부평구 어린이·사회복지급식관리지원센터
Children and Social Welfare Meal Management Support Center

2026년 11월 중간식 식단표(1-2세)

당	원 장

▹ 식단 작성자 : 부평구어린이사회복지급식관리지원센터 영양팀　　원　명 : 부개3동어린이집

일자	2(월)	3(화)	4(수)	5(목)	6(금)
오전 간식	**사과,** 우유②	타락죽②	**채소스틱(당근),** 떠먹는요거트②	치즈스프②⑤⑥⑯	**바나나**
점심	쌀밥 수제빗국⑥ 오리주물럭⑤⑥ 시래기나물⑤⑥ 깍두기⑨	차조밥 얼갈이된장국⑤⑥ 해물완자전①⑤⑥⑨⑰ 오이나물⑤⑥ 배추(백)김치⑨	콩나물밥⑤&양념장⑤⑥ 쇠고기피망볶음⑤⑥⑯ 배추(백)김치⑨ 둥글레차	수수밥 닭곰탕⑮ 두부양념조림⑤⑥ 김자반⑤ 배추(백)김치⑨	현미밥 건새우아욱국⑤⑥⑨ 대패삼겹살볶음⑤⑥⑩⑱ 탕평채①⑤⑥ 배추(백)김치⑨
오후 간식	크림파스타⑤⑥⑫	고구마맛탕⑤, 옥수수수염차	팬케이크①②⑤⑥, 과채주스	**찐감자,** 우유②	쌀과자⑤⑥, 고칼슘두유⑤
열량(kcal)	446	549	451	486	522
단백질(g)	18	18	18	21	16
칼슘(mg)	218	325	198	381	249

일자	9(월)	10(화)	11(수)	12(목)	13(금)
오전 간식	단감, 우유②	고칼슘두유⑤	**채소스틱(파프리카),** 떠먹는요거트②	시금치죽⑤⑥	**감귤**
점심	쌀밥 맑은호박국⑤⑥ 쇠불고기⑤⑥⑯ 들깨무나물⑤⑥ 배추(백)김치⑨	잡곡밥 안매운순두부찌개 ①⑤⑥⑨ 삼색달걀말이①⑤ 연근조림⑤⑥ 배추(백)김치⑨	돈육짜장밥⑤⑥⑩⑮ 우민찌가지볶음⑤⑥⑯ 단무지 옥수수수염차	보리밥 팽이장국⑤⑥ 당면찜닭⑤⑥⑮ 참나물무침⑤⑥ 깍두기⑨	흑미밥 모둠어묵탕⑤⑥ 돈육채소볶음⑤⑥⑩ 청경채나물⑤⑥ 깍두기⑨
오후 간식	잔치국수⑤⑥	꼬마주먹밥⑤, 보리차	고로케①②⑤⑥	**찐고구마,** 우유②	카스테라①②⑤⑥, 우유②
열량(kcal)	448	447	512	499	460
단백질(g)	20	18	22	20	18
칼슘(mg)	258	242	231	322	316

일자	16(월)	17(화)	18(수)	19(목)	20(금)
오전 간식	**자른샤인머스캣,** 우유②	치즈양파죽②	**채소스틱(데친브로콜리),** 떠먹는요거트②	크림스프②⑤⑥⑯	**사과,** 우유②
점심	쌀밥 어린이육개장⑤⑥⑯ 찹쌀두부구이⑤ &양념장⑤⑥ 감자당근채볶음⑤ 깍두기⑨	기장밥 북엇국⑤⑥ 콩나물불고기⑤⑥⑩ 얼갈이나물⑤⑥ 깍두기⑨	안매운깍두기볶음밥⑤⑨ 치킨가스①②⑤⑥⑮ &소스①⑤ 피클 보리차	쌀밥 미역국⑤⑥ 쇠고기찹스테이크 ⑤⑥⑫⑯ 맛살숙주무침 ①⑤⑥⑧⑫ 배추(백)김치⑨	수수밥 두붓국⑤⑥ 미트볼채소조림 ①②⑤⑥⑩⑯ 잔멸치볶음⑤⑥ 배추(백)김치⑨
오후 간식	옥수수전①⑤⑥	**과일요거트범벅②**	약과⑤⑥, 둥굴레차	생일케이크①②⑤⑥, 마시는요거트②	찐만두⑤⑥⑩, 매실차
열량(kcal)	464	433	537	465	447
단백질(g)	19	18	14	16	19
칼슘(mg)	194	331	165	299	240

일자	23(월)	24(화)	25(수)	26(목)	27(금)
오전 간식	**감귤,** 우유②	고칼슘두유⑤	**채소스틱(오이),** 떠먹는요거트②	청경채죽⑤⑥	**바나나**
점심	쌀밥 무챗국⑤⑥ 돼지고기수육⑤⑥⑩ 시금치무침⑤⑥ (김장)배추(백)김치⑨	현미밥 모둠버섯탕⑤⑥ 닭가슴살간장조림⑤⑥⑮ 숙주나물무침⑤⑥ 깍두기⑨	쇠불고기덮밥⑤⑥⑯ 콘달걀찜① 배추(백)김치⑨ 옥수수수염차	보리밥 순살감자탕⑤⑥⑩ 두부전①⑤⑥ &양념장⑤⑥ 부추무침 배추(백)김치⑨	잡곡밥 미역국⑤⑥ 훈제오리파프리카볶음 ②⑤⑥⑯ 배추나물⑤⑥ 깍두기⑨
오후 간식	참나물주먹밥⑤	로제스파게티②⑥⑩⑫⑮	채소튀김⑤⑥	**찐단호박,** 우유②	호빵②⑤⑥, 우유②
열량(kcal)	402	438	451	493	466
단백질(g)	19	19	18	22	17
칼슘(mg)	236	288	184	306	288

일자	30(월)
오전 간식	배, 우유②
점심	쌀밥 우동국⑤⑥ 저당쇠고기고구마조림 ⑤⑥⑯ 브로콜리무침 배추(백)김치⑨
오후 간식	참치깻잎전①⑤⑥
열량(kcal)	481
단백질(g)	23
칼슘(mg)	279

☆**알레르기유발 22가지 식품**
①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함), ⑲잣

※ 위에 제시한 식품알레르기 유발 식품 및 특정 식품에 알레르기 증상을 보이는 아동이 있을 경우, 메뉴를 확인하시고 어린이집과 부모가 협의하여 적절한 대체식(또는 제외식)을 제공해야 합니다.
※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.

※ 만둣국, 수제빗국 등이 제공될 시에는 밥량을 조절하여 배식해주세요.

원산지 표시안내	쌀	콩	배추(백)김치		쇠고기		돼지고기	닭고기	오리고기
	(죽, 누룽지)	(두부, 콩비지)	배추	고춧가루	수입산	국내산			
	국내산	국내산	국내산	국내산	호주산	■한우 □육우 □젖소	국내산	국내산	국내산
	식육·어육 가공품								
	해물완자	동그랑땡	함박스테이크	치킨가스	미트볼		참치	훈제오리	
	오징어:외국산(칠레)	돼지고기:국내산	쇠고기:호주산 돼지고기:국내산	닭고기:국내산	쇠고기:호주산 돼지고기:국내산		다랑어:원양어산	오리고기:국내산	

▹ **하늘색** : 저염 식습관 형성을 위해 매주 수요일 점심은 **'국 없는 날'**로 운영되며, 아이들의 기호도를 반영한 일품식 메뉴가 제공됩니다.
▹ **분홍색** : **달지 않게 먹는 날**로 당 함량을 줄인 저당 메뉴가 제공됩니다.
▹ **주황색** : **탄소발자국 줄이는 날**로 이산화탄소 배출량을 줄이는 메뉴가 제공됩니다.
▹ **노란색** : **'김치의 날'**로 23일 점심 메뉴로 '(김장)배추(백)김치'가 제공 됩니다.
(식단 공지사항을 참고해주세요.)

▹ **초록색** : **이달의 채소 배추**를 먹는 날
배추는 수분함량이 높은 식품으로 원활한 이뇨작용을 도와주며, 열량은 낮고 식이섬유 함량이 높아 장의 활동을 촉진하여 변비와 대장암 예방에 효과적이다. 비타민C가 풍부하며 감기예방과 치료에 효과적이며 특히, 배추의 푸른잎에는 비타민A의 전구체인 베타카로틴이 많이 함유되어 있어 면역력 강화에 도움을 준다.

▹ **소.중.해** : 매주 금요일은 소비기한 확인하는 날! 급식소 내 식품의 소비기한을 중점적으로 확인해요!