



『식단 이용 시 참고사항』		1일(수)	2일(목)	3일(금)		
오전간식	1. 매 주 수요일은 한 그릇 요리 세트 메뉴로 제공됨. 다 2. H : 자연식 3. 조리·배식 시 유의사항을 참고하세요. 4. 이달의 기장맛집: 토마토(2일, 7일, 17일) ※ 죽에 들어가는 견과류 및 콩류, 옥수수는 같이서제공바랍니다. ◆ 알레르기 유발식품 ①알류(기름류) ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮달고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲장 ※ 이황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다. ★ 가공식품 및 식재료 수급으로 인해 일일표시한 음식과 다르게 제공된 원료를 매뉴얼로 별도 표기합니다.	달걀죽① 돼지고기 필라프 ①⑤⑥⑩⑪ 팽이버섯맑은국 ⑤⑥ 김말이튀김⑤ 배추김치⑨	미역죽⑤⑥ 차조밥 애호박전국⑨ 훈제오리볶음 돌나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	흑임자죽 쌀밥 송송 심치구이 +데리아끼소스⑤⑥ 양상추두부샐러드 ①⑤⑦ 당근파프리카스틱		
점심						
오후간식		H 멜론/우유②	토마토스파게티 2⑤⑥⑩⑪⑬⑮⑯	H 복숭아⑩/매실차		
열량(Kcal)/단백질(g)		511/17	440/18	432/13		
가공식품 및 일일표시와 관련 표시		7/2 훈제오리볶음: 오리고기(국내산)				
		6일(월)	7일(화)	8일(수)	9일(목)	10일(금)
오전간식		볶은현미죽⑤⑥	게살죽①⑤⑥⑧	근대죽	장국죽⑤⑥⑬	우영죽⑤⑥
점심		쌀밥 가지돼지국 ⑤⑥ 달걀간장조림 ⑤⑥⑨ 양배추나물 각두기⑨	훈미밥 육개장 ⑤⑥⑬ 토마토달걀볶음 ①⑤⑦ 브로콜리개소스무침 ①⑤⑥ 배추김치⑨	베이컨채소볶음밥⑤ ⑩ 콩나물국 ⑤ 단호박샐러드 ①②⑤ 김자반 ⑤⑥ 각두기⑨	쌀밥 안매운순두부찌개① ⑤ 오징어무침 ⑤⑥⑦ 시금치나물 ⑤⑥ 배추김치⑨	참쌀밥 현미송송 돈육두루치기 ⑤⑥⑩ 잔멸치마늘종조림⑤ ⑥ 오이파프리카스틱
오후간식		H 수박/호상요구르 트②	H 찐고구마/보리차	H 바나나/우유②	크림리조토②	H 배/어린이치즈②
열량(Kcal)/단백질(g)		455/19	491/18	435/15	425/20	426/14
가공식품 및 일일표시와 관련 표시		7/8 베이컨채소볶음밥: 베이컨(돼지고기:국내산)				
		13일(월)	14일(화)	15일(수) 초복	16일(목)	17일(금) 재현절
오전간식		애호박죽⑤⑥	고구마죽	참치죽	병아리콩죽⑤	
점심		기장밥 콩가루배추국 ⑤⑥ 오리주물럭 ⑤⑥ 깨순나물무침 ⑤⑥ 각두기⑨	참쌀밥 새우살미역국 ⑤⑥⑨ 돈육참스테이크⑤⑩ 마카로니샐러드①⑤⑥ 배추김치⑨	쌀밥1/2 산채국 ⑤ 도토리묵상추무침 ⑤⑥ 각두기⑨	수수밥 팽이버섯 ① 쇠고기청경채볶음 ⑤⑥⑬ 숙주나물 ⑤⑥ 각두기⑨	재현절 한글날
오후간식		H 사과/우유②	케이크①②⑤⑥/우유②	H 씨없는포도/우유②	냉매밀국수③⑤⑥	
열량(Kcal)/단백질(g)		427/16	542/19	422/18	459/17	
가공식품 및 일일표시와 관련 표시		7/15 참치죽: 참치(가다랑어:원양산)				
		20일(월)	21일(화)	22일(수)	23일(목)	24일(금)
오전간식		크림스프②	타락죽②	녹두죽	전복죽⑩	양배추죽⑤⑥
점심		쌀밥 쇠고기국 ⑤⑥⑬ 치즈스크램블에그① ②⑤ 오이무침 ⑤⑥ 배추김치⑨	차조밥 시금치맑은국 ⑤⑥ 미트볼케찐조림 ⑤⑥⑩⑪ 미나리생오이버섯볶음⑤ 각두기⑨	쇠고기무밥+양념장 ⑤⑥⑬ 감자국 ⑤⑥ 애호박전 ①⑤⑥ 배추김치⑨	쌀밥 된장찌개 ⑤⑥ 콩나물불고기 ⑤⑥⑩ 상추초무침 ⑤⑥ 각두기⑨	훈미밥 현미송송 찜닭 ⑤ 어묵채소볶음 ⑤⑥ 오이파프리카스틱
오후간식		H 키위/우유②	H 찐고구마/매실차	H 복숭아⑩/우유②	수박화채 ②	H 바나나/우유②
열량(Kcal)/단백질(g)		440/18	431/15	430/16	420/18	454/16
가공식품 및 일일표시와 관련 표시		7/21 미트볼케찐조림: 돼지고기(국내산), 닭고기(국내산)				
		27일(월)	28일(화)	29일(수)	30일(목)	31일(금)
오전간식		당근죽	참깨죽	들깨죽	채소죽	표고버섯죽
점심		쌀밥 안매운부대찌개 ①②⑤⑥⑨⑩⑬⑮⑯ 채소달걀말이①⑤ 잔멸치조림 ⑤⑥ 각두기⑨	쌀밥 아오쿠 ⑤⑥ 돼지고기볶음 ⑤⑥⑩ ② 브로콜리나물 배추김치⑨	카레라이스 ⑤⑥⑩ 가쓰오장국 ⑤⑥ 치킨까스+소스 ①⑤⑥⑩⑬⑮⑯ 배추김치⑨	기장밥 미역국 ⑤⑥ 순살가자미찜 ⑤⑥ 연근흑임자소스무침 ①⑤⑥ 배추김치⑨	쌀밥 송송 쇠고기국 ⑤⑥⑬ 청경채나물 ⑤⑥ 당근파프리카스틱
오후간식		H 배/호상요구르트②	H 찐다호박/보리차	H 방울토마토⑩/우유②	씨리얼/우유②	H 자두/오미자차
열량(Kcal)/단백질(g)		444/18	443/19	452/17	458/15	439/13
가공식품 및 일일표시와 관련 표시		7/27 안매운부대찌개: 소시지(돼지고기:국내산, 닭고기:국내산), 햄(돼지고기:국내산) 7/29 치킨까스+소스: 닭고기(국내산)				

◆ 기창군청 무상 급간식 지원물품: 백미, 국거리한우, 단호박, 대추방울토마토, 애호박, 다시마

◆ 본 식단은 식재료의 수급사정에 따라 변경될 수 있습니다.

일괄 원산지 표시	쇠고기			돼지고기		닭고기		오리고기		콩		
	국내산 · 수입산			국내산		국내산		국내산		두부류	콩국수	콩비지
	쌀(백미, 현미, 흑미, 찰쌀)									국내산	국내산	국내산
	밥	죽	누룽지	명태	다랑어	오징어	고등어	배추	고춧가루	배추김치		
	국내산	국내산	국내산	러시아산	원양산 태평양	국내산·원양산	국내산	국내산		국내산		국내산



2026년 7월 식단표

기장애(愛) 족식형 만 3~5세

발행일 : 2026. 06. 19



『식단 이용 시 참고사항』		1일(수)	2일(목)	3일(금)
오전간식	1. 매 주 수요일은 한 그릇 요리 세트 메뉴로 제공됩니다. 2. H : 자연식 3. 조리·배식 시 유의사항을 참고하세요. 4. 이달의 기장맛집: 토마토(2일, 7일, 17일) ※ 속에 들어가는 견과류 및 콩류, 옥수수는 같이서 제공됩니다. ◆ 알레르기 유발식품 ①알류(가금류) ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲참 ※ 이황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.	달걀죽① 돼지고기찜닭① ①⑤⑥⑩⑪ 팽이버섯맑은국 ⑤⑥ 김말이튀김⑤ 배추김치⑨	미역죽⑤⑥ 차조밥 애호박찜국⑨ 훈제오리볶음 돌나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	흑임자죽 쌀밥 송편 삼치구이 +데리야끼소스⑤⑥ 양상추두부샐러드 ①⑤⑥ 당근파프리카스틱
점심				
오후간식		H 멜론/우유②	토마토스파게티 ②⑤⑥⑩⑪⑫⑬⑭⑮	H 복숭아⑩/매실차
열량(Kcal)/단백질(g)		785/26	677/28	712/22
기장·콩 및 알레르기 유발식품 표시	★ 기장·콩 및 식재료 수급으로 인해 일일표시한 유산균과 다르게 제공된 원산지를 매뉴얼로 별도 표기합니다.	7/2 훈제오리볶음: 오리고기(국내산)		



오전간식	6일(월) 북은현미죽⑤⑥	7일(화) 게살죽①⑤⑥⑧	8일(수) 근대죽 베이컨채소볶음밥⑤	9일(목) 장국죽⑤⑥⑩	10일(금) 우영죽⑤⑥
점심	쌀밥 가지된장국⑤⑥ 달걀간장조림⑤⑥⑩ 양배추나물 깍두기⑨	호미밥 육개장⑤⑥⑩ 토마토달걀볶음①⑤⑥ 브로콜리개소스무침 ①⑤⑥ 배추김치⑨	콩나물국⑤ 단호박견과류샐러드 ①②③ 김치볶음⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 안매운순두부찌개① ⑤ 오징어무침⑤⑥⑦ 시금치나물⑤⑥ 배추김치⑨	참쌀밥 현미송편 도유두부찌기⑤⑥⑩ 잔멸치마늘종조림⑤ ⑥ 오이파프리카스틱
오후간식	H 수박/호상요구르트②	H 찐고구마/보리차	H 바나나/우유②	크림리조토②	H 배/어린이치즈②
열량(Kcal)/단백질(g)	700/29	765/28	702/24	654/31	659/22
기장·콩 및 알레르기 유발식품 표시	7/8 베이컨채소볶음밥: 베이컨(돼지고기:국내산)				



오전간식	13일(월) 애호박죽⑤⑥	14일(화) 고구마죽	15일(수) 초복 참치죽	16일(목) 병아리콩죽⑤	17일(금) 제헌절
점심	기장밥 콩가루배추국⑤⑥ 오리주물럭⑤⑥ 깨순나물무침⑤⑥ 깍두기⑨	참쌀밥 새우살미역국⑤⑥⑨ 돈육찜스테이크⑤⑩ 마카로니샐러드①⑤⑥ 배추김치⑨	쌀밥1/2 삼계탕⑤ 도토리묵상추무침⑤⑥ 깍두기⑨	수수밥 황태국① 쇠고기청경채볶음 ⑤⑥⑩ 숙주나물⑤⑥ 깍두기⑨	제헌절 한글날 국립중앙도서관 어린이도서관
오후간식	H 사과/우유②	케이크①②⑤⑥/우유②	H 씨없는포도/우유②	냉메밀국수③⑤⑥	
열량(Kcal)/단백질(g)	660/25	833/29	642/27	706/27	
기장·콩 및 알레르기 유발식품 표시	7/15 참치죽: 참치(가다랑어:원양산)				



오전간식	20일(월) 크림스프②	21일(화) 타락죽②	22일(수) 녹두죽	23일(목) 전복죽⑩	24일(금) 양배추죽⑤⑥
점심	쌀밥 쇠고기국⑤⑥⑩ 치즈스프애플에그① ②⑤ 오이무침⑤⑥ 배추김치⑨	차조밥 시금치맑은국⑤⑥ 미트볼케찜조림 ⑤⑥⑩⑪ 미나씨송이버섯볶음⑤ 깍두기⑨	쇠고기무방+양념장 ⑤⑥⑩ 감자국⑤⑥ 애호박전①⑤⑥ 배추김치⑨	쌀밥 된장찌개⑤⑥ 콩나물불고기⑤⑥⑩ 상추초무침⑤⑥ 깍두기⑨	호미밥 현미송편 전복⑤ 어묵채소볶음⑤⑥ 오이파프리카스틱
오후간식	H 키위/우유②	H 찐고구마/매실차	H 복숭아⑩/우유②	H 수박화채②	H 바나나/우유②
열량(Kcal)/단백질(g)	677/27	672/24	661/24	640/27	663/23
기장·콩 및 알레르기 유발식품 표시	7/21 미트볼케찜조림: 돼지고기(국내산), 닭고기(국내산)				



오전간식	27일(월)	28일(화)	29일(수)	30일(목)	31일(금)
점심	여름방학 즐겁고 안전한 여름방학 보내세요! 건강하게 다시 만나요!				
오후간식					
열량(Kcal)/단백질(g)					



◆ 기장군청 무상 급간식 지원물품: 백미, 국거리한우, 단호박, 대추방울토마토, 애호박, 다시마 ◆본 식단은 식재료의 수급사정에 따라 변경될 수 있습니다.

일괄 원산지 표시	쇠고기			돼지고기			닭고기			오리고기			콩		
	국내산 · 수입산			국내산			국내산			국내산			두부류	콩국수	콩비지
	쌀(백미, 현미, 흑미, 찰쌀)			수산물									국내산	국내산	국내산
	밥	죽	누룽지	명태	다랑어	오징어	고등어	배추	고춧가루						
	국내산	국내산	국내산	러시아산	원양산 태평양	국내산·원양산	국내산	국내산	국내산						



아침	※ 본 식단은 가장군종합사회복지관어린이집 운영위원회에서 결정된 사항으로 오 후간식과 별개로 조리하여 저녁간식을 제공합니다. ※ 가공품의 원료명이 연육, 어육, 잡어 등 복합원재료 표시는 생략가능(표기대상: 명태, 조기, 오징어, 꽃게 등) ※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.※ 우리 어린이집은 친환경 쌀과 농산물을 사용합니다. 매일 어린이집에 지원되는 쌀 및 급간식지점으로 지출되지 않는 비용은 반드시 영유아의 급간식 품질향상비로 지출되는 점 알려드립니다	1일(수) 씨리얼 / 우유②	2일(목) 씨리얼 / 우유②	3일(금) 씨리얼 / 우유②	원칙 원칙	4일(토) 씨리얼 / 우유②	5일(일) 씨리얼 / 우유②
저녁		차조밥 두부된장국⑤⑥ 닭살양배추볶음⑤⑥ 마늘종무침⑤⑥ 깍두기⑨	수수밥 볶음국수⑤⑥ 최고기숙주볶음⑤⑥⑩ 브로콜리참깨무침⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 양파감자국⑤⑥ 미트볼케첩조림①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖㉗㉘㉙㉚㉛㉜㉝㉞㉟㊱㊲㊳㊴㊵㊶㊷㊸㊹㊺㊻㊼㊽㊾㊿㏁㏂㏃㏄㏅㏆㏇㏈㏉㏊㏋㏌㏍㏎㏏㏐㏑㏒㏓㏔㏕㏖㏗㏘㏙㏚㏛㏜㏝㏞㏟㏠㏡㏢㏣㏤㏥㏦㏧㏨㏩㏪㏫㏬㏭㏮㏯㏰㏱㏲㏳㏴㏵㏶㏷㏸㏹㏺㏻㏼㏽㏾㏿㐀㐁㐂㐃㐄㐅㐆㐇㐈㐉㐊㐋㐌㐍㐎㐏㐐㐑㐒㐓㐔㐕㐖㐗㐘㐙㐚㐛㐜㐝㐞㐟㐠㐡㐢㐣㐤㐥㐦㐧㐨㐩㐪㐫㐬㐭㐮㐯㐰㐱㐲㐳㐴㐵㐶㐷㐸㐹㐺㐻㐼㐽㐾㐿㑀㑁㑂㑃㑄㑅㑆㑇㑈㑉㑊㑋㑌㑍㑎㑏㑐㑑㑒㑓㑔㑕㑖㑗㑘㑙㑚㑛㑜㑝㑞㑟㑠㑡㑢㑣㑤㑥㑦㑧㑨㑩㑪㑫㑬㑭㑮㑯㑰㑱㑲㑳㑴㑵㑶㑷㑸㑹㑺㑻㑼㑽㑾㑿㒀㒁㒂㒃㒄㒅㒆㒇㒈㒉㒊㒋㒌㒍㒎㒏㒐㒑㒒㒓㒔㒕㒖㒗㒘㒙㒚㒛㒜㒝㒞㒟㒠㒡㒢㒣㒤㒥㒦㒧㒨㒩㒪㒫㒬㒭㒮㒯㒰㒱㒲㒳㒴㒵㒶㒷㒸㒹㒺㒻㒼㒽㒾㒿㓀㓁㓂㓃㓄㓅㓆㓇㓈㓉㓊㓋㓌㓍㓎㓏㓐㓑㓒㓓㓔㓕㓖㓗㓘㓙㓚㓛㓜㓝㓞㓟㓠㓡㓢㓣㓤㓥㓦㓧㓨㓩㓪㓫㓬㓭㓮㓯㓰㓱㓲㓳㓴㓵㓶㓷㓸㓹㓺㓻㓼㓽㓾㓿㔀㔁㔂㔃㔄㔅㔆㔇㔈㔉㔊㔋㔌㔍㔎㔏㔐㔑㔒㔓㔔㔕㔖㔗㔘㔙㔚㔛㔜㔝㔞㔟㔠㔡㔢㔣㔤㔥㔦㔧㔨㔩㔪㔫㔬㔭㔮㔯㔰㔱㔲㔳㔴㔵㔶㔷㔸㔹㔺㔻㔼㔽㔾㔿㕀㕁㕂㕃㕄㕅㕆㕇㕈㕉㕊㕋㕌㕍㕎㕏㕐㕑㕒㕓㕔㕕㕖㕗㕘㕙㕚㕛㕜㕝㕞㕟㕠㕡㕢㕣㕤㕥㕦㕧㕨㕩㕪㕫㕬㕭㕮㕯㕰㕱㕲㕳㕴㕵㕶㕷㕸㕹㕺㕻㕼㕽㕾㕿㖀㖁㖂㖃㖄㖅㖆㖇㖈㖉㖊㖋㖌㖍㖎㖏㖐㖑㖒㖓㖔㖕㖖㖗㖘㖙㖚㖛㖜㖝㖞㖟㖠㖡㖢㖣㖤㖥㖦㖧㖨㖩㖪㖫㖬㖭㖮㖯㖰㖱㖲㖳㖴㖵㖶㖷㖸㖹㖺㖻㖼㖽㖾㖿㗀㗁㗂㗃㗄㗅㗆㗇㗈㗉㗊㗋㗌㗍㗎㗏㗐㗑㗒㗓㗔㗕㗖㗗㗘㗙㗚㗛㗜㗝㗞㗟㗠㗡㗢㗣㗤㗥㗦㗧㗨㗩㗪㗫㗬㗭㗮㗯㗰㗱㗲㗳㗴㗵㗶㗷㗸㗹㗺㗻㗼㗽㗾㗿㘀㘁㘂㘃㘄㘅㘆㘇㘈㘉㘊㘋㘌㘍㘎㘏㘐㘑㘒㘓㘔㘕㘖㘗㘘㘙㘚㘛㘜㘝㘞㘟㘠㘡㘢㘣㘤㘥㘦㘧㘨㘩㘪㘫㘬㘭㘮㘯㘰㘱㘲㘳㘴㘵㘶㘷㘸㘹㘺㘻㘼㘽㘾㘿㙀㙁㙂㙃㙄㙅㙆㙇㙈㙉㙊㙋㙌㙍㙎㙏㙐㙑㙒㙓㙔㙕㙖㙗㙘㙙㙚㙛㙜㙝㙞㙟㙠㙡㙢㙣㙤㙥㙦㙧㙨㙩㙪㙫㙬㙭㙮㙯㙰㙱㙲㙳㙴㙵㙶㙷㙸㙹㙺㙻㙼㙽㙾㙿㚀㚁㚂㚃㚄㚅㚆㚇㚈㚉㚊㚋㚌㚍㚎㚏㚐㚑㚒㚓㚔㚕㚖㚗㚘㚙㚚㚛㚜㚝㚞㚟㚠㚡㚢㚣㚤㚥㚦㚧㚨㚩㚪㚫㚬㚭㚮㚯㚰㚱㚲㚳㚴㚵㚶㚷㚸㚹㚺㚻㚼㚽㚾㚿㜀㜁㜂㜃㜄㜅㜆㜇㜈㜉㜊㜋㜌㜍㜎㜏㜐㜑㜒㜓㜔㜕㜖㜗㜘㜙㜚㜛㜜㜝㜞㜟㜠㜡㜢㜣㜤㜥㜦㜧㜨㜩㜪㜫㜬㜭㜮㜯㜰㜱㜲㜳㜴㜵㜶㜷㜸㜹㜺㜻㜼㜽㜾㜿㝀㝁㝂㝃㝄㝅㝆㝇㝈㝉㝊㝋㝌㝍㝎㝏㝐㝑㝒㝓㝔㝕㝖㝗㝘㝙㝚㝛㝜㝝㝞㝟㝠㝡㝢㝣㝤㝥㝦㝧㝨㝩㝪㝫㝬㝭㝮㝯㝰㝱㝲㝳㝴㝵㝶㝷㝸㝹㝺㝻㝼㝽㝾㝿㞀㞁㞂㞃㞄㞅㞆㞇㞈㞉㞊㞋㞌㞍㞎㞏㞐㞑㞒㞓㞔㞕㞖㞗㞘㞙㞚㞛㞜㞝㞞㞟㞠㞡㞢㞣㞤㞥㞦㞧㞨㞩㞪㞫㞬㞭㞮㞯㞰㞱㞲㞳㞴㞵㞶㞷㞸㞹㞺㞻㞼㞽㞾㞿㠀㠁㠂㠃㠄㠅㠆㠇㠈㠉㠊㠋㠌㠍㠎㠏㠐㠑㠒㠓㠔㠕㠖㠗㠘㠙㠚㠛㠜㠝㠞㠟㠠㠡㠢㠣㠤㠥㠦㠧㠨㠩㠪㠫㠬㠭㠮㠯㠰㠱㠲㠳㠴㠵㠶㠷㠸㠹㠺㠻㠼㠽㠾㠿㡀㡁㡂㡃㡄㡅㡆㡇㡈㡉㡊㡋㡌㡍㡎㡏㡐㡑㡒㡓㡔㡕㡖㡗㡘㡙㡚㡛㡜㡝㡞㡟㡠㡡㡢㡣㡤㡥㡦㡧㡨㡩㡪㡫㡬㡭㡮㡯㡰㡱㡲㡳㡴㡵㡶㡷㡸㡹㡺㡻㡼㡽㡾㡿㢀㢁㢂㢃㢄㢅㢆㢇㢈㢉㢊㢋㢌㢍㢎㢏㢐㢑㢒㢓㢔㢕㢖㢗㢘㢙㢚㢛㢜㢝㢞㢟㢠㢡㢢㢣㢤㢥㢦㢧㢨㢩㢪㢫㢬㢭㢮㢯㢰㢱㢲㢳㢴㢵㢶㢷㢸㢹㢺㢻㢼㢽㢾㢿㣀㣁㣂㣃㣄㣅㣆㣇㣈㣉㣊㣋㣌㣍㣎㣏㣐㣑㣒㣓㣔㣕㣖㣗㣘㣙㣚㣛㣜㣝㣞㣟㣠㣡㣢㣣㣤㣥㣦㣧㣨㣩㣪㣫㣬㣭㣮㣯㣰㣱㣲㣳㣴㣵㣶㣷㣸㣹㣺㣻㣼㣽㣾㣿㤀㤁㤂㤃㤄㤅㤆㤇㤈㤉㤊㤋㤌㤍㤎㤏㤐㤑㤒㤓㤔㤕㤖㤗㤘㤙㤚㤛㤜㤝㤞㤟㤠㤡㤢㤣㤤㤥㤦㤧㤨㤩㤪㤫㤬㤭㤮㤯㤰㤱㤲㤳㤴㤵㤶㤷㤸㤹㤺㤻㤼㤽㤾㤿㥀㥁㥂㥃㥄㥅㥆㥇㥈㥉㥊㥋㥌㥍㥎㥏㥐㥑㥒㥓㥔㥕㥖㥗㥘㥙㥚㥛㥜㥝㥞㥟㥠㥡㥢㥣㥤㥥㥦㥧㥨㥩㥪㥫㥬㥭㥮㥯㥰㥱㥲㥳㥴㥵㥶㥷㥸㥹㥺㥻㥼㥽㥾㥿㦀㦁㦂㦃㦄㦅㦆㦇㦈㦉㦊㦋㦌㦍㦎㦏㦐㦑㦒㦓㦔㦕㦖㦗㦘㦙㦚㦛㦜㦝㦞㦟㦠㦡㦢㦣㦤㦥㦦㦧㦨㦩㦪㦫㦬㦭㦮㦯㦰㦱㦲㦳㦴㦵㦶㦷㦸㦹㦺㦻㦼㦽㦾㦿㧀㧁㧂㧃㧄㧅㧆㧇㧈㧉㧊㧋㧌㧍㧎㧏㧐㧑㧒㧓㧔㧕㧖㧗㧘㧙㧚㧛㧜㧝㧞㧟㧠㧡㧢㧣㧤㧥㧦㧧㧨㧩㧪㧫㧬㧭㧮㧯㧰㧱㧲㧳㧴㧵㧶㧷㧸㧹㧺㧻㧼㧽㧾㧿㨀㨁㨂㨃㨄㨅㨆㨇㨈㨉㨊㨋㨌㨍㨎㨏㨐㨑㨒㨓㨔㨕㨖㨗㨘㨙㨚㨛㨜㨝㨞㨟㨠㨡㨢㨣㨤㨥㨦㨧㨨㨩㨪㨫㨬㨭㨮㨯㨰㨱㨲㨳㨴㨵㨶㨷㨸㨹㨺㨻㨼㨽㨾㨿㩀㩁㩂㩃㩄㩅㩆㩇㩈㩉㩊㩋㩌㩍㩎㩏㩐㩑㩒㩓㩔㩕㩖㩗㩘㩙㩚㩛㩜㩝㩞㩟㩠㩡㩢㩣㩤㩥㩦㩧㩨㩩㩪㩫㩬㩭㩮㩯㩰㩱㩲㩳㩴㩵㩶㩷㩸㩹㩺㩻㩼㩽㩾㩿㪀㪁㪂㪃㪄㪅㪆㪇㪈㪉㪊㪋㪌㪍㪎㪏㪐㪑㪒㪓㪔㪕㪖㪗㪘㪙㪚㪛㪜㪝㪞㪟㪠㪡㪢㪣㪤㪥㪦㪧㪨㪩㪪㪫㪬㪭㪮㪯㪰㪱㪲㪳㪴㪵㪶㪷㪸㪹㪺㪻㪼㪽㪾㪿㫀㫁㫂㫃㫄㫅㫆㫇㫈㫉㫊㫋㫌㫍㫎㫏㫐㫑㫒㫓㫔㫕㫖㫗㫘㫙㫚㫛㫜㫝㫞㫟㫠㫡㫢㫣㫤㫥㫦㫧㫨㫩㫪㫫㫬㫭㫮㫯㫰㫱㫲㫳㫴㫵㫶㫷㫸㫹㫺㫻㫼㫽㫾㫿㬀㬁㬂㬃㬄㬅㬆㬇㬈㬉㬊㬋㬌㬍㬎㬏㬐㬑㬒㬓㬔㬕㬖㬗㬘㬙㬚㬛㬜㬝㬞㬟㬠㬡㬢㬣㬤㬥㬦㬧㬨㬩㬪㬫㬬㬭㬮㬯㬰㬱㬲㬳㬴㬵㬶㬷㬸㬹㬺㬻㬼㬽㬾㬿㭀㭁㭂㭃㭄㭅㭆㭇㭈㭉㭊㭋㭌㭍㭎㭏㭐㭑㭒㭓㭔㭕㭖㭗㭘㭙㭚㭛㭜㭝㭞㭟㭠㭡㭢㭣㭤㭥㭦㭧㭨㭩㭪㭫㭬㭭㭮㭯㭰㭱㭲㭳㭴㭵㭶㭷㭸㭹㭺㭻㭼㭽㭾㭿㮀㮁㮂㮃㮄㮅㮆㮇㮈㮉㮊㮋㮌㮍㮎㮏㮐㮑㮒㮓㮔㮕㮖㮗㮘㮙㮚㮛㮜㮝㮞㮟㮠㮡㮢㮣㮤㮥㮦㮧㮨㮩㮪㮫㮬㮭㮮㮯㮰㮱㮲㮳㮴㮵㮶㮷㮸㮹㮺㮻㮼㮽㮾㮿㯀㯁㯂㯃㯄㯅㯆㯇㯈㯉㯊㯋㯌㯍㯎㯏㯐㯑㯒㯓㯔㯕㯖㯗㯘㯙㯚㯛㯜㯝㯞㯟㯠㯡㯢㯣㯤㯥㯦㯧㯨㯩㯪㯫㯬㯭㯮㯯㯰㯱㯲㯳㯴㯵㯶㯷㯸㯹㯺㯻㯼㯽㯾㯿㰀㰁㰂㰃㰄㰅㰆㰇㰈㰉㰊㰋㰌㰍㰎㰏㰐㰑㰒㰓㰔㰕㰖㰗㰘㰙㰚㰛㰜㰝㰞㰟㰠㰡㰢㰣㰤㰥㰦㰧㰨㰩㰪㰫㰬㰭㰮㰯㰰㰱㰲㰳㰴㰵㰶㰷㰸㰹㰺㰻㰼㰽㰾㰿㱀㱁㱂㱃㱄㱅㱆㱇㱈㱉㱊㱋㱌㱍㱎㱏㱐㱑㱒㱓㱔㱕㱖㱗㱘㱙㱚㱛㱜㱝㱞㱟㱠㱡㱢㱣㱤㱥㱦㱧㱨㱩㱪㱫㱬㱭㱮㱯㱰㱱㱲㱳㱴㱵㱶㱷㱸㱹㱺㱻㱼㱽㱾㱿㲀㲁㲂㲃㲄㲅㲆㲇㲈㲉㲊㲋㲌㲍㲎㲏㲐㲑㲒㲓㲔㲕㲖㲗㲘㲙㲚㲛㲜㲝㲞㲟㲠㲡㲢㲣㲤㲥㲦㲧㲨㲩㲪㲫㲬㲭㲮㲯㲰㲱㲲㲳㲴㲵㲶㲷㲸㲹㲺㲻㲼㲽㲾㲿㳀㳁㳂㳃㳄㳅㳆㳇㳈㳉㳊㳋㳌㳍㳎㳏㳐㳑㳒㳓㳔㳕㳖㳗㳘㳙㳚㳛㳜㳝㳞㳟㳠㳡㳢㳣㳤㳥㳦㳧㳨㳩㳪㳫㳬㳭㳮㳯㳰㳱㳲㳳㳴㳵㳶㳷㳸㳹㳺㳻㳼㳽㳾㳿㴀㴁㴂㴃㴄㴅㴆㴇㴈㴉㴊㴋㴌㴍㴎㴏㴐㴑㴒㴓㴔㴕㴖㴗㴘㴙㴚㴛㴜㴝㴞㴟㴠㴡㴢㴣㴤㴥㴦㴧㴨㴩㴪㴫㴬㴭㴮㴯㴰㴱㴲㴳㴴㴵㴶㴷㴸㴹㴺㴻㴼㴽㴾㴿㵀㵁㵂㵃㵄㵅㵆㵇㵈㵉㵊㵋㵌㵍㵎㵏㵐㵑㵒㵓㵔㵕㵖㵗㵘㵙㵚㵛㵜㵝㵞㵟㵠㵡㵢㵣㵤㵥㵦㵧㵨㵩㵪㵫㵬㵭㵮㵯㵰㵱㵲㵳㵴㵵㵶㵷㵸㵹㵺㵻㵼㵽㵾㵿㶀㶁㶂㶃㶄㶅㶆㶇㶈㶉㶊㶋㶌㶍㶎㶏㶐㶑㶒㶓㶔㶕㶖㶗㶘㶙㶚㶛㶜㶝㶞㶟㶠㶡㶢㶣㶤㶥㶦㶧㶨㶩㶪㶫㶬㶭㶮㶯㶰㶱㶲㶳㶴㶵㶶㶷㶸㶹㶺㶻㶼㶽㶾㶿㷀㷁㷂㷃㷄㷅㷆㷇㷈㷉㷊㷋㷌㷍㷎㷏㷐㷑㷒㷓㷔㷕㷖㷗㷘㷙㷚㷛㷜㷝㷞㷟㷠㷡㷢㷣㷤㷥㷦㷧㷨㷩㷪㷫㷬㷭㷮㷯㷰㷱㷲㷳㷴㷵㷶㷷㷸㷹㷺㷻㷼㷽㷾㷿㸀㸁㸂㸃㸄㸅㸆㸇㸈㸉㸊㸋㸌㸍㸎㸏㸐㸑㸒㸓㸔㸕㸖㸗㸘㸙㸚㸛㸜㸝㸞㸟㸠㸡㸢㸣㸤㸥㸦㸧㸨㸩㸪㸫㸬㸭㸮㸯㸰㸱㸲㸳㸴㸵㸶㸷㸸㸹㸺㸻㸼㸽㸾㸿㹀㹁㹂㹃㹄㹅㹆㹇㹈㹉㹊㹋㹌㹍㹎㹏㹐㹑㹒㹓㹔㹕㹖㹗㹘㹙㹚㹛㹜㹝㹞㹟㹠㹡㹢㹣㹤㹥㹦㹧㹨㹩㹪㹫㹬㹭㹮㹯㹰㹱㹲㹳㹴㹵㹶㹷㹸㹹㹺㹻㹼㹽㹾㹿㺀㺁㺂㺃㺄㺅㺆㺇㺈㺉㺊㺋㺌㺍㺎㺏㺐㺑㺒㺓㺔㺕㺖㺗㺘㺙㺚㺛㺜㺝㺞㺟㺠㺡㺢㺣㺤㺥㺦㺧㺨㺩㺪㺫㺬㺭㺮㺯㺰㺱㺲㺳㺴㺵㺶㺷㺸㺹㺺㺻㺼㺽㺾㺿㻀㻁㻂㻃㻄㻅㻆㻇㻈㻉㻊㻋㻌㻍㻎㻏㻐㻑㻒㻓㻔㻕㻖㻗㻘㻙㻚㻛㻜㻝㻞㻟㻠㻡㻢㻣㻤㻥㻦㻧㻨㻩㻪㻫㻬㻭㻮㻯㻰㻱㻲㻳㻴㻵㻶㻷㻸㻹㻺㻻㻼㻽㻾㻿㼀㼁㼂㼃㼄㼅㼆㼇㼈㼉㼊㼋㼌㼍㼎㼏㼐㼑㼒㼓㼔㼕㼖㼗㼘㼙㼚㼛㼜㼝㼞㼟㼠㼡㼢㼣㼤㼥㼦㼧㼨㼩㼪㼫㼬㼭㼮㼯㼰㼱㼲㼳㼴㼵㼶㼷㼸㼹㼺㼻㼼㼽㼾㼿㽀㽁㽂㽃㽄㽅㽆㽇㽈㽉㽊㽋㽌㽍㽎㽏㽐㽑㽒㽓㽔㽕㽖㽗㽘㽙㽚㽛㽜㽝㽞㽟㽠㽡㽢㽣㽤㽥㽦㽧㽨㽩㽪㽫㽬㽭㽮㽯㽰㽱㽲㽳㽴㽵㽶㽷㽸㽹㽺㽻㽼㽽㽾㽿㿀㿁㿂㿃㿄㿅㿆㿇㿈㿉㿊㿋㿌㿍㿎㿏㿐㿑㿒㿓㿔㿕㿖㿗㿘㿙㿚㿛㿜㿝㿞㿟㿠㿡㿢㿣㿤㿥㿦㿧㿨㿩㿪㿫㿬㿭㿮㿯㿰㿱㿲㿳㿴㿵㿶㿷㿸㿹㿺㿻㿼㿽㿾㿿			
원산지 표시	7/3 미트볼케첩조림: 돼지고기(국내산), 소고기(국내산)						
아침	씨리얼 / 우유②	씨리얼 / 우유②	씨리얼 / 우유②	씨리얼 / 우유②	씨리얼 / 우유②	원칙 원칙	씨리얼 / 우유②
저녁	카레라이스⑤⑥⑩ 달걀파국① 새우까스⑤⑥ +타르타르소스 배추김치⑨	찹쌀현미밥 콩나물국⑤⑥ 삼치양념찜⑤⑥ 애호박볶음⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 시래기국⑤⑥ 치즈달걀비 가지나물⑤⑥ 깍두기⑨	수수밥 숙주맑은국 최고기볶음⑤⑥⑩ 오이나물⑤⑥ 배추김치⑨	차조밥 오징어무국⑤⑥⑦⑩ 동그랑땡구이 비름나물⑤⑥ 배추김치⑨	원칙 원칙	꼬마주먹밥③ 칼국수⑤⑥ 배추김치⑨
전복	H 수박/ 호상요구르트②	H 찐고구마/보리차	H 바나나/우유②	크림리조또②	H 배/ 어린이치즈②	전복 전복	딸기잼모닝빵①②⑥ 식빵러스크①②③⑤⑥
원산지 표시							



07

2026 통신교육자료

안전



<https://dietary4u.mfds.go.kr>

해외직구식품, 안전하게 구매하기

1 해외직구란 무엇인가요?

- 국내 소비자가 자가소비를 목적으로 해외 판매자의 사이버몰 (국내 포털사 및 오픈마켓에 입점한 해외 사업자 포함)에서 해외상품을 직접 구매하는 소비 형태
- 거래형태에 따라 직접배송, 구매대행 및 배송대행으로 구분

해외직접구매 주요품목

상품군별

1조 9,789억원

7,872억원

4,157억원

1,971억원



의류 및
패션관련 상품



음·식료품



생활·
자동차용품

2 정식 수입 식품 vs 해외직구식품 뭐가 다를까?



정식 수입 식품

수입 시 원료 및 제품의
품질검사, 표시사항, 수출국가의
허가 또는 신고제품 여부 등
안전성을 확인한 제품



해외 직구 식품

소량의 개인 사용 목적으로
수입되기 때문에 정부의 검사
심사를 거치지 않아 제품의
안전성이 확인되지 않은 제품

3 해외직구식품 섭취전 확인해야 할 사항



제품 겉면의 섭취방법, 주의사항,
섭취량, 유통기한 등 확인하기



유해성분 확인

여기서잠깐!

대우행 디저트, '두바이 쫄쫄쿠키'에 사용되는 피스타치오·카다이프는 대부분 수입재료로,
해외 온라인 쇼핑몰이나 해외직구를 통해 구매되는 경우가 많습니다.
"해외직구식재료"는 구매 전 반드시 확인이 필요합니다.



4 해외직구식품의 안전한 구매 방법은?



'해외직구식품 올바른'에서 확인하세요.

1 차단목록 확인

: 해외직구 위해식품 차단목록을 확인하세요!
(식품안전나라 > 해외직구정보 > 해외직구식품 올바른)

2 원료, 성분 검색

: 구매하려는 제품에 표시 되어있는 (원료, 성분) 명칭을 검색해보세요!
(해외식품 올바른 > 제품명 또는 성분명 검색)



식생활안전관리원 발행일 '26. 6. 1.



기정균 어린이·사회복지급식관리지원센터

[출처] 식품의약품안전처 공식 블로그, 식품안전나라, 식품의약품안전처 유튜브
국가데이터처 온라인소통동행(2026. 3.)



식단안내문



● [2026년 7월 공지사항]

원내 사정으로 인해 전체 식단을 요일 간 변경하는 경우, 변경되는 날짜 사이에 식재료가 중복되지 않도록 사전 확인 절차가 필요합니다.

이에 따라 센터로 사전 문의(유선 연락 또는 카카오톡 채널 등)를 반드시 진행해 주시기 바랍니다.

센터에 문의 없이 임의로 식단을 변경할 경우 감점 사유가 될 수 있으니 유의해 주시기 바랍니다.

예시) 4일과 7일 식단을 교차 변경하는 경우 → 센터 문의 필수

문의 시 센터 내부 기록 후, 차기 방문 시 변경된 식단을 반영하여 확인 예정

또한 변경 일자가 전체 식단의 50% 이상일 경우, 사전에 식단 감수 요청을 해주시기 바랍니다.

★ **식단감수**는 변경된 2026년 식단감수 요청서를 작성하여 변경된 이메일로

감수요청 부탁드립니다. → 이메일: bicky2000@kit.ac.kr (담당자: 김하랑 영양사)

● 7월 방학 식단

[여름 방학기간 긴급 보육 시 활용하실 수 있도록 7월 27일~31일까지 방학특별식을 제공합니다.]

방학기간		27일(월)	28일(화)	29일(수)	30일(목)	31일(금)
(일반형) 오전간식	(일반형) 오전간식	H 배	씨리얼+우유②	H 방울토마토⑩	호상요구르트②	H 자두
	(죽식형) 오전간식	당근죽	단호박죽	들깨죽	채소죽	표고버섯죽
점심	점심	안매운김치볶음밥⑤⑨ 숙주맑은국 쪽파달걀찜① 깍두기⑨	참치채소비빔밥 아욱국⑤⑥ 김자반⑤⑥ 배추김치⑨	짜장라이스⑤⑥⑩ 가쓰오장국⑤⑥ 게맛살샐러드 ①⑤⑥⑧ 배추김치⑨	돼지불고기덮밥⑤⑥⑩ 미역국⑤⑥ 매추리알샐러드①⑤ 깍두기⑨	쇠고기버섯밥+양념장 ②⑤⑥⑩ 배추맑은국 두부전+양념장①⑤⑥ 깍두기⑨
	오후간식	물만두+양념장⑤⑥⑩	H 찐고구마/보리차	버터롤빵①②⑥/우유②	핫케이크①②⑥/매실차	쌀강정④/오미자차
열량(Kcal) /단백질(g)	(일반형) 1~2세	421/19	440/15	425/16	457/18	422/15
	(일반형) 3~5세	641/29	714/24	646/24	703/28	650/24
	(죽식형) 1~2세	425/18	421/14	490/17	491/17	476/16
	(죽식형) 3~5세	702/30	643/22	768/27	756/25	732/25

가공식품 및 알레르기 외 원산지표시

7/28 참치채소비빔밥: 참치(가다랑어:)

7/29 게맛살샐러드: 맛살()- 가공품의 원료명이 연육어육잡어 등 복합원재료 표시는 생략가능 (표기대상: 명태, 조기, 오징어, 꽃게 등)

* 방학특별식은 일품식으로 구성되어 있으며 원 식단표와 방학특별식 중 선택하여 사용하시면 됩니다.

* 사용하시는 식단 종류에 붙여 넣어 활용하시길 바랍니다.

* 본 식단은 센터에서 제공한 식단이므로, 사용 시 감수는 불필요합니다.

- 단, 동일조리법 및 동일식품군 이외에 변경 사항이 있는 경우는 감수 신청이 필요합니다.

* 본 식단은 방학기간(7월 27일~31일)에 한하여 제공된 것으로, 해당 기간 이외의 날짜에 사용하고자 할 경우 감수를 받아야 합니다.
방학기간 중 사용 부탁드립니다.

● 7월 영유아 조리·배식 시 유의 사항

[중식]

1~2세		
날짜	메뉴명	유의사항
7월 2일	토마토스파게티	스파게티 면은 폭 익혀 잘게 잘라 숟가락으로 떠먹을 수 있도록 배식합니다.
7월 10일	잔멸치마늘중조림	멸치는 딱딱하지 않게 유의하여 조리하여 배식합니다.
7월 11일	칼국수	칼국수 면은 폭 익혀 잘게 잘라 숟가락으로 떠먹을 수 있도록 배식합니다.
7월 16일	냉매밀국수	국수 면은 폭 익혀 잘게 잘라 숟가락으로 떠먹을 수 있도록 배식합니다.
7월 20일	잔치국수	국수 면은 폭 익혀 잘게 잘라 숟가락으로 떠먹을 수 있도록 배식합니다.
7월 25일	미니우동	우동 면은 폭 익혀 잘게 잘라 숟가락으로 떠먹을 수 있도록 배식합니다.
7월 27일	잔멸치조림	멸치는 딱딱하지 않게 유의하여 조리하여 배식합니다.
7월 30일	연근흑임자소스무침	연근은 딱딱하지 않게 유의하여 조리하고 잘게 잘라 배식합니다.
3~5세		
날짜	메뉴명	유의사항
7월 8일	단호박견과류샐러드	아몬드 잘게 부수고 딱딱하지 않게 조리 및 배식합니다.
공동		
날짜	메뉴명	유의사항
7월 3일	삼치구이+데리야끼소스	생선 뼈에 유의하여 조리하고 적당한 크기로 잘라 배식합니다.
	삶은달걀	표면이 매끄러운 달걀은 4등분으로 작게 잘라 배식합니다. 또한 딱딱한 식감으로 인해 목에 걸릴 수 있으니 물 또는 음료(차)와 함께 제공합니다.
7월 6일	수박	수박 씨에 유의하여 적당한 크기로 잘라 배식합니다.

7월 9일	오징어무조림	오징어는 질기지 않게 조리하고 적당한 크기로 잘게 잘라 배식합니다.
7월 14일	순살고등어조림	생선 뼈에 유의하여 조리하고 적당한 크기로 잘라 배식합니다.
7월 15일	씨없는포도	표면이 매끄러운 포도는 2~4등분으로 작게 잘라 배식합니다.
	삼계탕	닭 뼈에 유의하여 조리하고 적당한 크기로 잘라 배식합니다.
	도토리묵상추무침	표면이 매끄러운 도토리묵은 잘게 잘라 조리하며 상추는 목에 붙을 수 있으니 0.5cm × 3cm 정도로 잘게 채썰어 조리하여 제공합니다.
7월 16일	황태국	황태를 충분히 불리고 잔가시에 유의하여 조리 및 배식합니다.
7월 17일	쌀강정	찐득한 쌀강정은 목에 붙을 수 있으니 2~4등분으로 작게 잘라 배식합니다.
7월 23일	상추초무침	상추는 목에 붙을 수 있으니 0.5cm × 3cm 정도로 잘게 채썰어 조리하여 제공합니다.
	수박화채	수박 씨에 유의하여 적당한 크기로 잘라 배식합니다.
7월 24일	찜닭	닭 뼈에 유의하여 조리하고 적당한 크기로 잘라 배식합니다.
7월 27일	안매운부대찌개	소시지와 햄은 2~4등분으로 작게 잘라 제공합니다.
	물만두+양념장	속이 뜨거운 만두는 2~4등분으로 작게 잘라 뜨겁지 않게 배식합니다.
7월 29일	방울토마토	표면이 매끄러운 방울토마토는 2~4등분으로 작게 잘라 배식합니다.
7월 30일	순살가자미찜	생선 뼈에 유의하여 조리하고 적당한 크기로 잘라 배식합니다.
7월 31일	조갯살맑은국	조개 껍데기에 유의하여 조리 및 배식합니다.

[방학식단]

공통		
날짜	메뉴명	유의사항
7월 27일	쪽파달걀찜	달걀찜은 중심온도가 너무 뜨겁지 않도록 식혀서 제공합니다.
	물만두+양념장	속이 뜨거운 만두는 2~4등분으로 작게 잘라 뜨겁지 않게 배식합니다.
7월 29일	방울토마토	표면이 매끄러운 방울토마토는 2~4등분으로 작게 잘라 배식합니다.
7월 30일	메추리알샐러드	표면이 매끄러운 메추리알은 2~4등분으로 작게 잘라 배식합니다.
7월 31일	쌀강정	찐득한 쌀강정은 목에 붙을 수 있으니 2~4등분으로 작게 잘라 배식합니다.

[석식]

1~2세		
날짜	메뉴명	유의사항
7월 4일	냉국국수	국수 면은 꼭 익혀 잘게 잘라 숟가락으로 떠먹을 수 있도록 배식합니다.
7월 13일	연근돌깨무침	연근은 딱딱하지 않게 유의하여 조리하고 잘게 잘라 배식합니다.
7월 18일	잔치국수	국수 면은 꼭 익혀 잘게 잘라 숟가락으로 떠먹을 수 있도록 배식합니다.

공통		
날짜	메뉴명	유의사항
7월 2일	복쌈국	복어를 충분히 불리고 잔가시에 유의하여 조리 및 배식합니다.
7월 7일	삼치양념찜	생선 뼈에 유의하여 조리하고 적당한 크기로 잘라 배식합니다.
7월 10일	오징어무국	오징어는 질기지 않게 조리하고 적당한 크기로 잘게 잘라 배식합니다.
7월 15일	순살고등어구이	생선 뼈에 유의하여 조리하고 적당한 크기로 잘라 배식합니다.
7월 16일	돈육파프리카잡채	당면은 충분히 불려 잘게 잘라 숟가락으로 떠먹을 수 있도록 배식합니다.
7월 20일	과일샐러드	표면이 매끄러운 방울토마토는 2~4등분으로 작게 잘라 배식합니다.
7월 22일	달걀구이	닭 뼈에 유의하여 조리하고 적당한 크기로 잘라 배식합니다.
7월 23일	수제비국	수제비는 꼭 익혀서 적당한 크기로 잘게 잘라 배식합니다.
	메추리알장조림	표면이 매끄러운 메추리알은 2~4등분으로 작게 잘라 배식합니다.
7월 27일	상추겉절이	상추는 목에 붙을 수 있으니 0.5cm × 3cm 정도로 잘게 채썰어 조리하여 제공합니다.
7월 28일	도토리묵무침	표면이 매끄러운 도토리묵은 잘게 잘라 배식합니다.
7월 29일	물만두국	속이 뜨거운 만두는 2~4등분으로 작게 잘라 뜨겁지 않게 배식합니다.
7월 31일	가자미카레구이	생선 뼈에 유의하여 조리하고 적당한 크기로 잘라 배식합니다.

● 어린이 기호식품 품질인증 식품

※ 기장군 어린이·사회복지급식관리지원센터 가이드라인에 따라 어린이기호식품 품질인증 표시가 되어 있는 식품 사용을 권장드립니다.

어린이 기호식품 품질인증



어린이 기호식품 중 안전하고 영양을 고루 갖춘 제품에 대하여 아래의 품질인증 기준에 적합한지 심사를 거쳐 품질인증한 제품

- 안전기준: HACCP 제품
- 식품 첨가물 기준: 식용 타르색소, 보존료를 사용하지 않은 제품
- 영양 기준
 - 고열량·저열량, 고카페인 식품이 아닌 제품
 - 영양성분(단백질, 식이섬유, 비타민, 무기질 중) 2가지 이상 충족한 제품
 - 당류 무첨가 식품(과채주스에 한함)

- 또는 과채류, 견과류, 통곡물, 달걀, 우유를 주원료(95% 이상)로 사용한 제품

어린이 기호식품 품질인증 식품 확인 방법

안전하고 영양을 고루 갖춘 어린이 기호식품을 식약처에서 인증하는 것으로, **"식품안전나라(foodsafetykorea.go.kr) →**

건강·영양 → 어린이·청소년 식생활 안전관리 → 어린이 기호식품 품질인증 → 품질인증식품 목록"에서 인증 제품 확인 가능

● 원산지 표시

※ 「농수산물의 원산지 표시에 관한 법률」에 따라 식단표에는 반드시 원산지를 표기해야 합니다.

원산지 표시 대상 품목

쌀	밥, 죽, 누룽지에 사용되는 쌀, 찰쌀, 현미, 흑미, 찌쌀, 쌀 가공품 포함
배추김치	배추(얼갈이 배추, 봄동배추 포함), 고춧가루, 배추김치 가공품 포함
콩	두부류(가공두부, 유부 제외), 콩비지, 콩국수에 사용되는 콩(콩 가공품 포함)
수산물	[넙치(광어), 조피볼락(우럭), 참돔, 미꾸라지, 뱀장어(민물뱀장어), 낙지, 명태(황태, 북어등 건조품X) 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 주꾸미, 다랑어, 아귀] → 해당 수산물 가공품 포함
축산물	쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양(염소, 산양)고기 및 가공품 포함
가공식품 및 일괄표시 외 원산지 표시방법	1. 가공식품이 들어가 원산지 표시가 필요한 경우, 해당 날짜 - 메뉴명 - 품목 - 원산지 순으로 적습니다. ★ 예시) 6/17 치킨너겟: 닭고기(국내산) 2. 가공식품이 들어가 원산지 별도표시가 필요한 메뉴명과 해당 날짜를 기입해 두었으니 해당 품목의 원산지만 원 내 수급 사정에 맞게 작성해주세요. (*제공 조리법 기준으로 해당품목 기입됨) 3. 일괄표시 외 변경된 원산지 또한 동일한 방법으로 작성해주세요.

Tel	051-714-2121	Fax	051-714-2120	★ 식단의 변경을 원하시는 기관에서는 홈페이지 내 식단 감수요청서를 작성하셔서 담당자 메일(식단감수 요청서 내 존재) 로 보내주시기 바랍니다. 식단감수 기간 : 식단 제공일 포함 3일 간(주말 제외)
홈페이지	https://dietary4u.mfds.go.kr/gijang/			
E-mail	gijangcenter@eagle.kit.ac.kr			

● 알레르기 유발 식품 (식품의약품안전처)

표시 대상 식품 원료

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

19가지 알레르기 식품 이외에도 영유아들이 알레르기를 가지고 있는 식품이 있습니다. 각 영유아들의 식품 알레르기 여부를 확인하신 후 같은 식품군 내에서 다른 식품으로 대체 제공해 주시길 바랍니다.

● 계절별 수급 식재료

월별	농산물	과일	수산물
1월	우엉, 연근, 당근, 쑥, 시금치, 양배추	딸기, 한라봉, 귤	꼬막, 삼치, 명태, 낙지, 홍합, 대구, 가자미, 갑오징어
2월	우엉, 달래, 냉이, 쑥갓, 시금치, 봄동, 양배추, 무, 양파	딸기, 한라봉, 귤, 사과	꼬막, 바지락, 삼치, 명태, 다시마, 미역, 가자미, 전복, 대구, 홍합
3월	봄동, 취나물, 쑥, 달래, 냉이, 송이버섯, 비름, 미나리, 고사리, 부추, 참나물, 시금치, 호박, 양배추	딸기, 한라봉, 금귤	주꾸미, 꼬막, 바지락, 모시조개, 임연수, 파래, 명태, 조기, 갑오징어, 삼치, 대구, 낙지, 홍합, 꽃게, 다시마, 톳
4월	양상추, 머위, 상추, 봄동, 시금치, 양파, 쑥갓, 달래, 대파, 마늘, 미나리, 호박, 양송이버섯, 고사리, 느타리버섯, 냉이, 비름, 총각무, 완두, 참나물, 세발나물, 열무, 깨순	딸기, 귤, 사과, 하우스(수박, 참외, 토마토, 포도)	주꾸미, 바지락, 조기, 김, 갈치, 고등어, 꽃게 가자미, 임연수, 삼치, 대구, 낙지, 꼬막, 홍합, 굴, 전복, 미역, 파래
5월	양배추, 고구마순, 완두콩, 미나리, 비름, 고사리, 도라지, 파, 상추, 양파, 마늘, 머위, 쑥갓, 우엉, 부추, 배추, 양상추, 오이, 마늘, 당근, 가지, 호박, 깻잎, 총각무, 느타리버섯, 고춧잎, 연근	딸기, 토마토, 산딸기, 하우스(수박, 참외, 토마토, 포도)	주꾸미, 다슬기, 고등어, 오징어, 잔새우, 멸치, 조기, 가자미, 임연수, 삼치, 낙지, 바지락, 꼬막, 홍합
6월	감자, 애호박, 양파, 양배추, 양송이버섯, 근대, 부추, 마늘, 쑥갓, 배추, 양상추, 취나물, 당근, 미나리, 무, 고구마순, 깻잎, 상추, 시금치, 피망, 아욱, 열무, 느타리버섯, 총각무, 가지, 완두, 도라지, 우엉, 머위대, 노각, 완두콩, 마늘, 알감자	토마토, 매실, 복분자, 하우스(수박, 참외, 포도)	전복, 오징어, 가자미, 임연수, 삼치, 낙지, 바지락, 꼬막, 홍합, 꽃게

7월	옥수수, 감자, 부추, 양상추, 가지, 피망, 애호박, 노각, 열무, 오이, 느타리버섯, 깻잎, 깻잎순, 쑥갓, 근대, 취나물, 미나리, 무, 고구마순, 아욱, 표고버섯, 고춧잎, 당근, 단호박, 아삭이고추	블루베리, 수박, 복숭아, 참외, 자두	갑오징어, 전복, 임연수
8월	감자, 고구마, 비름, 오이, 풋고추, 열무, 양배추, 고구마순, 옥수수, 부추, 깻잎, 깻잎순, 적채, 쑥갓, 근대, 취나물, 당근, 무, 양송이버섯, 피망, 아욱, 표고버섯, 강낭콩, 느타리버섯, 상추, 시금치	토마토, 블루베리, 포도, 수박, 복숭아, 자두, 멜론	전복, 갈치, 꼬막, 오징어, 가자미
9월	옥수수, 감자, 고구마, 참나물, 얼갈이배추, 양송이버섯, 고구마순, 당근, 무, 느타리버섯, 오이, 표고버섯, 부추, 가지, 취나물, 아욱, 깻잎, 애호박, 호박잎, 노각	블루베리, 배, 석류, 사과, 포도, 복숭아, 옥수수, 거봉, 밤	굴, 꽃게, 전복, 고등어, 갈치, 콩치, 삼치, 연어, 오징어, 바지락, 가자미
10월	고구마, 늪은호박, 송이버섯, 느타리버섯, 양송이버섯, 무, 양배추, 당근, 마늘, 얼갈이배추, 양상추, 시금치, 총각무, 아욱, 노각, 연근, 우엉	배, 굴, 석류, 사과, 멜론, 대추	굴, 꽃게, 고등어, 콩치, 갈치, 연어, 대하, 홍합, 파래
11월	배추, 무, 늪은호박, 브로콜리, 연근, 당근, 우엉, 대파, 송이버섯, 양배추, 시금치, 감자, 양상추, 고구마, 총각무, 느타리버섯	사과, 유자, 배, 석류, 감, 오미자	대하, 굴, 홍합, 꼬막, 파래, 꽃게
12월	당근, 시금치, 느타리버섯, 양배추, 무, 배추, 연근	굴, 감, 하우스 딸기	굴, 꽃게, 가자미, 낙지, 미역, 주꾸미, 꼬막, 김, 명태, 조기, 오징어, 콩치, 삼치, 홍합, 다시마, 갑오징어, 전복, 파래

[계절별 제철식품(충청북도 영양사회, 2018)]

● 식단 기준

* 기장군 어린이·사회복지급식관리지원센터에서 제공되는 식단은 어린이급식관리지원센터 영양관리 조사기준, 제공 식단의 열량은 1일 에너지 필요추정량 대비 **오전간식 8%, 점심 28%, 오후 간식 10%**입니다.

* 유아기 1끼 열량 : (1~2세) 240-260kcal, (3~5세) 370-400kcal

연령구분		제공식단 열량(kcal)		단백질(g/일)	끼니 및 간식 구성
영아기	0세	(초기) 25-30 (중기) 60-70 (후기) 100-120		(초기) 10 (중,후기) 15	점심 1회 제공기준
유아기	1~2세	390-440	1일 900Kcal의 평균 45% [3~5세 기준의 64.3% (약 65%)로 제공]	20	오전간식, 점심, 오후간식
	3~5세	600-680	1일 1,400Kcal의 평균 46%	25	
아동기	6~11세	1일 1,750Kcal (3~5세 기준의 125%로 제공)		41	아침, 점심, 저녁 및 간식
청소년기	12~18세	1일 2,300Kcal (3~5세 기준의 165%로 제공)		59	아침, 점심, 저녁 및 간식

● 대체 식품

* 재료수급이 어려운 경우 식단변경은 가능하며, **동일한 식품군, 같은 조리법으로 변경**하여 주시기 바랍니다.

* 식재료 대체 시 가급적 기장군센터 영양사를 통한 유선확인이 요구됩니다.

식단	일반 메뉴	대체식품
식사	밥류	모든 종류의 잡곡류 (쌀밥↔현미밥↔보리밥↔수수밥↔흑미밥 등)
	김치류	모든 종류의 김치류 (백김치↔배추김치↔깍두기↔오이소박이 등)
간식	떡(빵)류	기호에 맞는 떡과 빵 제공 (찹쌀떡 주의, 당분과 지방함량이 많은 빵 주의)
	과일 및 채소류	모든 종류의 과일과 채소스틱 예) 찐감자↔찐옥수수
	우유 및 유제품 (두유 포함)	두유(우유), 플레인요구르트, 치즈, 당함량이 적은 유제품
같은 식품군	육류 및 달걀·두부	쇠고기↔돼지고기↔닭고기↔오리고기 교차변경 가능 달걀↔두부 교차변경 가능 * 닭고기→치킨너겟(X), 돼지고기→햄구이(X), 쇠고기조림→두부조림(X) * 가급적 가공식품은 자제
	등푸른생선 (생물에 한해서 변경)	고등어↔콩치↔정어리↔청어↔삼치↔참치↔연어↔병어 등 * 같은 생선이라도 조리법이 바뀌는 경우 식단감수를 받아야 합니다. 고등어구이→고등어조림(X). 고등어구이→삼치구이(O)

	흰살생선 (생물에 한해서 변경)	임연수↔가자미↔갈치↔동태↔대구↔도미↔조기 등 가자미구이→가자미조림(X), 가자미구이→임연수구이(O)
	패류	홍합↔꼬막↔바지락↔재첩↔굴 등
	녹색나물·채소	시금치↔열무↔근대↔비타민↔청경채↔호박↔쑥갓↔아욱↔부추↔깻잎↔상추 등
	흰색나물·채소	콩나물↔숙주나물↔배추↔양배추↔도라지↔무 등

● 유아기 조리·배식 시 유의사항

식품 및 음식명		조리법	1~2세 배식	3~5세 배식
밥류	잡곡밥	·잡곡량 5% 이내 사용 ·소화가 용이하도록 충분히 불려 사용	·여러 가지 종류가 섞인 혼합잡곡을 제공하는 것은 지양 ·조, 기장, 수수, 흑미와 같은 부드러운 잡곡 1종류로 제공 ·주2~3회로 제공 횟수 제한하여 소화력 고려	·횟수 제한 없음
	볶음밥·덮밥	·채소 크기는 1×1cm 이하로 썰기	·골고루 섞거나 또는 먹기 좋은 형태로 배식	
국류	국	·건더기의 크기를 숟가락으로 떠먹을 수 있도록 썰기	·식판에 바로 국을 담으면 국물까지 먹기가 어려울 수 있음(국그릇 권장)	
주찬류	불고기용 (돈육·우육)	·0.2cm 이하의 두께로 주문하고 양념에 재기 전에 3×3cm 크기로 썰어서 조리	·돼지고기(수육, 돈까스용) 저작이 어렵고 쇠고기도 질긴 부위는 섭취가 어려우므로 작게 썰거나, 다진 고기를 활용하여 조리	·스스로 한번 정도 잘라 먹거나 저작이 용이한 작은 크기로 제공
	닭	·뼈가 제거된 닭가슴살, 닭안심살, 닭다리 살 부위로 조리	·반드시 순살 닭고기 제공(뼈 유의)	
	생선	·가급적 순살 생선 사용	·배식 전 생선살만 발라서 제공	
	해물	·오징어, 낙지, 주꾸미, 조갯살 정도로만 활용하여 조리 ·충분히 익혀서 조리하되 너무 질기지 않도록 조절	·반드시 0.5~1cm 정도로 잘게 잘라서 제공 ·조개는 껍질을 제거하여 살만 발라서 제공 ·건새우는 식감으로 인해 어린 유아는 섭취가 어려움	
	난류	·반드시 노른자까지 완숙으로 익혀서 조리	·삶은 달걀인 경우, 반드시 2~4등분으로 잘라서 물·음료와 함께 제공 ·달걀찜 제공 시 중심온도가 너무 뜨겁지 않도록 식혀서 제공	
부찬류	샐러드·쌈채소	·생채소는 반드시 소독 및 세척하여 조리 ·소스는 배식 직전에 버무려서 제공	·직접 손으로 쌈을 싸기보다는 3×3cm 정도로 아이들이 먹기 편하게 잘라서 밥과 함께 수저로 먹을 수 있도록 제공 ·상추는 목에 붙을 수 있으니 어린 유아에게 제공 주의	
	나물무침	·짜지 않도록 간에 유의	·2cm 이하 길이로 나물을 잘라서 제공	
김치류	배추김치	·맵거나 짜지 않도록 고춧가루 함량에 유의 (1~2세는 백김치 고려)	·잎보다는 줄기 부분을 잘 먹을 수 있음 ·1×2cm 정도 크기로 작게 잘라서 제공	
	깍두기		·1×1cm 정도 크기로 작게 잘라서 제공	
면류	국수·잡채	·면을 충분히 익혀서 조리	·면을 잘 끊지 못할 수 있으므로 잘게 잘라 숟가락으로 떠먹을 수 있도록 배식	·포크로 면이 떠지도록 지도·배려
떡류	떡	·먹기 좋은 말랑말랑한 상태 확인 (굳어짐 없도록 주의)	·떡국메뉴인 경우, 떡을 1/2정도 크기로 작게 잘라서 제공 ·1~2세는 조랭이떡 저작 및 소화가 어려우므로 주의	·떡이 너무 크지 않도록 제공
			·참쌀떡, 새알심, 인절미, 경단 등은 끈적여서 기도를 막을 수 있는 위험이 있으므로 식사시간 동안 반드시 관찰 필요 (2~4등분으로 작게 잘라서 제공) ·목이 메지 않도록 음료와 함께 제공	
전류	전	·나물, 해물 등은 1cm 이하로 작게 잘라서 반죽 조리	·3×3cm정도의 크기로 제공	·스스로 한번 정도 잘라 먹을 수 있도록 제공
기타	견과류·콩류	·콩조림 등은 물량을 충분히 하고 푹 익혀서 무르게 조리	·삼킴사고 등의 위험으로 제공하지 않음	·알레르기 유무 확인 후, 잘게 부수거나 얇게 썰어서 제공
	표면이 미끄러운 음식	·메추리알은 푹 익혀서 조리 ·생과일은 반드시 소독 및 세척하여 조리	·메추리알, 방울토마토, 포도 등 표면이 미끄러운 음식은 반드시 2~4등분으로 작게 잘라서 제공 ·포도는 껍질째 주면 알맹이를 빨아서 먹을 경우 기도를 막을 수 있기 때문에 껍질을 벗겨서 씹어 먹을 수 있도록 지도 ·씹어서 삼키도록 지도	
	찜 음식	·충분히 푹 익혀서 조리	·찜감자, 찜고구마, 찜단호박, 삶은 달걀 등은 펍펍해서	

		삼키기가 어려우므로, 목이 메지 않도록 음료와 함께 제공 ·배식 전에 껍질을 벗기고 작게 잘라서 제공 ·2×3cm 정도의 한입크기로 잘라서 손가락과 함께 배식 (포크는 부스러짐)
	물·음료	·반드시 정수되거나 끓여서 식힌 물 제공 ·차류(매실차, 오미자차 등) 당일조리 당일소진 원칙준수
		·컵에 이물질이 없도록 확인하고 물·음료를 담아서 제공 ·너무 차거나 뜨겁지 않도록 온도확인 ·급하게 마시지 않도록 주의

● 이유식 식단 안내

[영아기 월령별 이유식 조리]

구분	4~5개월 (이유 준비기 및 초기)	6~8개월(이유 중기)	9~11개월(이유 후기)
죽의 농도	곱게 갈아 만든 10배 죽에서 8배 죽으로, '주르륵' 흘러내리는 묽은 스프 정도의 농도	덩어리진 형태의 7배죽. 부드러운 덩어리가 약간 있으며 '뚝뚝' 떨어지는 농도	밥알의 형태가 있으면서 잇몸으로 으갠 수 있는 농도
재료	불린 쌀 20g, 물 200ml	불린 쌀 20g, 물 140ml	불린 쌀 30g, 물 150ml
제공 형태	미음, 채소즙, 과일즙과 같은 유동식	죽 또는 으개거나 같은 반고형식	무른 밥 형태의 고형식
조리	소금, 설탕 등 조미료는 후기까지 사용 금지		
	10배미음(불린쌀 : 물 = 1:10)	7배죽(불린 쌀 : 물 = 1:7)	5배죽(불린쌀 : 물 = 1:5)

[영아기 월령별 이유식 제공 종류 및 형태]

구분	4~5개월 (이유 준비기 및 초기)	6~8개월(이유 중기)	9~11개월(이유 후기)
발달 상태	·입술을 닫은 채로 꿀꺽 삼킴 ·혀를 앞뒤로 움직일 수 있음	·턱이 상하로 움직여 잇몸으로 수직 씹기가 발달 ·혀와 입천장으로 으갠 ·혀와 턱이 위아래로 움직여 부드러운 반고체 음식을 으개어 먹을 수 있게 됨	·아래턱 돌리기가 발달하여 돌려 씹기가 가능 ·혀가 좌우로 움직이고, 아래턱 돌리기가 가능해 다양한 형태의 고체(딱딱하거나 질긴 것 제외) 음식을 잇몸 쪽에 음식물을 이동시켜 갈듯이 먹을 수 있게 됨
제공 횟수	간식 개념으로 1일 2회 제공	주식으로 1회, 간식으로 2회	주식으로 2회, 간식으로 2회
형태	채소류	매우 잘게 다진 상태	잘게 다진 상태
	육류	삶아 곱게 다져 끓인 후 고운체에 내린 국물이나, 믹서에 갈아 거른 국물상태	삶아서 사방 0.3cm크기로 썰어 믹서에 으갠 상태
	어패류	-	살만 발라 삶아 사방 0.3cm 크기로 썰어 절구에 으갠 상태
	난류	-	완숙으로 삶아서 노른자만 체에 내린 상태
식재료	곡류	쌀, 찹쌀	현미, 차조, 옥수수, 보리, 수수
	육류	쇠고기, 닭고기 (기름기가 적은 부위)	녹두
	어패류	-	흰살생선
	난류	-	달걀노른자(완숙)
	콩류	-	완두콩, 강낭콩, 검은콩, 대두, 두부
	채소류	감자, 고구마, 애호박, 양배추, 브로콜리, 무, 콜리플라워, 단호박, 오이, 청경채	배추, 양파, 아욱, 버섯, 연근, 당근, 시금치
	해조류	-	숙주, 콩나물, 우영, 가지, 도라지
	과일류	사과, 바나나, 배	파래
	유지	-	멜론, 참외
	우유 및 유제품	-	올리브유, 참기름
	기타	-	짜지 않은 치즈, 플레인 호상요구르트
		대추, 건포도	깨

● 단계별 이유식의 주요내용과 조리 시 주의사항

구분	4~5개월 (이유 준비기 및 초기)	6~8개월(이유 중기)	9~11개월(이유 후기)
재료크기	·건더기가 없도록 갈아서 조리	· 0.3cm정도 크기로 잘게 썰어 조리	· 0.5cm정도 크기로 잘게 썰어 조리
주의사항	·소화되기 쉽고, 알레르기 반응이 상대적으로 적은 곡류군으로 시작 (쌀미음 시작)/(현미, 밀 제외) ·발달에 따라 채소류에서 과일류로 교체(단맛에 길들여지기 쉬움) ·한 종류의 식재료를 사용한 후 점차 새로운 식재료를 더 추가하여 식재료별 알레르기 유무 확인 ·3~4일 같은 이유식을 제공하여 재료에 따른 알레르기 유무 확인 ·알레르기나 아토피가 있을 때는 6개월 이후부터 이유식 시작	·쇠고기, 흰살생선, 달걀, 두부 등 알레르기 유발 가능성이 있는 단백질 식품은 3~4일 간격을 두어 추가 ·영아용 요구르트, 치즈 등 활용 시작	·시판 우유, 꿀, 어른용 과자, 사탕, 등푸른 생선, 과일주스, 지방이 많은 육류, 라면 등의 제공을 금지함 ·수저 사용이 가능함 ·핑거 푸드 형태 이유식 제공 (스스로 먹는 습관 형성 도움)
알레르기 유발가능 식품	①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돈육 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣 * 알레르기 반응 시 해당 이유식을 중단하고 다른 이유식으로 대체하며, 알레르기 반응이 일어난 식품은 완료가 이후 활용하는 것을 권장함 * 단, 달걀노른자의 경우 철분의 주요급원이 될 수 있으므로 흰자와 구분하여 이유식에 적극 활용할 수 있음		
기타주요 사항	· 달걀, 밀 대두, 고등어, 복숭아, 토마토 등은 영아의 생체 특성에 따라 알레르기의 원인이 될 수 있으므로 처음 이유식에 넣을 때는 적은 양부터 시작해 양을 늘려야 함 · 1세 이전 영아에게 꿀과 옥수수시럽은 먹이지 않음 - 꿀과 옥수수시럽에는 클로스트리디움 보툴리눔균(<i>Clostridium botulinum</i>)의 포자가 들어있을 수 있는데 포자가 발아되면 독소를 형성하여 보툴리누스 중독을 일으킬 수 있음		