

이름 및 용법		조리법	1~2세 방법	3~5세 방법
발표	▶작품 및 5회 이내 사용 ▶소화기 용이하도록 층은의 불려 사용	▶이러 가지 종류가 섞인 혼합곡물류 제공가능 권장 ▶조, 기호, 수주, 과일과 같은 부재료는 1종류로 제공 ▶후2~3회로 제공 횟수 제한하되 ▶소화불 견디기 ▶첫 사용 없음		
	▶유음발/열발 ▶채소 크기는 1×1cm 이하로 썰기	▶물고그 허거나 또는 먹기 좋은 형태로 배치 ▶식품에 바코를 담요인 곡물까지 먹기가 어려울 수 있음(가토, 견조 견조)		
국류	▶건어기 의 크기로 습가하고요 ▶머리쪽 수 습도조 썰기			
주관류	▶0.2cm 이하의 푸레로 주판하고 ▶양쪽에 젓기 편이 3×3cm ▶크기로 썰어서 조리	▶웨이프지 (주조, 물과, 주조) 적당히 ▶이원 (주조, 물과, 주조) 부위는 ▶습화가 어려우므로 작게 썰기 ▶다진 고기를 활용하여 조리	▶소스나 한민 정도 ▶끓여 먹거나 적당히 ▶끓여 작은 크기로 ▶제공	
	▶크기로 썰어서 조리	▶반드시 습가, 다진조, 다진사		

