

가정형_죽식

시설명 : 토트어린이집

2026년 10월 식단표 (만1-2세)

영종구
어린이·사회복지급식관리지원센터
Center for Children's and Social Welfare Foodservice Management

※ 알레르기 유발 식품 표시제 ※

- ① 난류 ② 우유 ③ 메밀 ④ 땅콩 ⑤ 대두 ⑥ 밀 ⑦ 고등어 ⑧ 계 ⑨ 새우 ⑩ 돼지고기 ⑪ 복숭아 ⑫ 토마토 ⑬ 아황산류 ⑭ 호두 ⑮ 닭고기 ⑯ 쇠고기 ⑰ 오징어 ⑱ 조개류 ⑲ 잣

일자	라온밥상	나들밥상	나들밥상	1일(목)	2일(금)					
오전간식	제철과일(골드키위)	제철과일(귤)	제철과일(바나나)	느타리죽	장국죽⑤⑥⑬					
점심	흰쌀밥	소고기채소볶음밥⑤⑥⑬	두부주먹밥⑤	흰쌀밥	흰쌀밥					
	미역국⑤⑥	미소장국⑤⑥	과채주스	우거지국⑤⑥	참나물된장국⑤⑥					
	떡갈비구이⑤⑥⑩⑬	백김치⑨	하얀깍두기⑨	소고기장조림⑤⑥⑬	당면찜닭⑤⑥⑬					
	버섯잡채⑤⑥			잔멸치볶음⑤	팽이버섯볶음⑤					
	백김치⑨			하얀깍두기⑨	김구이(또는김치⑨)					
오후간식	케이크①②⑥	오란다⑤⑥	소시지빵①②⑥⑩⑫	미니쌀국수⑬	메론)					
열량/단백질(g)	우유②	유아용 두유⑤	우유②		우유②					
열량/단백질(g)	483/15	486/16	479/15	420/18	420/18					
일자	5일(월) 대체휴일	6일(화)	7일(수)	8일(목)	9일(금) 한글날					
오전간식	참나물죽⑤⑥	채소죽⑤⑥	파프리카죽	계란죽①	 한글날					
점심	새우살볶음밥⑤⑥⑨	흰쌀밥	안매운마파두부덮밥⑤⑥⑩	흰쌀밥						
	유부장국⑤⑥	황태국⑤⑥	계란부추국①	새송이된장국⑤⑥						
	깻잎나물⑤⑥	돈육간장볶음⑤⑥⑩	우거지나물⑤⑥	닭안심조림⑤⑥⑬						
	하얀깍두기⑨	파프리카참깨샐러드①⑤⑥	하얀깍두기⑨	브로콜리숙회/소스①⑤⑥						
오후간식	오곡시리얼	바나나	찐고구마	사과						
열량/단백질(g)	우유②	우유②	유아용 두유⑤	유아용 치즈②						
열량/단백질(g)	492/15	438/16	490/15	434/20						
일자	12일(월)	13일(화)	14일(수)	15일(목)	16일(금)					
오전간식	새송이죽	양파스프②⑤⑥	녹두죽⑤	애호박죽⑤⑥	돈육채소죽⑩					
점심	흰쌀밥	흰쌀밥	돈육굴소스볶음밥⑤⑩⑬	흰쌀밥	흰쌀밥					
	배춧국⑤	수제비국⑤⑥	김가루국⑤⑥	순두부백탕⑤	양송이된장국⑤⑥					
	소고기찜⑤⑥⑬	훈제오리구이	애호박채전①⑤⑥	메추리알장조림①⑤⑥	참치채소볶음⑤					
	고구마볶음⑤⑥	부추나물⑤⑥	하얀깍두기⑨	상추무침⑤⑥	숙주당근무침⑤⑥					
	하얀깍두기⑨	백김치⑨		백김치⑨	건파래자반(또는김치⑨)					
오후간식	감	소보로빵①②④⑥	토마토⑫	고기국수⑤⑥⑩	배					
열량/단백질(g)	떠먹는 요구르트②	우유②	채소주먹밥⑤		발효유②					
열량/단백질(g)	461/18	470/17	499/18	403/18	386/15					
일자	19일(월)	20일(화)	21일(수)	22일(목)	23일(금)					
오전간식	숙주죽	고사리죽	오이죽	유부채소죽⑤	양배추된장죽⑤⑥					
점심	흰쌀밥	흰쌀밥	소고기카레라이스⑤⑥⑬	흰쌀밥	흰쌀밥					
	맑은육개장⑤⑥⑬	애호박된장국⑤⑥	버섯당면국	양배추맑은국⑤⑥	콩가루양파국⑤⑥					
	두부구이⑤	동그랑땡①⑤⑥⑩	유부채소조림⑤⑥	닭살간장볶음⑤⑥⑬	달걀삼치조림⑤⑥					
	양배추찜/양념장⑤⑥	오이나물⑤⑥	하얀깍두기⑨	치커리유자청무침	새콤무생채					
	하얀깍두기⑨	백김치⑨		백김치⑨	김구이(또는김치⑨)					
오후간식	키위	롤빵①②⑥	바나나	미트토마토파스타②⑥⑫⑬	사과					
열량/단백질(g)	유아용 치즈②	우유②	미니우영김밥⑤⑥⑬		유아용 두유⑤					
열량/단백질(g)	409/15	499/18	498/15	470/17	433/18					
일자	26일(월)	27일(화)	28일(수)	29일(목)	30일(금)					
오전간식	참쌀죽	골드키위	두부죽⑤	배죽	안매운김치죽⑨					
점심	흰쌀밥	흰쌀밥	닭살채소덮밥⑤⑥⑬	흰쌀밥	흰쌀밥					
	물만두국⑤⑥⑩	미역국⑤⑥	콩나물맑은국⑤	무채국⑤⑥	청경채된장국⑤⑥					
	토마토계란볶음①⑤⑫	떡갈비구이⑤⑥⑩⑬	느타리버섯볶음⑤⑥	돈목살간장조림⑤⑥⑩	소고기참쌀구이⑤⑬					
	삼색잡채⑤⑥	버섯잡채⑤⑥	하얀깍두기⑨	감자채볶음⑤	열무나물⑤⑥					
	하얀깍두기⑨	백김치⑨		백김치⑨	건파래자반(또는김치⑨)					
오후간식	굴	케이크①②⑥	배	미니우동⑤⑥	감					
열량/단백질(g)	떠먹는 요구르트②	우유②	후리가케주먹밥⑤⑥		발효유②					
열량/단백질(g)	495/17	483/15	498/20	492/15	460/15					
쌀	배추김치	콩류	수산물	가공품	떡갈비구이	소시지빵	훈제오리구이	참치채소볶음	동그랑땡	
백미,현미,현미,잡쌀	죽	배추	고춧가루	두부	가자미	돼지고기	햄	오리고기	참치	돼지고기
국내산	국내산	국내산	국내산	외국산	미국산	국내산	국내산	국내산	원양산	국내산
닭고기	돼지고기	소고기	소고기	미니	장국죽	소고기	맑은	소고기	미트토마토	소고기
		채소볶음밥	장조림	쌀국수		기름	육개장	카레라이스	파스타	참쌀구이
국내산	국내산	국내산,한우	국내산,한우	국내산,한우	국내산,한우	국내산,한우	국내산,한우	국내산	국내산	국내산,한우

만1~2세 식단은 1일 에너지:단백질 유아 1~2세 900kcal:20g을 기준으로 작성되었습니다. (한국영양학회 보건복지부, 영양섭취기준 2020)
1회의 점심과 2회의 간식공급을 기준으로 급·간식의 총 섭취열량은 390~440kcal 수준으로 구성됩니다.
※학부모 동의에 따라 만0세도 동일 급·간식을 제공합니다.

발행일 : 2026.09.18. / 영종구어린이·사회복지급식관리지원센터 영양팀

▼ 2026년 10월 대체메뉴

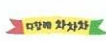
센터에서는 조류독감(AI) 발생 시 빠른 대처와 방사능 우려로 수산물을 사용하지 않는 시설을 위하여 대체메뉴를 제공하고 있습니다. 난류, 닭고기, 수산물 대체메뉴는 **식품 알레르기 대체메뉴**로도 활용하실 수 있습니다. 식품 알레르기 대체메뉴로 활용할 경우 각 식품의 유의사항을 확인하시기 바랍니다. (영유아 선호도에 따른 무분별한 대체메뉴 사용을 지양합니다.)

※ 식단제공시 '어린이 기호식품 품질인증 제품' 과 '나트륨·당류 저감 식품' 사용을 권장드립니다.

※ 조리사 부재 등으로 인한 '당일' 비상 상황 발생으로 '빵식'이 필요하신 경우 센터로 문의주세요.

난류	- 흰살생선, 소고기, 돼지고기, 두부 등으로 대체 - 빵이나 과자, 케이크 등 기호식품에 많이 함유되어 있으므로 주의 필요 - 마요네즈, 소스류(샐러드드레싱, 파스타소스 등), 파스타면 등 식단 내 알레르기 표시 확인 및 주의 필요 - 계란이 함유된 간식은 제거 혹은 대체메뉴로 제공 (ex. 잔치국수, 김밥 → 계란 제거 / 빵쿠키류 → 감자, 고구마, 떡류)				
	날짜	기본메뉴	대체메뉴	비고	열량 / 단백질 만1-2세
	10.07.(수)	계란부추국	동태살부추국⑤⑥	점심_국	489/16
	10.08.(목)	계란죽	흰살생선죽	오전간식	389/19
	10.14.(수)	애호박채전	애호박나물⑤⑥	점심_주찬	448/16
	10.15.(목)	메추리알장조림	버터간장진미채조림②⑤⑥⑦	점심_주찬	382/17
	10.20.(화)	동그랑땡	돈육단호박조림⑤⑥⑩	점심_주찬	478/18
	10.26.(월)	토마토계란볶음	토마토소고기볶음⑤⑥⑫⑬	점심_주찬	516/17
닭고기	- 소고기, 돼지고기, 생선, 두부, 계란 등으로 대체 - 철분 흡수 저하에 따른 빈혈이 생길 수 있으므로 철분이 많은 생선류로 대체하고 해조류 추가				
	날짜	기본메뉴	대체메뉴	비고	열량 / 단백질 만1-2세
	10.02.(금)	당면찜닭	해물간장찜⑤⑥⑨⑦	점심_주찬	406/18
	10.08.(목)	닭안심조림	소고기채소조림⑤⑥⑫	점심_주찬	451/18
	10.13.(화)	훈제오리구이	순살고등어구이⑤⑦	점심_주찬	505/18
	10.22.(목)	닭살간장볶음	순두부계란찜①⑤	점심_주찬	451/16
	10.28.(수)	닭살채소덮밥	오므라이스덮밥①⑤⑫	일품요리	525/16
수산물	- 소고기, 돼지고기, 닭고기, 두부, 계란 등으로 대체 - 비타민D를 많이 포함하는 식품(표고버섯, 목이버섯) 등을 추가				
	날짜	기본메뉴	대체메뉴	비고	열량 / 단백질 만1-2세
	라온밥상	미역국	감자채국⑤⑥	점심_국	485/16
	10.01.(목)	잔멸치볶음	연두부샐러드⑤⑥	점심_부찬	409/16
	10.05.(월)	새우살볶음밥	채소계란볶음밥①⑤	일품요리	508/18
	10.06.(화)	황태국	콩비지국⑤⑩	점심_국	448/16
	10.14.(수)	김가루국	유부당면국⑤⑥	점심_국	536/18
	10.16.(금)	참치채소볶음	돈육채소볶음⑤⑥⑩	점심_주찬	428/17
	10.23.(금)	달콤삼치조림	배추소고기찜⑤⑥⑫	점심_주찬	461/15
	10.27.(화)	순살가자미구이	돈육양파구이⑩	점심_주찬	483/20
우유	- 칼슘 강화 두유로 대체 - 칼슘 함량이 높은 멸치, 두부, 해조류 등의 식재료를 적극 활용				
견과류	- 다른 견과류에 알레르기 반응이 없는지 확인 후, 다른 견과류로 대체하여 조리 - 땅콩의 경우 매우 소량을 섭취하여도 알레르기 증상이 심각해지는 경우가 많으므로 각별히 주의 - 급식 주재료나 과자류를 섭취하지 않도록 주의				

▼ 영종구 어린이·사회복지급식관리지원센터의 특별한 식단을 소개합니다!

-  : 생일잔치가 있는 날은 '라온밥상'으로 변경하여 사용할 수 있습니다.
-  : 체험학습이 있는 날은 간편한 '나들밥상'으로 변경하여 사용할 수 있습니다.
-  : 아이들의 건강한 식습관을 위하여 저감화 식단 '다함께 차차차'를 제공합니다.
'저염day _ 김치 없는 날'으로 다함께 나트륨 섭취량을 차차차!

◆ 제철식품 ◆

- 과일류 : 사과 배 귤
- 채소류 : 고구마 무 늬은호박
- 해산물 : 굴 게 홍합 고등어 전복 공치
대하 삼치 갈치 광어 해삼