



발행일 : 2026. 9. 17.
발행처 : 영양팀

2026년 10월 만1~2세 식단(중식)

인천시남동구 어린이·사회복지식물관리지원센터



1주		1일(목)		2일(금)		3일(토)							
★오전간식	10월 제철 : 상추, 깻잎, 무, 감자, 새우, 오징어, 고등어, 배, 사과 등 식품 알레르기 정보 ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(홍합, 전복, 굴 포함) ⑲자과 이들 식품의 성분을 함유한 식품 또는 식품 첨가물을 함유한 식품에 특정증상을 보이는 영유아나 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 영유아들은 급식 시 확인하여 섭취해 주시기 바랍니다. 알레르기 중 ⑬아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있습니다. ○ 보라색 메뉴: 어린이급식관리지원센터 신메뉴 ○ 빨간색 메뉴: 시간·온도 관리가 필요한 식품(TCS Food) ○ ★(별표) 메뉴: (불임)대체 메뉴 제공(간식 일부 메뉴 제외) 2025년 개정 지침에 따라 떡류 제공 기준이 변경되어 떡류 메뉴가 제공되지 않습니다.			채소스틱(당근)/아기치즈② (대체:사과주스)	과일(배)								
점심				차조밥 새우젓달걀국①⑨ (대체:야채국) 떡갈비조림⑤⑥⑩⑫ (대체:한돈스테이크) 애호박무침⑤ (대체:야채무침) 배추김치⑨	수수밥 맑은닭개장⑤⑮ 두부엿장조림⑤⑥ 단배추나물⑤⑥ 깍두기⑨								
★오후간식				채소주먹밥⑤	빵(밤식빵)①②⑤⑥ (대체:잼설기) /우유②(대체:감귤주스)								
열량/단백질				397.3/15.7	402.9/17.2		개천절						
2주		5일(월)		6일(화)		7일(수)		8일(목)		9일(금)		10일(토)	
★오전간식			김가루채소죽		과일(사과)/짜요짜요② (대체:사과주스)		브로콜리스프②⑤⑥⑮⑯ (대체:단호박죽)				짜요짜요②		
점심			기장밥 두부된장국⑤⑥ 닭살장조림⑤⑥⑮ 양송이버섯볶음⑤ 배추김치⑨		간장제육덮밥⑤⑥⑩ 어묵볶음⑤⑥ (대체:연두부) 참나물무침 깍두기⑨		흑미밥 쇠고기미역국⑤⑥⑫ 새우살계장볶음⑤⑥⑨⑫ 청경채무침⑤⑥ 깍두기⑨				닭살채소볶음밥⑤⑥⑮ 배추김치⑨		
★오후간식			찐감자(대체:쌀과자)/우유② (대체:포도주스)		구운달걀①(대체:잼설기)/매실차		바나나토마토요거트범벅②⑫(대체:과일만제공)				과일(사과)		
열량/단백질	개천절 대체공휴일		403.2/18		405.4/18		395.3/15.4		한글날		405.1/14.3		
3주		12일(월)		13일(화)		14일(수)		15일(목)		16일(금)		17일(토)	
★오전간식	선식⑤/우유② (대체:감귤주스)		쇠고기죽⑯		과일(바나나)		채소스틱(오이)/아기치즈② (대체:감귤주스)		과일(바나나)		짜요짜요②		
점심	차조밥 순두부국⑤⑥ ★고등어살구이⑤⑦ 콩나물무침⑤ 배추김치⑨		유기농쌀밥 맑은배춧국 훈제오리채소볶음⑤⑥ 도토리묵무침⑤⑥ 깍두기⑨		유기농쌀밥 소고기미역국⑤⑥⑫ 잡채⑤⑥⑩ 팥콘치킨⑤⑥⑮ (대체:한돈스테이크) 과일샐러드(사과, 포도, 방울토마토)①⑤⑫ (대체:과일만제공) 깍두기⑨		수수밥 맑은시금치국⑤⑥ 돈갈비찜⑤⑥⑩ 김구이 깍두기⑨		흑미밥 애호박된장국⑤⑥ (대체:된장국) 쇠고기양파볶음⑤⑥⑫ 새송이버섯무침 배추김치⑨		에그마요샌드위치①②⑤⑥ 두유⑤		
★오후간식	딸기잼샌드위치①②⑤⑥ (대체:잼설기)		단호박범벅①⑤ (대체:단호박만제공) /우유②(대체:사과주스)		생크림케이크①②⑤⑥/ (대체:잼설기)/요구르트② (대체:포도주스)		후리가케주먹밥⑤⑥		빵(크로와상)①②⑤⑥ (대체:잼설기)/우유② (대체:사과주스)		과일(바나나)		
열량/단백질	420.6/18.3		431.8/13.8		439.2/14.9		395.1/15		415.8/13.8		396.4/14.3		
4주		19일(월)		20일(화)		21일(수)		22일(목)		23일(금)		24일(토)	
★오전간식	시리얼⑤/우유② (대체:포도주스)		모듬버섯죽		과일(배) /플레인요거트② (대체:사과주스)		옥수수스프②⑤⑥⑮⑯ (대체:단호박죽)		과일(단감)		짜요짜요②		
점심	유기농쌀밥 돈육찌개⑤⑥⑩ 들기름두부구이⑤⑥ (대체:두부구이) 브로콜리볶음⑤ 배추김치⑨		차조밥 콩비지국⑤⑨ 닭다리살간장구이⑤⑥⑮ 근대나물 깍두기⑨		달걀채소볶음밥①⑤ (대체:채소볶음밥) 함박스테이크⑤⑥⑩⑫ 팽이버섯무침 배추김치⑨		기장밥 미역국⑤⑥ 소불고기⑤⑥⑫ 숙주무침 깍두기⑨		수수밥 감자국⑤⑥ (대체:야채국) ★삼치엿장조림⑤⑥ 무나물 배추김치⑨		돈까스덮밥①⑤⑥⑩ 깍두기⑨		
★오후간식	어묵탕⑤⑥ (대체:잼설기)		찐고구마/ 우유②(대체:감귤주스)		로제스파게티②⑥⑫ (대체:잼설기)		오곡롤⑤⑥/짜요짜요② (대체:포도주스)		빵(카스테라)①②⑤⑥ (대체:잼설기)/우유② (대체:감귤주스)		과일(단감)		
열량/단백질	425.4/20.3		408.3/12.9		444.2/16.6		420.5/15.4		403.8/14.6		401.3/14.9		
5주		26일(월)		27일(화)		28일(수)		29일(목)		30일(금)		31일(토)	
★오전간식	짜요짜요② (대체:사과주스)		달걀양파죽① (대체:양파죽)		과일(사과)/짜요짜요② (대체:감귤주스)		채소스틱(파프리카)/아기치즈② (대체:사과주스)		과일(귤)		짜요짜요②		
점심	흑미밥 근대된장국⑤⑥ 간장달걀비⑤⑥⑮ 양배추볶음⑤ 깍두기⑨		유기농쌀밥 ★복어국⑤⑥ 돈육데리야끼볶음⑤⑥⑩ (대체:한돈스테이크) 시금치나물 배추김치⑨		쇠고기콩나물밥/양념장⑤⑥⑫ ♥맛살채소볶음①⑤⑥⑧ (대체:채소볶음) 애호박나물⑤⑥⑨ (대체:야채나물) 깍두기⑨		기장밥 들깨수제비국⑤⑥ (대체:야채국) 메추리알장조림①⑤⑥ (대체:연두부) 김자반⑤ 배추김치⑨		차조밥 느타리된장국⑤⑥ 동그랑땡구이①⑤⑥⑩ (대체:한돈스테이크) 열갈이무침⑤⑥ 깍두기⑨		미트스파게티②⑤⑥⑩⑫⑬⑭ 오이피클		
★오후간식	프렌치토스트①②⑤⑥ (대체:잼설기)		감자샐러드①⑤ (대체:샐러드) /우유②(대체:포도주스)		찐만두⑤⑥⑩ (대체:잼설기)		유부주먹밥⑤⑥		빵(슈크림)①②⑤⑥ (대체:잼설기) /우유②(대체:포도주스)		과일(귤)		
열량/단백질	410.3/19.5		434.4/19		399.7/15		405.8/14.4		400.9/16.9		406.5/14.1		

우리 만월 어린이집 급식에 사용되는 식재료의 원산지입니다.

문의사항 : 032-466-2983(영양팀)

쇠고기		돼지고기		닭고기		배추김치		쌀(밥/죽/누룽지)		콩		고등어							
한우						배추		고춧가루		현미/찹쌀/흑미		두부		순두부		콩비지		국산	
국산		국산		국산		국산		국산		국산		국산		국산		국산		국산	
가공식품(사용 중인 가공품의 원산지를 표시)																			
떡갈비		미니돈까스		훈제오리		함박스테이크		동그랑땡		팥콘치킨									
국산		국산		국산		국산		국산		국산		국산							

식단안내문

식단 안내

- **식단 게시 시 식단안내문도 함께 게시해 주시기 바랍니다. (부모 안내자료, 게시판, 정보공시 업로드 등)**
- 모든 메뉴의 표준레시피는 식단발송 메일 및 홈페이지에서 다운 받으실 수 있습니다.
표준레시피에는 1~2세와 3~5세 각각의 1인량이 나와 있으며 영아인원수, 유아인원수, 성인인원수 입력 시 일별발주량이 자동계산 됩니다.
- 식품의약품안전처에서는 2018년 12월 이후 통합형식단 제공을 금지하였습니다. 따라서 각 기관에서도 센터에서 제공한 **유아(만1~2세)식단, 유아(만3~5세)식단을 각각 사용**해 주시고, 식단에 대상 연령대를 꼭 표기해 주시기 바랍니다.
만 1~5세가 함께 있는 기관의 경우 2개의 식단(만1~2세/만3~5세)을 모두 비치해두셔야 함을 알려드립니다.
- **식단감수 안내사항은 식단 발송 시 별도 제공하오니 참고해 주시기 바랍니다.**

식단 작성 기준

- **에너지 구성**
 - 한국인 영양소 섭취기준(보건복지부, 2025년)에 근거하여 영유아 연령별 하루 섭취 에너지와 에너지 구성 비율은 아래의 표와 같습니다.

	에너지 필요추정량(kcal)	단백질 권장섭취량(g)	탄수화물 : 단백질 : 지방 구성 비율 (%)
만 1~2세	900	20	50~65 : 10~20 : 20~35
만 3~5세	1,400	25	50~65 : 10~20 : 15~30

 - 식단의 열량은 1일 에너지 필요추정량 대비 **오전간식 8%, 점심 28%, 오후간식 10%, 저녁 30% 수준**으로 제공되며, 1주일 평균치로 고려됨을 알려드립니다. (10% 가감이 있을 수 있음)
- **센터 식단 구성**
 - ◎ **기본구성**
 - 밥, 국, 주찬, 부찬, 김치류의 다섯 가지로 구성
 - 평일 중·석식 각 주 1회 일품식 / 토요일은 간편 일품식 제공
 - 자연식품(채소스틱, 생과일 등)은 간식으로 '주 3회' 이상 제공
 - 떡류는 잠정적 중단(떡 사용을 원하는 경우 대체식단 활용)
 - 우유·유제품은 간식으로 '일 1회' 이상 제공
(‘오전죽식’ 식단 사용의 경우 미제공일에는 가정에서 섭취할 수 있도록 안내)
 - ◎ **요구도 조사 결과(2026년 7월~)**
 - 간편조리 식단 및 이벤트데이 제공 중단
 - 된장국 제공 횟수 조정(주 1~2회 제공)
 - 간식 구성 조정(월: 오전-선식&우유(월 1회) 대신 플레인요거트 추가 / 화: 오후-자연간식(찜·조리 혼합) 유지/
금: 오전-과일, 오후-빵&우유 / 오전죽식: 오후-간식만 제공(과일 제외))
 - 면요리 제공 방식 조정(점심 일품요리 → 오후간식)
 - 전통간식 축소 및 조리간식 확대
* 선호도 중심의 식단을 제공하나 제철 식재료 등을 고려하여 필요에 따라 비선호 메뉴가 포함될 경우 선호메뉴와 함께 제공
- **보라색 메뉴**는 어린이급식관리지원센터에서 개발한 신메뉴입니다.
- **빨간색 메뉴**는 시간·온도 관리가 필요한 식품(TCS Food)으로 식중독 발생 위험성이 높습니다.
조리 시 위생에 각별히 신경 써 주시고 배식 직전 30분 이내에 조리가 완료되도록 해 주시기 바랍니다.
- **★(별표) 메뉴**: [붙임2]대체 메뉴입니다. (간식 일부 메뉴 제외)
- **♥(하트) 메뉴**: 저염 조리 유의 메뉴입니다. 레시피를 참고해 주시기 바랍니다.

식단 종류

유형	종류
이유식 식단	- 이유식(초 4-5개월·중기 6-8개월, 후기 9-11개월, 완료기 12-15개월)
만 1~2세 식단	- 중식, 중식(오전죽식), 중식(저나트륨식), 석식
만 3~5세 식단	- 중식, 중식(오전죽식), 중식(저나트륨식), 석식
지역아동센터 식단	- 중식, 석식
청소년기 식단	- 조식, 중식, 석식 * 식생활안전관리원에서 작성한 식단을 보완하여 제공

대체 식재료 안내

- 센터에서는 매월 식단과 함께 대체메뉴를 제공해 드리고 있습니다. 대체메뉴 활용 시 식단감수 없이도 변경 가능합니다. 식단과 함께 보내드리는 **[붙임2] 대체 식재료 안내** 파일을 참고해 주시기 바랍니다.
- 대체메뉴 제공 사항
 - 선호도가 낮은 메뉴 및 간식
 - 향이 강한 식재료나 섭취가 어려울 수 있는 메뉴 및 간식
 - 생일잔치, 간편 식단

식품 알레 르기	○ 식품의약품안전처에서 지정한 알레르기 식품은 총 19가지(①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(홍합, 전복, 굴 포함), ⑲잣입니다. ○ 보육시설에 어린이 신규 입소 시 식품알레르기에 대한 조사를 실시하고 서류를 보관하시기 바랍니다. ○ 식품 알레르기가 있는 어린이의 경우 해당 식품을 제한하고, 같은 식품군에서 대체메뉴를 제공하여 영양섭취에 부족함이 없도록 해 주시기 바랍니다. ○ 가공식품(스프,소스 등)을 사용할 경우 제조사에 따른 토마토, 돼지고기, 닭고기와 같은 제품을 취급할 수 있기 때문에 영양성분표를 확인하시고 사용해 주시기 바랍니다. ○ 식품알레르기는 아니나 종교·문화적인 이유로 특정 식품의 제한을 요청하는 경우 식품알레르기 관리 방안에 준하여 영양학적으로 비슷한 동일식품군으로 대체하여 제공이 가능하며, 관련 서류를 보관해 주시기 바랍니다.																																				
원산지 표기	○ 원산지 표시 대상 품목에 대한 원산지를 식단표에 기입하여 사용해 주시기 바랍니다. 예) 쇠고기: 국내산 육우 사용 시 '국내산 육우', 국내산 한우 사용 시 '국내산 한우', 수입산 사용 시 '해당국가명', 나머지 식재료는 사용하는 국가에 따라 '국내산' 이거나 '해당국가명' 기재 ○ 원산지 표시 대상 품목 - 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소(유산양 포함)고기(식육·포장육·식육가공품 포함) - 쌀(밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀, 찰쌀, 현미, 흑미, 찌릿쌀, 쌀 가공품 포함) - 배추김치(배추김치 가공품 포함, 배추(얼갈이배추, 봄동배추 포함), 고춧가루도 함께 표시) - 콩(두부류(가공두부, 유바 제외), 콩비지, 콩국수에 사용하는 콩, 콩가공품 포함) - 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미(해당 수산물 가공품 포함)																																				
조리 배식 관리	○ 조리 및 배식 시 유의사항 <table> <tr> <th>구분</th><th>만 1~2세</th><th>만 3~5세</th></tr> <tr> <td>밥류</td><td colspan="2"> - 소화가 용이 하도록 충분히 불리기(조, 기장, 수수, 흑미 등 부드러운 잡곡 제공) - 볶음밥, 덮밥의 경우 채소는 1x1cm 정도로 썰기 </td></tr> <tr> <td>국류</td><td colspan="2"> - 건더기는 손가락으로 떠먹을 수 있도록 썰기 </td></tr> <tr> <td>주찬류</td><td> - 돼지·소고기는 저작이 어렵고 질긴 부위는 특히 섭취가 어려우므로 작게 썰거나, 다진 고기를 활용하여 조리(힘줄 부위 등 질긴 부위 사용 자제) - 닭고기는 뼈가 제거된 순살고기 사용 권장 - 생선은 가급적 순살을 사용하고 배식 전 가시 유무 확인 - 해물(오징어, 조갯살 등)은 충분히 익혀 조리하되 너무 질기지 않도록 조절하고 반드시 잘게 잘라 제공 - 난류는 완숙으로 제공하고 삶은 달걀 배식 시 2-4등분으로 잘라 물·음료와 함께 제공 </td><td> - 스스로 한번 정도 잘라 먹거나 저작이 용이한 작은 크기로 제공(힘줄 부위 등 질긴 부위 사용 자제) </td></tr> <tr> <td>부찬류</td><td> - 1~2세의 경우 3~5세보다 작게 잘라서 제공(조리가 전혀 되지 않은 생채소를 큰 덩어리로 제고하지 않음) - 생채소는 반드시 세척 및 소독 후 제공 - 나물류는 2cm이하 길이로 잘라서 제공 </td><td> - 쌈채소는 직접 손으로 쌈을 싸게 하기 보다는 3x3cm 정도로 아이들이 먹기 편하게 잘라서 밥과 함께 수저로 먹을 수 있도록 제공하고 상추의 경우 목에 붙을 수 있으니 주의 </td></tr> <tr> <td>김치류</td><td colspan="2"> - 맵거나 짜지 않도록 고춧가루 함량에 유의(어린이 유아의 경우 백김치 고려) - 배추김치는 앞보다는 줄기 부분을 잘 먹을 수 있고 배추김치 및 깍두기 모두 1cm이하 크기로 제공 </td></tr> <tr> <td>면류</td><td> - 국수·잡채 등의 면류는 충분히 익혀 조리하고 잘 끊지 못할 수 있으므로 잘게 잘라 손가락으로 떠먹을 수 있게 배식 </td><td> - 국수·잡채 등의 면류는 충분히 익혀 조리 </td></tr> <tr> <td>떡류</td><td colspan="2"> - 떡류 제외 ※ 운영 위원회를 통해 떡 제공에 대한 협의가 된 시설에 한하여 식단 제공 가능(단, 증빙 서류 필요) - 협의 후 떡을 제공할 경우 흡인 위험에 각별히 주의 - 식사 시간 동안 반드시 선생님들의 모니터링 필요(2-4등분으로 잘게 잘라서 제공) - 목이 메지 않도록 물·음료와 함께 제공 </td></tr> <tr> <td>견과류·콩류·옥수수</td><td> - 제공하지 않음(삼킴주의) - 옥수수는 찌서 으갠 형태 또는 잘게 썰린 형태로 제공 </td><td> - 알레르기 원아 확인 후 제공 - 제공 시 잘게 부스거나 슬라이스 된 것을 사용 </td></tr> <tr> <td>매끄럽고 동글동글한 음식</td><td colspan="2"> - 세로 방향으로 작게 썰고 가급적 겹질을 제거하여 제공하며 제공 시 주의 </td></tr> <tr> <td>퍽퍽한 음식</td><td colspan="2"> - 퍽퍽한 음식(예:고구마, 퍽퍽한 빵 등)은 음료(예:물, 우유 등)와 함께 제공 </td></tr> <tr> <td>짜먹는 요구르트, 컵에 주는 음료</td><td colspan="2"> - 쉬지 않고 또는 급하게 계속 빨거나 마실 경우에 기도로 들어갈 수 있으므로 주의 - 두세 모금 정도 마시면 꼭 쉬어서 완전히 삼켰는지 확인한 후 또 먹을 수 있도록 지도 함 </td></tr> </table>	구분	만 1~2세	만 3~5세	밥류	- 소화가 용이 하도록 충분히 불리기(조, 기장, 수수, 흑미 등 부드러운 잡곡 제공) - 볶음밥, 덮밥의 경우 채소는 1x1cm 정도로 썰기		국류	- 건더기는 손가락으로 떠먹을 수 있도록 썰기		주찬류	- 돼지·소고기는 저작이 어렵고 질긴 부위는 특히 섭취가 어려우므로 작게 썰거나, 다진 고기를 활용하여 조리(힘줄 부위 등 질긴 부위 사용 자제) - 닭고기는 뼈가 제거된 순살고기 사용 권장 - 생선은 가급적 순살을 사용하고 배식 전 가시 유무 확인 - 해물(오징어, 조갯살 등)은 충분히 익혀 조리하되 너무 질기지 않도록 조절하고 반드시 잘게 잘라 제공 - 난류는 완숙으로 제공하고 삶은 달걀 배식 시 2-4등분으로 잘라 물·음료와 함께 제공	- 스스로 한번 정도 잘라 먹거나 저작이 용이한 작은 크기로 제공(힘줄 부위 등 질긴 부위 사용 자제)	부찬류	- 1~2세의 경우 3~5세보다 작게 잘라서 제공(조리가 전혀 되지 않은 생채소를 큰 덩어리로 제고하지 않음) - 생채소는 반드시 세척 및 소독 후 제공 - 나물류는 2cm이하 길이로 잘라서 제공	- 쌈채소는 직접 손으로 쌈을 싸게 하기 보다는 3x3cm 정도로 아이들이 먹기 편하게 잘라서 밥과 함께 수저로 먹을 수 있도록 제공하고 상추의 경우 목에 붙을 수 있으니 주의	김치류	- 맵거나 짜지 않도록 고춧가루 함량에 유의(어린이 유아의 경우 백김치 고려) - 배추김치는 앞보다는 줄기 부분을 잘 먹을 수 있고 배추김치 및 깍두기 모두 1cm이하 크기로 제공		면류	- 국수·잡채 등의 면류는 충분히 익혀 조리하고 잘 끊지 못할 수 있으므로 잘게 잘라 손가락으로 떠먹을 수 있게 배식	- 국수·잡채 등의 면류는 충분히 익혀 조리	떡류	- 떡류 제외 ※ 운영 위원회를 통해 떡 제공에 대한 협의가 된 시설에 한하여 식단 제공 가능(단, 증빙 서류 필요) - 협의 후 떡을 제공할 경우 흡인 위험에 각별히 주의 - 식사 시간 동안 반드시 선생님들의 모니터링 필요(2-4등분으로 잘게 잘라서 제공) - 목이 메지 않도록 물·음료와 함께 제공		견과류·콩류·옥수수	- 제공하지 않음(삼킴주의) - 옥수수는 찌서 으갠 형태 또는 잘게 썰린 형태로 제공	- 알레르기 원아 확인 후 제공 - 제공 시 잘게 부스거나 슬라이스 된 것을 사용	매끄럽고 동글동글한 음식	- 세로 방향으로 작게 썰고 가급적 겹질을 제거하여 제공하며 제공 시 주의		퍽퍽한 음식	- 퍽퍽한 음식(예:고구마, 퍽퍽한 빵 등)은 음료(예:물, 우유 등)와 함께 제공		짜먹는 요구르트, 컵에 주는 음료	- 쉬지 않고 또는 급하게 계속 빨거나 마실 경우에 기도로 들어갈 수 있으므로 주의 - 두세 모금 정도 마시면 꼭 쉬어서 완전히 삼켰는지 확인한 후 또 먹을 수 있도록 지도 함	
구분	만 1~2세	만 3~5세																																			
밥류	- 소화가 용이 하도록 충분히 불리기(조, 기장, 수수, 흑미 등 부드러운 잡곡 제공) - 볶음밥, 덮밥의 경우 채소는 1x1cm 정도로 썰기																																				
국류	- 건더기는 손가락으로 떠먹을 수 있도록 썰기																																				
주찬류	- 돼지·소고기는 저작이 어렵고 질긴 부위는 특히 섭취가 어려우므로 작게 썰거나, 다진 고기를 활용하여 조리(힘줄 부위 등 질긴 부위 사용 자제) - 닭고기는 뼈가 제거된 순살고기 사용 권장 - 생선은 가급적 순살을 사용하고 배식 전 가시 유무 확인 - 해물(오징어, 조갯살 등)은 충분히 익혀 조리하되 너무 질기지 않도록 조절하고 반드시 잘게 잘라 제공 - 난류는 완숙으로 제공하고 삶은 달걀 배식 시 2-4등분으로 잘라 물·음료와 함께 제공	- 스스로 한번 정도 잘라 먹거나 저작이 용이한 작은 크기로 제공(힘줄 부위 등 질긴 부위 사용 자제)																																			
부찬류	- 1~2세의 경우 3~5세보다 작게 잘라서 제공(조리가 전혀 되지 않은 생채소를 큰 덩어리로 제고하지 않음) - 생채소는 반드시 세척 및 소독 후 제공 - 나물류는 2cm이하 길이로 잘라서 제공	- 쌈채소는 직접 손으로 쌈을 싸게 하기 보다는 3x3cm 정도로 아이들이 먹기 편하게 잘라서 밥과 함께 수저로 먹을 수 있도록 제공하고 상추의 경우 목에 붙을 수 있으니 주의																																			
김치류	- 맵거나 짜지 않도록 고춧가루 함량에 유의(어린이 유아의 경우 백김치 고려) - 배추김치는 앞보다는 줄기 부분을 잘 먹을 수 있고 배추김치 및 깍두기 모두 1cm이하 크기로 제공																																				
면류	- 국수·잡채 등의 면류는 충분히 익혀 조리하고 잘 끊지 못할 수 있으므로 잘게 잘라 손가락으로 떠먹을 수 있게 배식	- 국수·잡채 등의 면류는 충분히 익혀 조리																																			
떡류	- 떡류 제외 ※ 운영 위원회를 통해 떡 제공에 대한 협의가 된 시설에 한하여 식단 제공 가능(단, 증빙 서류 필요) - 협의 후 떡을 제공할 경우 흡인 위험에 각별히 주의 - 식사 시간 동안 반드시 선생님들의 모니터링 필요(2-4등분으로 잘게 잘라서 제공) - 목이 메지 않도록 물·음료와 함께 제공																																				
견과류·콩류·옥수수	- 제공하지 않음(삼킴주의) - 옥수수는 찌서 으갠 형태 또는 잘게 썰린 형태로 제공	- 알레르기 원아 확인 후 제공 - 제공 시 잘게 부스거나 슬라이스 된 것을 사용																																			
매끄럽고 동글동글한 음식	- 세로 방향으로 작게 썰고 가급적 겹질을 제거하여 제공하며 제공 시 주의																																				
퍽퍽한 음식	- 퍽퍽한 음식(예:고구마, 퍽퍽한 빵 등)은 음료(예:물, 우유 등)와 함께 제공																																				
짜먹는 요구르트, 컵에 주는 음료	- 쉬지 않고 또는 급하게 계속 빨거나 마실 경우에 기도로 들어갈 수 있으므로 주의 - 두세 모금 정도 마시면 꼭 쉬어서 완전히 삼켰는지 확인한 후 또 먹을 수 있도록 지도 함																																				
학부모 님들께	남동구 어린이급식관리지원센터 식단은 남동구센터 홈페이지, 인천시육아종합지원센터, 남동구육아종합지원센터에 게시됩니다. 식단 및 각종 영양정보에 대한 궁금하신 점은 ☎영양팀 032-466-2983으로 연락주시면 친절하게 알려드립니다.																																				



발행일 : 2026. 9. 17.
발행처 : 영양팀

2026년 10월 만1~2세 식단(석식)

인천시남동구 어린이·사회복지급식관리지원센터



1주	1일(목)				2일(금)
저녁 * 10월 제철 : 상추, 깻잎, 무, 감자, 새우, 오징어, 고등어, 배, 사과 등 * 식품 알레르기 정보 ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧계, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(홍합, 전복, 굴 포함) ⑲자과 이들 식품의 성분을 함유한 식품 또는 식품 첨가물을 함유한 식품에 특정증상을 보이는 영유아나 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 영유아들은 급식 시 확인하여 섭취해 주시기 바랍니다. 알레르기 중 ⑬아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있습니다. ○ 보라색 메뉴: 어린이급식관리지원센터 신메뉴 ○ 빨간색 메뉴: 시간-온도 관리가 필요한 식품(TCS Food) ○ ★(별표) 메뉴: [불임2]대체 메뉴 제공(간식 일부 메뉴 제외) * 2025년 개정 지침에 따라 떡류 제공 기준이 변경되어 떡류 메뉴가 제공되지 않습니다.	흑미밥 배춧국 돈육불고기⑤⑥⑩ 청포묵무침⑤⑥ 배추김치⑨				쌀밥 애호박된장국⑤⑥ 완자전①⑤⑥⑩ 가지나물⑤⑥ 깍두기⑨
열량/단백질	244.7/9.4				258/9.5
2주	5일(월)	6일(화)	7일(수)	8일(목)	9일(금)
저녁 	돈육짜장덮밥⑤⑥⑩ 달걀찐국① 브로콜리볶음⑤ 배추김치⑨	쌀밥 양배추된장국⑤⑥ 삼치살구이⑤⑥ 감자조림⑤⑥ 깍두기⑨	차조밥 어묵국⑤⑥ 닭살채소볶음②⑤⑥⑬ 들깨무나물 깍두기⑨		
열량/단백질	개천절 대체공휴일	249.1/10.8	248.2/9.8	256/12.2	한글날
3주	12일(월)	13일(화)	14일(수)	15일(목)	16일(금)
저녁 수수밥 미소장국⑤⑥ 삼겹살구이⑩ 상추무침⑤⑥ 배추김치⑨	참치볶음밥⑤ 콩나물국⑤ 두부간장조림⑤⑥ 깍두기⑨	흑미밥 맑은육개장⑤⑥⑬ 달걀찐① 애호박볶음⑤⑨ 깍두기⑨	쌀밥 무채된장국⑤⑥ 너비아니조림⑤⑥⑬ 오이나물⑤ 깍두기⑨	기장밥 수제비국⑤⑥ 순살찜닭⑤⑥⑬ 시금치나물 배추김치⑨	
열량/단백질	252.8/7.2	253/11	250.8/10.1	247.1/7	262.8/12.8
4주	19일(월)	20일(화)	21일(수)	22일(목)	23일(금)
저녁 차조밥 청경채된장국⑤⑥ 새우살채소조림⑤⑨ 가지볶음⑤⑥ 배추김치⑨	쇠고기하이라이스 ⑤⑥⑩⑫⑬⑭ 숙주양파국⑤⑥ 명엽채조림⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 맑은유부국⑤⑥ 돈육잡채⑤⑥⑩ 단배추나물⑤⑥ 배추김치⑨	수수밥 순두부백탕⑤⑥⑬ 훈제오리구이 부추양파볶음⑤⑥ 깍두기⑨	흑미밥 쇠고기탕국⑤⑥⑬ 간장두부볶음⑤⑥ 김구이 배추김치⑨	
열량/단백질	244.1/11.4	249.1/10.1	253.6/6.9	249.6/9.4	261.3/9.7
5주	26일(월)	27일(화)	28일(수)	29일(목)	30일(금)
저녁 기장밥 쇠고기미역국⑤⑥⑬ 달걀말이①⑤ 어묵볶음⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥1/2 닭갈국수⑤⑥⑬ 애호박전①⑤⑥ 배추김치⑨	쌀밥 시금치된장국⑤⑥ 돈수육⑤⑥⑩ 양배추쌈 깍두기⑨	차조밥 조갯살맑은국⑤⑥⑬ 쇠고기피망볶음⑤⑥⑬ 느타리버섯조림⑤⑥ 배추김치⑨	수수밥 두부된장국⑤⑥ 고등어카레튀김⑤⑥⑦ 참깨브로콜리무침 깍두기⑨	
열량/단백질	256.1/10.2	261.3/12.4	261.8/8.4	255.6/11.2	258.8/11.5

* 우리 만월 어린이집 급식에 사용되는 식재료의 원산지입니다.

☎ 문의사항 : 032-466-2983(영양팀)

쇠고기	돼지고기	닭고기	배추김치		쌀(밥/죽/누룽지)	콩		고등어
한우	국산	국산	배추	고춧가루	현미/참쌀/흑미	두부	순두부	국산
국산			국산	국산	국산	국산	국산	
가공식품(사용 중인 가공품의 원산지 표시)								
완자	참치	너비아니	훈제오리					
러시아산	원양산	국산	국산					

식단안내문

식단 안내

- **식단 게시 시 식단안내문도 함께 게시해 주시기 바랍니다.** (부모 안내자료, 게시판, 정보공시 업로드 등)
- 모든 메뉴의 표준레시피는 식단발송 메일 및 홈페이지에서 다운 받으실 수 있습니다.
표준레시피에는 1~2세와 3~5세 각각의 1인량이 나와 있으며 영아인원수, 유아인원수, 성인인원수 입력 시
일별발주량이 자동계산 됩니다.
- 식품의약품안전처에서는 2018년 12월 이후 통합형식단 제공을 금지하였습니다. 따라서 각 기관에서도 센터에서 제공한 **유아(만1~2세)식단, 유아(만3~5세)식단을 각각 사용**해 주시고, 식단에 대상 연령대를 꼭 표기해 주시기 바랍니다.
만 1~5세가 함께 있는 기관의 경우 2개의 식단(만1~2세/만3~5세)을 모두 비치해두셔야 함을 알려드립니다.
- **식단감수 안내사항은 식단 발송 시 별도 제공하오니 참고해 주시기 바랍니다.**

식단 작성 기준

- **에너지 구성**
 - 한국인 영양소 섭취기준(보건복지부, 2025년)에 근거하여 영유아 연령별 하루 섭취 에너지와 에너지 구성 비율은 아래의 표와 같습니다.

	에너지 필요추정량(kcal)	단백질 권장섭취량(g)	탄수화물 : 단백질 : 지방 구성 비율 (%)
만 1~2세	900	20	50~65 : 10~20 : 20~35
만 3~5세	1,400	25	50~65 : 10~20 : 15~30

 - 식단의 열량은 1일 에너지 필요추정량 대비 **오전간식 8%, 점심 28%, 오후간식 10%, 저녁 30% 수준**으로 제공되며, 1주일 평균치로 고려됨을 알려드립니다. (10% 가감이 있을 수 있음)
- **센터 식단 구성**
 - ◎ **기본구성**
 - 밥, 국, 주찬, 부찬, 김치류의 다섯 가지로 구성
 - 평일 중·석식 각 주 1회 일품식 / 토요일은 간편 일품식 제공
 - 자연식품(채소스틱, 생과일 등)은 간식으로 '주 3회' 이상 제공
 - 떡류는 잠정적 중단(떡 사용을 원하는 경우 대체식단 활용)
 - 우유·유제품은 간식으로 '일 1회' 이상 제공
(‘오전죽식’ 식단 사용의 경우 미제공일에는 가정에서 섭취할 수 있도록 안내)
 - ◎ **요구도 조사 결과(2026년 7월~)**
 - 간편조리 식단 및 이벤트데이 제공 중단
 - 된장국 제공 횟수 조정(주 1~2회 제공)
 - 간식 구성 조정(월: 오전-선식&우유(월 1회) 대신 플레인요거트 추가 / 화: 오후-자연간식(찜·조리 혼합) 유지/ 금: 오전-과일, 오후-빵&우유 / 오전죽식: 오후-간식만 제공(과일 제외))
 - 면요리 제공 방식 조정(점심 일품요리 → 오후간식)
 - 전통간식 축소 및 조리간식 확대
 - * 선호도 중심의 식단을 제공하나 제철 식재료 등을 고려하여 필요에 따라 비선호 메뉴가 포함될 경우 선호메뉴와 함께 제공
- **보라색 메뉴**는 어린이급식관리지원센터에서 개발한 신메뉴입니다.
- **빨간색 메뉴**는 시간-온도 관리가 필요한 식품(TCS Food)으로 식중독 발생 위험성이 높습니다.
조리 시 위생에 각별히 신경 써 주시고 배식 직전 30분 이내에 조리가 완료되도록 해 주시기 바랍니다.
- **★(별표) 메뉴**: [불임2]대체 메뉴입니다. (간식 일부 메뉴 제외)
- **♥(하트) 메뉴**: 저염 조리 유의 메뉴입니다. 레시피를 참고해 주시기 바랍니다.

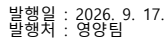
식단 종류

유형	종류
이유식 식단	- 이유식(초 4-5개월·중기 6-8개월, 후기 9-11개월, 완료기 12-15개월)
만 1~2세 식단	- 중식, 중식(오전죽식), 중식(저나트륨식), 석식
만 3~5세 식단	- 중식, 중식(오전죽식), 중식(저나트륨식), 석식
지역아동센터 식단	- 중식, 석식
청소년기 식단	- 조식, 중식, 석식 * 식생활안전관리원에서 작성한 식단을 보완하여 제공

대체 식재료 안내

- 센터에서는 매월 식단과 함께 대체메뉴를 제공해 드리고 있습니다. 대체메뉴 활용 시 식단감수 없이도 변경 가능합니다. 식단과 함께 보내드리는 **[불임2] 대체 식재료 안내** 파일을 참고해 주시기 바랍니다.
- 대체메뉴 제공 사항
 - 선호도가 낮은 메뉴 및 간식
 - 향이 강한 식재료나 섭취가 어려울 수 있는 메뉴 및 간식
 - 생일잔치, 간편 식단

식품 알레 르기	○ 식품의약품안전처에서 지정한 알레르기 식품은 총 19가지(①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(홍합, 전복, 굴 포함), ⑲잣입니다. ○ 보육시설에 어린이 신규 입소 시 식품알레르기에 대한 조사를 실시하고 서류를 보관하시기 바랍니다. ○ 식품 알레르기가 있는 어린이의 경우 해당 식품을 제한하고, 같은 식품군에서 대체메뉴를 제공하여 영양섭취에 부족함이 없도록 해 주시기 바랍니다. ○ 가공식품(스프,소스 등)을 사용할 경우 제조사에 따른 토마토, 돼지고기, 닭고기와 같은 제품을 취급할 수 있기 때문에 영양성분표를 확인하시고 사용해 주시기 바랍니다. ○ 식품알레르기는 아니나 종교·문화적인 이유로 특정 식품의 제한을 요청하는 경우 식품알레르기 관리 방안에 준하여 영양학적으로 비슷한 동일식품군으로 대체하여 제공이 가능하며, 관련 서류를 보관해 주시기 바랍니다.																																				
원산지 표기	○ 원산지 표시 대상 품목에 대한 원산지를 식단표에 기입하여 사용해 주시기 바랍니다. 예) 쇠고기: 국내산 육우 사용 시 '국내산 육우', 국내산 한우 사용 시 '국내산 한우', 수입산 사용 시 '해당국가명', 나머지 식재료는 사용하는 국가에 따라 '국내산' 이거나 '해당국가명' 기재 ○ 원산지 표시 대상 품목 - 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소(유산양 포함)고기(식육·포장육·식육가공품 포함) - 쌀(밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀, 찰쌀, 현미, 흑미, 찰쌀, 쌀 가공품 포함) - 배추김치(배추김치 가공품 포함, 배추(얼갈이배추, 봄동배추 포함), 고춧가루도 함께 표시) - 콩(두부류(가공두부, 유바 제외), 콩비지, 콩국수에 사용하는 콩, 콩가공품 포함) - 넉치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미(해당 수산물 가공품 포함)																																				
조리 배식 관리	○ 조리 및 배식 시 유의사항 <table> <tr> <th>구분</th><th>만 1~2세</th><th>만 3~5세</th></tr> <tr> <td>밥류</td><td colspan="2"> - 소화가 용이 하도록 충분히 불리기(조, 기장, 수수, 흑미 등 부드러운 잡곡 제공) - 볶음밥, 덮밥의 경우 채소는 1x1cm 정도로 썰기 </td></tr> <tr> <td>국류</td><td colspan="2"> - 건더기는 손가락으로 떠먹을 수 있도록 썰기 </td></tr> <tr> <td>주찬류</td><td> - 돼지·소고기는 저작이 어렵고 질긴 부위는 특히 섭취가 어려우므로 작게 썰거나, 다진 고기를 활용하여 조리(힘줄 부위 등 질긴 부위 사용 자제) - 닭고기는 뼈가 제거된 순살고기 사용 권장 - 생선은 가급적 순살을 사용하고 배식 전 가시 유무 확인 - 해물(오징어, 조갯살 등)은 충분히 익혀 조리하되 너무 질기지 않도록 조절하고 반드시 잘게 잘라 제공 - 난류는 완숙으로 제공하고 삶은 달걀 배식 시 2-4등분으로 잘라 물·음료와 함께 제공 </td><td> - 스스로 한번 정도 잘라 먹거나 저작이 용이한 작은 크기로 제공(힘줄 부위 등 질긴 부위 사용 자제) </td></tr> <tr> <td>부찬류</td><td> - 1~2세의 경우 3~5세보다 작게 잘라서 제공(조리가 전혀 되지 않은 생채소를 큰 덩어리로 제고하지 않음) - 생채소는 반드시 세척 및 소독 후 제공 - 나물류는 2cm이하 길이로 잘라서 제공 </td><td> - 쌈채소는 직접 손으로 쌈을 싸게 하기 보다는 3x3cm 정도로 아이들이 먹기 편하게 잘라서 밥과 함께 수저로 먹을 수 있도록 제공하고 상추의 경우 목에 붙을 수 있으니 주의 </td></tr> <tr> <td>김치류</td><td colspan="2"> - 맵거나 짜지 않도록 고춧가루 함량에 유의(어린이 유아의 경우 백김치 고려) - 배추김치는 앞보다는 줄기 부분을 잘 먹을 수 있고 배추김치 및 깍두기 모두 1cm이하 크기로 제공 </td></tr> <tr> <td>면류</td><td> - 국수·잡채 등의 면류는 충분히 익혀 조리하고 잘 끊지 못할 수 있으므로 잘게 잘라 손가락으로 떠먹을 수 있게 배식 </td><td> - 국수·잡채 등의 면류는 충분히 익혀 조리 </td></tr> <tr> <td>떡류</td><td colspan="2"> - 떡류 제외 ※ 운영 위원회를 통해 떡 제공에 대한 협의가 된 시설에 한하여 식단 제공 가능(단, 증빙 서류 필요) - 협의 후 떡을 제공할 경우 흡인 위험에 각별히 주의 - 식사 시간 동안 반드시 선생님들의 모니터링 필요(2-4등분으로 잘게 잘라서 제공) - 목이 메지 않도록 물·음료와 함께 제공 </td></tr> <tr> <td>견과류·콩류·옥수수</td><td> - 제공하지 않음(삼김주의) - 옥수수는 찌서 으갠 형태 또는 잘게 썰린 형태로 제공 </td><td> - 알레르기 원아 확인 후 제공 - 제공 시 잘게 부스거나 슬라이스 된 것을 사용 </td></tr> <tr> <td>매끄럽고 동글동글한 음식</td><td colspan="2"> - 세로 방향으로 작게 썰고 가급적 겹질을 제거하여 제공하며 제공 시 주의 </td></tr> <tr> <td>퍽퍽한 음식</td><td colspan="2"> - 퍽퍽한 음식(예:고구마, 퍽퍽한 빵 등)은 음료(예:물, 우유 등)와 함께 제공 </td></tr> <tr> <td>짜먹는 요구르트, 컵에 주는 음료</td><td colspan="2"> - 쉬지 않고 또는 급하게 계속 빨거나 마실 경우에 기도로 들어갈 수 있으므로 주의 - 두세 모금 정도 마시면 꼭 쉬어서 완전히 삼켰는지 확인한 후 또 먹을 수 있도록 지도 함 </td></tr> </table>	구분	만 1~2세	만 3~5세	밥류	- 소화가 용이 하도록 충분히 불리기(조, 기장, 수수, 흑미 등 부드러운 잡곡 제공) - 볶음밥, 덮밥의 경우 채소는 1x1cm 정도로 썰기		국류	- 건더기는 손가락으로 떠먹을 수 있도록 썰기		주찬류	- 돼지·소고기는 저작이 어렵고 질긴 부위는 특히 섭취가 어려우므로 작게 썰거나, 다진 고기를 활용하여 조리(힘줄 부위 등 질긴 부위 사용 자제) - 닭고기는 뼈가 제거된 순살고기 사용 권장 - 생선은 가급적 순살을 사용하고 배식 전 가시 유무 확인 - 해물(오징어, 조갯살 등)은 충분히 익혀 조리하되 너무 질기지 않도록 조절하고 반드시 잘게 잘라 제공 - 난류는 완숙으로 제공하고 삶은 달걀 배식 시 2-4등분으로 잘라 물·음료와 함께 제공	- 스스로 한번 정도 잘라 먹거나 저작이 용이한 작은 크기로 제공(힘줄 부위 등 질긴 부위 사용 자제)	부찬류	- 1~2세의 경우 3~5세보다 작게 잘라서 제공(조리가 전혀 되지 않은 생채소를 큰 덩어리로 제고하지 않음) - 생채소는 반드시 세척 및 소독 후 제공 - 나물류는 2cm이하 길이로 잘라서 제공	- 쌈채소는 직접 손으로 쌈을 싸게 하기 보다는 3x3cm 정도로 아이들이 먹기 편하게 잘라서 밥과 함께 수저로 먹을 수 있도록 제공하고 상추의 경우 목에 붙을 수 있으니 주의	김치류	- 맵거나 짜지 않도록 고춧가루 함량에 유의(어린이 유아의 경우 백김치 고려) - 배추김치는 앞보다는 줄기 부분을 잘 먹을 수 있고 배추김치 및 깍두기 모두 1cm이하 크기로 제공		면류	- 국수·잡채 등의 면류는 충분히 익혀 조리하고 잘 끊지 못할 수 있으므로 잘게 잘라 손가락으로 떠먹을 수 있게 배식	- 국수·잡채 등의 면류는 충분히 익혀 조리	떡류	- 떡류 제외 ※ 운영 위원회를 통해 떡 제공에 대한 협의가 된 시설에 한하여 식단 제공 가능(단, 증빙 서류 필요) - 협의 후 떡을 제공할 경우 흡인 위험에 각별히 주의 - 식사 시간 동안 반드시 선생님들의 모니터링 필요(2-4등분으로 잘게 잘라서 제공) - 목이 메지 않도록 물·음료와 함께 제공		견과류·콩류·옥수수	- 제공하지 않음(삼김주의) - 옥수수는 찌서 으갠 형태 또는 잘게 썰린 형태로 제공	- 알레르기 원아 확인 후 제공 - 제공 시 잘게 부스거나 슬라이스 된 것을 사용	매끄럽고 동글동글한 음식	- 세로 방향으로 작게 썰고 가급적 겹질을 제거하여 제공하며 제공 시 주의		퍽퍽한 음식	- 퍽퍽한 음식(예:고구마, 퍽퍽한 빵 등)은 음료(예:물, 우유 등)와 함께 제공		짜먹는 요구르트, 컵에 주는 음료	- 쉬지 않고 또는 급하게 계속 빨거나 마실 경우에 기도로 들어갈 수 있으므로 주의 - 두세 모금 정도 마시면 꼭 쉬어서 완전히 삼켰는지 확인한 후 또 먹을 수 있도록 지도 함	
구분	만 1~2세	만 3~5세																																			
밥류	- 소화가 용이 하도록 충분히 불리기(조, 기장, 수수, 흑미 등 부드러운 잡곡 제공) - 볶음밥, 덮밥의 경우 채소는 1x1cm 정도로 썰기																																				
국류	- 건더기는 손가락으로 떠먹을 수 있도록 썰기																																				
주찬류	- 돼지·소고기는 저작이 어렵고 질긴 부위는 특히 섭취가 어려우므로 작게 썰거나, 다진 고기를 활용하여 조리(힘줄 부위 등 질긴 부위 사용 자제) - 닭고기는 뼈가 제거된 순살고기 사용 권장 - 생선은 가급적 순살을 사용하고 배식 전 가시 유무 확인 - 해물(오징어, 조갯살 등)은 충분히 익혀 조리하되 너무 질기지 않도록 조절하고 반드시 잘게 잘라 제공 - 난류는 완숙으로 제공하고 삶은 달걀 배식 시 2-4등분으로 잘라 물·음료와 함께 제공	- 스스로 한번 정도 잘라 먹거나 저작이 용이한 작은 크기로 제공(힘줄 부위 등 질긴 부위 사용 자제)																																			
부찬류	- 1~2세의 경우 3~5세보다 작게 잘라서 제공(조리가 전혀 되지 않은 생채소를 큰 덩어리로 제고하지 않음) - 생채소는 반드시 세척 및 소독 후 제공 - 나물류는 2cm이하 길이로 잘라서 제공	- 쌈채소는 직접 손으로 쌈을 싸게 하기 보다는 3x3cm 정도로 아이들이 먹기 편하게 잘라서 밥과 함께 수저로 먹을 수 있도록 제공하고 상추의 경우 목에 붙을 수 있으니 주의																																			
김치류	- 맵거나 짜지 않도록 고춧가루 함량에 유의(어린이 유아의 경우 백김치 고려) - 배추김치는 앞보다는 줄기 부분을 잘 먹을 수 있고 배추김치 및 깍두기 모두 1cm이하 크기로 제공																																				
면류	- 국수·잡채 등의 면류는 충분히 익혀 조리하고 잘 끊지 못할 수 있으므로 잘게 잘라 손가락으로 떠먹을 수 있게 배식	- 국수·잡채 등의 면류는 충분히 익혀 조리																																			
떡류	- 떡류 제외 ※ 운영 위원회를 통해 떡 제공에 대한 협의가 된 시설에 한하여 식단 제공 가능(단, 증빙 서류 필요) - 협의 후 떡을 제공할 경우 흡인 위험에 각별히 주의 - 식사 시간 동안 반드시 선생님들의 모니터링 필요(2-4등분으로 잘게 잘라서 제공) - 목이 메지 않도록 물·음료와 함께 제공																																				
견과류·콩류·옥수수	- 제공하지 않음(삼김주의) - 옥수수는 찌서 으갠 형태 또는 잘게 썰린 형태로 제공	- 알레르기 원아 확인 후 제공 - 제공 시 잘게 부스거나 슬라이스 된 것을 사용																																			
매끄럽고 동글동글한 음식	- 세로 방향으로 작게 썰고 가급적 겹질을 제거하여 제공하며 제공 시 주의																																				
퍽퍽한 음식	- 퍽퍽한 음식(예:고구마, 퍽퍽한 빵 등)은 음료(예:물, 우유 등)와 함께 제공																																				
짜먹는 요구르트, 컵에 주는 음료	- 쉬지 않고 또는 급하게 계속 빨거나 마실 경우에 기도로 들어갈 수 있으므로 주의 - 두세 모금 정도 마시면 꼭 쉬어서 완전히 삼켰는지 확인한 후 또 먹을 수 있도록 지도 함																																				
학부모 님들께	남동구 어린이급식관리지원센터 식단은 남동구센터 홈페이지, 인천시육아종합지원센터, 남동구육아종합지원센터에 게시됩니다. 식단 및 각종 영양정보에 대한 궁금하신 점은 ☎영양팀 032-466-2983으로 연락주시면 친절하게 알려드립니다.																																				



2026년 10월 만3~5세 식단(중식)



인천시남동구 어린이·사회복지급식관리지원센터



1주				1일(목)	2일(금)	3일(토)
★오전간식	10월 제철 : 상추, 깻잎, 무, 감자, 새우, 오징어, 고춧가루, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 10월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 11월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 12월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 1월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 2월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 3월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 4월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 5월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 6월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 7월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 8월 제철 : 사과, 배, 감, 오렌지, 고구마, 배추, 배, 사과, 들깨 9					

🌸 우리 만월 어린이집 급식에 사용되는 식재료의 원산지입니다.

☎ 문의사항 : 032-466-2983(영양팀)

쇠고기	돼지고기	닭고기	배추김치		쌀(밥/죽/누룽지)		콩		고등어
한우			배추	고춧가루	현미/찰쌀/흑미	두부	순두부	콩비지	
국산	국산	국산	국산	국산	국산	국산	국산	국산	국산
가공식품(사용 중인 가공품의 원산지를 표시)									
떡갈비	미니돈가스	훈제오리	함박스테이크	동그랑땡	팝콘치킨				
국산	국산	국산	국산	국산	국산				

식단안내문

식단 안내

- **식단 게시 시 식단안내문도 함께 게시해 주시기 바랍니다.** (부모 안내자료, 게시판, 정보공시 업로드 등)
- 모든 메뉴의 표준레시피는 식단발송 메일 및 홈페이지에서 다운 받으실 수 있습니다.
표준레시피에는 1~2세와 3~5세 각각의 1인량이 나와 있으며 영아인원수, 유아인원수, 성인인원수 입력 시
일별발주량이 자동계산 됩니다.
- 식품의약품안전처에서는 2018년 12월 이후 통합형식단 제공을 금지하였습니다. 따라서 각 기관에서도 센터에서 제공한 **유아(만1~2세)식단, 유아(만3~5세)식단을 각각 사용**해 주시고, 식단에 대상 연령대를 꼭 표기해 주시기 바랍니다.
만 1~5세가 함께 있는 기관의 경우 2개의 식단(만1~2세/만3~5세)을 모두 비치해두셔야 함을 알려드립니다.
- **식단감수 안내사항은 식단 발송 시 별도 제공하오니 참고해 주시기 바랍니다.**

식단 작성 기준

- **에너지 구성**
 - 한국인 영양소 섭취기준(보건복지부, 2025년)에 근거하여 영유아 연령별 하루 섭취 에너지와 에너지 구성 비율은 아래의 표와 같습니다.

	에너지 필요추정량(kcal)	단백질 권장섭취량(g)	탄수화물 : 단백질 : 지방 구성 비율 (%)
만 1~2세	900	20	50~65 : 10~20 : 20~35
만 3~5세	1,400	25	50~65 : 10~20 : 15~30

 - 식단의 열량은 1일 에너지 필요추정량 대비 **오전간식 8%, 점심 28%, 오후간식 10%, 저녁 30% 수준**으로 제공되며, 1주일 평균치로 고려됨을 알려드립니다. (10% 가감이 있을 수 있음)
- **센터 식단 구성**
 - ◎ **기본구성**
 - 밥, 국, 주찬, 부찬, 김치류의 다섯 가지로 구성
 - 평일 중·석식 각 주 1회 일품식 / 토요일은 간편 일품식 제공
 - 자연식품(채소스틱, 생과일 등)은 간식으로 '주 3회' 이상 제공
 - 떡류는 잠정적 중단(떡 사용을 원하는 경우 대체식단 활용)
 - 우유·유제품은 간식으로 '일 1회' 이상 제공
(‘오전죽식’ 식단 사용의 경우 미제공일에는 가정에서 섭취할 수 있도록 안내)
 - ◎ **요구도 조사 결과(2026년 7월~)**
 - 간편조리 식단 및 이벤트데이 제공 중단
 - 된장국 제공 횟수 조정(주 1~2회 제공)
 - 간식 구성 조정(월: 오전-선식&우유(월 1회) 대신 플레인요거트 추가 / 화: 오후-자연간식(찜·조리 혼합) 유지/ 금: 오전-과일, 오후-빵&우유 / 오전죽식: 오후-간식만 제공(과일 제외))
 - 면요리 제공 방식 조정(점심 일품요리 → 오후간식)
 - 전통간식 축소 및 조리간식 확대
 - * 선호도 중심의 식단을 제공하나 제철 식재료 등을 고려하여 필요에 따라 비선호 메뉴가 포함될 경우 선호메뉴와 함께 제공
- **보라색 메뉴**는 어린이급식관리지원센터에서 개발한 신메뉴입니다.
- **빨간색 메뉴**는 시간-온도 관리가 필요한 식품(TCS Food)으로 식중독 발생 위험성이 높습니다.
조리 시 위생에 각별히 신경 써 주시고 배식 직전 30분 이내에 조리가 완료되도록 해 주시기 바랍니다.
- **★(별표) 메뉴**: [불임2]대체 메뉴입니다. (간식 일부 메뉴 제외)
- **♥(하트) 메뉴**: 저염 조리 유의 메뉴입니다. 레시피를 참고해 주시기 바랍니다.

식단 종류

유형	종류
이유식 식단	- 이유식(초 4-5개월·중기 6-8개월, 후기 9-11개월, 완료기 12-15개월)
만 1~2세 식단	- 중식, 중식(오전죽식), 중식(저나트륨식), 석식
만 3~5세 식단	- 중식, 중식(오전죽식), 중식(저나트륨식), 석식
지역아동센터 식단	- 중식, 석식
청소년기 식단	- 조식, 중식, 석식 * 식생활안전관리원에서 작성한 식단을 보완하여 제공

대체 식재료 안내

- 센터에서는 매월 식단과 함께 대체메뉴를 제공해 드리고 있습니다. 대체메뉴 활용 시 식단감수 없이도 변경 가능합니다. 식단과 함께 보내드리는 **[불임2] 대체 식재료 안내** 파일을 참고해 주시기 바랍니다.
- 대체메뉴 제공 사항
 - 선호도가 낮은 메뉴 및 간식
 - 향이 강한 식재료나 섭취가 어려울 수 있는 메뉴 및 간식
 - 생일잔치, 간편 식단

식품 알레 르기	○ 식품의약품안전처에서 지정한 알레르기 식품은 총 19가지(①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(홍합, 전복, 굴 포함), ⑲잣입니다. ○ 보육시설에 어린이 신규 입소 시 식품알레르기에 대한 조사를 실시하고 서류를 보관하시기 바랍니다. ○ 식품 알레르기가 있는 어린이의 경우 해당 식품을 제한하고, 같은 식품군에서 대체메뉴를 제공하여 영양섭취에 부족함이 없도록 해 주시기 바랍니다. ○ 가공식품(스프,소스 등)을 사용할 경우 제조사에 따른 토마토, 돼지고기, 닭고기와 같은 제품을 취급할 수 있기 때문에 영양성분표를 확인하시고 사용해 주시기 바랍니다. ○ 식품알레르기는 아니나 종교·문화적인 이유로 특정 식품의 제한을 요청하는 경우 식품알레르기 관리 방안에 준하여 영양학적으로 비슷한 동일식품군으로 대체하여 제공이 가능하며, 관련 서류를 보관해 주시기 바랍니다.																																				
원산지 표기	○ 원산지 표시 대상 품목에 대한 원산지를 식단표에 기입하여 사용해 주시기 바랍니다. 예) 쇠고기: 국내산 육우 사용 시 '국내산 육우', 국내산 한우 사용 시 '국내산 한우', 수입산 사용 시 '해당국가명', 나머지 식재료는 사용하는 국가에 따라 '국내산' 이거나 '해당국가명' 기재 ○ 원산지 표시 대상 품목 - 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소(유산양 포함)고기(식육·포장육·식육가공품 포함) - 쌀(밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀, 찰쌀, 현미, 흑미, 찰쌀, 쌀 가공품 포함) - 배추김치(배추김치 가공품 포함, 배추(얼갈이배추, 봄동배추 포함), 고춧가루도 함께 표시) - 콩(두부류(가공두부, 유바 제외), 콩비지, 콩국수에 사용하는 콩, 콩가공품 포함) - 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미(해당 수산물 가공품 포함)																																				
조리 배식 관리	○ 조리 및 배식 시 유의사항 <table border="1"> <thead> <tr> <th>구분</th><th>만 1~2세</th><th>만 3~5세</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>밥류</td><td colspan="2"> - 소화가 용이 하도록 충분히 불리기(조, 기장, 수수, 흑미 등 부드러운 잡곡 제공) - 볶음밥, 덮밥의 경우 채소는 1x1cm 정도로 썰기 </td></tr> <tr> <td>국류</td><td colspan="2"> - 건더기는 손가락으로 떠먹을 수 있도록 썰기 </td></tr> <tr> <td>주찬류</td><td> - 돼지·소고기는 저작이 어렵고 질긴 부위는 특히 섭취가 어려우므로 작게 썰거나, 다진 고기를 활용하여 조리(힘줄 부위 등 질긴 부위 사용 자제) - 닭고기는 뼈가 제거된 순살고기 사용 권장 - 생선은 가급적 순살을 사용하고 배식 전 가시 유무 확인 - 해물(오징어, 조갯살 등)은 충분히 익혀 조리하되 너무 질기지 않도록 조절하고 반드시 잘게 잘라 제공 - 난류는 완숙으로 제공하고 삶은 달걀 배식 시 2-4등분으로 잘라 물·음료와 함께 제공 </td><td> - 스스로 한번 정도 잘라 먹거나 저작이 용이한 작은 크기로 제공(힘줄 부위 등 질긴 부위 사용 자제) </td></tr> <tr> <td>부찬류</td><td> - 1~2세의 경우 3~5세보다 작게 잘라서 제공(조리가 전혀 되지 않은 생채소를 큰 덩어리로 제고하지 않음) - 생채소는 반드시 세척 및 소독 후 제공 - 나물류는 2cm이하 길이로 잘라서 제공 </td><td> - 쌈채소는 직접 손으로 쌈을 싸게 하기 보다는 3x3cm 정도로 아이들이 먹기 편하게 잘라서 밥과 함께 수저로 먹을 수 있도록 제공하고 상추의 경우 목에 붙을 수 있으니 주의 </td></tr> <tr> <td>김치류</td><td colspan="2"> - 맵거나 짜지 않도록 고춧가루 함량에 유의(어린이 유아의 경우 백김치 고려) - 배추김치는 앞보다는 줄기 부분을 잘 먹을 수 있고 배추김치 및 깍두기 모두 1cm이하 크기로 제공 </td></tr> <tr> <td>면류</td><td> - 국수·잡채 등의 면류는 충분히 익혀 조리하고 잘 끊지 못할 수 있으므로 잘게 잘라 손가락으로 떠먹을 수 있게 배식 </td><td> - 국수·잡채 등의 면류는 충분히 익혀 조리 </td></tr> <tr> <td>떡류</td><td colspan="2"> - 떡류 제외 ※ 운영 위원회를 통해 떡 제공에 대한 협의가 된 시설에 한하여 식단 제공 가능(단, 증빙 서류 필요) - 협의 후 떡을 제공할 경우 흡인 위험에 각별히 주의 - 식사 시간 동안 반드시 선생님들의 모니터링 필요(2-4등분으로 잘게 잘라서 제공) - 목이 메지 않도록 물·음료와 함께 제공 </td></tr> <tr> <td>견과류·콩류·옥수수</td><td> - 제공하지 않음(삼킴주의) - 옥수수는 찌서 으갠 형태 또는 잘게 썰린 형태로 제공 </td><td> - 알레르기 원아 확인 후 제공 - 제공 시 잘게 부스거나 슬라이스 된 것을 사용 </td></tr> <tr> <td>매끄럽고 동글동글한 음식</td><td colspan="2"> - 세로 방향으로 작게 썰고 가급적 겹질을 제거하여 제공하며 제공 시 주의 </td></tr> <tr> <td>퍽퍽한 음식</td><td colspan="2"> - 퍽퍽한 음식(예:고구마, 퍽퍽한 빵 등)은 음료(예:물, 우유 등)와 함께 제공 </td></tr> <tr> <td>짜먹는 요구르트, 컵에 주는 음료</td><td colspan="2"> - 쉬지 않고 또는 급하게 계속 빨거나 마실 경우에 기도로 들어갈 수 있으므로 주의 - 두세 모금 정도 마시면 꼭 쉬어서 완전히 삼켰는지 확인한 후 또 먹을 수 있도록 지도 함 </td></tr> </tbody> </table>	구분	만 1~2세	만 3~5세	밥류	- 소화가 용이 하도록 충분히 불리기(조, 기장, 수수, 흑미 등 부드러운 잡곡 제공) - 볶음밥, 덮밥의 경우 채소는 1x1cm 정도로 썰기		국류	- 건더기는 손가락으로 떠먹을 수 있도록 썰기		주찬류	- 돼지·소고기는 저작이 어렵고 질긴 부위는 특히 섭취가 어려우므로 작게 썰거나, 다진 고기를 활용하여 조리(힘줄 부위 등 질긴 부위 사용 자제) - 닭고기는 뼈가 제거된 순살고기 사용 권장 - 생선은 가급적 순살을 사용하고 배식 전 가시 유무 확인 - 해물(오징어, 조갯살 등)은 충분히 익혀 조리하되 너무 질기지 않도록 조절하고 반드시 잘게 잘라 제공 - 난류는 완숙으로 제공하고 삶은 달걀 배식 시 2-4등분으로 잘라 물·음료와 함께 제공	- 스스로 한번 정도 잘라 먹거나 저작이 용이한 작은 크기로 제공(힘줄 부위 등 질긴 부위 사용 자제)	부찬류	- 1~2세의 경우 3~5세보다 작게 잘라서 제공(조리가 전혀 되지 않은 생채소를 큰 덩어리로 제고하지 않음) - 생채소는 반드시 세척 및 소독 후 제공 - 나물류는 2cm이하 길이로 잘라서 제공	- 쌈채소는 직접 손으로 쌈을 싸게 하기 보다는 3x3cm 정도로 아이들이 먹기 편하게 잘라서 밥과 함께 수저로 먹을 수 있도록 제공하고 상추의 경우 목에 붙을 수 있으니 주의	김치류	- 맵거나 짜지 않도록 고춧가루 함량에 유의(어린이 유아의 경우 백김치 고려) - 배추김치는 앞보다는 줄기 부분을 잘 먹을 수 있고 배추김치 및 깍두기 모두 1cm이하 크기로 제공		면류	- 국수·잡채 등의 면류는 충분히 익혀 조리하고 잘 끊지 못할 수 있으므로 잘게 잘라 손가락으로 떠먹을 수 있게 배식	- 국수·잡채 등의 면류는 충분히 익혀 조리	떡류	- 떡류 제외 ※ 운영 위원회를 통해 떡 제공에 대한 협의가 된 시설에 한하여 식단 제공 가능(단, 증빙 서류 필요) - 협의 후 떡을 제공할 경우 흡인 위험에 각별히 주의 - 식사 시간 동안 반드시 선생님들의 모니터링 필요(2-4등분으로 잘게 잘라서 제공) - 목이 메지 않도록 물·음료와 함께 제공		견과류·콩류·옥수수	- 제공하지 않음(삼킴주의) - 옥수수는 찌서 으갠 형태 또는 잘게 썰린 형태로 제공	- 알레르기 원아 확인 후 제공 - 제공 시 잘게 부스거나 슬라이스 된 것을 사용	매끄럽고 동글동글한 음식	- 세로 방향으로 작게 썰고 가급적 겹질을 제거하여 제공하며 제공 시 주의		퍽퍽한 음식	- 퍽퍽한 음식(예:고구마, 퍽퍽한 빵 등)은 음료(예:물, 우유 등)와 함께 제공		짜먹는 요구르트, 컵에 주는 음료	- 쉬지 않고 또는 급하게 계속 빨거나 마실 경우에 기도로 들어갈 수 있으므로 주의 - 두세 모금 정도 마시면 꼭 쉬어서 완전히 삼켰는지 확인한 후 또 먹을 수 있도록 지도 함	
구분	만 1~2세	만 3~5세																																			
밥류	- 소화가 용이 하도록 충분히 불리기(조, 기장, 수수, 흑미 등 부드러운 잡곡 제공) - 볶음밥, 덮밥의 경우 채소는 1x1cm 정도로 썰기																																				
국류	- 건더기는 손가락으로 떠먹을 수 있도록 썰기																																				
주찬류	- 돼지·소고기는 저작이 어렵고 질긴 부위는 특히 섭취가 어려우므로 작게 썰거나, 다진 고기를 활용하여 조리(힘줄 부위 등 질긴 부위 사용 자제) - 닭고기는 뼈가 제거된 순살고기 사용 권장 - 생선은 가급적 순살을 사용하고 배식 전 가시 유무 확인 - 해물(오징어, 조갯살 등)은 충분히 익혀 조리하되 너무 질기지 않도록 조절하고 반드시 잘게 잘라 제공 - 난류는 완숙으로 제공하고 삶은 달걀 배식 시 2-4등분으로 잘라 물·음료와 함께 제공	- 스스로 한번 정도 잘라 먹거나 저작이 용이한 작은 크기로 제공(힘줄 부위 등 질긴 부위 사용 자제)																																			
부찬류	- 1~2세의 경우 3~5세보다 작게 잘라서 제공(조리가 전혀 되지 않은 생채소를 큰 덩어리로 제고하지 않음) - 생채소는 반드시 세척 및 소독 후 제공 - 나물류는 2cm이하 길이로 잘라서 제공	- 쌈채소는 직접 손으로 쌈을 싸게 하기 보다는 3x3cm 정도로 아이들이 먹기 편하게 잘라서 밥과 함께 수저로 먹을 수 있도록 제공하고 상추의 경우 목에 붙을 수 있으니 주의																																			
김치류	- 맵거나 짜지 않도록 고춧가루 함량에 유의(어린이 유아의 경우 백김치 고려) - 배추김치는 앞보다는 줄기 부분을 잘 먹을 수 있고 배추김치 및 깍두기 모두 1cm이하 크기로 제공																																				
면류	- 국수·잡채 등의 면류는 충분히 익혀 조리하고 잘 끊지 못할 수 있으므로 잘게 잘라 손가락으로 떠먹을 수 있게 배식	- 국수·잡채 등의 면류는 충분히 익혀 조리																																			
떡류	- 떡류 제외 ※ 운영 위원회를 통해 떡 제공에 대한 협의가 된 시설에 한하여 식단 제공 가능(단, 증빙 서류 필요) - 협의 후 떡을 제공할 경우 흡인 위험에 각별히 주의 - 식사 시간 동안 반드시 선생님들의 모니터링 필요(2-4등분으로 잘게 잘라서 제공) - 목이 메지 않도록 물·음료와 함께 제공																																				
견과류·콩류·옥수수	- 제공하지 않음(삼킴주의) - 옥수수는 찌서 으갠 형태 또는 잘게 썰린 형태로 제공	- 알레르기 원아 확인 후 제공 - 제공 시 잘게 부스거나 슬라이스 된 것을 사용																																			
매끄럽고 동글동글한 음식	- 세로 방향으로 작게 썰고 가급적 겹질을 제거하여 제공하며 제공 시 주의																																				
퍽퍽한 음식	- 퍽퍽한 음식(예:고구마, 퍽퍽한 빵 등)은 음료(예:물, 우유 등)와 함께 제공																																				
짜먹는 요구르트, 컵에 주는 음료	- 쉬지 않고 또는 급하게 계속 빨거나 마실 경우에 기도로 들어갈 수 있으므로 주의 - 두세 모금 정도 마시면 꼭 쉬어서 완전히 삼켰는지 확인한 후 또 먹을 수 있도록 지도 함																																				
학부모 님들께	남동구 어린이급식관리지원센터 식단은 남동구센터 홈페이지, 인천시육아종합지원센터, 남동구육아종합지원센터에 게시됩니다. 식단 및 각종 영양정보에 대한 궁금하신 점은 ☎영양팀 032-466-2983으로 연락주시면 친절하게 알려드립니다.																																				



발행일 : 2026. 9. 17.
발행처 : 영양팀

2026년 10월 만3~5세 식단(석식)

인천시남동구 어린이·사회복지급식관리지원센터



1주	1일(목)			2일(금)	
저녁	10월 제철 : 상추, 깻잎, 무, 감자, 새우, 오징어, 고등어, 배, 사과 등 식품 알레르기 정보 ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧계, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(홍합, 전복, 굴 포함) ⑲자과 이들 식품의 성분을 함유한 식품 또는 식품 첨가물을 함유한 식품에 특정증상을 보이는 영유아나 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 영유아들은 급식 시 확인하여 섭취해 주시기 바랍니다. 알레르기 중 ⑬아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있습니다. ○ 보라색 메뉴: 어린이급식관리지원센터 신메뉴 ○ 빨간색 메뉴: 시간-온도 관리가 필요한 식품(TCS Food) ○ ★(별표) 메뉴: [불임2]대체 메뉴 제공(간식 일부 메뉴 제외) * 2025년 개정 지침에 따라 떡류 제공 기준이 변경되어 떡류 메뉴가 제공되지 않습니다.			쌀밥 애호박된장국⑤⑥ 완자전①⑤⑥⑩ 가지나물⑤⑥ 깍두기⑨	
열량/단백질	376.5/14.4			396.9/14.6	
2주	5일(월)	6일(화)	7일(수)	8일(목)	9일(금)
저녁	대체공휴일	돈육짜장덮밥⑤⑥⑩ 달걀찐국① 브로콜리볶음⑤ 배추김치⑨	쌀밥 양배추된장국⑤⑥ 삼치살구이⑤⑥ 감자조림⑤⑥ 깍두기⑨	차조밥 어묵국⑤⑥ 닭살채소볶음②⑤⑥⑬ 들깨무나물 깍두기⑨	한글날
열량/단백질	개천절 대체공휴일	383.2/16.6	381.9/15	393.8/18.8	한글날
3주	12일(월)	13일(화)	14일(수)	15일(목)	16일(금)
저녁	수수밥 미소장국⑤⑥ 삼겹살구이⑩ 상추무침⑤⑥ 배추김치⑨	참치볶음밥⑤ 콩나물국⑤ 두부간장조림⑤⑥ 깍두기⑨	흑미밥 맑은육개장⑤⑥⑬ 달걀찐① 애호박볶음⑤⑨ 깍두기⑨	쌀밥 무채된장국⑤⑥ 너비아니조림⑤⑥⑬ 오이나물⑤ 깍두기⑨	기장밥 수제비국⑤⑥ 순살찜닭⑤⑥⑬ 시금치나물 배추김치⑨
열량/단백질	389/11.1	389.2/16.9	385.8/15.5	380.2/10.7	404.2/19.7
4주	19일(월)	20일(화)	21일(수)	22일(목)	23일(금)
저녁	차조밥 청경채된장국⑤⑥ 새우살채소조림⑤⑨ 가지볶음⑤⑥ 배추김치⑨	쇠고기하이라이스 ⑤⑥⑩⑫⑬⑭ 숙주양파국⑤⑥ 명엽채조림⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 맑은유부국⑤⑥ 돈육잡채⑤⑥⑩ 단배추나물⑤⑥ 배추김치⑨	수수밥 순두부백탕⑤⑥⑬ 훈제오리구이 부추양파볶음⑤⑥ 깍두기⑨	흑미밥 쇠고기탕국⑤⑥⑬ 간장두부볶음⑤⑥ 김구이 배추김치⑨
열량/단백질	375.5/17.6	383.2/15.6	390.1/10.6	384/14.4	402/14.9
5주	26일(월)	27일(화)	28일(수)	29일(목)	30일(금)
저녁	기장밥 쇠고기미역국⑤⑥⑬ 달걀말이①⑤ 어묵볶음⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥1/2 닭갈국수⑤⑥⑬ 애호박전①⑤⑥ 배추김치⑨	쌀밥 시금치된장국⑤⑥ 돈수육⑤⑥⑩ 양배추쌈 깍두기⑨	차조밥 조갯살맑은국⑤⑥⑬ 쇠고기피망볶음⑤⑥⑬ 느타리버섯조림⑤⑥ 배추김치⑨	수수밥 두부된장국⑤⑥ 고등어카레튀김⑤⑥⑦ 참깨브로콜리무침 깍두기⑨
열량/단백질	394.1/15.7	402/19.1	402.7/12.9	393.2/17.3	398.1/17.8

* 우리 어린이집 급식에 사용되는 식재료의 원산지입니다.

☎ 문의사항 : 032-466-2983(영양팀)

쇠고기	돼지고기	닭고기	배추김치		쌀(밥/죽/누룽지)	콩		고등어
한우	국산	국산	배추	고춧가루	현미/잡쌀/흑미	두부	순두부	국산
국산			국산	국산	국산	국산	국산	
가공식품(사용 중인 가공품의 원산지 표시)								
완자	참치	너비아니	훈제오리					
러시아산	원양산	국산	국산					

식단안내문

식단 안내

- **식단 게시 시 식단안내문도 함께 게시해 주시기 바랍니다. (부모 안내자료, 게시판, 정보공시 업로드 등)**
- 모든 메뉴의 표준레시피는 식단발송 메일 및 홈페이지에서 다운 받으실 수 있습니다.
표준레시피에는 1~2세와 3~5세 각각의 1인량이 나와 있으며 영아인원수, 유아인원수, 성인인원수 입력 시
일별발주량이 자동계산 됩니다.
- 식품의약품안전처에서는 2018년 12월 이후 통합형식단 제공을 금지하였습니다. 따라서 각 기관에서도 센터에서 제공한 **유아(만1~2세)식단, 유아(만3~5세)식단을 각각 사용**해 주시고, 식단에 대상 연령대를 꼭 표기해 주시기 바랍니다.
만 1~5세가 함께 있는 기관의 경우 2개의 식단(만1~2세/만3~5세)을 모두 비치해두셔야 함을 알려드립니다.
- **식단감수 안내사항은 식단 발송 시 별도 제공하오니 참고해 주시기 바랍니다.**

식단 작성 기준

- **에너지 구성**
 - 한국인 영양소 섭취기준(보건복지부, 2025년)에 근거하여 영유아 연령별 하루 섭취 에너지와 에너지 구성 비율은 아래의 표와 같습니다.

	에너지 필요추정량(kcal)	단백질 권장섭취량(g)	탄수화물 : 단백질 : 지방 구성 비율 (%)
만 1~2세	900	20	50~65 : 10~20 : 20~35
만 3~5세	1,400	25	50~65 : 10~20 : 15~30

 - 식단의 열량은 1일 에너지 필요추정량 대비 **오전간식 8%, 점심 28%, 오후간식 10%, 저녁 30% 수준**으로 제공되며, 1주일 평균치로 고려됨을 알려드립니다. (10% 가감이 있을 수 있음)
- **센터 식단 구성**
 - ◎ **기본구성**
 - 밥, 국, 주찬, 부찬, 김치류의 다섯 가지로 구성
 - 평일 중·석식 각 주 1회 일품식 / 토요일은 간편 일품식 제공
 - 자연식품(채소스틱, 생과일 등)은 간식으로 '주 3회' 이상 제공
 - 떡류는 잠정적 중단(떡 사용을 원하는 경우 대체식단 활용)
 - 우유·유제품은 간식으로 '일 1회' 이상 제공
(‘오전죽식’ 식단 사용의 경우 미제공일에는 가정에서 섭취할 수 있도록 안내)
 - ◎ **요구도 조사 결과(2026년 7월~)**
 - 간편조리 식단 및 이벤트데이 제공 중단
 - 된장국 제공 횟수 조정(주 1~2회 제공)
 - 간식 구성 조정(월: 오전-선식&우유(월 1회) 대신 플레인요거트 추가 / 화: 오후-자연간식(찜·조리 혼합) 유지/ 금: 오전-과일, 오후-빵&우유 / 오전죽식: 오후-간식만 제공(과일 제외))
 - 면요리 제공 방식 조정(점심 일품요리 → 오후간식)
 - 전통간식 축소 및 조리간식 확대
 - * 선호도 중심의 식단을 제공하나 제철 식재료 등을 고려하여 필요에 따라 비선호 메뉴가 포함될 경우 선호메뉴와 함께 제공
- **보라색 메뉴**는 어린이급식관리지원센터에서 개발한 신메뉴입니다.
- **빨간색 메뉴**는 시간-온도 관리가 필요한 식품(TCS Food)으로 식중독 발생 위험성이 높습니다.
조리 시 위생에 각별히 신경 써 주시고 배식 직전 30분 이내에 조리가 완료되도록 해 주시기 바랍니다.
- **★(별표) 메뉴**: [불임2]대체 메뉴입니다. (간식 일부 메뉴 제외)
- **♥(하트) 메뉴**: 저염 조리 유의 메뉴입니다. 레시피를 참고해 주시기 바랍니다.

식단 종류

유형	종류
이유식 식단	- 이유식(초 4-5개월·중기 6-8개월, 후기 9-11개월, 완료기 12-15개월)
만 1~2세 식단	- 중식, 중식(오전죽식), 중식(저나트륨식), 석식
만 3~5세 식단	- 중식, 중식(오전죽식), 중식(저나트륨식), 석식
지역아동센터 식단	- 중식, 석식
청소년기 식단	- 조식, 중식, 석식 * 식생활안전관리원에서 작성한 식단을 보완하여 제공

대체 식재료 안내

- 센터에서는 매월 식단과 함께 대체메뉴를 제공해 드리고 있습니다. 대체메뉴 활용 시 식단감수 없이도 변경 가능합니다. 식단과 함께 보내드리는 **[불임2] 대체 식재료 안내** 파일을 참고해 주시기 바랍니다.
- 대체메뉴 제공 사항
 - 선호도가 낮은 메뉴 및 간식
 - 향이 강한 식재료나 섭취가 어려울 수 있는 메뉴 및 간식
 - 생일잔치, 간편 식단

식품 알레 르기	○ 식품의약품안전처에서 지정한 알레르기 식품은 총 19가지(①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(홍합, 전복, 굴 포함), ⑲잣입니다. ○ 보육시설에 어린이 신규 입소 시 식품알레르기에 대한 조사를 실시하고 서류를 보관하시기 바랍니다. ○ 식품 알레르기가 있는 어린이의 경우 해당 식품을 제한하고, 같은 식품군에서 대체메뉴를 제공하여 영양섭취에 부족함이 없도록 해 주시기 바랍니다. ○ 가공식품(스프,소스 등)을 사용할 경우 제조사에 따른 토마토, 돼지고기, 닭고기와 같은 제품을 취급할 수 있기 때문에 영양성분표를 확인하시고 사용해 주시기 바랍니다. ○ 식품알레르기는 아니나 종교·문화적인 이유로 특정 식품의 제한을 요청하는 경우 식품알레르기 관리 방안에 준하여 영양학적으로 비슷한 동일식품군으로 대체하여 제공이 가능하며, 관련 서류를 보관해 주시기 바랍니다.																																				
원산지 표기	○ 원산지 표시 대상 품목에 대한 원산지를 식단표에 기입하여 사용해 주시기 바랍니다. 예) 쇠고기: 국내산 육우 사용 시 '국내산 육우', 국내산 한우 사용 시 '국내산 한우', 수입산 사용 시 '해당국가명', 나머지 식재료는 사용하는 국가에 따라 '국내산' 이거나 '해당국가명' 기재 ○ 원산지 표시 대상 품목 - 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소(유산양 포함)고기(식육·포장육·식육가공품 포함) - 쌀(밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀, 찰쌀, 현미, 흑미, 찌릿쌀, 쌀 가공품 포함) - 배추김치(배추김치 가공품 포함, 배추(얼갈이배추, 봄동배추 포함), 고춧가루도 함께 표시) - 콩(두부류(가공두부, 유바 제외), 콩비지, 콩국수에 사용하는 콩, 콩가공품 포함) - 납치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미(해당 수산물 가공품 포함)																																				
조리 배식 관리	○ 조리 및 배식 시 유의사항 <table> <tr> <th>구분</th><th>만 1~2세</th><th>만 3~5세</th></tr> <tr> <td>밥류</td><td colspan="2"> - 소화가 용이 하도록 충분히 불리기(조, 기장, 수수, 흑미 등 부드러운 잡곡 제공) - 볶음밥, 덮밥의 경우 채소는 1x1cm 정도로 썰기 </td></tr> <tr> <td>국류</td><td colspan="2"> - 건더기는 손가락으로 떠먹을 수 있도록 썰기 </td></tr> <tr> <td>주찬류</td><td> - 돼지·소고기는 저작이 어렵고 질긴 부위는 특히 섭취가 어려우므로 작게 썰거나, 다진 고기를 활용하여 조리(힘줄 부위 등 질긴 부위 사용 자제) - 닭고기는 뼈가 제거된 순살고기 사용 권장 - 생선은 가급적 순살을 사용하고 배식 전 가시 유무 확인 - 해물(오징어, 조갯살 등)은 충분히 익혀 조리하되 너무 질기지 않도록 조절하고 반드시 잘게 잘라 제공 - 난류는 완숙으로 제공하고 삶은 달걀 배식 시 2-4등분으로 잘라 물·음료와 함께 제공 </td><td> - 스스로 한번 정도 잘라 먹거나 저작이 용이한 작은 크기로 제공(힘줄 부위 등 질긴 부위 사용 자제) </td></tr> <tr> <td>부찬류</td><td> - 1~2세의 경우 3~5세보다 작게 잘라서 제공(조리가 전혀 되지 않은 생채소를 큰 덩어리로 제고하지 않음) - 생채소는 반드시 세척 및 소독 후 제공 - 나물류는 2cm이하 길이로 잘라서 제공 </td><td> - 쌈채소는 직접 손으로 쌈을 싸게 하기 보다는 3x3cm 정도로 아이들이 먹기 편하게 잘라서 밥과 함께 수저로 먹을 수 있도록 제공하고 상추의 경우 목에 붙을 수 있으니 주의 </td></tr> <tr> <td>김치류</td><td colspan="2"> - 맵거나 짜지 않도록 고춧가루 함량에 유의(어린이 유아의 경우 백김치 고려) - 배추김치는 앞보다는 줄기 부분을 잘 먹을 수 있고 배추김치 및 깍두기 모두 1cm이하 크기로 제공 </td></tr> <tr> <td>면류</td><td> - 국수·잡채 등의 면류는 충분히 익혀 조리하고 잘 끊지 못할 수 있으므로 잘게 잘라 손가락으로 떠먹을 수 있게 배식 </td><td> - 국수·잡채 등의 면류는 충분히 익혀 조리 </td></tr> <tr> <td>떡류</td><td colspan="2"> - 떡류 제외 ※ 운영 위원회를 통해 떡 제공에 대한 협의가 된 시설에 한하여 식단 제공 가능(단, 증빙 서류 필요) - 협의 후 떡을 제공할 경우 흡인 위험에 각별히 주의 - 식사 시간 동안 반드시 선생님들의 모니터링 필요(2-4등분으로 잘게 잘라서 제공) - 목이 메지 않도록 물·음료와 함께 제공 </td></tr> <tr> <td>견과류·콩류·옥수수</td><td> - 제공하지 않음(삼김주의) - 옥수수는 찌서 으갠 형태 또는 잘게 썰린 형태로 제공 </td><td> - 알레르기 원아 확인 후 제공 - 제공 시 잘게 부스거나 슬라이스 된 것을 사용 </td></tr> <tr> <td>매끄럽고 동글동글한 음식</td><td colspan="2"> - 세로 방향으로 작게 썰고 가급적 겹질을 제거하여 제공하며 제공 시 주의 </td></tr> <tr> <td>퍽퍽한 음식</td><td colspan="2"> - 퍽퍽한 음식(예:고구마, 퍽퍽한 빵 등)은 음료(예:물, 우유 등)와 함께 제공 </td></tr> <tr> <td>짜먹는 요구르트, 컵에 주는 음료</td><td colspan="2"> - 쉬지 않고 또는 급하게 계속 빨거나 마실 경우에 기도로 들어갈 수 있으므로 주의 - 두세 모금 정도 마시면 꼭 쉬어서 완전히 삼켰는지 확인한 후 또 먹을 수 있도록 지도 함 </td></tr> </table>	구분	만 1~2세	만 3~5세	밥류	- 소화가 용이 하도록 충분히 불리기(조, 기장, 수수, 흑미 등 부드러운 잡곡 제공) - 볶음밥, 덮밥의 경우 채소는 1x1cm 정도로 썰기		국류	- 건더기는 손가락으로 떠먹을 수 있도록 썰기		주찬류	- 돼지·소고기는 저작이 어렵고 질긴 부위는 특히 섭취가 어려우므로 작게 썰거나, 다진 고기를 활용하여 조리(힘줄 부위 등 질긴 부위 사용 자제) - 닭고기는 뼈가 제거된 순살고기 사용 권장 - 생선은 가급적 순살을 사용하고 배식 전 가시 유무 확인 - 해물(오징어, 조갯살 등)은 충분히 익혀 조리하되 너무 질기지 않도록 조절하고 반드시 잘게 잘라 제공 - 난류는 완숙으로 제공하고 삶은 달걀 배식 시 2-4등분으로 잘라 물·음료와 함께 제공	- 스스로 한번 정도 잘라 먹거나 저작이 용이한 작은 크기로 제공(힘줄 부위 등 질긴 부위 사용 자제)	부찬류	- 1~2세의 경우 3~5세보다 작게 잘라서 제공(조리가 전혀 되지 않은 생채소를 큰 덩어리로 제고하지 않음) - 생채소는 반드시 세척 및 소독 후 제공 - 나물류는 2cm이하 길이로 잘라서 제공	- 쌈채소는 직접 손으로 쌈을 싸게 하기 보다는 3x3cm 정도로 아이들이 먹기 편하게 잘라서 밥과 함께 수저로 먹을 수 있도록 제공하고 상추의 경우 목에 붙을 수 있으니 주의	김치류	- 맵거나 짜지 않도록 고춧가루 함량에 유의(어린이 유아의 경우 백김치 고려) - 배추김치는 앞보다는 줄기 부분을 잘 먹을 수 있고 배추김치 및 깍두기 모두 1cm이하 크기로 제공		면류	- 국수·잡채 등의 면류는 충분히 익혀 조리하고 잘 끊지 못할 수 있으므로 잘게 잘라 손가락으로 떠먹을 수 있게 배식	- 국수·잡채 등의 면류는 충분히 익혀 조리	떡류	- 떡류 제외 ※ 운영 위원회를 통해 떡 제공에 대한 협의가 된 시설에 한하여 식단 제공 가능(단, 증빙 서류 필요) - 협의 후 떡을 제공할 경우 흡인 위험에 각별히 주의 - 식사 시간 동안 반드시 선생님들의 모니터링 필요(2-4등분으로 잘게 잘라서 제공) - 목이 메지 않도록 물·음료와 함께 제공		견과류·콩류·옥수수	- 제공하지 않음(삼김주의) - 옥수수는 찌서 으갠 형태 또는 잘게 썰린 형태로 제공	- 알레르기 원아 확인 후 제공 - 제공 시 잘게 부스거나 슬라이스 된 것을 사용	매끄럽고 동글동글한 음식	- 세로 방향으로 작게 썰고 가급적 겹질을 제거하여 제공하며 제공 시 주의		퍽퍽한 음식	- 퍽퍽한 음식(예:고구마, 퍽퍽한 빵 등)은 음료(예:물, 우유 등)와 함께 제공		짜먹는 요구르트, 컵에 주는 음료	- 쉬지 않고 또는 급하게 계속 빨거나 마실 경우에 기도로 들어갈 수 있으므로 주의 - 두세 모금 정도 마시면 꼭 쉬어서 완전히 삼켰는지 확인한 후 또 먹을 수 있도록 지도 함	
구분	만 1~2세	만 3~5세																																			
밥류	- 소화가 용이 하도록 충분히 불리기(조, 기장, 수수, 흑미 등 부드러운 잡곡 제공) - 볶음밥, 덮밥의 경우 채소는 1x1cm 정도로 썰기																																				
국류	- 건더기는 손가락으로 떠먹을 수 있도록 썰기																																				
주찬류	- 돼지·소고기는 저작이 어렵고 질긴 부위는 특히 섭취가 어려우므로 작게 썰거나, 다진 고기를 활용하여 조리(힘줄 부위 등 질긴 부위 사용 자제) - 닭고기는 뼈가 제거된 순살고기 사용 권장 - 생선은 가급적 순살을 사용하고 배식 전 가시 유무 확인 - 해물(오징어, 조갯살 등)은 충분히 익혀 조리하되 너무 질기지 않도록 조절하고 반드시 잘게 잘라 제공 - 난류는 완숙으로 제공하고 삶은 달걀 배식 시 2-4등분으로 잘라 물·음료와 함께 제공	- 스스로 한번 정도 잘라 먹거나 저작이 용이한 작은 크기로 제공(힘줄 부위 등 질긴 부위 사용 자제)																																			
부찬류	- 1~2세의 경우 3~5세보다 작게 잘라서 제공(조리가 전혀 되지 않은 생채소를 큰 덩어리로 제고하지 않음) - 생채소는 반드시 세척 및 소독 후 제공 - 나물류는 2cm이하 길이로 잘라서 제공	- 쌈채소는 직접 손으로 쌈을 싸게 하기 보다는 3x3cm 정도로 아이들이 먹기 편하게 잘라서 밥과 함께 수저로 먹을 수 있도록 제공하고 상추의 경우 목에 붙을 수 있으니 주의																																			
김치류	- 맵거나 짜지 않도록 고춧가루 함량에 유의(어린이 유아의 경우 백김치 고려) - 배추김치는 앞보다는 줄기 부분을 잘 먹을 수 있고 배추김치 및 깍두기 모두 1cm이하 크기로 제공																																				
면류	- 국수·잡채 등의 면류는 충분히 익혀 조리하고 잘 끊지 못할 수 있으므로 잘게 잘라 손가락으로 떠먹을 수 있게 배식	- 국수·잡채 등의 면류는 충분히 익혀 조리																																			
떡류	- 떡류 제외 ※ 운영 위원회를 통해 떡 제공에 대한 협의가 된 시설에 한하여 식단 제공 가능(단, 증빙 서류 필요) - 협의 후 떡을 제공할 경우 흡인 위험에 각별히 주의 - 식사 시간 동안 반드시 선생님들의 모니터링 필요(2-4등분으로 잘게 잘라서 제공) - 목이 메지 않도록 물·음료와 함께 제공																																				
견과류·콩류·옥수수	- 제공하지 않음(삼김주의) - 옥수수는 찌서 으갠 형태 또는 잘게 썰린 형태로 제공	- 알레르기 원아 확인 후 제공 - 제공 시 잘게 부스거나 슬라이스 된 것을 사용																																			
매끄럽고 동글동글한 음식	- 세로 방향으로 작게 썰고 가급적 겹질을 제거하여 제공하며 제공 시 주의																																				
퍽퍽한 음식	- 퍽퍽한 음식(예:고구마, 퍽퍽한 빵 등)은 음료(예:물, 우유 등)와 함께 제공																																				
짜먹는 요구르트, 컵에 주는 음료	- 쉬지 않고 또는 급하게 계속 빨거나 마실 경우에 기도로 들어갈 수 있으므로 주의 - 두세 모금 정도 마시면 꼭 쉬어서 완전히 삼켰는지 확인한 후 또 먹을 수 있도록 지도 함																																				
학부모 님들께	남동구 어린이급식관리지원센터 식단은 남동구센터 홈페이지, 인천시육아종합지원센터, 남동구육아종합지원센터에 게시됩니다. 식단 및 각종 영양정보에 대한 궁금하신 점은 ☎영양팀 032-466-2983으로 연락주시면 친절하게 알려드립니다.																																				