

도화잘자람어린이집 10월 일반간식형 식단표 (만 1~2세)

날짜	『식단 감수 안내 QR코드』	『식단 이용시 참고사항』		1(목)	2(금)	3(토) 개천절
오전간식	 식단 감수 설명서	알레르기 유발할 수 있는 식품 19종		마시는요거트②	바나나	
점심		①난류②우유③메밀④땅콩⑤대두⑥밀 ⑦고등어⑧게⑨새우⑩돼지고기⑪복숭아⑫토마토 ⑬아황산류⑭호두⑮닭고기⑯쇠고기⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣		수수밥 감자된장국⑤⑥ 돈육살양념구이⑤⑥⑩ 열무나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 미역국⑤⑥ 너비아니구이⑤⑥⑬ 연근조림⑤⑥ 깍두기⑨	
오후간식		* ⑬아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.		프렌치토스트①②⑤⑥	단팥빵①②⑤⑥/우유②	
열량/단백질				380/15	418/13	
날짜	5(월) 대체휴일	6(화)	7(수) 	8(목)	9(금) 한글날	10(토)
오전간식		두부참깨죽⑤⑥	사과/우유②	떠먹는요거트②		마시는요거트②
점심		백미밥 콩나물국⑤ 오리훈제구이①②⑤⑥⑬ 잔멸치볶음⑤⑥ 배추김치⑨	두부채소볶음밥⑤⑥ 아욱된장국⑤⑥ 군만두&간장①②⑤⑥⑩⑬ 깍두기⑨	차조밥 수제비국⑤⑥ 소고기바베큐구이⑤⑥ ⑩⑬⑭⑮ 부추사과무침 깍두기⑨		쌀국수⑩ 김가루죽먹방⑤ 춘권튀김⑤⑥⑩ 깍두기⑨
오후간식		찐고구마/우유②	소면채소무침⑤⑥	베이컨감자범벅①⑤⑩		
열량/단백질		430/18	442/16	437/15		352/12
날짜	12(월)	13(화)	14(수) 	15(목)	16(금)	17(토)
오전간식	배/우유②	배추된장죽⑤⑥	키위/우유②	마시는요거트②	단감	떠먹는요거트②
점심	백미밥 근대국⑤⑥ 순살찜닭⑤⑥⑮ 청포묵무침⑤⑥ 깍두기⑨	기장밥 안매운육개장⑤⑥⑬ 두부강정⑤⑥⑭ 우엉채조림⑤⑥ 배추김치⑨	소고기새싹비빔밥⑤⑥⑬ 미소장국⑤⑥ 메추리알조림①⑤⑥ 배추김치⑨	수수밥 복어채국① 돈육새송이장조림⑤⑥⑩ 애호박나물⑤⑥ 깍두기⑨	차조밥 다시마무국⑤⑥ 소불고기⑤⑥⑬ 콩나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	하이라이스②⑤⑥⑩⑬ ⑮⑭⑮ 달걀파국① 옥수수고로케①⑤⑥ 배추김치⑨
오후간식	미니핫도그①②⑤⑥⑩⑬	삶은달걀①/우유②	후리가케주먹밥	크림우동①⑤⑩	카스테라①②⑤⑥/우유②	
열량/단백질	390/15	456/18	390/16	400/18	396/16	374/17
날짜	19(월) 	20(화) 	21(수)	22(목)	23(금)	24(토)
오전간식	사과	참치양파죽	씨없는포도	떠먹는요거트②	굴	마시는요거트②
점심	백미밥 달걀탕⑤ 두부구이&양념장⑤④ 느타리버섯볶음⑤ 깍두기⑨	수수밥 어묵국⑤⑥ 돈육채소볶음⑤⑥⑩ 들기름양배추무침⑤⑥ 배추김치⑨	오므라이스①②⑤⑥⑩⑬ ⑮⑭ 부추양파국⑤ 과일요거트범벅②⑫ 배추김치⑨	기장밥 들깨미역국⑤⑥ 소고기숙주볶음⑤⑥⑬ 얼갈이무침⑤⑥ 깍두기⑨	차조밥 맑은청경채국⑤⑥ 떡갈비채소조림⑤⑥⑩⑬ 오이나물⑤ 깍두기⑨	돈까스덮밥①⑤⑥⑩⑬⑮ 콩가루단배춧국⑤⑥ 양상추샐러드⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	딸기잼샌드위치①②⑤⑥/우유②	찐감자/우유②	유부초밥⑤⑥	푸실리파스타⑤⑥⑫	치즈빵①②⑤⑥/우유②	
열량/단백질	405/16	398/17	377/13	397/15	390/13	325/11
날짜	26(월)	27(화)	28(수)	29(목)	30(금)	31(토)
오전간식	오이스틱/치즈②	누룽지닭살죽⑤⑥⑮	바나나	마시는요거트②	오렌지	떠먹는요거트②
점심	기장밥 팽이버섯국⑤⑥ 달볶음탕⑤⑥⑮ 시금치나물⑤⑥ 깍두기⑨	차조밥 맑은감자국⑤⑥ 닭강정⑤⑥⑮ 가지양념무침⑤⑥ 배추김치⑨	안매운파두부덮밥⑤⑥⑩ 무채국⑤⑥ 숙주맛살무침⑤⑥⑧ 깍두기⑨	백미밥 표고버섯국⑤⑥ 돼지고기짜장조림②⑤⑥ ⑩⑮⑮ 브로콜리참깨무침①⑤⑥ 배추김치⑨	수수밥 소고기된장찌개⑤⑥⑮ 치즈달걀말이①②⑤ 김구이&양념장⑤⑥ 배추김치⑨	미니칼국수⑤⑥ 메밀전병구이③⑤⑥⑩⑮ 배추김치⑨ 사과
오후간식	채소고로케①⑤⑥	찐고구마/우유②	시리얼⑤⑥/우유②	치즈스틱②⑤⑥	슈크림빵①②⑤⑥/우유②	
열량/단백질	385/15	386/19	393/15	398/19	396/18	265/9

『원산지 표시』

쌀 (밥,죽,누룽지)	백미: 국내산		콩 (대두)	콩비지 : 국내산		수산물/ 수산물가공품	28일 숙주맛살무침 : 맛살(외국산)
	현미: 국내산			두부 : 국내산			
	잡쌀: 국내산			순두부 : 국내산 연두부 : 국내산			
소고기 ★혼합사용시 매뉴얼 별도작성 후 원산지 기재	국내산	외국산	김치류 (얼갈이,봉동포함)	배추 : 국내산 고춧가루 : 국내산		식육가공품 ★메뉴에 해당하는 식육의 종류를 기재 예시) 돈까스: 돼지고기(국내산)	2일 너비아니구이 : 돼지고기&소고기(국내산) 6일 오리훈제구이 : 오리고기(국내산) 8일 베이컨감자범벅 : 베이컨 돼지고기(국내산) 23일 떡갈비채소조림 : 돼지고기(국내산) 24일 돈까스덮밥 : 돼지고기(국내산)
	■ 한우 □ 육우 □ 젖소 13일:안매운육개장, 30일:소고기된장찌개	호주산 (8일: 소고기바베큐구이, 14일: 소고기새싹비빔밥, 16일: 소불고기, 22일::소고기숙주볶음, 29일: 버섯소불고기)	돼지고기	국내산			
			닭고기	국내산			
			오리고기	국내산			

※위의 식단은 자체수급 및 상황에 따라 일부 변경될 수 있습니다.

도화잘자람어린이집 10월 일반간식형 식단표 (만 3~5세)

날짜	『식단 감수 안내 QR코드』	『식단 이용시 참고사항』		1(목)	2(금)	3(토) 개천절
오전간식		알레르기 유발할 수 있는 식품 19종		마시는요거트②	바나나	
점심		①난류②우유③메밀④땅콩⑤대두⑥밀 ⑦고등어⑧게⑨새우⑩돼지고기⑪복숭아⑫토마토 ⑬아황산류⑭호두⑮닭고기⑯쇠고기⑰조식어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑳샐		수수밥 감자된장국⑤⑥ 돈육살양념구이⑤⑥⑩ 열무나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 미역국⑤⑥ 너비아니구이⑤⑥⑩ 연근조림⑤⑥ 깍두기⑨	
오후간식		※ ⑬아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.		프렌치토스트①②⑤⑥	단팥빵①②⑤⑥/우유②	
열량/단백질				584/23	642/20	
날짜	5(월) 대체휴일	6(화)	7(수) 	8(목)	9(금) 한글날	10(토)
오전간식		두부참깨죽⑤⑥	사과/우유②	떠먹는요거트②		마시는요거트②
점심		백미밥 콩나물국⑤ 오리훈제구이①②⑤⑥⑩ 잔멸치볶음⑤⑥ 배추김치⑨	두부채소볶음밥⑤⑥ 아욱된장국⑤⑥ 군만두&간장①②⑤⑥⑩⑬ 깍두기⑨	차조밥 수제비국⑤⑥ 소고기바베큐구이⑤⑥ ⑩⑬⑭⑮ 부추사과무침 깍두기⑨		쌀국수⑩ 김가루주먹밥⑤ 춘권튀김⑤⑥⑩ 깍두기⑨
오후간식		찐고구마/우유②	소면채소무침⑤⑥	베이컨감자범벅①⑤⑩		
열량/단백질		662/27	679/25	584/23		541/18
날짜	12(월)	13(화)	14(수) 	15(목)	16(금)	17(토)
오전간식	배/우유②	배추된장국⑤⑥	키위/우유②	마시는요거트②	단감	떠먹는요거트②
점심	백미밥 근대국⑤⑥ 순살찜닭⑤⑥⑩ 청포묵무침⑤⑥ 깍두기⑨	기장밥 안매운육개장⑤⑥⑩ 두부강정⑤⑥⑩ 우영채조림⑤⑥ 배추김치⑨	소고기새싹비빔밥⑤⑥⑩ 미소장국⑤⑥ 매추리알조림①⑤⑥ 배추김치⑨	수수밥 복어채국① 돈육새송이장조림⑤⑥⑩ 애호박나물⑤⑥ 깍두기⑨	차조밥 다시마무국⑤⑥ 소불고기⑤⑥⑩ 콩나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	하이라이스②⑤⑥⑩⑬ ⑮⑯⑰ 달걀파국① 옥수수고로케①⑤⑥ 배추김치⑨
오후간식	미니핫도그①②⑤⑥⑩⑬	삶은달걀①/우유②	후리가케주먹밥	크림우동①⑤⑩	카스테라①②⑤⑥/우유②	
열량/단백질	600/23	702/27	596/24	616/28	608/25	576/26
날짜	19(월) 	20(화) 	21(수)	22(목)	23(금)	24(토)
오전간식	사과	참치양파죽	씨없는포도	떠먹는요거트②	굴	마시는요거트②
점심	백미밥 닭곰탕⑤ 두부구이&양념장⑤⑥ 느타리버섯볶음⑤ 깍두기⑨	수수밥 어묵국⑤⑥ 돈육채소볶음⑤⑥⑩ 들기름양배추무침⑤⑥ 배추김치⑨	오므라이스①②⑤⑥⑩⑬ ⑮⑯ 부추양파국⑤ 과일요거트범벅②⑩ 배추김치⑨	기장밥 들깨미역국⑤⑥ 소고기숙주볶음⑤⑥⑩ 얼갈이무침⑤⑥ 깍두기⑨	차조밥 맑은청경채국⑤⑥ 떡갈비채소조림⑤⑥⑩⑬ 오이나물⑤ 깍두기⑨	돈까스덮밥①⑤⑥⑩⑬⑰ 콩가루단배추국⑤⑥ 양상추샐러드⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	딸기썬샌드위치①②⑤⑥/우유②	찐감자/우유②	유부초밥⑤⑥	푸실리파스타⑤⑥⑩	치즈빵①②⑤⑥/우유②	
열량/단백질	624/25	613/25	580/19	611/22	600/20	500/16
날짜	26(월)	27(화)	28(수)	29(목)	30(금)	31(토)
오전간식	오이스틱/치즈②	누룽지닭살죽⑤⑥⑩	바나나	마시는요거트②	오렌지	떠먹는요거트②
점심	기장밥 팽이버섯국⑤⑥ 닭볶음탕⑤⑥⑩ 시금치나물⑤⑥ 깍두기⑨	차조밥 맑은감자국⑤⑥ 닭강정⑤⑥⑩ 가지양념무침⑤⑥ 배추김치⑨	안매운마파두부덮밥⑤⑥⑩ 무척국⑤⑥ 숙주맛살무침⑤⑥⑧ 깍두기⑨	백미밥 표고버섯국⑤⑥ 돼지고기짜장조림②⑤⑥ ⑩⑮⑯ 브로콜리참깨무침①⑤⑥ 배추김치⑨	수수밥 소고기된장찌개⑤⑥⑩ 치즈달걀말이①②⑤ 김구이&양념장⑤⑥ 배추김치⑨	미니칼국수⑤⑥ 메밀전병구이③⑤⑥⑩⑬ 배추김치⑨ 사과
오후간식	채소고로케①⑤⑥	찐단호박/우유②	시리얼⑤⑥/우유②	치즈스틱②⑤⑥	슈크림빵①②⑤⑥/우유②	
열량/단백질	592/24	594/30	604/23	612/29	608/27	407/14

『원산지 표시』

쌀 (밥,죽,누룽지)	백미 : 국내산		콩 (대두)	콩비지 : 국내산		수산물/ 수산물가공품	28일 숙주맛살무침 : 맛살(외국산)
	현미 : 국내산			두부 : 국내산			
	찰쌀 : 국내산			순두부 : 국내산			
				연두부 : 국내산			
소고기 ★혼합사용시 매뉴얼 별도작성 후 원산지 기재	국내산	외국산	김치류 (열갈이,봉동포함)	배추 : 국내산 고춧가루 : 국내산	식육가공품 ★매뉴에 해당하는 식육의 종류를 기재 (예시) 돈까스: 돼지고기(국내산)	2일 너비아니구이 : 돼지고기&소고기(국내산) 6일 오리훈제구이 : 오리고기(국내산) 8일 베이컨감자범벅 : 베이컨 돼지고기(국내산) 23일 떡갈비채소조림 : 돼지고기(국내산) 24일 돈까스덮밥 : 돼지고기(국내산)	
	■ 한우 □ 육우 □ 절소 13일:안매운육개장, 30일:소고기된장찌개	호주산 (8일: 소고기바베큐구이, 14일: 소고기새싹비빔밥, 16일: 소불고기, 22일::소고기숙주볶음, 29일: 버섯소불고기)	돼지고기	국내산			
			닭고기	국내산			
			오리고기	국내산			

※위의 식단은 자제수급 및 상황에 따라 일부 변경될 수 있습니다.

도화잘자람어린이집 10월 석식 식단표 (만 1~2세)

날짜	『식단 이용시 참고사항』		『식단 감수 안내 QR코드』	1(목)	2(금)
저녁	알레르기를 유발할 수 있는 식품 19종 ①난류②우유③메밀④땅콩⑤대두⑥밀⑦고등어⑧계⑨새우⑩돼지고기⑪복숭아⑫토마토⑬아황산류⑭호두⑮닭고기⑯쇠고기⑰오징어⑱조개류(굴,전복,홍합 포함)⑲자 ※ ⑬아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.		 식단 감수 설명서	수수밥 달걀양파국①⑤⑥ 치킨까스&소스①②⑤⑥ ⑫⑬⑭⑮ 가지나물⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 열무된장국⑤⑥ 돈묵살찜스테이크⑤⑥⑩ ⑫⑬⑮ 감자채볶음⑤⑥ 깍두기⑨
	열량/단백질			264/14	275/11
날짜	5(월)대체휴일	6(화)	7(수)	8(목)	9(금)한글날
저녁		백미밥 소고기뭇국⑤⑥⑬ 새우살청경채볶음⑤⑥⑨ 오이새콤무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 감자양파국⑤⑥ 콩나물오리불고기⑤⑥ 알배추쌈&쌈장④⑤⑥ 배추김치⑨	수수밥 우거지된장국⑤⑥ 두부토마토소스조림 ②⑤⑥⑫⑬⑮⑯ 아욱나물⑤⑥ 배추김치⑨	
		250/13	238/10	241/10	
날짜	12(월)	13(화)	14(수)	15(목)	16(금)
저녁	백미밥 순두부찌개①⑤ 돈육데리야끼구이⑤⑥⑫ 감자조림⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 열갈이된장국⑤⑥ 순살달걀비⑤⑥⑮ 볼어묵볶음⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 두부콩나물국⑤ 함박스테이크①⑤⑥⑩⑫ ⑬⑮ 멸치조림⑤⑥ 배추김치⑨	수수밥 소고기미역국⑤⑥⑬ 베이컨달걀말이①⑤⑮ 깻잎새콤무침⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 맑은애호박국 돈육볶음⑤⑥⑩⑫ 고사리나물⑤⑥ 깍두기⑨
열량/단백질	246/12	289/13	283/14	283/14	239/12
날짜	19(월)	20(화)	21(수)	22(목)	23(금)
저녁	차조밥 근대국⑤⑥ 후르츠탕수육①⑤⑥⑩⑫ 도토리묵채소무침⑤⑥ 배추김치⑨	차조밥 유부우동국⑤⑥ 닭살채소볶음⑤⑥⑮ 썬갠두부무침⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 다시마무국⑤⑥ 제육볶음⑤⑥⑩ 애호박볶음⑤⑥ 깍두기⑨	수수밥 순살감자탕⑤⑥⑩ 삼색달걀찜① 연근참깨무침①⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 안매운김치국⑤⑨ 소고기감자조림⑤⑥⑬ 숙주나물⑤⑥ 깍두기⑨
열량/단백질	259/12	279/14	253/10	269/12	261/10
날짜	26(월)	27(화)	28(수)	29(목)	30(금)
저녁	백미밥 달걀만둣국①②⑤⑥⑩⑬⑮ 배추소고기찜⑤⑥⑬ 어묵채볶음⑤⑥ 깍두기⑨	차조밥 닭개장⑤⑥⑮ 소시지피망볶음⑤⑥⑩⑬ 버섯장조림⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 맑은동태탕⑤⑥ 한식잡채⑤⑥⑩ 단호박범벅①⑤ 배추김치⑨	기장밥 아욱국⑤⑥ 동그랑땡전①⑤⑥⑩ 무나물⑤⑥ 깍두기⑨	수수밥 연두부탕⑤⑥ 돈사태조림⑤⑥⑩ 브르콜리숙회&초장⑤⑥ 배추김치⑨
열량/단백질	318/13	257/11	254/10	244/12	248/13

『원산지 표시』

쌀 (밥,죽,누룽지)	백미 : 국내산		콩 (대두)	두부 : 국내산		수산물/ 수산물가공품		
	현미 : 국내산			연두부 : 국내산				
	찹쌀 : 국내산			순두부 : 국내산				
				콩비지 : 국내산				
소고기 ★혼합사용시 메뉴명 별도작성 후 원산지 기재	국내산	외국산	김치류 (열갈이,봄동포함)	배추 : 국내산 고춧가루 : 국내산		식육가공품 ★메뉴에 해당하는 식육의 종류를 기재 예시)돈까스: 돼지고기(국내산)	1일 치킨까스 : 닭고기(국내산) 14일 함박스테이크 : 돼지고기&소고기(국내산) 15일 베이컨달걀말이 : 돼지고기&소고기(국내산) 19일 후르츠탕수육 : 돼지고기(국내산) 27일 소시지피망볶음 : 돼지고기(국내산) 29일 동그랑땡전 : 돼지고기(국내산)	
	■ 한우 □ 육우 □ 젓소 6일:소고기뭇국, 15일:소고기미역국	호주산 23일: 소고기감자조림 26일: 배추소고기찜		돼지고기				국내산
	닭고기			국내산				
	오리고기			국내산				

※위의 식단은 자제수급 및 상황에 따라 일부 변경될 수 있습니다.

도화잘자람어린이집 10월 석식 식단표 (만 3~5세)

날짜	『식단 이용시 참고사항』		『식단 감수 안내 QR코드』	1(목)	2(금)
저녁	알레르기를 유발할 수 있는 식품 19종 ①난류②우유③메밀④땅콩⑤대두⑥밀⑦고등어⑧게⑨새우⑩돼지고기⑪복숭아⑫토마토⑬아황산류⑭호두⑮닭고기⑯쇠고기⑰오징어⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함)⑲장 ※ ⑬아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.			수수밥 달걀양파국①⑤⑥ 치킨까스&소스①②⑤⑥ ⑫⑬⑭⑮ 가지나물⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 열무된장국⑤⑥ 돈묵살찜스테이크⑤⑥⑩ ⑫⑬⑮ 감자채볶음⑤⑥ 깍두기⑨
열량/단백질			식단 감수 설명서	407/22	422/17
날짜	5(월)대체휴일		6(화)	7(수)	8(목)
저녁			백미밥 소고기뭇국⑤⑥⑮ 새우살청경채볶음⑤⑥⑨ 오이새콤무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 감자양파국⑤⑥ 콩나물오리불고기⑤⑥ 알배추쌈&쌈장④⑤⑥ 배추김치⑨	수수밥 우거지된장국⑤⑥ 두부토마토소스조림 ②⑤⑥⑫⑬⑭⑮ 아욱나물⑤⑥ 배추김치⑨
열량/단백질			385/20	367/15	371/15
날짜	12(월)		13(화)	14(수)	15(목)
저녁	백미밥 순두부찌개①⑤ 돈육데리야끼구이⑤⑥⑩ 감자조림⑤⑥ 배추김치⑨		기장밥 열갈이된장국⑤⑥ 순살닭갈비⑤⑥⑮ 볼어묵볶음⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 두부콩나물국⑤ 함박스테이크①⑤⑥⑩⑫⑬⑮ 멸치조림⑤⑥ 배추김치⑨	수수밥 소고기미역국⑤⑥⑮ 베이컨달걀말이①⑤⑩ 깻잎새콤무침⑤⑥ 깍두기⑨
열량/단백질	378/19		419/18	436/22	435/21
날짜	19(월)		20(화)	21(수)	22(목)
저녁	차조밥 근대국⑤⑥ 후르츠탕수육①⑤⑥⑩⑫ 도토리묵채소무침⑤⑥ 배추김치⑨		차조밥 유부우동국⑤⑥ 닭살채소볶음⑤⑥⑮ 숙갓두부무침⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 다시마무국⑤⑥ 제육볶음⑤⑥⑩ 애호박볶음⑤⑥ 깍두기⑨	수수밥 순살감자탕⑤⑥⑩ 삼색달걀찜① 연근참깨무침①⑤⑥ 배추김치⑨
열량/단백질	399/18		429/21	389/16	414/18
날짜	26(월)		27(화)	28(수)	29(목)
저녁	백미밥 달걀만두국①②⑤⑥⑩⑫⑮ 배추소고기찜⑤⑥⑮ 어묵채볶음⑤⑥ 깍두기⑨		차조밥 닭개장⑤⑥⑮ 소시지피망볶음⑤⑥⑩⑮ 버섯장조림⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 맑은동태탕⑤⑥ 한식잡채⑤⑥⑩ 단호박범벅①⑤ 배추김치⑨	기장밥 아욱국⑤⑥ 동그랑땡전①⑤⑥⑩ 무나물⑤⑥ 깍두기⑨
열량/단백질	488/20		396/17	391/15	375/19
날짜	30(금)		31(토)	1(일)	2(월)
저녁	수수밥 연두부탕⑤⑥ 돈사태조림⑤⑥⑩ 브르콜리숙회&초장⑤⑥ 배추김치⑨				

『원산지 표시』

쌀 (밥,죽,누룽지)	백미 : 국내산		콩 (대두)	두부 : 국내산		수산물/ 수산물가공품	
	현미 : 국내산			연두부 : 국내산			
				순두부 : 국내산			
	찰쌀 : 국내산			콩비지 : 국내산			
소고기 ★혼합사용시 매뉴명 별도작성 후 원산지 기재	국내산	외국산	김치류 (열갈이,봉동포함)	배추 : 국내산 고춧가루 : 국내산	식육가공품 ★매뉴에 해당하는 식육의 종류를 기재 예시)돈까스: 돼지고기(국내산)	1일 치킨까스 : 닭고기(국내산) 14일 함박스테이크 : 돼지고기&소고기(국내산) 15일 베이컨달걀말이 : 돼지고기&소고기(국내산) 19일 후르츠탕수육 : 돼지고기(국내산) 27일 소시지피망볶음 : 돼지고기(국내산) 29일 동그랑땡전 : 돼지고기(국내산)	
	■ 한우 □ 육우 □ 젓소 6일:소고기뭇국, 15일:소고기미역국	호주산 23일: 소고기김치조림 26일: 배추소고기찜	돼지고기	국내산			
			닭고기	국내산			
			오리고기	국내산			

※위의 식단은 자제수급 및 상황에 따라 일부 변경될 수 있습니다.