

일반형_표준식

2026년 10월 식단표 (만1-2세)

시설명 : 수자인라움어린이집

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 게 ⑨ 새우 ⑩ 돼지고기 ⑪ 복숭아 ⑫ 토마토 ⑬ 아황산류 ⑭ 호두 ⑮ 닭고기 ⑯ 쇠고기 ⑰ 오징어 ⑱ 조개류 ⑳ 잣

일자	1일(목)				2일(금)
오전간식				떠먹는 요거트②	제철과일(메론)
점심				흰쌀밥 닭살무국⑤⑥⑬ 된장마파두부⑤⑥⑩ 시금치나물⑤⑥ 백김치⑦	흰쌀밥 양배추국⑤⑥ 소고기찜스테이크⑤⑥⑫⑬ 콩나물볶음⑤⑥ 김구이
오후간식				미니잔치국수⑤⑥	미니약과⑥
영양/단백질(g)				426/19	378/13
일자	5일(월)_대체휴일	6일(화)	7일(수)	8일(목)	9일(금)_한글날
오전간식		새송이죽	제철과일(사과)	제철과일(골드키위)	 한글날
점심	개천절 대체휴일	흰쌀밥 연두부탕⑤ 삼색계란찜① 취나물볶음⑤⑥ 백김치⑦	뿌리채소영양밥&양념장⑤⑥ 애호박국 돈육채소볶음⑤⑥⑩ 백김치⑦	흰쌀밥 미역국⑤⑥ 소고기당면조림⑤⑬ 열무나물⑤⑥ 백김치⑦	
오후간식		제철과일(바나나) 우유②	단호박튀김⑤⑥ 유아용 두유⑤	오곡시리얼 우유②	
영양/단백질(g)		398/17	395/16	422/15	
일자	12일(월)	13일(화)	14일(수)	15일(목)	16일(금)
오전간식	제철과일(멜론)	브로콜리스프②	제철과일(배)	유아용 치즈②	가을운동회
점심	흰쌀밥 사골곰탕⑬ 가자미구이⑤ 얼갈이무침⑤⑥ 백김치⑦	흰쌀밥 아욱된장국⑤⑥ 동그랑땡전①⑤⑥⑩ 감자조림⑤⑥ 백김치⑦	흰쌀밥 1/3 닭칼국수⑥⑬ 두부탕수⑤⑥ 파프리카샐러드①⑤⑥ 백김치⑦	흰쌀밥 김가루양파국⑤⑥ 삼겹살구이/저염쌈장⑤⑥⑩ 숙주나물 백김치⑦	
오후간식	오란다 유아용 두유⑤	소보로빵①②④⑥ 우유②	찐고구마 보리차	크림스파게티②⑥⑩	
영양/단백질(g)	467/19	469/17	493/15	464/17	
일자	19일(월)	20일(화)	21일(수)	22일(목)	23일(금)
오전간식	제철과일(골드키위)	콩나물죽⑤⑥	제철과일(귤)	유아용 두유⑤	제철과일(단감)
점심	흰쌀밥 해물수제비⑥⑦⑬ 두부조림⑤⑥ 근대나물⑤⑥ 백김치⑦	흰쌀밥 새송이버섯파국⑤⑥ 안매운제육볶음⑤⑥⑩ 상추사과무침⑤⑥ 백김치⑦	소고기카레라이스⑤⑥⑬ 유부탕⑤⑥ 잔멸치볶음⑤⑥ 모듬피클⑬	흰쌀밥 시금치된장국⑤⑥ 닭볶음탕⑤⑥⑬ 브로콜리볶음⑤ 백김치⑦	흰쌀밥 버섯들깨탕⑤⑥ 주꾸미간장볶음⑤⑥ 무생채무침 김구이
오후간식	후리가케주먹밥⑤⑥	롤빵①②⑥ 우유②	삶은계란① 발효유②	간장비빔국수⑤⑥	만두강정⑤⑥⑩⑫
영양/단백질(g)	473/16	475/18	415/18	394/15	401/16
일자	26일(월)	27일(화)	28일(수)	29일(목)	30일(금)
오전간식	제철과일(귤)	완두콩스프②	제철과일(배)	떠먹는 요거트②	제철과일(바나나)
점심	흰쌀밥 청경채국 오리주물럭⑤⑥ 양배추볶음⑤⑥ 백김치⑦	흰쌀밥 안매운육개장⑤⑥⑬ 알어묵조림⑤⑥ 오깁수수범벅①⑤ 백김치⑦	참치채소비빔밥⑤⑥ 미소장국⑤⑥ 치즈스크램블에그①②⑤ 백김치⑦	흰쌀밥 느타리버섯국⑤⑥ 돼지고기수육⑤⑥⑩ 연근깨무침①⑤ 백김치⑦	흰쌀밥 소고기묵국⑬ 돌기름두부구이/양념장⑤⑥ 부추양파무침 건파래자반
오후간식	유부초밥⑤⑥	완두앙금빵①②⑤⑥ 우유②	찐감자 우유②	탕평채⑤⑥⑬	김말이⑤ 유아용 두유⑤
영양/단백질(g)	460/15	457/18	390/20	431/17	478/13

쌀	배추김치		콩류		가공품		미나탕도그		동그랑땡전	참치채소비빔밥
백미, 흑미, 현미, 잡곡	죽	배추	고춧가루	두부	닭고기	오리고기	돼지고기	소시지 (돼지고기)	돼지고기	참치 (가다랑어)
국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국산	국산	원양산
수산물					소고기					
주꾸미	소고기주먹밥	소고기찜스테이크	소고기당면조림	사골곰탕	소고기카레라이스	안매운육개장	탕평채	소고기묵국		
베트남산					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 우려**로 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	- 원살생선, 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, 감밥 → 계란 제거 / 빵·쿠키류 → 감자, 고구마, 떡류)					
	날짜	기본메뉴	대체메뉴	비고	열량 / 단백질	
					만1-2세	만3-5세
	10.02.(금)	치즈볼	미니약과⑥	오후간식	378/13	540/18
	10.05.(월)	미니핫도그	채소주먹밥⑤	오후간식	433/16	640/24
	10.06.(화)	삼색계란찜	소고기채소찜⑤⑥⑩	점심_주찬	408/19	604/28
	10.13.(화)	동그랑땡전	햄채소볶음⑤⑥⑩	점심_주찬	441/13	651/19
	10.16.(금)	프렌치토스트	쌀강정	오후간식	416/12	560/14
	10.20.(화)	계란찜국	새송이버섯파프리카⑤⑥	점심_국	475/18	666/25
	10.21.(수)	삶은계란	감자버터구이②	오후간식	446/17	638/24
	10.28.(수)	치즈스크램블에그	로제찜닭②⑩⑫	점심_주찬	441/22	661/34
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	만3-5세
	나들밥상	닭살채소볶음밥	해물채소볶음밥②⑤⑫⑭⑮	일품요리	416/15	594/22
	10.01.(목)	닭살무국	오징어묵국⑤⑥⑭	점심_국	414/21	591/30
	10.05.(월)	순살닭갈비	돈육굴소스조림⑤⑥⑩⑫	점심_주찬	360/16	534/24
	10.14.(수)	닭칼국수	쌀국수⑫	점심_국	484/12	691/16
	10.22.(목)	닭볶음탕	돈육불고기⑤⑥⑩	점심_주찬	429/16	633/25
수산물	10.26.(월)	오리주물럭	소고기채소볶음⑤⑥⑩	점심_주찬	470/19	633/21
	- 소고기, 돼지고기, 닭고기, 두부, 계란 등으로 대체 - 비타민D를 많이 포함하는 식품(표고버섯, 목이버섯) 등을 추가					
	날짜	기본메뉴	대체메뉴	비고	열량 / 단백질	
					만1-2세	만3-5세
	라온밥상	새우미역국	소고기국⑤⑥⑩	점심_국	501/18	701/25
	10.08.(목)	미역국	팽이버섯국	점심_국	412/15	577/19
	10.12.(월)	가자미구이	삼색계란말이①⑤	점심_주찬	465/17	665/25
	10.15.(목)	김가루양파국	당근양파국	점심_국	457/15	664/22
	10.19.(월)	해물수제비	돈육감자탕⑤⑥⑩	점심_국	365/15	522/21
	10.21.(수)	잔멸치볶음	소시지계첩볶음⑤⑥⑩⑫	점심_부찬	440/17	628/25
우유	10.23.(금)	주꾸미간장볶음	두부간장볶음⑤⑥	점심_주찬	402/13	590/20
	10.27.(화)	알어묵조림	계란장조림①⑤⑥	점심_주찬	464/20	690/28
	10.28.(수)	참치채소비빔밥	두부소보로비빔밥⑤⑥	일품요리	464/19	709/30
	- 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!

- 라온밥상

: 생일잔치가 있는 날은 ‘라온밥상’으로 변경하여 사용할 수 있습니다.
- 나들밥상

: 체험학습이 있는 날은 간편한 ‘나들밥상’으로 변경하여 사용할 수 있습니다.
- 다함께 차차차

: 아이들의 건강한 식습관을 위하여 저감화 식단 ‘다함께 차차차’를 제공합니다.
‘저염day _ 김치 없는 날’으로 다함께 나트륨 섭취량을 차차차!

◆ 제철식품 ◆

- 과일류: 사과, 배, 굴
- 채소류: 고구마, 무, 늪연근박
- 해산물: 굴, 게, 홍합, 고등어, 전복, 콩치, 대하, 삼치, 갈치, 광어, 해삼