

10월의 식단 [1-2세 및 3-5세]

< 2026년 10월 식단 소개 >

■ 식단 구성 기준 안내

- ① 영유아의 신체 성장을 위해 필요한 칼로리와 균형 잡힌 영양소 공급을 고려하되 어린이집에서의 급간식이 하루 섭취량의 많은 부분을 차지함을 감안해 충분한 칼로리와 단백질을 포함하여 식단을 작성하였습니다.

(2025 한국인 영양소 섭취기준)

※ 공통식단인 오전간식~오후간식까지의 영양량 계산 / 영양량은 계산 프로그램, 양념, 개인 섭취량 따라 달라질 수 있음

연령	에너지(kcal)	단백질(g)
만1~2세	900kcal	20g
만3~5세	1,400kcal	25g

- ② 급간식 메뉴는 맵거나 자극적이지 않게 조리하며, 인공조미료를 사용하지 않습니다.
(★만 1-2세는 백김치제공, 만3-5세에 비해 작게, 싱겁게 조리한 음식을 제공합니다.)
- ③ 나트륨을 줄인 건강한 국 염도 0.3~0.4 메뉴를 제공하고 있습니다. (찌개류는 0.5 이하)
- ④ 우유 및 유제품은 주 3회 이상 제공됩니다.
- ⑤ 잡곡밥의 경우 한끼당 한가지의 잡곡으로 5% 이내로 사용하여 제공합니다.
- ⑥ 원산지표시는 매월 일괄표시로 제공합니다.
- ⑦ 계획된 급식 메뉴가 계절적 요인이나 식재료 공급 상태에 의해 부득이 대체 메뉴로 변경되는 경우 당일 부모님께 공지해드리므로 양해부탁드립니다.
- ⑧ 가정에서는 식단표를 참고하시어 식품 알레르기가 있는 영유아의 급간식에 대해 담임교사와 미리 의논하시기 바랍니다.

식재료원산지안내

밥/죽/누룽지				배추김치		백김치	얼갈이/봄동		콩류			육류			
백미	현미	흑미	참쌀	배추	고춧가루	배추	배추	고춧가루	두부류	콩국수	콩비지	소고기 (한우/육우/젓소)	돼지고기	닭고기	오리고기
국내산				국내산	국내산	국내산			국내산		국내산	국내산(한우)	국내산	국내산	국내산
수산물									수산물가공품		식육가공품		기타		
명태 (동태)	명태 (코다리)	고등어	갈치	오징어	다랑어	아귀	주꾸미	전복	참치캔(다랑어)						
러시아산	러시아산			국내산			베트남산		원양산						

☞ 급식에서 자주 사용하지 않는 염소, 양, 넙치, 꽃게, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 가리비, 우렁챙이, 낙지, 참조기, 전복, 방어, 부세, 불락 사용 시 원산지 기재

*알레르기유발식품(19종) : ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴,전복,홍합), ⑳

2026년

10월 주간식단 - 원산지/영양량/알레르기표시



1주						10월 1일	알레르기	10월 2일	알레르기
						목	번호표시	금	번호표시
오전 간식						만둣국	1,5,6,10	소고기청경채죽	16
점심						찰현미밥		찰쌀밥	
						소고기양배추국	16	건새우뚝국	9
						가자미구이	5,6	닭야채볶음	5,6,15
						숙갓나물		쿠스쿠스샐러드	6,12
						배추김치(영아:백김치)	9	깍두기(영아:백김치)	9
오후 간식						채소비빔국수	5,6,16	단호박점	
						스트링치즈	2	우유	2
저녁						찰쌀밥		돈육숙주멸밥	5,6,10
						순두부백탕	5	미역원장국	5,6
						돈육곤약장조림	5,6,10	새우브로컬리볶음	9
						애호박나물		백김치	9
						백김치	9	바나나	
							10		
쌀·밥	국내산								
죽/이유식									
잡곡									
누룽지									
	☞ 쌀은 조리방법에 따라 밥, 죽, 누룽지로 제공하는 경우만 원산지 표시 / 백미, 찰쌀, 현미, 흑미쌀 모두 원산지 표시								
쇠고기	국내산_한우								
돼지고기	국내산								
닭고기	국내산								
오리고기									
식육가공품									
	☞ 쇠고기는 원산지 외 한우, 젓소, 육우 표시 / 동일 품목 혼합 표시는 섞음 비율이 높은 순서대로 표시								
배추	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
고춧가루	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
얼갈이									
봄동									
	☞ 배추김치는 배추, 고춧가루 별도 표시 / 얼갈이, 봄동은 절절이로 제공하는 것만 표시								
두부류									
콩국수									
콩비지									
	☞ 콩은 조리방법에 따라 두부, 콩국수, 콩비지로 제공하는 경우만 원산지 표시 / 동일 품목 혼합 표시는 섞음 비율이 높은 순서대로 표시								
명태									
고등어									
갈치									
오징어									
꽃게									
다랑어									
아귀									
주꾸미									
수산가공품									
	☞ 명태=생태=동태=코다리 (건어물을 제외한 반 건조 제품 모두 원산지 표시 대상임)								
	☞ 통조림 및 수산 가공품 모두 원산지 표시								
기타									
	☞ 급식에서 자주 사용하지 않는 염소, 양, 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 가리비, 우렁쉥이, 낙지, 참조기, 전복, 방어, 부세 사용 시 원산지 기재								
영양량(영)						685/28		520/18	
(유)						913/37		694/23	
원산지									

푸른보육지원재단 이현주 영양사 작성

만둣국 대체재 - 국산
 찰현미 - 국산
 닭야채 - 국산
 가리비 - 국산

찰쌀밥 - 국산
 건새우 - 국산
 새우살 - 미국산

2026년

10월 주간식단 - 원산지/영양량/알레르기표시



2주	10월 5일	알레르기	10월 6일	알레르기	10월 7일	알레르기	10월 8일	알레르기	10월 9일	알레르기
	월	번호표시	화	번호표시	수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식			감자치즈죽	2	새우채소죽	2	브로컬리치즈스프 조각식빵	2,5,6,15,16 1,2,6		
점심 	대체휴일		차조밥 아욱국 소고기양배추볶음 도라지배우침 배추김치(영아:백김치)	 5,6 5,6,16 5,6 9	소고기콩나물밥 황태두부국 연근샐러드 배추김치(영아:백김치) 배	 5,6,16 5 2 9 9	강황참쌀밥 팽이버섯호박된장국 임연수구이 상추사과무침 깍두기(영아:백김치)	 5,6 5,6 5,6 9	한글날	
오후 간식			밤식빵 우유	1,2,5,6 2	불고기버거 우유	1,2,5,6,16 2	모듬과일 우유	 2		
저녁 			기장밥 닭곰탕 깨간장연두부 우영조림 백김치	 15 5,6 5,6 9	찰현미밥 청국장찌개 채소계란찜 청경채굴소스볶음 백김치	 5,6,10 1 5,6,18 9	흑미밥 유부다시마국 닭카레볶음 숙주나물 백김치	 5 2,5,6,15,16 9 9		
쌀 · 죽/이유식	국내산									
잡곡 · 누룽지										
	쌀은 조리방법에 따라 밥, 죽, 누룽지로 제공하는 경우만 원산지 표시 / 백미, 찰쌀, 현미, 흑미쌀 모두 원산지 표시									
육류 · 쇠고기	국내산_한우									
	국내산									
	국내산									
	식육가공품									
	☞ 쇠고기는 원산지 외 한우, 젓소, 육우 표시 / 동일 품목 혼합 표시는 섞음 비율이 높은 순서대로 표시									
원산지 · 김치	배추	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
	고춧가루	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
	얼갈이									
	불동									
	☞ 배추김치는 배추, 고춧가루 별도 표시 / 얼갈이, 불동은 갈절이로 제공하는 것만 표시									
원산지 · 콩	두부류									
	콩국수									
	콩비지									
	☞ 콩은 조리방법에 따라 두부, 콩국수, 콩비지로 제공하는 경우만 원산지 표시 / 동일 품목 혼합 표시는 섞음 비율이 높은 순서대로 표시									
수산물 · 명태										
	고등어									
	갈치									
	오징어									
	꽃게									
	다랑어									
	아귀									
	주꾸미									
	수산가공품									
	☞ 명태=생태=동태=코다리 (건어물을 제외한 반 건조 제품 모두 원산지 표시 대상임)									
	☞ 통조림 및 수산 가공품 모두 원산지 표시									
기타	☞ 급식에서 자주 사용하지 않는 염소, 양, 넝치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 가리비, 우렁쉥이, 낙지, 참조기, 전복, 방어, 부세 사용 시 원산지 기재									
	①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧계, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴,전복,홍합), ⑳참									
영양량(영)			608/25		528/23		509/20			
(유)			811/34		703/30		679/26			
원산지										

2026년

10월 주간식단 - 원산지/영양량/알레르기표시



3주	10월 12일	알레르기	10월 13일	알레르기	10월 14일	알레르기	10월 15일	알레르기	10월 16일	알레르기
	월	번호표시	화	번호표시	수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식	흰살생선채소죽		사과/치즈 우유	2 2	새우누룻지죽	9	찐빵 우유	1,2,5,6 2	단호박죽	
점심 	참쌀밥		찰현미밥		고기등쪽잔치국수	1,5,6,16	차조밥		강황참쌀밥	
	들깨무채국		느타리된장국	5,6	(밥도제공)		소고기미역국	5,6,16	순살감자탕	5,6,10
	돈독살청경채조림	5,6,10	안동찜닭	5,6,15	잔멸치볶음		코다리무조림	5,6	두부강정	5,6
	콩나물무침	5	도라지나물		깍두기(영아:백김치)	9	양배추사과무침		미역줄기볶음	
	배추김치(영아:백김치)	9	알타리김치(영아:백김치)	9	단감		배추김치(영아:백김치)	9	배추김치(영아:백김치)	9
오후 간식	모닝빵/치즈 우유	1,2,6/2 2	버섯크림소스푸실리 무첨가주스	2,5,6,15, 16	우영갯잎밥 보리차	5,6	새우배추채전 오미자차	1,5,6,9	찐고구마 우유	2
저녁 	기장밥		차수수밥		흑미밥		참쌀밥		소고기잡채덮밥	5,6,16
	두부된장국	5,6	콩비지찌개	5,6,10	육개장	16	얼갈이된장국	5,6	무채된장국	5,6
	오리불고기	5,6	삼치구이	5,6	두부조림	5,6	돈사태김치찜	9,10	연근조림	5,6
	무쌈채파프리카무침		돌자반		참나물		숙갓나물		백김치	9
	백김치	9	백김치	9	백김치	9	백김치	9	배	
원산지 표기	쌀 · 죽/이유식 잡곡 · 누룻지	국내산								
	☞ 쌀은 조리방법에 따라 밥, 죽, 누룻지로 제공하는 경우만 원산지 표시 / 백미, 찰쌀, 현미, 흑미쌀 모두 원산지 표시									
	쇠고기 돼지고기 닭고기 오리고기 식육가공품	국내산 한우 국내산 국내산								
	☞ 쇠고기는 원산지 외 한우, 젓소, 육우 표시 / 동일 품목 혼합 표시는 섞음 비율이 높은 순서대로 표시									
	배추 고춧가루 얼갈이 봄동	국내산 국내산	국내산 국내산	국내산 국내산	국내산 국내산	국내산 국내산	국내산 국내산	국내산 국내산	국내산 국내산	
	☞ 배추김치는 배추, 고춧가루 별도 표시 / 얼갈이, 봄동은 겉절이로 제공하는 것만 표시									
	두부류 콩국수 콩비지									
	☞ 콩은 조리방법에 따라 두부, 콩국수, 콩비지로 제공하는 경우만 원산지 표시/ 동일 품목 혼합 표시는 섞음 비율이 높은 순서대로 표시									
	명태 고등어 갈치 오징어 꽃게 다랑어 아귀 주꾸미 수산가공품									
	☞ 명태=생태=동태=코다리 (건어물을 제외한 반 건조 제품 모두 원산지 표시 대상임) ☞ 통조림 및 수산 가공품 모두 원산지 표시									
기 타	☞ 급식에서 자주 사용하지 않는 연소, 양, 넉치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 가리비, 우렁챙이, 낙지, 참조기, 전복, 방어, 부세 사용 시 원산지 기재									
①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧계, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴,전복,홍합), ⑲깍										
영양량(영)	542/38		531/19		547/20		577/30		514/21	
(유)	723/51		708/25		730/26		769/41		686/29	
원산지										

2026년

10월 주간식단 - 원산지/영양량/알레르기표시



4주	10월 19일	알레르기	10월 20일	알레르기	10월 21일	알레르기	10월 22일	알레르기	10월 23일	알레르기
	월	번호표시	화	번호표시	수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식	닭죽두죽	5,15	바나나 플레인요거트	2	양송이누룽지스프	2,5,6,15,16	소고기두부죽	5,16	애호박수제비	6
점심 	기장밥		차수수밥		뿌리채소영양밥	5,6	차조밥		강황참쌀밥	
	두부호박새우젓국	5,9	건새우아육국	5,6,9	차돌된장찌개	5,6,16	유부김치국	5,9	팽이버섯된장국	5,6
	돈육불고기	5,6,10	순살닭갈비	5,6,15	야채계란찜	1	가자미구이	5,6	수제돈가스	1,5,6,10,12
	상추깻잎무침		청포묵김무침	5,6	배추김치(영아:백김치)	9	치커리배무침		양상추비타민샐러드	5,6
	배추김치(영아:백김치)	9	배추김치(영아:백김치)	9	키위		알타리김치(영아:백김치)	9	깍두기(영아:백김치)	9
오후 간식	겉걸이밀크퐁인 우유	2,5,6 2	어묵속갓우동	1,5,6	만두탕수 매실차	1,5,6,10	단호박계란샌드위치 우유	1,2,5,6 2	편고구마 우유	2
저녁 	참쌀밥		흑미밥		찰현미밥		기장밥		참치비빔밥	5,6
	소고기숙주국	16	돈육김치찌개	5,6,9,10	오징어묵국	5,6,17	근대국	5,6	계란두부국	1,5
	임연수구이	5,6	새우계란볶음	1,9	돈육단호박조림	5,6,10	자장닭볶음	2,5,6,10,15,16	도토리묵무침	5,6
	취나물볶음		우영조림	5,6	감자채볶음	5	양배추라페		열대과일샐러드	2
	백김치	9	백김치	9	백김치	9	백김치	9	백김치	9
		5,6,16								
쌀·죽·이유식 잡곡	국내산									
	☞ 쌀은 조리방법에 따라 밥, 죽, 누룽지로 제공하는 경우만 원산지 표시 / 백미, 찰쌀, 현미, 흑미쌀 모두 원산지 표시									
육류	쇠고기	국내산_한우								
	돼지고기	국내산								
	닭고기	국내산								
	오리고기									
	식육가공품									
☞ 쇠고기는 원산지 외 한우, 젓소, 육우 표시 / 동일 품목 혼합 표시는 섞음 비율이 높은 순서대로 표시										
원산지	배추	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산		
	고춧가루	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산		
	얼갈이									
	불동									
☞ 배추김치는 배추, 고춧가루 별도 표시 / 얼갈이, 불동은 겉절이로 제공하는 것만 표시										
일괄표기	두부류									
	콩국수									
	콩비지									
	☞ 콩은 조리방법에 따라 두부, 콩국수, 콩비지로 제공하는 경우만 원산지 표시/ 동일 품목 혼합 표시는 섞음 비율이 높은 순서대로 표시									
수산물	명태									
	고등어									
	갈치									
	오징어									
	꽃게									
	다랑어									
	아귀									
	주꾸미									
☞ 명태 =생태=동태=코다리 (건어물을 제외한 반 건조 제품 모두 원산지 표시 대상임)										
☞ 통조림 및 수산 가공품 모두 원산지 표시										
기타										
타	☞ 급식에서 자주 사용하지 않는 염소, 양, 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 가리비, 우렁챙이, 낙지, 참조기, 전복, 방어, 부세 사용 시 원산지 기재									
①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧계, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴,전복,홍합), ⑳깻										
영양량(영)	555/29	525/18	549/19	592/20	609/27					
(유)	740/39	700/24	732/26	790/26	812/36					
원산지										

2026년

10월 주간식단 - 원산지/영양량/알레르기표시



5주	10월 26일	알레르기	10월 27일	알레르기	10월 28일	알레르기	10월 29일	알레르기	10월 30일	알레르기
	월	번호표시	화	번호표시	수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식	소고기채소죽	16	배 우유미숫가루	2,5,6	새우순두부탕	5,9	닭고기미역죽	15	토마토크림리조토	2,5,6,12,15,16
점심	차수수밥 애호박된장국 오리고기깻잎볶음 무쌈채부추무침 배추김치(영어:백김치)	 5,6 5,6 9	흑미밥 감자양파국 돈육주꾸미볶음 숙주나물 배추김치(영어:백김치)	 5,6,10 9	돈육단호박카레라이스 두부청경채된장국 양상추토마토리코타샐러드 깍두기(영어:백김치) 파인애플	 5,6 2,5,6,12 9	기장밥 김치콩나물국 삼치구이 연근조림 알타리김치(영어:백김치)	 9 5,6 5,6 9	강황참쌀밥 소고기버섯국 다진고기두부조림 돌자반 깍두기(영어:백김치)	 16 5,6,10 9
오후 간식	올리브베이글 우유	2,5,6 2	계란칼국수 김가루	1,6	알감자버터구이 우유	2 2	모듬과일 우유	2	수수부꾸미 우유	5,6 2
저녁	찰현미밥 콩가루배춧국 소고기표고볶음 시금치나물 백김치	 5,6 5,6,16 9	참쌀밥 닭곰탕 동태살무조림 다시마튀각 백김치	 15 5,6 9	차조밥 다시마뽕국 닭야채볶음 숙갓나물 백김치	 5,6 5,6,15 9	차수수밥 황태두부국 돈육깨소스무침 새송이버섯조림 백김치	 5 1,5,6,10 5,6 9	돈육채소볶음밥 얼갈이된장국 미역줄기볶음 백김치 단감	 10 5,6 9
원산지	쌀 죽/이유식 누룽지	국내산								
원산지	쇠고기 돼지고기 닭고기 오리고기 식육가공품	국내산_한우 국내산 국내산								
원산지	배추 고춧가루 얼갈이 봄동	국내산 국내산 국내산 국내산								
원산지	두부류 콩국수 콩비지	국내산 국내산 국내산								
원산지	명태 고등어 갈치 오징어 꽃게 다랑어 아귀 주꾸미 수산가공품	국내산 국내산 국내산 국내산 국내산 국내산 국내산 국내산 국내산								
원산지	기타	국내산								
영양량(영)	517/19	532/29	510/24	517/21	699/24					
(유)	689/25	709/38	680/33	689/28	931/31					
원산지										

푸르니보육지원재단 이현주 영양사 작성