

일자/요일	♥Birthday♥	★Premium Day★	기호 표시 안내	1(목)	2(금)서울미래밥상	3(토)개천절
오전간식	●사과	●샤인머스켓	기호 표시 안내	우유미숫가루②⑤	●배	
점심	쌀밥 조갯살미역국⑤⑥⑧ 닭다리살스테이크⑤⑥⑧⑩ 감자조림⑤⑥ 배추김치⑦	◆베이컨볶음밥⑤⑥⑧⑩ 양송이스프&조각식빵①②④ 케이준치킨샐러드①②⑤⑥⑧ 새콤오이피클 높은호박전⑤⑥ 보리차	●자연 간식 (과일, 채소, 서류) ★영아 섭취 시 주의가 필요한 메뉴 ◆가공식품 사용 시 원산지 표기	차조밥 황태맑은국⑧ 닭갈비⑤⑥⑧⑩ 김자반⑤⑥ 배추김치⑦	기장밥 아욱된장국⑤⑥ 두부조림⑤⑥ 콩나물무침⑤⑥ 배추김치⑦	
오후간식	케이크①②④ 우유	높은호박전⑤⑥ 보리차		쌀국수⑩	★●찐단호박 우유②	
열량(kcal)/단백질(g)	444/16	405/13		401/20	394/14	
일자/요일	5(월)대체공휴일	6(화)일당오십DAY	7(수)	8(목)	9(금)한글날	10(토)
오전간식		누룽지죽	●굴	씨리얼&우유②		브로콜리스프②④ 조각식빵①②④
점심		수수밥 들깨무찜국 ◆훈제오리파프리카볶음⑤⑥ 도토리묵무침⑤⑥ 깍두기⑦	뿌리채소영양밥&양념장⑤⑥ 순두부백당⑤ 돈사태찜⑤⑥⑧ 배추김치⑦	기장밥 애호박새우전국⑦ 소고기버섯조림⑤⑥⑧ 잘게자른미역줄기볶음⑤⑥ 깍두기⑦		김치볶음밥⑤⑦ 달걀프라이①⑤ 미역국⑤⑥
오후간식		모닝빵①②④ 우유②	★삶은달걀① 우유②	간장비빔국수⑤⑥ 옥수수차		★찐감자 보리차
열량(kcal)/단백질(g)		486/14	399/20	391/15		325/11
일자/요일	12(월)	13(화)	14(수)	15(목)	16(금)	17(토)
오전간식	●잘게자른방울토마토⑫ 치즈②	소고기채소죽⑩	●멜론	우유미숫가루②⑤	●사과	씨리얼&우유②
점심	흑미밥 소고기당면국⑤⑥⑧ 달걀찜① 청경채나물⑤⑥ 깍두기⑦	기장밥 안매운김치국⑦ 돈육목살소금구이⑤⑩ 무나물⑤⑥ 배추김치⑦	닭살야채볶음밥 팽이장국⑤⑥ 물만두⑤⑥⑧ 새콤오이무침⑤⑥ 배추김치⑦	쌀밥 미역국⑤⑥ 소물고기⑤⑥⑧ 양배추무침⑤⑥ 깍두기⑦	차조밥 맑은감자국 ★오징어양배추볶음⑤⑥⑦ 숙주나물⑤⑥ 배추김치⑦	잔치국수⑤⑥ 배추김치⑦ 오렌지
오후간식	해물부추전①⑤⑥⑦ 동글레차	딸기잼샌드위치①②④ 우유②	★●찐감자 우유②	쌀국수 동글레차	★찐달걀① 우유②	모닝빵①②④ 포도주스
열량(kcal)/단백질(g)	399/20	471/17	418/17	446/13	394/18	367/10
일자/요일	19(월)	20(화)	21(수)국업DAY	22(목)	23(금)서울미래밥상	24(토)
오전간식	●당근스틱 떠먹는요구르트②	감자스프②④ (감자죽⑤⑥)	●골드키위	씨리얼&우유②	●단감	양송이스프②④ 조각식빵①②④
점심	수수밥 어묵국⑤⑥ 과일양념돈불고기⑤⑥⑧ 애호박나물⑤⑥ 배추김치⑦	흑미밥 콩나물국⑤ 닭살채소볶음⑤⑥⑧ 버섯나물⑤⑥ 깍두기⑦	쌀밥 채소짜장⑤⑥⑧ 돼지불고기 배추김치⑦ 마시는요구르트②	차조밥 소고기묵국⑩ ★메추리알장조림①⑤⑥ 브로콜리맛살볶음①⑤⑥⑧ 배추김치⑦	기장밥 미역국⑤⑥ 새우살채소전⑤⑥⑦ 시금치나물⑤⑥ 깍두기⑦	채소볶음밥⑤⑥ 유부장국⑤⑥ 배추김치⑦
오후간식	치즈핫도그①②④⑧⑩ 우유	카스테라①②④ 우유②	★●찐단호박 우유②	잔치국수⑤⑥	★●찐고구마 우유②	★삶은달걀① 동글레차
열량(kcal)/단백질(g)	439/17	493/19	447/14	450/17	430/14	310/12
일자/요일	26(월)	27(화)	28(수)	29(목)	30(금)	31(토)
오전간식	●잘게자른포도 치즈②	영양닭죽⑩	●배	우유미숫가루②⑤	●바나나	씨리얼&떠먹는요구르트②
점심	흑미밥 복어국⑤⑥ 닭살데리야끼조림⑤⑥⑧ 취나물무침⑤⑥ 배추김치⑦	차조밥 근대된장국⑤⑥ 돈육쌈 양배추쌈&저염참장⑤⑥ 깍두기⑦	쌀밥 콩나물국⑤⑥ ◆생선까스&타르타르소스①⑤⑥ 감자채볶음⑤⑥ 배추김치⑦	기장밥 들깨버섯국⑤⑥ 소고기배추찜⑤⑥⑧ 잔멸치볶음⑤⑥ 깍두기⑦	수수밥 두부된장국⑤⑥ 돈육쪽찜⑤⑥⑧⑩ 연근개소스무침①⑤ 배추김치⑦	★수제비⑥ 배추김치⑦ 굴
오후간식	김가루주먹밥 보리차	소보로빵①②④⑥ 우유②	★●찐고구마 우유②	잔치국수⑤⑥	모닝빵①②④ 우유②	치즈빵①②④ 오렌지주스
열량(kcal)/단백질(g)	400/19	478/24	457/12	426/19	440/18	336/10

“서울미래밥상”

어린이와 지구의 미래를 위하여 서울시가 제안하는 식사로 식물성 재료와 영양가는 높이고 포화지방, 첨가당, 나트륨 함량은 낮은 지속 가능한 밥상입니다.

* 알레르기 유발 식품 안내

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

- * 된장, 간장 등 장류에는 ⑤대두, ⑥밀이 포함되어있어 알레르기 유발 식품에 해당으로 제품의 식품표시사항을 확인하시기 바랍니다.
- * ⑬야생산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어있습니다.
- * 일부 식단이나 완제품의 경우, 알레르기 식품을 배제하기 어려우므로 반드시 각 제품의 알레르기 표시를 확인해주시기 바랍니다.

원산지 표시	쌀		콩	배추김치		구분	소고기		돼지고기	닭고기
	밥(죽)	누룽지	두부	배추	주찬용		국·죽용			
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산(한우)	국내산	국내산	국내산	국내산	
	훈제오리파프리카볶음			오징어			황태			
	오리고기:국내산			국내산			원양산			

식품의 수급 상황에 따라 위의 원산지 및 알레르기 표시가 변경될 수 있으니, 이 경우 학부모님들께 안내해주시고 서류를 수정하여 보관해주시기 바랍니다.