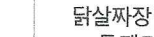




요일	월	화	수	목	금
요일 구분/일 오전간식	영양사 : 서연아, 박혜원, 조자영 구립 코아루 어린이집 * 과일세척(4단계) 정수-알카리수-버블세척-초음파세척			1 단호박죽	2 제철과일(멜론)
점심				열린) 코아루 사진작품 전시회	열린) 코아루 사진작품 전시회
오후간식				쌀밥 감자된장국⑤⑥ 달걀말이①⑤ 파프리카볶음⑤⑥ 백김치⑨	흑미밥 송능 소고기사태찜⑤⑥⑩ 부추전①⑤⑥ 백김치⑨
영양관리자/교사/보육교사				다진유부주먹밥⑤⑥&보리차	소보로빵①②④⑤⑥&우유②
구분/일 오전간식				674/27/166	671/28/173
점심	5	6 미역죽	7 제철과일(사과)	8 모닝빵	9
오후간식		 쌀밥 두부버섯전골①⑤ 감자채볶음⑤⑥ 취나물깨무침 깍두기⑨	건강) 열매반 꽃잎반 이리숲 소고기무반⑥&양념장⑤⑥ 청경채된장국 아욱나물⑤⑥ 백김치⑨	쌀밥 우거지국⑤⑥ 간장달걀비⑤⑥⑩ 숙주당근무침⑤⑥ 백김치⑨	
영양관리자/교사/보육교사		국물씨리얼&우유②	크림스파게티②⑥⑩&동굴레차	옥수수채소전①⑤⑥&보리차	
구분/일 오전간식		659/28/402	699/27/269	667/29/162	
점심	12 제철과일(귤)	13 크림빵	14 제철과일(배)	15 모닝빵	16 제철과일(사인머스켓)
오후간식	열린) 열매반 꽃잎반 영어특별활동 참여수업	건강) 열매반 버섯농장	건강) 열매반 버섯농장	건강) 꽃잎반 계양아라온을 다녀와요	건강) 새싹반 잎새반 상상노리더 키즈카페
영양관리자/교사/보육교사	 잡곡밥 부추달걀국① 소고기버섯볶음⑤⑥⑩ 근대나물⑤⑥ 백김치⑨	 쌀밥 송능 탕수육①③⑥⑩&소스⑫ 애호박나물⑤⑥ 깍두기⑨	닭살짜장덮밥⑤⑥⑩⑫ 들깨미역국⑤⑥ 파프리카무침⑤ 백김치⑨	쌀밥 새우살된장국⑤⑥⑨ 두부구이⑤&양념장⑤⑥ 치커리사과무침⑤⑥ 백김치⑨	 흑미밥 감자국⑤⑥ 연양식바싹볶고기⑤⑥⑩ 건파래볶음⑤⑥ 깍두기⑨
구분/일 오전간식	찐고구마&우유②	핫케이크①②⑤⑥&우유②	잔멸치주먹밥⑤&보리차	미니우동⑤⑥&동굴레차	카스텔라①②⑤⑥&우유②
영양관리자/교사/보육교사	680/27/243	692/28/200	655/27/136	679/33/220	678/31/459
점심	19 제철과일(배)	20 타락죽②	21 제철과일(사과)	22 완두콩죽	23 제철과일(바나나)
오후간식	원내활동) 열매 더리미술관과 함께하는 자연에서 보물찾기 ①	원내활동)새싹 잎새 꽃잎 급식위생지원 센터와 함께하는 영양교육	특색)열매 국악(북)	쌀밥 시금치된장국⑤⑥ 돼지고기수육⑤⑥⑩ 양배추찜&쌈장⑤⑥ 깍두기⑨	방문간호사교육
영양관리자/교사/보육교사	잡곡밥 우거지된장국⑤⑥ 목살간장구이⑤⑥⑩ 브로콜리깨무침①⑤⑥ 백김치⑨	쌀밥 맑은배춧국 소고기고구마찜⑤⑥⑩ 토마토샐러드⑤⑥⑫ 깍두기⑨	새우달걀볶음밥①⑤⑨ 숙주맑은국 취나물두부무침⑤⑥ 백김치⑨	흑미밥 아욱국⑤⑥ 로제찜닭②⑤⑫⑩ 연근유자청무침 백김치⑨	
구분/일 오전간식	감자버터구이②&우유②	잔치국수①⑤⑥&보리차	치즈주먹밥②⑤&동굴레차	과일요거트범벅②	프렌치토스트①②⑤⑥&우유②
영양관리자/교사/보육교사	663/26/277	665/29/178	689/24/238	670/30/222	671/32/330
점심	26 제철과일(단감)	27 옥수수죽	28 제철과일(방울토마토⑫)	29 당근죽	30 제철과일(배)
오후간식	원내활동) 열매 더리미술관과 함께하는 자연에서 보물찾기 ② 신체계측		소방대피훈련	쌀밥 무쌈국⑤⑥ 닭볶음탕⑤⑥⑩ 얼갈이나물⑤⑥ 백김치⑨	흑미밥 애호박된장국⑤⑥ 미니돈까스①⑤⑥⑩⑫⑩ 마카로니샐러드①⑤ 깍두기⑨
영양관리자/교사/보육교사	잡곡밥 두부적국⑤⑨ 가지미구이⑤ 우영조림④⑤⑥⑩ 백김치⑨	쌀밥 소고기미역국⑤⑥ 돼지갈비찜⑤⑥⑩ 시금치무침⑤⑥ 백김치⑨	돈육카레덮밥⑤⑥⑩ 버섯국⑤⑥ 시금치나물⑤⑥ 깍두기⑨		
구분/일 오전간식	단호박(꿀)찜&우유②	생일케이크①②⑤⑥&우유②	국물씨리얼&우유②	감자치즈전②⑥	모닝빵①②⑤⑥&우유②
영양관리자/교사/보육교사	659/31/214	672/30/133	684/31/273	685/25/190	689/23/210

[illegible]

- 한국인에게 알레르기를 유발할 수 있는 식품 22종 * 해당 알레르기가 있는 아이는 원으로 연락 부탁드립니다.
①난류 ②우유 ③메밀 ④양송이 ⑤대두 ⑥월귤 고추냉이 ⑦복숭아 ⑧토마토 ⑨아황산염 ⑩호박
⑪야생참나무의 표백제, 보조료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식물성기름의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.
- ☒예외식품: 포도, 사과, 배, 바나나 등 / ☒제한식품: 무, 고구마, 밤은죽 등 / ☒선별식품: 감, 고추냉이, 콩지, 새우, 게, 굴 등 - 단호박식혜; 계양구 어린이사회복지급식관리지원센터 개발 신제품입니다.
* 계절과일 및 수급상황에 따라 변동 가능 / 주 3회 이상 선별한 과일과 채소 간식제공 / 성장이 빠른 제품을 위해 우유 1일 1회 권장합니다.



요일	월	화	수	목	금
구분/일				1	2
오전간식	영양사 : 서연아, 박혜원, 조자영 구립 코아루 어린이집 * 과일세척(4단계) 정수-알카리수-버블세척-초음파세척			단호박죽	제철과일(멜론)
점심				열린) 코아루 사진작품 전시회 쌀밥 감자된장국⑤⑥ 달걀말이①⑤ 파프리카볶음⑤⑥ 백김치⑨	열린) 코아루 사진작품 전시회 흑미밥 송농 소고기사태찜⑤⑥⑩ 부추전①⑤⑥ 백김치⑨
오후간식				다진유부주먹밥⑤⑥&보리차	소보로빵①②④⑤⑥&우유②
영양사·배달/일습				494/20/116	494/20/102
구분/일	5	6	7	8	9
오전간식				모닝빵	
점심				쌀밥 우거지국⑤⑥ 간장달걀비⑤⑥⑩ 숙주당근무침⑤⑥ 백김치⑨	
오후간식				옥수수채소전①⑤⑥&보리차	
영양사·배달/일습				496/22/126	
구분/일	12	13	14	15	16
오전간식	제철과일(귤)	크림빵	제철과일(배)	모닝빵	제철과일(샤인머스켓)
점심	열린) 열매반 꽃잎반 영어특별활동 참여수업 슈가줄이당↓ 잡곡밥 부추달걀국① 소고기버섯볶음⑤⑥⑩ 근대나물⑤⑥ 백김치⑨	견학) 열매반 버섯농장 나트륨줄여요↓ 쌀밥 송농 탕수육①⑤⑥⑩&소스⑫ 애호박나물⑤⑥ 깍두기⑨	달걀짜장덮밥⑤⑥⑩⑫ 들깨미역국⑤⑥ 파프리카무침⑤ 백김치⑨	견학) 꽃잎반 계양아라온을 다녀와요 쌀밥 새우살된장국⑤⑥⑨ 두부구이⑤&양념장⑤⑥ 치커리사과무침⑤⑥ 백김치⑨	견학) 새싹반 잎새반 상상노티터 키즈카페 흑미밥 감자국⑤⑥ 연양식바삭불고기⑤⑥⑩ 건파래볶음⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	찐고구마&우유②	핫케이크①②⑤⑥&우유②	잔멸치주먹밥⑤&보리차	미니우동⑤⑥&등굴레차	카스텔라①②⑤⑥&우유②
영양사·배달/일습	496/19/151	497/20/111	493/20/107	490/24/161	492/22/311
구분/일	19	20	21	22	23
오전간식	제철과일(배)	타락죽②	제철과일(사과)	완두콩죽	제철과일(바나나)
점심	원내활동) 열매 더리미술관과 함께하는 자연에서 보물찾기 ① 잡곡밥 우거지된장국⑤⑥ 목살간장구이⑤⑥⑩ 브로콜리깨무침①⑤⑥ 백김치⑨	원내활동) 새싹 잎새 꽃잎 급식위생지원 센터와 함께하는 영양교육 쌀밥 맑은배춧국 소고기고구마찜⑤⑥⑩ 토마토샐러드⑤⑥⑫ 깍두기⑨	특색) 열매 국악(북) 새우달걀볶음밥①⑤⑨ 숙주맑은국 취나물두부무침⑤⑥ 백김치⑨	쌀밥 시금치된장국⑤⑥ 돼지고기수육⑤⑥⑩ 양배추찜&쌈장⑤⑥ 깍두기⑨	방문간호사교육 흑미밥 아욱국⑤⑥ 로제찜닭②⑤⑫⑩ 연근유자청무침 백김치⑨
오후간식	감자버터구이②&우유②	잔치국수①⑤⑥&보리차	치즈주먹밥②⑤&등굴레차	과일요거트범벅②	프렌치토스트①②⑤⑥&우유②
영양사·배달/일습	500/20/193	499/22/143	499/18/177	496/22/167	491/24/227
구분/일	26	27	28	29	30
오전간식	제철과일(단감)	옥수수죽	제철과일(방울토마토⑫)	당근죽	제철과일(배)
점심	원내활동) 열매 더리미술관과 함께하는 자연에서 보물찾기 ② 신체계측 잡곡밥 두부전국⑤⑨ 가지미구이⑤ 우영조림④⑤⑥⑩ 백김치⑨	축생일 쌀밥 소고기미역국⑤⑥ 돼지갈비찜⑤⑥⑩ 시금치무침⑤⑥ 백김치⑨	소방대피훈련 돈육카레덮밥⑤⑥⑩ 버섯국⑤⑥ 시금치나물⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 무채국⑤⑥ 닭볶음탕⑤⑥⑩ 얼갈이나물⑤⑥ 백김치⑨	흑미밥 애호박된장국⑤⑥ 미니돈까스①⑤⑥⑩⑫⑩ 마카로니샐러드①⑤ 깍두기⑨
오후간식	단호박(꿀)찜&우유②	생일케이크①②⑤⑥&우유②	국물씨리얼&우유②	감자치즈전②⑥	모닝빵①②⑤⑥&우유②
영양사·배달/일습	457/20/124	482/18/146	486/21/184	498/20/138	497/17/125

원산지 표시

소고기 (냉동냉장육 등)	돼지고기	닭고기	오리고기	쌀 (반곡, 누룽지)	백김치	콩 (두부, 콩국수, 콩비지)	식용기름 (아래첨가제 포함)	멸명 종류	멸조기	고등어	갈치	굴	오징어	낙지	다랑어 (참치)	가리비	전복
국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산

- 한국인에게 알레르기를 유발할 수 있는 식품 22종 * 해당 알레르기가 있는 아이는 원으로 연락 부탁드립니다.

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴,전복,홍합 포함) ⑳참

※아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.

- 제철과일: 포도, 사과, 배, 귤, 바나나 등 / 제철채소: 우, 고구마, 늙은호박, 등 / 제철해산물: 갈치, 고등어, 삼치, 홍치, 새우, 게, 굴 등 - 단호박식혜: 계양구 어린이·사회복지시설관리지원센터 개발 신메뉴입니다.

* 제철과일은 수급상황에 따라 변경 가능합니다. : 주 3회 이상 신선한 과일과 채소 간식제공 / 성장이 잘수 있도록 제공을 위해 우유 1회 권장합니다.