

『식단 이용 시 참고사항』		1일(목)	2일(금)	3일(토) 개천절
오전간식	1. 매 주 수요일은 한 그릇 요리 세트 메뉴로 제공됩니다. 2. H : 자연식 3. 조리·배식 시 유의사항을 참고하세요. 4. 이달의 가장맛친구: 배(6일, 22일, 28일) ※ 속에 들어가는 견과류 및 콩류, 옥수수는 갈아서 제공합니다.	참쌀당근죽	쇠고기죽⑤⑥⑬	10월3일 개천절
점심	◆ 알레르기 유발식품 ①알류(가금류) ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲자 ※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.	쌀밥 맑은콩나물국⑤ 오징어볶음+소면 ⑤⑥⑦ 브로콜리나물 배추김치⑨	차조밥 송농 돼지고기동그랑땡 ①⑤⑥⑩ 시금치나물⑤⑥ 당근파프리카스틱	
오후간식		삶은달걀 ①/우유②	H 씨없는포도	
열량(Kcal)/단백질(g)		659/31	655/22	
가공식품 및 일괄표시 외 원산지표시	★가공식품 및 식재료 수급으로 인해 일괄표시한 원산지와 다르게 제공된 원산지를 매뉴별로 별도 표기합니다.			
		10/2 돼지고기동그랑땡: 돼지고기(국내산)		

5일(월) 대체휴일		6일(화)	7일(수)	HAPPY BIRTHDAY 8일(목)	9일(금) 한글날	10일(토)
오전간식						

	12일(월)	13일(화)	14일(수)	15일(목)	16일(금)	17일(토)
오전간식	치즈죽②	장국죽⑤⑥⑩	복은현미죽⑤⑥	녹두죽	밤죽	누룽지죽
점심	쌀밥 순두부백탕①⑤ 훈제오리구이①⑤ +머스타드소스 감자채볶음⑤ 깍두기⑨	참쌀밥 된장찌개⑤⑥ 순살가자미구이⑤⑥ 근대나물⑤⑥ 배추김치⑨	닭살굴소스볶음밥 ⑤⑬⑭ 시래기맑은국 새우튀김①⑤⑥⑨ 깍두기⑨	쌀밥 쇠고기콩나물국⑤⑥⑬ 채소달걀말이①②⑤ 청포묵감자국무침⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 현미송농 떡갈비채소볶음⑤⑥⑩⑬ 미니새송이버섯조림 ⑤⑥ 오이파프리카스틱	잔멸치주먹밥⑤ 잔치국수①⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	H 바나나	H 찐단호박/우유②	H 단감/우유②	고구마김밥⑤⑥	H 사과/호상요구르트②	딸기잼도넛빵①②⑤⑥
열량(Kcal)/단백질(g)	702/27	639/31	660/27	703/23	668/25	732/24
가공식품 및 일괄표시 외 원산지표시	10/12 훈제오리구이: 오리고기(국내산) 10/16 떡갈비채소볶음: 떡갈비(돼지고기: 국내산 , 쇠고기: 국내산)					

	19일(월)	20일(화)	21일(수)	22일(목)	23일(금)	24일(토)
오전간식	흑임자죽	복어죽	브로콜리죽⑤⑥	양송이버섯죽	검은콩죽⑤	달걀죽①
점심	수수밥 애호박전국⑨ 돼지고기수육⑩ 땅콩연근조림④⑤⑥ 배추김치⑨	쌀밥 잔파공국⑬ 만두강정⑤⑥⑩⑫⑬⑭ 양상추샐러드(유자드레싱) 배추김치⑨	소불고기덮밥⑤⑥⑬ 콩가루배추국⑤⑥ 두부전+양념장①⑤⑥ 깍두기⑨	차조밥 청국장찌개⑤⑥ 순살고등어조림⑤⑥⑦ 배무생채 배추김치⑨	쌀밥 송농 순살찜닭⑤⑥⑬ 단호박범벅② 당근파프리카스틱	안매운돈육김치볶음밥 ⑤⑨⑩ 수제비국⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	H 방울토마토⑫	H 찐고구마/우유②	H 굴/우유②	칼국수⑤⑥	H 씨없는포도	치즈스틱①②⑤⑥
열량(Kcal)/단백질(g)	641/29	741/29	646/30	673/27	698/28	662/29
가공식품 및 일괄표시 외 원산지표시	10/20 잔파공국: 우사골(국내산)					

	26일(월)	27일(화)	28일(수)	29일(목)	30일(금)	31일(토)
오전간식	김가루죽	조갯살죽⑩	얼갈이죽	흑미타락죽②	팔죽	병아리콩죽⑤
점심	쌀밥 돈육콩비지찌개⑤⑨⑩ 매추리알장조림①⑤⑥ 콩나물무침⑤ 배추김치⑨	흑미밥 표고버섯맑은국⑤⑥ 쇠고기파프리카볶음 ⑤⑥⑬ 시금치무침⑤⑥ 깍두기⑨	오므라이스①⑤⑫ 미소된장국⑤⑥ 돈까스①⑤⑥⑩⑫⑬ 배추김치⑨	쌀밥 황태국①⑤⑥ 치즈닭갈비②⑤⑥⑬ 부추사과무침 배추김치⑨	참쌀밥 현미송농 안매운주꾸미채소볶음 ⑤⑥ 도토리묵무침⑤⑥ 오이파프리카스틱	유부초밥⑤ 온메밀국수③⑤⑥ 배추김치⑨
오후간식	H 키위/우유②	H 찐감자/우유②	H 배/우유②	고구마맛탕⑤/매실차	H 바나나	식빵러스크①②⑤⑥
열량(Kcal)/단백질(g)	642/23	675/23	644/25	676/32	644/23	709/21
가공식품 및 일괄표시 외 원산지표시	10/28 돈까스: 돼지고기(국내산)					

◆ 기장군청 무상 급간식 지원물품 : 백미, 돼지고기, 사과, 새송이버섯, 파프리카

◆본 식단은 식재료의 수급사정에 따라 변경될 수 있습니다.

원산지 일괄 표시	쇠고기			돼지고기	닭고기	오리고기		콩		
	한우	육우	젓소					두부류	콩국수	콩비지
	국내산(자연 드림)			국내산	국내산	국내산	산	국내산	산	산
	쌀(백미, 현미, 흑미, 찰쌀, 찐 쌀)			수산물				배추김치		
	밥	죽	누룽지	오징어	고등어	주꾸미		배추	고춧가루	
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	산	국내산	국내산	

『식단 이용 시 참고사항』		1일(목)	2일(금)	3일(토) 개천절	
오전간식	1. 매 주 수요일은 한 그릇 요리 세트 메뉴로 제공됩니다. 2. H : 자연식 3. 조리·배식 시 유의사항을 참고하세요. 4. 이달의 가장맛친구: 배(6일, 22일, 28일) ※ 죽에 들어가는 견과류 및 콩류, 옥수수는 같이서 제공바랍니다.	참쌀당근죽	쇠고기죽⑤⑥⑬	10월3일 개천절 	
점심	◆ 알레르기 유발식품 ①알류(가금류) ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫도마토 ⑬야황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲자 ※ 야황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.	쌀밥 맑은콩나물국⑤ 오징어볶음+소면 ⑤⑥⑦ 브로콜리나물 배추김치⑨(백김치)	차조밥 송농 돼지고기동그랑땡 ①⑤⑥⑩ 시금치나물⑤⑥ 당근파프리카스틱		
오후간식		삶은달걀 ①/우유②	H 씨없는포도		
열량(Kcal)/단백질(g)		421/20	440/15		
가공식품 및 일괄표시 외 원산지표시	★가공식품 및 식재료 수급으로 인해 일괄표시한 원산지와 다르게 제공된 원산지를 매뉴별로 별도 표기합니다.				
10/2 돼지고기동그랑땡: 돼지고기(국내산)					

5일(월) 대체휴일		6일(화)	7일(수)	HAPPY BIRTHDAY 8일(목)	9일(금) 한글날	10일(토)
오전간식						

	12일(월)	13일(화)	14일(수)	15일(목)	16일(금)	17일(토)
오전간식	치즈죽②	장국죽⑤⑥⑬	복은현미죽⑤⑥	녹두죽	밤죽	누룽지죽
점심	쌀밥 순두부백탕①⑤ 훈제오리구이 +머스타드소스 감자채볶음⑤ 깍두기⑨	참쌀밥 된장찌개⑤⑥ 순살가자미구이⑤⑥ 근대나물⑤⑥ 배추김치⑨(백김치)	닭살굴소스볶음밥 ⑤⑬⑯ 시래기맑은국 새우튀김①⑤⑥⑨ 깍두기⑨	쌀밥 쇠고기콩나물국⑤⑥⑬ 채소달걀말이①②⑤ 청포묵김가루무침⑤ ⑥ 배추김치⑨(백김치)	기장밥 현미송농 떡갈비채소볶음⑤⑥⑩⑬ 미니새송이버섯조림 ⑤⑥ 오이파프리카스틱	잔멸치죽먹밥⑤ 잔치국수①⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	H 바나나	H 찐단호박/우유②	H 단감/우유②	꼬마김밥⑤⑥	H 사과/호상요구르트②	달걀잼모닝빵①②⑤⑥
열량(Kcal)/단백질(g)	456/17	433/21	429/18	447/14	434/15	476/15
가공식품 및 일괄표시 외 원산지표시	10/12 훈제오리구이: 오리고기(국내산) 10/16 떡갈비채소볶음: 떡갈비(돼지고기: 국내산 , 쇠고기: 국내산)					

	19일(월)	20일(화)	21일(수)	22일(목)	23일(금)	24일(토)
오전간식	흑임자죽	복어죽	브로콜리죽⑤⑥	양송이버섯죽	검은콩죽⑤	달걀죽①
점심	수수밥 애호박전국⑨ 돼지고기수육⑩ 연근조림⑤⑥ 배추김치⑨(백김치)	쌀밥 잔파공국⑬ 만두강정⑤⑥⑩⑫⑬⑭⑮⑯ 양상추샐러드(유자드레싱) 배추김치⑨(백김치)	소불고기덮밥⑤⑥⑬ 콩가루배추국⑤⑥ 두부전+양념장①⑤⑥ 깍두기⑨	차조밥 청국장찌개⑤⑥ 순살고등어조림⑤⑥⑦ 배무생채 배추김치⑨(백김치)	쌀밥 송농 순살찜닭⑤⑥⑬⑮ 단호박범벅② 당근파프리카스틱	안매운돈육김치볶음밥 ⑤⑨⑩ 수제비국⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	H 방울토마토⑫	H 찐고구마/우유②	H 굴/우유②	칼국수⑤⑥	H 씨없는포도	치즈스틱①②⑤⑥
열량(Kcal)/단백질(g)	420/19	492/18	426/20	430/17	453/18	430/19
가공식품 및 일괄표시 외 원산지표시	10/20 잔파공국: 우사골(국내산)					

	26일(월)	27일(화)	28일(수)	29일(목)	30일(금)	31일(토)
오전간식	김가루죽	조갯살죽⑩	얼갈이죽	흑미타락죽②	팔죽	병아리콩죽⑤
점심	쌀밥 돈육콩비지찌개⑤⑨⑩ 매추리알장조림①⑤ ⑥ 콩나물무침⑤ 배추김치⑨(백김치)	흑미밥 표고버섯맑은국⑤⑥ 쇠고기파프리카볶음 ⑤⑥⑬ 시금치무침⑤⑥ 깍두기⑨	오므라이스①⑤⑫ 미소된장국⑤⑥ 돈까스①⑤⑥⑩⑫⑯ 배추김치⑨(백김치)	쌀밥 황태국①⑤⑥ 치즈닭갈비②⑤⑥⑬ 부추사과무침 배추김치⑨(백김치)	참쌀밥 현미송농 안매운주꾸미채소볶음⑤⑥ 도토리묵무침⑤⑥ 오이파프리카스틱	유부초밥⑤ 온매밀국수③⑤⑥ 배추김치⑨(백김치)
오후간식	H 키위/우유②	H 찐감자/우유②	H 배/우유②	고구마조림⑤⑥/매실차	H 바나나	식빵러스크①②⑤⑥
열량(Kcal)/단백질(g)	424/15	434/15	420/16	468/24	434/16	461/13
가공식품 및 일괄표시 외 원산지표시	10/28 돈까스: 돼지고기(국내산)					

◆ 기장군청 무상 급간식 지원물품 : 백미, 돼지고기, 사과, 새송이버섯, 파프리카

◆본 식단은 식재료의 수급사정에 따라 변경될 수 있습니다.

원산지 일괄 표시	쇠고기			돼지고기	닭고기	오리고기		콩		
	한우	육우	젓소					두부류	콩국수	콩비지
	국내산(자연 드림)			국내산	국내산	국내산	산	국내산	산	산
	쌀(백미, 현미, 흑미, 찹쌀, 찐 쌀)			수산물				배추김치		
	밥	죽	누룽지	오징어	고등어	주꾸미	산	배추	고춧가루	
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산		국내산	국내산	

『식단 이용 시 참고사항』		1일(목)	2일(금)	3일(토) 개천절
저녁	1. 조리·배식 시 유의사항을 참고하세요. ◆ 알레르기 유발식품 ①알류(가금류) ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣 ※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.	기장밥 잔파곰국 ^⑬ 닭가슴살단호박조림 ^{⑤⑥⑮} 고구마순나물 ^{⑤⑥} 깍두기 ^⑨	쌀밥 오징어무국 ^{⑤⑥⑰} 쇠고기채소볶음 ^⑤ 연근우자무침 ^{⑤⑥} 배추김치 ^⑨	
열량(Kcal)/단백질(g)		316/18	415/19	
가공식품 및 일괄표시 외 원산지표시	★가공식품 및 식재료 수급으로 인해 일괄표시한 원산지와 다르게 제공된 원산지를 매뉴얼로 별도 표기합니다.	10/1 잔파곰국: 우사골(국내산)		

	5일(월) 대체휴일	6일(화)	7일(수)	8일(목)	9일(금) 한글날	10일(토)
저녁		차조밥 유부장국 ^{⑤⑥} 간장닭강정 ^{①⑤⑥⑮} 시금치나물 ^{⑤⑥} 배추김치 ^⑨	수수밥 모듬어묵국 ^{⑤⑥} 소고기당면볶음 ^{⑤⑥⑯} 돌나물초무침 ^{⑤⑥} 배추김치 ^⑨	쌀밥 소고기탕국 ^{⑤⑥⑯} 삼색채소말갈찜 ^① 비름나물 ^{⑤⑥} 깍두기 ^⑨		총무김밥 온국수 ^{①⑤⑥⑯} 깍두기 ^⑨
열량(Kcal)/단백질(g)		474/19	409/20	365/20		383/14
가공식품 및 일괄표시 외 원산지표시	10/6 간장닭강정: 닭고기(국내산) 10/7 모듬어묵국: 어묵					

	12일(월)	13일(화)	14일(수)	15일(목)	16일(금)	17일(토)
저녁	기장밥 미역미소장국 ^{⑤⑥} 돼지고기구이 ^{⑤⑩} 무생채 배추김치 ^⑨	훈제오리볶음밥 ^{⑤⑥} 우동국물 ^{⑤⑥} 해물파전 ^{①⑤⑥⑨} 부추무침 ^{⑤⑥} 배추김치 ^⑨	흑미밥 감자국 ^{⑤⑥} 순살가자미조림 ^{⑤⑥} 취나물무침 ^{⑤⑥} 배추김치 ^⑨	찰쌀밥 버섯들깨국 ^{⑤⑥} 순살찜닭 ^{⑤⑥⑮} 깻잎나물 ^{⑤⑥} 배추김치 ^⑨	차조밥 당근수제비 ^{⑤⑥} 소고기가지조림 ^{⑤⑥⑯} 콩나물무침 ^⑤ 배추김치 ^⑨	오므라이스 ^{①⑤⑫⑯} 아욱국 ^{⑤⑥} 깍두기 ^⑨
열량(Kcal)/단백질(g)	336/15	525/17	344/15	324/15	463/20	355/11
가공식품 및 일괄표시 외 원산지표시	10/13 훈제오리볶음밥: 오리고기(국내산)					

	19일(월)	20일(화)	21일(수)	22일(목)	23일(금)	24일(토)
저녁	쌀밥 안매운육개장 ^{⑤⑥⑯} 쪽파달걀말이 ^{①⑤} 브로콜리양파볶음 ^{⑤⑥} 깍두기 ^⑨	흑미밥 팽이버섯장국 ^{⑤⑥} 닭살테리아기볶음 ^{⑤⑥⑮} 애호박나물 ^{⑤⑥} 배추김치 ^⑨	기장밥 단호박스프 ^② 돈까스+소스 ^{①⑤⑥⑩⑫⑯} 오이새콤무침 ^{⑤⑥} 배추김치 ^⑨	수수밥 시락국 ^{⑤⑥} 소고기메추리알조림 ^{①⑤⑥} 참나물무침 ^{⑤⑥} 깍두기 ^⑨	찰쌀밥 무채국 ^{⑤⑥} 순살고등어구이 ^{⑤⑥⑦} 양송이버섯나물 ^{⑤⑥} 배추김치 ^⑨	참치김가루주먹밥 미니우동 ^{⑤⑥} 깍두기 ^⑨
열량(Kcal)/단백질(g)	394/17	350/17	500/15	359/15	363/15	344/11
가공식품 및 일괄표시 외 원산지표시	10/21 돈까스: 돼지고기(국내산) 10/24 참치김가루주먹밥: 가다랑어(국내산)					

	26일(월)	27일(화)	28일(수)	29일(목)	30일(금)	31일(토)
저녁	기장밥 미역국 ^{⑤⑥} 닭가슴살채소구이 ^{⑤⑮} 양상추무침 ^{⑤⑥} 깍두기 ^⑨	가지마파두부덮밥 ^{⑤⑥⑩⑯} 콩나물국 ^⑤ 잔멸치조림 ^{⑤⑥} 배추김치 ^⑨	쌀밥 조갯살부추맑은국 ^⑮ 쇠고기감자조림 ^{⑤⑥⑯} 근대나물 ^{⑤⑥} 배추김치 ^⑨	흑미밥 맑은순두부찌개 ^{⑤⑨} 돈육두루치기 ^{⑤⑥⑩} 단배추나물 ^{⑤⑥} 깍두기 ^⑨	수수밥 닭곰탕 ^⑮ 물만두+양념장 ^{⑤⑥⑩⑮} 청경채나물 ^{⑤⑥} 배추김치 ^⑨	들깨크림리조또 ^② 실파장국 ^{⑤⑥} 배추김치 ^⑨
열량(Kcal)/단백질(g)	306/15	344/22	401/17	434/23	400/18	391/16
가공식품 및 일괄표시 외 원산지표시						

◆본 식단은 식재료의 수급사정에 따라 변경될 수 있습니다.

원산지 일괄 표시	쇠고기			돼지고기	닭고기	오리고기		콩		
	한우	육우	젓소					두부류	콩국수	콩비지
	국내산(자연드림)	-	-	국내산	국내산	국내산	산	국내산	산	산
	쌀(백미, 현미, 흑미, 찰쌀, 찐 쌀)			수산물				배추김치		
	밥	죽	누룽지	오징어	명태	고등어		배추	고춧가루	
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	산	국내산	국내산	

『식단 이용 시 참고사항』		1일(목)	2일(금)	3일(토) 개천절
저녁	1. 조리·배식 시 유의사항을 참고하세요. ◆ 알레르기 유발식품 ①알류(가공류) ②우유 ③메밀 ④팥콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야황산류 ⑭호두 ⑮달고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴,전복,홍합 포함) ⑳잣 ※ 야황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.	기장밥 잔파곰국 ^⑩ 닭가슴살단호박조림 ^{⑤⑥⑬} 고구마순나물 ^{⑤⑥} 깍두기 ^⑨	쌀밥 오징어묵 ^{⑤⑥⑦} 쇠고기채소볶음 ^⑤ 연근유자무침 ^{⑤⑥} 배추김치 ^⑨	
열량(Kcal)/단백질(g)		253/15	269/12	
가공식품 및 일괄표시 외 원산지표시	★가공식품 및 식재료 수급으로 인해 일괄표시한 원산지와 다르게 제공된 원산지를 매뉴얼로 별도 표기합니다.		10/1 잔파곰국: 우사골(국내산)	

5일(월) 대체휴일	6일(화)	7일(수)	8일(목)	9일(금) 한글날	10일(토)
	차조밥 유부장국 ^{⑤⑥} 간장닭강정 ^{①⑤⑥⑬} 시금치나물 ^{⑤⑥} 배추김치 ^⑨	수수밥 모듬어묵국 ^{⑤⑥} 소고기당면볶음 ^{⑤⑥} 돌나물초무침 ^⑩ 배추김치 ^⑨	쌀밥 소고기당국 ^{⑤⑥⑬} 삼색채소달걀찜 ^① 비름나물 ^{⑤⑥} 깍두기 ^⑨		충무김밥 온국수 ^{①⑤⑥⑬} 깍두기 ^⑨
열량(Kcal)/단백질(g)	308/12	266/13	237/13		249/9
가공식품 및 일괄표시 외 원산지표시	10/6 간장닭강정: 닭고기(국내산) 10/7 모듬어묵국: 어묵				

	12일(월)	13일(화)	14일(수)	15일(목)	16일(금)	17일(토)
저녁	기장밥 미역미소장국 ^{⑤⑥} 돼지고기구이 ^{⑤⑩} 무생채 배추김치 ^⑨	훈제오리볶음밥 ^{⑤⑥} 우동국물 ^{⑤⑥} 해물파전 ^{①⑤⑥⑨} 부추무침 배추김치 ^⑨	흑미밥 감자국 ^{⑤⑥} 순살가자미조림 ^{⑤⑥} 취나물무침 ^{⑤⑥} 배추김치 ^⑨	찰쌀밥 버섯돌깨국 ^{⑤⑥} 순살찜닭 ^{⑤⑥⑮} 깻잎나물 ^{⑤⑥} 배추김치 ^⑨	차조밥 당근수제비 ^{⑤⑥} 소고기가지조림 ^{⑤⑥⑯} 콩나물무침 ^⑤ 배추김치 ^⑨	오므라이스 ^{①⑤⑫⑯} 아욱국 ^{⑤⑥} 깍두기 ^⑨
	열량(Kcal)/단백질(g)	224/10	341/11	275/12	259/12	301/13
가공식품 및 일괄표시 외 원산지표시	10/13 훈제오리볶음밥: 오리고기(국내산)					

	19일(월)	20일(화)	21일(수)	22일(목)	23일(금)	24일(토)
저녁	쌀밥 안매운육개장 ^{⑤⑥⑬} 쪽파달걀말이 ^{①⑤} 브로콜리양파볶음 ^{⑤⑥} 깍두기 ^⑨	흑미밥 팽이버섯장국 ^{⑤⑥} 닭살데리야끼볶음 ^{⑤⑥⑬} 애호박나물 ^{⑤⑥} 배추김치 ^⑨	기장밥 단호박스프 ^② 돈까스+소스 ^{①⑤⑥⑩⑫⑬} 오이새콤무침 배추김치 ^⑨	수수밥 시락국 ^{⑤⑥} 소고기메추리알조림 ^{①⑤⑥} 참나물무침 ^{⑤⑥} 깍두기 ^⑨	찰쌀밥 무채국 ^{⑤⑥} 순살고등어구이 ^{⑤⑥⑦} 양송이버섯나물 ^{⑤⑥} 배추김치 ^⑨	참치김가루주먹밥 미니우동 ^{⑤⑥} 깍두기 ^⑨
열량(Kcal)/단백질(g)	256/11	227/11	325/10	233/10	236/10	223/7
가공식품 및 일괄표시 외 원산지표시	10/21 돈까스: 돼지고기(국내산) 10/24 참치김가루주먹밥: 가다랑어(국내산)					

	26일(월)	27일(화)	28일(수)	29일(목)	30일(금)	31일(토)
저녁	기장밥 미역국 ^{⑤⑥} 닭가슴살채소구이 ^{⑤⑬} 양상추무침 ^{⑤⑥} 깍두기 ^⑨	가지마파두부덮밥 ^{⑤⑥⑩⑬} 콩나물국 ^⑤ 잔멸치조림 ^{⑤⑥} 배추김치 ^⑨	쌀밥 조갯살부추맑은국 ^⑩ 쇠고기감자조림 ^{⑤⑥⑬} 근대나물 배추김치 ^⑨	흑미밥 맑은순두부찌개 ^{⑤⑨} 돈육두루치기 ^{⑤⑥⑩} 단배추나물 ^{⑤⑥} 깍두기 ^⑨	수수밥 닭곰탕 ^⑮ 물만두+양념장 ^{⑤⑥⑩} 청경채나물 ^{⑤⑥} 배추김치 ^⑨	들깨크림리조또 ^② 실파장국 ^{⑤⑥} 배추김치 ^⑨
열량(Kcal)/단백질(g)	245/12	223/15	260/11	282/15	260/12	248/10
가공식품 및 일괄표시 외 원산지표시						

◆본 식단은 식재료의 수급사정에 따라 변경될 수 있습니다.

원산지 일괄 표시	쇠고기			돼지고기	닭고기	오리고기		콩		
	한우	육우	젓소					두부류	콩국수	콩비지
	국내산(자연드림)			국내산	국내산	국내산	산	국내산	산	산
	쌀(백미, 현미, 흑미, 찰쌀, 찌 쌀)			수산물				배추김치		
	밥	죽	누룽지	오징어	명태	고등어		배추	고춧가루	
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	산	국내산	국내산	