양재구 어린이급식관리지원센터
Center for Children's Foodservice Management

발행일:2026.10.20
영양사:이모헌,박수현

2026년 11월 식단

(만1-2세 죽식형)

센트럴어린이집

날짜	2일(월)	3일(화)	4일(수)	5일(목)	6일(금)
오전간식	참깨채소죽	치즈양파죽②	고구마죽	달걀죽①	쇠고기죽⑤⑥⑯
점심	백미밥 채소된장국⑤⑥ 쇠고기양배추볶음⑤⑥⑯ 무른연근조림⑤⑥ 잘게썬깍두기⑨	새우굴소스볶음밥⑤⑥⑨⑱ 들깨미역국⑤⑥ 달걀찜① 잘게썬깍두기⑨	차조밥 황태국⑤⑥ 돈민찌두부조림⑤⑥⑩ 애호박나물⑤⑥ 잘게썬깍두기⑨	백미밥 무챗국⑤⑥ 간장닭갈비⑤⑥⑮ 당근숙주나물⑤ 잘게썬깍두기⑨	백미밥 순두부백탕①⑤ 돼지고기장조림⑤⑥⑩ 새송이버섯볶음⑤⑥ 잘게썬깍두기⑨
오후간식	♠과일(잘게썬씨없는포도) 우유②	모닝빵①②⑤⑥ 옥수수스프②⑥	♠으깬감자 두유⑤	채소짜장면①⑤⑥⑩⑮⑯⑱ 보리차	♠과일(배) 우유②
에너지/단백질(kcal/g)	449.3/14.4	432.8/17.1	429.3/16.8	411.3/14.8	416.4/20.9
날짜	9일(월)	10일(화)	11일(수)	12일(목) 쑥쑥day – 요오드	13일(금)
오전간식	양파타락죽②	전복죽⑱	버섯채소죽	김가루찹쌀죽	병아리콩죽⑤
점심	기장밥 조갯살맑은국⑱ 간장닭볶음탕⑤⑥⑮ 얼갈이나물⑤⑥ 잘게썬깍두기⑨	돼지불고기덮밥⑤⑥⑩ 콩나물국⑤⑥ 두부부침⑤⑥ 잘게썬깍두기⑨	백미밥 시금치된장국⑤⑥ 쇠고기채소구이⑤⑯ 오이나물⑤⑥ 잘게썬깍두기⑨	수수밥 감자양파국⑤⑥ 해물완자전⑤⑨ 잔멸치볶음⑤⑥ 잘게썬깍두기⑨	백미밥 단배추된장국⑤⑥ 고등어구이⑤⑦ 자른메추리알장조림①⑤⑥ 잘게썬깍두기⑨
오후간식	♠과일(사과) 떠먹는요거트②	물만두⑤⑥⑩ 매실차	♠과일(바나나) 우유②	다진유부주먹밥⑤⑥ 둥글레차	♠으깬고구마 우유②
에너지/단백질(kcal/g)	415.4/22.5	423.8/16.3	418.4/14.1	429.6/15.9	479.9/19.9
날짜	16일(월)	17일(화)생일day	18일(수)	19일(목) 맛나day -브로콜리	20일(금)
오전간식	참치채소죽	게살죽①⑤⑥⑧	녹두죽	누룽지죽	닭죽⑮
점심	차조밥 두부된장국⑤⑥ 쇠고기감자조림⑤⑥⑯ 시금치나물⑤⑥ 잘게썬깍두기⑨	찹쌀팥밥 북어미역국⑤⑥ 돼지갈비찜⑤⑥⑩ 시금치나물⑤⑥ 잘게썬깍두기⑨	기장밥 유부된장국⑤⑥ 닭살버터구이②⑮ 봄동나물⑤⑥ 잘게썬깍두기⑨	백미밥 미역국⑤⑥ 돼지고기수육⑤⑥⑩ 청포묵숙주무침⑤⑥ 잘게썬깍두기⑨	백미밥 달걀팟국① 순살가자미조림⑤⑥ 감자채볶음⑤⑥ 잘게썬깍두기⑨
오후간식	♠과일(배) 두유⑤	케이크①②⑤⑥ 우유②	♠과일(잘게썬씨없는포도) 우유②	브로콜리팬케이크①②⑤⑥ 과채주스	♠으깬단호박 우유②
에너지/단백/(kcal/g)	435.9/19.7	511.6/20.2	440.4/19.4	480.2/17	429.2/20.6
날짜	23일(월)	24일(화)	25일(수)	26일(목)	27일(금)
오전간식	미역된장죽⑤⑥	두부채소죽⑤⑥	단호박죽	새우채소죽⑤⑥⑨	검은콩죽⑤
점심	백미밥 닭곰탕⑮ 채소달걀말이①⑤ 우엉채볶음⑤⑥ 잘게썬깍두기⑨	쇠고기파인애플볶음밥⑤⑥⑯ 애호박맑은국 잔멸치조림⑤⑥ 잘게썬깍두기⑨	수수밥 실파미소장국⑤⑥ 함박스테이크①⑤⑥⑩⑫⑯ 마카로니오이샐러드①⑤ 잘게썬깍두기⑨	백미밥 만둣국⑤⑥⑩ 삼치데리야끼구이⑤⑥ 콩나물무침⑤⑥ 잘게썬깍두기⑨	차조밥 수제비국⑥ 간장제육볶음⑤⑥⑩ 무나물⑤⑥ 잘게썬깍두기⑨
오후간식	♠과일(바나나) 떠먹는요거트②	잔치국수⑤⑥	♠과일(단감) 우유②	치즈스크램블에그①②⑤ 유자차	♠으깬고구마 우유②
에너지/단백질(kcal/g)	429.6/18.3	422.9/16.3	414.9/14.9	425.4/20.8	481/17.2
날짜	30일(월)				
오전간식	채소죽⑤⑥				
점심	백미밥 쇠고기뭇국⑯ 두부구이+양념장⑤⑥ 파래김자반⑤⑥ 잘게썬깍두기⑨				
오후간식	♠과일(귤) 우유②				
에너지/단백질(kcal/g)	416.5/14.4				

※맛나day
영양소가 풍부한 제철 식재료를 활용해 새로운 메뉴를 개발하여 제공하는 날

이번 달은 [브로콜리]를 이용한 메뉴가 제공됩니다.

※쑥쑥day
성장기에 필요한 영양소를 중심으로 식단 구성하여 제공하는 날

이번 달 영양소는 [요오드]입니다.

- 11월 제철 음식
무, 얼갈이배추, 배추, 늙은호박, 파프리카, 고등어, 굴, 꽁치, 삼치, 홍합, 대하, 꼬막, 가리비 사과, 감귤, 유자, 배, 샤인머스캣, 석류, 단감 등

※무기질과 비타민 등의 영양소 파괴를 최소화한 형태의 간식 음식명 앞에 "♠" 기호가 표시되어 있습니다.

※본 식단은 식품 수급 현황에 따라 변동될 수 있으나 임의 변경된 식단에 대해서는 센터 식단으로 인정되지 않습니다.



알레르기 유발식품
①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류(최종제품에 SO_2함량 10ml/kg 이상) ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣 (총22종)
* 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다

원산지표시

쌀(현미,찹쌀,흑미) 밥,죽,누룽지	쇠고기 국내산	쇠고기 외국산	돼지고기	닭고기	오리고기	배추김치 배추	배추김치 고춧가루	콩 두부	콩 순두부	콩 연두부	전복	고등어
국내산	한우 육우 젖소	산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산

동태(명태)	가공품(수산물/식육) (외국산은 국가명 기재)	참치캔	해물완자전	함박스테이크	
러시아산		다랑어	오징어	쇠고기	돼지고기
		원양산	페루산	호주산	국내산