부산동구
어린이·사회복지급식관리지원센터
Center for Children's and Social Welfare Foodservice Management

2025년 영유아 식단안내문

■ 영양소 섭취기준

*출처: 한국인 영양섭취기준,2020

구분	에너지 (Kcal)	탄:단:지 에너지 구성비율(%)	탄수화물 (g)	단백질 (g)	비타민A (㎍ RAE)	비타민C (mg)	티아민 (mg)	리보플라빈 (mg)	칼슘 (mg)	철 (mg)
만 1~2세	900	55-65:7-20:20-35	130	20	250	40	0.4	0.5	500	6
만 3~5세	1,400	55-65:7-20:15-30	130	25	300	45	0.5	0.6	600	7

■ 식단구성

일품식단	매주 수요일	생일식단	1일 식단제시 (일정에 맞게 활용)
요리놀이식단	1일 식단제시 (일정에 맞게 활용)	어린이기호식품 품질인증	메뉴명에 초록색 표시

■ 연령에 따른 제공메뉴 유형별 조리 및 배식 주의사항

음식명		만 1~2세 유의사항	만 3~5세 유의사항
밥류	잡곡밥	• 잡곡량 5% 이내 사용 • 여러가지 종류가 섞인 혼합잡곡을 제공하는것은 지양 • 소화가 용이하도록 충분히 불려 사용	
	볶음밥/덮밥	• 채소 크기는 1x1cm 이하로 썰기 • 골고루 섞거나 또는 먹기 좋은 형태로 배식	
국류	국	• 건더기의 크기를 숟가락으로 떠먹을 수 있도록 썰기 • 너무 뜨겁지 않도록 식혀서 제공	
		• 염도 0.3~0.4%로 제공	• 염도 0.4~0.5%로 제공
주찬류	불고기용	• 0.2cm 이하의 두께로 3x3cm 크기로 썰어서 조리	
	닭	• 순살 닭고기 제공 (뼈 유의)	
	생선	• 가급적 순살 생선 사용 / 배식 전 생선살만 발라서 제공	
	해물	• 충분히 익혀서 조리하되 너무 질기지 않도록 조절 • 오징어류는 0.5~1cm정도로 잘게 잘라서 제공 • 조개는 껍질을 제거하여 살만 발라서 제공	
	난류	• 반드시 노른자까지 완숙으로 익혀서 조리 • 삶은 달걀인 경유, 반드시 2~4등분으로 잘라서 제공 • 달걀찜 제공 시 중심온도가 너무 뜨겁지 않도록 식혀서 제공	
부찬류	샐러드/쌈채소	• 생채소는 반드시 소독 및 세척하여 조리 • 소스는 배식 직전에 버무려서 제공 • 3x3cm정도로 아이들이 먹기 편하게 잘라서 밥과 함께 수저로 먹을 수 있도록 제공	
	나물	• 짜지 않도록 간에 유의 • 2cm 이하 길이로 잘라서 제공	
김치류	배추김치	• 맵거나 짜지 않도록 고춧가루 함량에 유의 • 1x2cm정도 크기로 작게 잘라서 제공	
		• 백김치 고려	
	깍두기	• 맵거나 짜지 않도록 고춧가루 함량에 유의 • 1x1cm정도 크기로 작게 잘라서 제공	
면류	국수/잡채	• 면을 잘게 잘라 숟가락으로 떠먹을 수 있도록 배식	• 포크로 면이 떠지도록 지도
떡류	떡	• 먹기 좋은 말랑말랑한 상태 확인 (굳어짐 없도록 주의) • 식사시간 동안 반드시 선생님들의 모니터링 필요 (2~4등분으로 잘게 잘라서 제공)	
		• 떡국인 경우, 떡을 1/2정도 사이즈로 작게 잘라서 제공	• 떡이 너무 크지 않도록 제공
전류	전	• 나물, 해물 등은 1cm 이하로 작게 잘라서 반죽 조리	
기타	견과류/콩류	• 만 1~2세는 제공하지 않음 (삼킴주의)	• 알레르기 원아 확인 후 제공 • 제공 시 잘게 부수거나 얇게 썰어서 제공 • 콩조림 등은 물량을 충분히하겨 푹 익혀서 무르게 조리
	표면이 미끄러운 음식	• 메추리알, 방울토마토, 포도 등 표면이 미끄러운 음식은 반드시 2~4등분으로 작게 잘라서 제공 • 씹어서 삼키도록 지도	
	찐 음식	• 충분히 푹 익히고 배식 전에 껍질을 벗겨 작게 잘라서 제공 • 2x3cm정도의 한입크기로 잘라서 숟가락과 함께 배식 (포크는 부스러짐)	

이 달의 다른 메뉴

	날짜	만 1~2세 식단	만 3~5세 식단
점심	4월 28일	케이준치킨샐러드	케이준치킨샐러드&머스타드

	날짜	만 1~2세 식단	만 3~5세 식단
저녁	4월 18일	미트볼조림	미트볼데리야끼조림

▷ 만1~2세는 만3~5세에 비해 섭식 및 소화능력이 미숙할 수 있으므로, 일부 메뉴에 대하여 위와 같이 조리방법 및 배식방법을 달리하여 제공합니다.
▷ 보존식은 제공한 모든 메뉴를 대상으로 보관하여야 하므로, 연령별 메뉴가 다르게 제공될 경우와 식품알레르기로 인한 대체식을 제공 할 경우에도 각각 보존식을 진행하여야 합니다.
▷ 대체식 또는 조리법 변경 등의 사유로 식단 내 메뉴를 변경 할 경우 식품알레르기 유발물질 확인 후 알맞게 기입하여 주세요.

부산동구
어린이·사회복지급식관리지원센터
Center for Children's and Social Welfare Foodservice Management

2025년 영유아 식단안내문

■ 식품알레르기 유발물질 표시

*표시대상 식품(총 19종): 식품의약품안전처

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

■ 원산지표시

품목	세부사항
쌀	• 밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀/찹쌀, 현미, 흑미 등 쌀의 형태가 유지된 것
배추김치	• 배추, 고춧가루
육류 및 가금류	• 쇠고기(국내산일 경우 한우, 육우, 젖소로 구분하고, 수입산일 경우 수입국가명 표시), 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기(염소 등 산양 포함)
콩	• 두부류(연두부, 순두부 포함), 콩국수, 콩비지
수산물	• 낙지, 고등어, 갈치, 넙치(광어), 조피볼락(우럭), 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 명태(건조된 것 제외: 황태, 북어), 오징어, 꽃게, 참조기, 주꾸미, 다랑어, 아귀
농·축산가공품	• 식품유형이 식육가공품(햄류·소시지류·건조저장육류·양념육류(양념육, 분쇄가공육제품, 갈비가공품, 천연케이싱)·식육추출가공품·식육함유가공품), • 배추김치가공품, 쌀가공품, 콩가공품 이면서 원산지 표시대상 품목이 포함되어 있는경우 예) 돈까스(식육함유가공품)-돼지고기:국내산
수산물 가공품	• 식품유형이 어육가공품(어묵·어육소시지·어육반제품·어육살·연육·기타어육가공품), 조미건어포류 이면서 원산지 표시대상 품목이 포함되어 있는경우 예) 어묵(어육가공품)-명태:수입산 / 어묵(어육가공품)-대구:원산지표기X

■ 식중독 위해요소 DOWN! 안심 UP!

▷ **손씻기 철저:** 닭, 오리 등 가금류 및 달걀류를 만진 후에는 손세정제를 이용하여 흐르는 물에 30초 이상 손을 깨끗하게 씻어야 합니다!

▷ **구입 및 보관 주의:** 달걀은 파손되지 않은 것을 구입하고, 보관 시 냉장고에서 다른 식재료와 구분하여 보관합니다.

▷ **앞치마/고무장갑 구분사용:** 작업과정 중 교차오염이 발생할 수 있으므로 구분하여 사용하고, 사용 후에는 세척 및 건조합니다!



▷ **칼/도마 구분사용:** 도마나 칼의 균이 다른 식재료에 옮겨 교차오염이 발생할 수 있으므로, 용도별로 구분하여 사용합니다!



완제품용 육류용 어류용 채소용

▷ **전처리 세척 순서:** 외포장지 제거 → 해동(냉동제품일 경우) → 다듬기 → 세척



① 채소류 ② 육류 ③ 어패류 ④ 가금류

- **효과적인 세척 방법**
  - **미생물 제거 시 흐르는 물 사용**
  - **농약 제거 시 담금물 사용**

▷ **식품 중심온도 측정**



- **중심온도는 75℃이상 (어패류 85℃), 1분 이상 가열 유지 (밥, 국 제외)**
- **중심온도 측정 방법**
  - **조리 식품 중 가장 두꺼운 부위 온도 측정**
  - **1회 조리분량마다 3회 이상 측정**
- **중심온도 측정 어려울 시 표면온도계 활용**



<중심온도 측정 측정 순서>

수정4동어린이집

2025년 4월 식단표

(만1~2세 죽식형 식단)

▶발행처 : 부산동구어린이·사회복지급식관리지원센터
▶발행일 : 2025.03.13.
▶작성자 : 영양팀
▶참　고 : 식생활안전관리원 식단

요일	월	화	수	목	금	토
날짜		1	2	3	4	5:식목일
오전간식		찹쌀단호박죽	김치치즈죽:②⑤⑥⑨	두부채소죽:⑤⑥	참깨죽	두유:⑤
점심		보리밥 들깨버섯국:⑤⑥ 오리주물럭:⑤⑥ 양배추나물:⑤⑥ 깍두기:⑨	주꾸미미나리볶음밥:⑤⑥ 미소장국:⑤⑥ 메추리알샐러드:①⑤ 배추김치:⑨	기장밥 달걀팟국:① 돼지고기피망볶음:⑤⑥⑩ 열무나물 깍두기:⑨	백미밥 모듬어묵탕:⑤⑥ 가자미버터구이:② 콩나물김무침:⑤⑥ 배추김치:⑨	돼지고기카레라이스:⑤⑥⑩ 가쓰오장국 채소맛살전:①⑤⑥⑧ 깍두기:⑨
오후간식		롤케이크/마시는요구르트:①②⑥/②	사과/치즈:②	찐감자/우유:②	바나나/치즈:②	커스터드푸딩:①
열량(Kcal)/단백질(g)		416.4/12.3	376.3/13.2	393/18.3	422.2/18	408.6/17
날짜	7	8	9	10	11	12
오전간식	현미누룽지죽	옥수수죽	오트밀죽:②	쇠고기브로콜리죽:⑤⑥⑯	감자양파죽	검은콩두유:⑤
점심	흑미밥 황탯국:⑤⑥ 치즈닭갈비:②⑤⑥⑮ 시금치나물 배추김치:⑨	보리밥 맑은애호박국:⑤⑥ 돈사태찜:⑤⑥⑩ 참나물매실청무침:⑤⑥ 깍두기:⑨	백미밥 순한육개장:⑤⑥⑯ 해물완자전:⑤⑨⑰ 당근숙주나물:⑤ 배추김치:⑨	기장밥 쑥된장국:⑤⑥ 삼치구이:⑤⑥ 새송이버섯볶음:⑤ 깍두기:⑨	백미밥 당면닭곰탕:⑮ 견과류멸치볶음:⑤⑥⑭ 도라지오이무침:⑤⑥ 배추김치:⑨	크림소스스파게티:②⑥ 왕새우튀김:①⑤⑥⑨ 깍두기:⑨ 사과오렌지샐러드:②
오후간식	씨없는포도/치즈:②	카스텔라/우유:①②⑥/②	배/치즈:②	찐고구마/마시는요구르트:②	파인애플/치즈:②	시리얼+우유:②
열량(Kcal)/단백질(g)	409.9/16.4	415.1/17.2	388.9/14.3	411.5/14.4	402/14.7	438/16.2
날짜	14	15	16	17	18	19
오전간식	시래기된장죽:⑤⑥	달걀채소죽:①	잔멸치김가루죽	게살치즈죽:①②⑤⑥⑧	영양닭죽:⑮	두유:⑤
점심	흑미밥 안매운순두부찌개:①⑤ 훈제오리파프리카볶음 치커리토마토무침:⑤⑥⑫ 깍두기:⑨	보리밥 참치김치국:⑨ 닭가슴살채소볶음:⑤⑥⑮ 브로콜리두부무침:⑤⑥ 깍두기:⑨	오므라이스:①⑤⑫⑯ 우동국물:⑤⑥ 오이무침:⑤⑥ 배추김치:⑨	기장밥 조갯살된장찌개:⑤⑥⑱ 돼지고기목살스테이크:②⑤⑥⑩⑫ 김구이 깍두기:⑨	김가루주먹밥:⑤⑥ 비엔나소시지볶음:⑤⑥⑩⑫ 멸치볶음:⑤⑥	햄김치볶음밥:⑤⑥⑨⑩⑮ 대파감자국:⑤⑥ 채소고로케:①⑤⑥ 깍두기:⑨
오후간식	바나나/치즈:②	호두과자/우유:①②⑥⑭/②	키위/치즈:②	찐단호박/떠먹는요구르트:②	오렌지/치즈:②	수제바나나우유:②
열량(Kcal)/단백질(g)	395.1/15.7	425.2/19.7	394/12.7	428.5/18.2	415.2/21.2	391.7/13.9
날짜	21	22	23	24	25	26
오전간식	닭가슴살양파죽:⑮	콩나물죽:⑤	애호박느타리버섯죽	타락죽:②	쇠고기채소죽:⑯	검은콩두유:⑤
점심	백미밥 쇠고기미역국:⑤⑥⑯ 대구엿장조림:⑤⑥ 모듬버섯나물:⑤⑥ 깍두기:⑨	보리밥 맑은대구탕:⑤⑥ 옥수수달걀말이:①⑤ 가지나물:⑤⑥ 배추김치:⑨	참치채소비빔밥:⑤ 다시마뭇국:⑤⑥ 어묵조림:⑤⑥ 배추김치:⑨	기장밥 미역국:⑤⑥ 순살안동찜닭:⑤⑥⑮ 돌나물유자청무침 깍두기:⑨	후리가케주먹밥:⑤ 동그랑땡전:①⑤⑥⑩ 멸치볶음:⑤⑥	백미밥 떡만둣국:①⑤⑥⑩ 버섯탕수육:⑤⑥⑱ 배추김치:⑨
오후간식	케이크/과채주스:①②⑥	크로와상/우유:①②⑥/②	배/치즈:②	삶은달걀/마시는요구르트:①/②	사과/치즈:②	모듬과일요거트:②
열량(Kcal)/단백질(g)	423.8/14.6	423.1/18.6	392.2/14.4	400.3/18.4	406.5/17.9	403.2/12
날짜	28	29	30			
오전간식	새우살채소죽:⑨	채소죽:⑤⑥	동태살죽:⑤⑥			
점심	흑미밥 유부맑은국:⑤⑥ 케이준치킨샐러드:①②⑤⑥⑮ 얼갈이나물:⑤⑥ 깍두기:⑨	보리밥 안매운부대찌개:⑤⑥⑨⑩ 돼지고기잡채:⑤⑥⑩ 청포묵김무침:⑤⑥ 깍두기:⑨	백미밥 쇠고기버섯전골:⑤⑥⑯ 연두부&양념장:⑤⑥ 연근들깨무침 배추김치:⑨			
오후간식	참외/치즈:②	밤식빵/우유:①②⑤⑥/②	오렌지/치즈:②			
열량(Kcal)/단백질(g)	388/15.7	453.3/15.5	389.9/14.6			

※알레르기 유발식품(총 19종): ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴,전복,홍합포함) ⑲잣 * 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.

원산지 표시

쌀				쌀가공품	배추김치		쇠고기(국내산)		쇠고기(수입)	돼지고기	닭고기	오리고기	훈제오리
쌀	찹쌀	현미	흑미	누룽지	배추	고춧가루	한우	육우					
국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	0		호주산	국내산	국내산	국내산	국내산

두부류				수산물			어육가공품(표시사항에 원산지가 표기된 제품)								
두부	연두부	순두부	콩비지	(고등어, 갈치, 명태(건조제외), 오징어,			해물완자전	참치	햄	케이준치킨	부대햄	비엔나소시지	동그랑땡	슬라이스햄	떡갈비
콩	콩	콩	콩	주꾸미	오징어	동태살	오징어	가다랑어	돼지고기	닭고기	돼지고기	돼지고기	돼지고기	돼지고기	돼지고기	쇠고기
국내산	국내산	국내산	국내산	베트남산	국내산	러시아산	국내산	원양산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산

★ 식단 및 원산지는 식품 수급 상황에 따라 달라질 수 있으며, 변경되는 즉시 재안내 하겠습니다.

사진출처: 어반브러시

수정4동어린이집

2025년 4월 식단표

(만3세 죽식형 식단)

▶발행처 : 부산동구어린이·사회복지급식관리지원센터
▶발행일 : 2025.03.13.
▶작성자 : 영양팀
▶참　고 : 식생활안전관리원 식단

요일	월	화	수	목	금	토
날짜		1	2	3	4	5:식목일
오전간식		찹쌀단호박죽	김치치즈죽:②⑤⑥⑨	두부채소죽:⑤⑥	참깨죽	두유:⑤
점심		보리밥 들깨버섯국:⑤⑥ 오리주물럭:⑤⑥ 양배추나물:⑤⑥ 깍두기:⑨	주꾸미미나리볶음밥:⑤⑥ 미소장국:⑤⑥ 메추리알샐러드:①⑤ 배추김치:⑨	기장밥 달걀팟국:① 돼지고기피망볶음:⑤⑥⑩ 열무나물 깍두기:⑨	백미밥 모듬어묵탕:⑤⑥ 가자미버터구이:② 콩나물김무침:⑤⑥ 배추김치:⑨	돼지고기카레라이스:⑤⑥⑩ 가쓰오장국 채소맛살전:①⑤⑥⑧ 깍두기:⑨
오후간식		롤케이크/마시는요구르트:①②⑥/②	사과/치즈:②	찐감자/우유:②	바나나/치즈:②	커스터드푸딩:①
열량(Kcal)/단백질(g)		640.6/18.9	578.9/20.4	604.6/28.2	649.6/27.8	628.6/26.1
날짜	7	8	9	10	11	12
오전간식	현미누룽지죽	옥수수죽	오트밀죽:②	쇠고기브로콜리죽:⑤⑥⑯	감자양파죽	검은콩두유:⑤
점심	흑미밥 황탯국:⑤⑥ 치즈닭갈비:②⑤⑥⑮ 시금치나물 배추김치:⑨	보리밥 맑은애호박국:⑤⑥ 돈사태찜:⑤⑥⑩ 참나물매실청무침:⑤⑥ 깍두기:⑨	백미밥 순한육개장:⑤⑥⑯ 해물완자전:⑤⑨⑰ 당근숙주나물:⑤ 배추김치:⑨	기장밥 쑥된장국:⑤⑥ 삼치구이:⑤⑥ 새송이버섯볶음:⑤ 깍두기:⑨	백미밥 당면닭곰탕:⑮ 견과류멸치볶음:⑤⑥⑭ 도라지오이무침:⑤⑥ 배추김치:⑨	크림소스스파게티:②⑥ 왕새우튀김:①⑤⑥⑨ 깍두기:⑨ 사과오렌지샐러드:②
오후간식	씨없는포도/치즈:②	카스텔라/우유:①②⑥/②	배/치즈:②	찐고구마/마시는요구르트:②	파인애플/치즈:②	시리얼+우유:②
열량(Kcal)/단백질(g)	630.7/25.3	638.7/26.5	598.3/22	633.1/22.2	618.5/22.6	673.9/25
날짜	14	15	16	17	18	19
오전간식	시래기된장죽:⑤⑥	달걀채소죽:①	잔멸치김가루죽	게살치즈죽:①②⑤⑥⑧	영양닭죽:⑮	두유:⑤
점심	흑미밥 안매운순두부찌개:①⑤ 훈제오리파프리카볶음 치커리토마토무침:⑤⑥⑫ 깍두기:⑨	보리밥 참치김치국:⑨ 닭가슴살채소볶음:⑤⑥⑮ 브로콜리두부무침:⑤⑥ 깍두기:⑨	오므라이스:①⑤⑫⑯ 우동국물:⑤⑥ 오이무침:⑤⑥ 배추김치:⑨	기장밥 조갯살된장찌개:⑤⑥⑱ 돼지고기목살스테이크:②⑤⑥⑩⑫ 김구이 깍두기:⑨	김가루주먹밥:⑤⑥ 비엔나소시지볶음:⑤⑥⑩⑫ 멸치볶음:⑤⑥	햄김치볶음밥:⑤⑥⑨⑩⑮ 대파감자국:⑤⑥ 채소고로케:①⑤⑥ 깍두기:⑨
오후간식	바나나/치즈:②	호두과자/우유:①②⑥⑭/②	키위/치즈:②	찐단호박/떠먹는요구르트:②	오렌지/치즈:②	수제바나나우유:②
열량(Kcal)/단백질(g)	607.9/24.2	654.1/30.4	606.1/19.6	659.3/27.9	638.8/32.6	602.6/21.5
날짜	21	22	23	24	25	26
오전간식	닭가슴살양파죽:⑮	콩나물죽:⑤	애호박느타리버섯죽	타락죽:②	쇠고기채소죽:⑯	검은콩두유:⑤
점심	백미밥 쇠고기미역국:⑤⑥⑯ 대구엿장조림:⑤⑥ 모듬버섯나물:⑤⑥ 깍두기:⑨	보리밥 맑은대구탕:⑤⑥ 옥수수달걀말이:①⑤ 가지나물:⑤⑥ 배추김치:⑨	참치채소비빔밥:⑤ 다시마뭇국:⑤⑥ 어묵조림:⑤⑥ 배추김치:⑨	기장밥 미역국:⑤⑥ 순살안동찜닭:⑤⑥⑮ 돌나물유자청무침 깍두기:⑨	후리가케주먹밥:⑤ 동그랑땡전:①⑤⑥⑩ 멸치볶음:⑤⑥	백미밥 떡만둣국:①⑤⑥⑩ 버섯탕수육:⑤⑥⑱ 배추김치:⑨
오후간식	케이크/과채주스:①②⑥	크로와상/우유:①②⑥/②	배/치즈:②	삶은달걀/마시는요구르트:①/②	사과/치즈:②	모듬과일요거트:②
열량(Kcal)/단백질(g)	652/22.5	650.9/28.6	603.4/22.2	615.8/28.3	625.4/27.6	620.4/18.5
날짜	28	29	30			
오전간식	새우살채소죽:⑨	채소죽:⑤⑥	동태살죽:⑤⑥			
점심	흑미밥 유부맑은국:⑤⑥ 케이준치킨샐러드&머스타드:①②⑤⑥⑮ 얼갈이나물:⑤⑥ 깍두기:⑨	보리밥 안매운부대찌개:⑤⑥⑨⑩ 돼지고기잡채:⑤⑥⑩ 청포묵김무침:⑤⑥ 깍두기:⑨	백미밥 쇠고기버섯전골:⑤⑥⑯ 연두부&양념장:⑤⑥ 연근들깨무침 배추김치:⑨			
오후간식	참외/치즈:②	밤식빵/우유:①②⑤⑥/②	오렌지/치즈:②			
열량(Kcal)/단백질(g)	596.9/24.1	697.4/23.8	599.8/22.5			

※알레르기 유발식품(총 19종): ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴,전복,홍합포함) ⑲잣 *** 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.**

원산지 표시	쌀				쌀가공품	배추김치		쇠고기(국내산)		쇠고기 (수입)	돼지고기	닭고기		훈제오리
	쌀	찹쌀	현미	흑미	누룽지	배추	고춧가루	한우	육우					
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	0		호주산	국내산	국내산		국내산
	두부류				수산물 (고등어, 갈치, 명태(건조제외), 오징어, 꽃게, 참조기, 주꾸미 등)			어육가공품(표시사항에 원산지가 표기된 제품)						
	두부	연두부	순두부	콩비지				해물완자전	참치	햄	케이준치킨	부대햄	비엔나소시지	동그랑땡	슬라이스햄	떡갈비
	콩	콩	콩	콩	주꾸미	오징어	동태살	오징어	가다랑어	돼지고기	닭고기	돼지고기	돼지고기	돼지고기	돼지고기	돼지고기	쇠고기
	국내산	국내산	국내산	국내산	베트남산	국내산	러시아산	국내산	원양산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산

★ 식단 및 원산지는 식품 수급 상황에 따라 달라질 수 있으며, 변경되는 즉시 재안내 하겠습니다.

사진출처: 어반브러시