

10월의 식단

< 2026년 10월 식단 소개 >

■ 식단 구성 기준 안내

- ① 영유아의 신체 성장을 위해 필요한 칼로리와 균형 잡힌 영양소 공급을 고려하되 어린이집에서의 급간식이 하루 섭취량의 많은 부분을 차지함을 감안해 충분한 칼로리와 단백질을 포함하여 식단을 작성하였습니다.

(2025 한국인 영양소 섭취기준)

※ 공통식단인 오전간식~오후간식까지의 영양량 계산 / 영양량은 계산 프로그램, 양념, 개인 섭취량 따라 달라질 수 있음

연령	에너지(kcal)	단백질(g)
만1~2세	900kcal	20g
만3~5세	1,400kcal	25g

- ② 급간식 메뉴는 맵거나 자극적이지 않게 조리하며, 인공조미료를 사용하지 않습니다.

(★만 1-2세는 백김치제공, 만3-5세에 비해 작게, 싱겁게 조리한 음식을 제공합니다.)

- ③ 나트륨을 줄인 건강한 국 염도 0.3~0.4 메뉴를 제공하고 있습니다. (찌개류는 0.5 이하)

- ④ 우유 및 유제품은 주 3회 이상 제공됩니다.

- ⑤ 잡곡밥의 경우 한끼당 한가지의 잡곡으로 5% 이내로 사용하여 제공합니다.

- ⑥ 원산지표시는 매월 일괄표시로 제공합니다.

- ⑦ 계획된 급식 메뉴가 계절적 요인이나 식재료 공급 상태에 의해 부득이 대체 메뉴로 변경되는 경우 당일 부모님께 공지해드리므로 양해부탁드립니다.

- ⑧ 가정에서는 식단표를 참고하시어 식품 알레르기가 있는 영유아의 급간식에 대해 담임교사와 미리 의논하시기 바랍니다.

⑨ 영아(1~2세) 급식 제공시 유의사항

-영아 식단은 메뉴별로 고춧가루 첨가 여부를 확인하고 조리합니다.

-김치류는 살짝 씻어 맵지 않게 하고 작은 크기로 잘라 제공합니다.

(예:깍두기는 나박김치처럼 얇고 작게 썰어 제공하고, 덜 매운 고춧가루사용 맵지 않도록 제공)

-영아의 음식은 잘게 잘라서 배식합니다.

-국수, 잡채 등의 면류는 폭 익혀서 조리합니다.

-찐감자, 찐고구마 등은 음료와 함께 제공하여 목이 메이지 않도록 합니다.

-생선 제공시 가시 유무를 확인합니다.

식재료원산지안내

밥/죽/누룽지				배추김치		백김치	얼갈이/봄동		콩류			육류			
백미	현미	흑미	잡쌀	배추	고춧가루	배추	배추	고춧가루	두부류	콩국수	콩비지	소고기 (한우/육우/젓소)	돼지고기	닭고기	오리고기
국내산				국내산	국내산	국내산			국내산		국내산	국내산(한우)	국내산	국내산	국내산
수산물									수산물가공품			식육가공품			기타
명태 (동태)	명태 (교다리)	고등어	갈치	오징어	다랑어	아귀	주꾸미	전복	참치캔(다랑어)						
러시아산	러시아산			국내산			베트남산		원양산						

☞ 급식에서 자주 사용하지 않는 엽소, 양, 넝지, 꽃게, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 가리비, 우렁챙이, 낙지, 참조기, 전복, 방어, 부세, 볼락 사용 시 원산지 기재

*알레르기유발식품(19종) : ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴,전복,홍합), ⑲잣

2026년

10월 주간식단 - 원산지/영양량/알레르기표시

1주							10월 1일	알레르기	10월 2일	알레르기
							목	번호표시	금	번호표시
오전 간식							만둣국	1,5,6,10	소고기청경채죽	16
점심 							찰현미밥 소고기양배추국 가자미구이 숙갓나물 배추김치(영아:백김치)	16 5,6 9	잡쌀밥 건새우묵국 닭야채볶음 쿠스쿠스샐러드 깍두기(영아:백김치)	9 5,6,15 6,12 9
오후 간식							채소비빔국수	5,6,16 2	꿀백설기/(영아:단호박찜) 우유	2
저녁 							잡쌀밥 순두부백탕 돈육곤약장조림 애호박나물 깍두기(영아:백김치)	5 5,6,10 9 10	돈육숙주덮밥 미역된장국 새우브로컬리볶음 백김치	5,6,10 5,6 9 9
영양량(영)kcal/g							685/28		520/18	
(유)kcal/g							913/37		694/23	
메뉴변동사항										
2주	10월 5일	알레르기	10월 6일	알레르기	10월 7일	알레르기	10월 8일	알레르기	10월 9일	알레르기
	월	번호표시	화	번호표시	수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식			감자치즈죽 당근스틱	2	새우채소죽	2	브로컬리치즈스프 조각식빵	2,5,6, 15,16 1,2,6		
점심 	대체휴일		차조밥 아욱국 소고기양배추볶음 도라지배무침 배추김치(영아:백김치)	5,6 5,6,16 5,6 9	소고기콩나물밥 황태두부국 연근샐러드 배추김치(영아:백김치) 배	5,6,16 5 2 9	강황잡쌀밥 팽이버섯호박된장국 임연수구이 상추사과무침 깍두기(영아:백김치)	5,6 5,6 5,6 9	한글날	
오후 간식			크로와상 우유	1,2,5,6 2	불고기버거 우유	1,2,5, 6,16 2	모듬과일(감,배,파인애플) 우유	2		
저녁 			기장밥 닭곰탕 깨간장연두부 우영조림 깍두기(영아:백김치)	15 5,6 5,6 9	찰현미밥 청국장찌개 채소계란찜 청경채굴소스볶음 백김치	5,6,10 1 5,6,18 9	흑미밥 유부다시마국 닭카레볶음 숙주나물 배추김치(영아:백김치)	5 2,5,6,12, 15,16,18 9		
영양량(영)kcal/g			608/25		528/23		509/20			
(유)kcal/g			811/34		703/30		679/26			
메뉴변동사항										

2026년

10월 주간식단 - 원산지/영양량/알레르기표시

3주	10월 12일	알레르기	10월 13일	알레르기	10월 14일	알레르기	10월 15일	알레르기	10월 16일	알레르기
	월	번호표시	화	번호표시	수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식	흰살생선채소죽		사과/치즈 우유	2 2	새우누룽지죽	9	찐빵 우유	1,2,5,6 2	단호박죽 방울토마토	
점심 	잡쌀밥 들깨우채국 돈육살청경채조림 콩나물무침 배추김치(영어:백김치)	 5,6,10 5 9	찰현미밥 느타리된장국 안동찜닭 도라지나물 알타리김치(영어:백김치)	 5,6 5,6,15 9	고기등뼈잔치국수 밥 1/2 잔멸치볶음 깍두기(영어:백김치) 단감	1,5,6,16 9	차조밥 소고기미역국 코다리무조림 양배추사과무침 배추김치(영어:백김치)	 5,6,16 5,6 9	강황잡쌀밥 순살감자탕 두부강정 미역줄기볶음 알타리김치(영어:백김치)	 5,6,10 5,6 9
오후 간식	시금치바질베이글/크림치즈 우유	1,2,6/2 2	버섯크림소스푸실리	2,5,6, 15,16	우영야채주먹밥 보리차	5,6	새우배추채전 키위	1,5,6,9	절편/(영어:찐고구마) 우유	 2
저녁 	기장밥 두부된장국 오리불고기 무쌈채파프리카무침 깍두기(영어:백김치)	 5,6 5,6 9	차수수밥 콩비지찌개 삼치구이 돌자반 백김치	 5,6,10 5,6 9	흑미밥 육개장 두부조림 참나물 배추김치(영어:백김치)	 16 5,6 9	잡쌀밥 얼갈이된장국 돈사태김치찜 숙갓나물 깍두기(영어:백김치)	 5,6 9,10 9	소고기잡채덮밥 무채된장국 연근조림 백김치 배	5,6,16 5,6 5,6 9
영양량(영)kcal/g	542/38		531/19		547/20		577/30		514/21	
(유)kcal/g	723/51		708/25		730/26		769/41		686/29	
메뉴변동사항										
4주	10월 19일	알레르기	10월 20일	알레르기	10월 21일	알레르기	10월 22일	알레르기	10월 23일	알레르기
	월	번호표시	화	번호표시	수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식	닭녹두죽	5,15	바나나 플레인요거트	 2	양송이누룽지스프 토마토	2,5,6, 15,16	소고기두부죽	5,16	애호박수제비 사과	6
점심 	기장밥 두부호박새우젓국 돈육불고기 상추깻잎무침 배추김치(영어:백김치)	 5,9 5,6,10 9	차수수밥 건새우아육국 순살닭갈비 청포묵김무침 깍두기(영어:백김치)	 5,6,9 5,6,15 5,6 9	뿌리채소영양밥 차돌된장찌개 야채계란찜 배추김치(영어:백김치) 키위	5,6 5,6,16 1 9	차조밥 유부김치국 가자미구이 치커리배무침 알타리김치(영어:백김치)	 5,9 5,6 9	강황잡쌀밥 팽이버섯된장국 수제돈가스 양상추비타민샐러드 깍두기(영어:백김치)	 5,6 1,5,6, 10,12 5,6 9
오후 간식	버터를 우유	2,5,6 2	어묵숙갓우동	1,5,6	만두탕수 매실차	1,5,6,10	단호박계란샌드위치 우유	1,2,5,6 2	단호박설기/(영어:찐감자,치즈) 우유	 2
저녁 	잡쌀밥 소고기숙주국 임연수구이 취나물볶음 백김치	 16 5,6 9	흑미밥 돈육김치찌개 새우계란볶음 우영조림 배추김치(영어:백김치)	 5,6,9,10 1,9 5,6 9	찰현미밥 오징어묵국 돈육단호박조림 감자채볶음 깍두기(영어:백김치)	 5,6,17 5,6,10 5 9	기장밥 근대국 자장닭볶음 양배추라페 배추김치(영어:백김치)	 5,6 2,5,6,10, 15,16 9	참치비빔밥 계란두부국 도토리묵무침 열대과일샐러드 백김치	5,6 1,5 5,6 2 9
영양량(영)kcal/g	555/29		525/18		549/19		592/20		609/27	
(유)kcal/g	740/39		700/24		732/26		790/26		812/36	
메뉴변동사항										

2026년

10월 주간식단 - 원산지/영양량/알레르기표시

5주	10월 26일	알레르기	10월 27일	알레르기	10월 28일	알레르기	10월 29일	알레르기	10월 30일	알레르기
	월	번호표시	화	번호표시	수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식	소고기채소죽	16	배 우유미숫가루	2,5,6	새우순두부탕 사과	5,9	닭고기미역죽	15	토마토크림리조토	2,5,6, 12,15,16
점심 	차수수밥 애호박된장국 오리고기깻잎볶음 무쌈채부추무침 배추김치(영어:백김치)	5,6 5,6 9	흑미밥 감자양파국 돈육주꾸미볶음 숙주나물 배추김치(영어:백김치)	5,6,10 9	돈육단호박카레라이스 두부청경채된장국 양상추토마토리코타샐러드 깍두기(영어:백김치) 파인애플	2,5,6,10, 12,16,18 5,6 2,5,6, 12 9	기장밥 김치콩나물국 삼치구이 연근조림 알타리김치(영어:백김치)	9 5,6 5,6 9	강황찹쌀밥 소고기버섯국 다진고기두부조림 돌자반 깍두기(영어:백김치)	16 5,6,10 9
오후 간식	옥수수볼 우유	2,5,6 2	계란칼국수 김가루	1,6	알감자버터구이 매밀차	2 2	모듬과일(포도, 오렌지, 사과) 우유	2	삼색경단/(영어:수수부꾸미) 우유	5,6 2
저녁 	찰현미밥 콩가루배추국 소고기표고볶음 시금치나물 깍두기(영어:백김치)	5,6 5,6,16 9	찹쌀밥 닭곰탕 동태살무조림 다시마튀각 백김치	15 5,6 9	차조밥 다시마국 닭야채볶음 썩갓나물 알타리김치(영어:백김치)	5,6 5,6,15 9	차수수밥 황태두부국 돈육깨소스무침 새송이버섯조림 배추김치(영어:백김치)	5 1,5,6,10 5,6 9	돈육채소볶음밥 얼갈이된장국 미역줄기볶음 백김치 단감	10 5,6 9
영양량(영)kcal/g	517/19		532/29		510/24		517/21		699/24	
(유)kcal/g	689/25		709/38		680/33		689/28		931/31	
메뉴변동사항										

푸르니보육지원재단 이현주 영양사 작성