부평구 어린이급식관리지원센터 Center for Children's Foodservice Management

2026년 11월 영아전담 일반식 식단표

일자	2(월)	3(화)	4(수)	5(목)	6(금)
오전 간식	사과	시리얼⑤&우유②	당근,떠먹는요거트②	치즈스프②⑤⑥⑯	단감
점심	쌀밥 수제빗국⑥ 오리주물럭⑤⑥ 시래기나물⑤⑥ 깍두기⑨	차조밥 얼갈이된장국⑤⑥ 해물완자전①⑤⑥⑨⑰ 오이나물⑤⑥ 백김치⑨	콩나물밥⑤&양념장⑤⑥ 쇠고기피망볶음⑤⑥⑯ 백김치⑨ (국 또는 차)	수수밥 닭곰탕⑮ 두부양념조림⑤⑥ 김자반⑤ 백김치⑨	현미밥 아욱된장국⑤⑥ 대패삼겹살볶음⑤⑥⑩⑱ 탕평채①⑤⑥ 백김치⑨
오후 간식	푸실리파스타⑤⑥⑫, 마시는요거트②	고구마샐러드②, 둥굴레차	팬케이크①②⑤⑥,과채주스	찐감자,우유②	쌀과자⑤⑥,고칼슘두유⑤
열량(kcal) / 단백질(g) / 칼슘(mg)	446 / 18 / 218	492 / 19 / 339	451 / 18 / 198	486 / 21 / 381	523 / 16 / 251
일자	9(월)	10(화)	11(수)	12(목)	13(금)
오전 간식	바나나,마시는요거트②	고칼슘두유⑤	파프리카,떠먹는요거트②	시금치죽⑤⑥	감귤
점심	쌀밥 맑은호박국⑤⑥ 쇠고기장조림⑤⑥⑯ 들깨무나물⑤⑥ 백김치⑨	잡곡밥 안매운순두부찌개 ①⑤⑥⑨ 삼색달걀말이①⑤ 양배추나물⑤⑥ 백김치⑨	돈육짜장밥⑤⑥⑩⑮ 새우크림소스볶음②⑤⑨ 단무지 (국 또는 차)	보리밥 팽이장국⑤⑥ 당면찜닭⑤⑥⑮ 근대나물무침⑤⑥ 깍두기⑨	흑미밥 모둠어묵탕⑤⑥ 돈육채소볶음⑤⑥⑩ 청경채나물⑤⑥ 깍두기⑨
오후 간식	잔치국수⑤⑥	꼬마주먹밥⑤,보리차	떡뻥,보리차	찐고구마,우유②	채소모닝빵①②⑤⑥,우유②
열량(kcal) / 단백질(g) / 칼슘(mg)	433 / 20 / 255	432 / 17 / 246	408 / 21 / 225	499 / 20 / 321	460 / 20 / 318
일자	16(월)	17(화)	18(수)	19(목)	20(금)
오전 간식	배	시리얼⑤&우유②	데친브로콜리, 떠먹는요거트②	크림스프②⑤⑥⑯	사과,떠먹는요거트②
점심	쌀밥 어린이육개장⑤⑥⑯ 찹쌀두부구이⑤&양념장⑤⑥ 감자당근채볶음⑤ 깍두기⑨	기장밥 맑은유붓국⑤⑥ 콩나물불고기⑤⑥⑩ 얼갈이나물⑤⑥ 깍두기⑨	채소볶음밥⑤⑥ 닭살채소조림⑤⑥⑮ 피클 (국 또는 차)	차조밥 배추된장국⑤⑥ 삼치데리야끼구이⑤⑥ 느타리버섯나물⑤⑥ 깍두기⑨	수수밥 두붓국⑤⑥ 미트볼채소볶음 ①②⑤⑥⑩⑯ 잔멸치조림⑤⑥ 백김치⑨
오후 간식	옥수수전①⑤⑥, 마시는요거트②	과일요거트범벅②	간장비빔국수⑤⑥	찐달걀①,우유②	찐만두,매실차
열량(kcal) / 단백질(g) / 칼슘(mg)	464 / 19 / 194	465 / 20 / 382	392 / 17 / 168	448 / 24 / 377	436 / 19 / 239
일자	23(월)	24(화)	25(수)	26(목)	27(금)
오전 간식	감귤	생과일바나나우유②	오이,떠먹는요거트②	청경채죽⑤⑥	블루베리
점심	쌀밥 무챗국⑤⑥ 돼지고기수육⑤⑥⑩ 애호박나물 배추김치⑨	현미밥 모둠버섯탕⑤⑥ 닭가슴살간장조림⑤⑥⑮ 숙주나물무침⑤⑥ 깍두기⑨	쇠불고기덮밥⑤⑥⑯ 콘달걀찜① 백김치⑨ (국 또는 차)	보리밥 돈육시래기된장국⑤⑥⑩ 두부전①⑤⑥&양념장⑤⑥ 부추무침 백김치⑨	잡곡밥 미역국⑤⑥ 훈제오리파프리카볶음 ②⑤⑥⑯ 배추나물⑤⑥ 깍두기⑨
오후 간식	김가루주먹밥⑤⑥, 마시는요거트②	가지그라탕②⑤⑫	웨지감자구이②,보리차	찐단호박,우유②	호빵②⑤⑥,우유②
열량(kcal) / 단백질(g) / 칼슘(mg)	395 / 17 / 205	362 / 19 / 265	387 / 18 / 179	498 / 21 / 312	466 / 17 / 288
일자	30(월)				
오전 간식	자른샤인머스캣,우유②				
점심	쌀밥 우동국⑤⑥ 저당쇠고기고구마조림 ⑤⑥⑯ 브로콜리무침 백김치⑨				
오후 간식	채소전①⑤⑥				
열량(kcal) / 단백질(g) / 칼슘(mg)	467 / 21 / 276				

☆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.

원산지 표시안내	쌀 (죽, 누룽지)	콩 (두부, 콩비지)	배추(백)김치,깍두기 배추	무	고춧가루	쇠고기 국내산	돼지고기	닭고기	오리고기
	국산	국산	국산	국산	국산	□한우	국산	국산	국산

식육·어육 가공품			수산물	
해물완자	미트볼	훈제오리	삼치	새우
오징어:칠레	쇠고기:국산 돼지고기:국산	오리고기:국산	국산	베트남

▹ 하늘색 : 저염 식습관 형성을 위해 매주 수요일 점심은 '국 없는 날'로 운영되며, 아이들의 기호도를 반영한 일품식 메뉴가 제공됩니다.

▹ 분홍색 : 달지 않게 먹는 날로 당 함량을 줄인 저당 메뉴가 제공됩니다.

▹ 주황색 : 탄소발자국 줄이는 날로 이산화탄소 배출량을 줄이는 메뉴가 제공됩니다.

▹ 노란색 : '김치의 날'로 23일 점심 메뉴로 '배추김치'가 제공 됩니다.

▹ 식단 작성자 : 부평구어린이사회복지급식관리지원센터 영양팀

▹ 초록색 : 이달의 채소 배추를 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.

부평무지개어린이집