 감잣국, 열무된장국, 미역국, 콩나물국 등
	고깃국	쇠고기뭇국, 닭곰탕, 육개장, 북엇국, 황태채뭇국, 오징어뭇국 등
단백질 반찬	육류	소, 돼지, 닭, 오리 등
	어류	고등어, 삼치, 임연수, 가자미, 오징어, 주꾸미, 새우 등
	난류, 콩류	달걀, 두부 등
나물 (생채)	오이, 무, 부추, 상추, 배추, 치커리, 청경채, 도라지 등	
나물 (숙채)	가지, 애호박, 콩나물, 참나물, 미나리, 숙주, 무, 근대, 시금치, 고사리, 브로콜리 등	
우유	치즈, 요구르트, 플레인요구르트, 알레르기가 있는 영유아는 두유로 대체	

9. <알레르기>를 유발하는 식품은 유아의 개별 특성을 고려하여 대체식/제거식/부모도시락으로 제공 가능합니다.
①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣 과 이들 식품의 성분을 함유한 식품 또는 식품첨가물을 함유한 식품에 특정증상을 보이는
영유아나 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 영유아들은 급식시 확인하여 제공합니다.
* ⑬아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.

10. <원산지 표시> 안내
『쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소(유산양 포함), 고기(식육, 포장육, 식육가공품 포함), 쌀/찹쌀/현미/쌀가공품(밥, 죽, 누룽지포함), 배추김치(배추, 얼갈이배추, 봄동배추, 고춧가루 포함), 콩(두부류, 콩국수, 콩비지 포함), 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태(건제품 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 주꾸미, 아귀, 다랑어, 가리비, 우렁쉥이(멍게), 방어, 전복, 부세』가 해당됩니다.

11. <질식 위험 음식에 대한 주의>
- 영유아 발달 정도를 고려하여 질식을 유발할 수 있는 식재료를 제한하고 연령별 식단을 구분 사용합니다.
- 모든 음식 섭취 시 꼭꼭 씹어 먹을 수 있도록 지도하고, 잘 삼켰는지 확인합니다.

3-5세	떡 메뉴 제공 -> 멥쌀 떡류로 제공하고, 잘게 잘라 배식 제철채소를 '채소스틱' 형태로 플레인요구르트와 함께 제공
1-2세	떡 메뉴 제외 -> 화요일 오후간식으로 찐서류, 빵류 등을 번갈아 제공 제철채소를 0.4*0.4cm 크기로 잘라 '다진채소' 형태로 플레인요구르트와 함께 제공 *2025 식단 의견 조사에 따라 1-2세의 경우 '채소스틱' 또는 '다진채소' 중 선택 제공 가능

12. <생선류 배식 시 가시 등 이물질 주의>
- 생선류의 경우 가시 등 이물질을 제거한 후 조리합니다.
- 선생님들은 배식 전 생선살의 가시 유무를 확인 후 제공하고 아이들에게 주의하여 섭취하도록 지도합니다.

13. <서초형 급식환경개선 식단> 1식 4찬 메뉴 안내
- 매일 제철과일과 유제품이 1회 이상 제공되도록 식단을 구성합니다.
- 점심 식단으로 4찬식을 구성하여 제공합니다. (기존식단 3찬 + 1찬)

간식으로 제철과일이 제공될 경우	점심 메뉴로 간편식, 후식의 형태로 1가지 메뉴를 추가로 제공(연속적으로 동일 과일 제공 불가)
간식에 제철과일이 없을 경우	점심 메뉴로 제철 과일을 후식으로 제공(간식 1회 분량의 50~70%)