11월의 식단 [1-2세 및 3-5세]

< 2026년 11월 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.

식 재 료 원 산 지 안 내

밥/죽/누룽지				배추김치		백김치	얼갈이/봄동		콩류			육류			
백미	현미	흑미	찹쌀	배추	고춧가루	배추	배추	고춧가루	두부류	콩국수	콩비지	소고기 (한우/육우/젖소)	돼지고기	닭고기	오리고기
국내산				국내산	국내산	국내산			국내산		국내산	국내산(한우)	국내산	국내산	국내산

수산물									수산가공품		식육가공품		기타			
명태 (동태)	명태 (코다리)	고등어	갈치	오징어	다랑어	아귀	주꾸미	전복								
러시아산	러시아산			국내산			베트남산									

☞ 급식에서 자주 사용하지 않는 염소, 양, 넙치, 꽃게, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 가리비, 우렁쉥이, 낙지, 참조기, 전복, 방어, 부세, 블락 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), ⑲

2026년

11월 주간식단 - 원산지/영양량/알레르기표시

1주	11월 2일	알레르기	11월 3일	알레르기	11월 4일	알레르기	11월 5일	알레르기	11월 6일	알레르기
	월	번호표시	화	번호표시	수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식	닭고기채소죽	15	감자스프	2,5,6,15,16	삶은계란/파프리카스틱	1	사과/스트링치즈	2	쉰살생선죽	
			조각식빵	1,2,6	무첨가주스		우유	2		
점심 	찹쌀밥		차수수밥		소고기국수	5,6, 15,16	강황쌀밥		찹쌀밥	
	순두부백탕	5	근대국	5,6	밥도제공		온도토리묵국	5,9	육개장	16
	돈육곤약장조림	5,6,10	순살닭갈비	5,6,15	새우청경채볶음	9	임연수구이	5,6	채소계란찜	1
	치커리사과무침		비타민무침	5,6	깍두기(영아:백김치)	9	참나물무침	5,6	우엉볶음	5,6
	배추김치(영아:백김치)	9	배추김치(영아:백김치)	9	바나나		알타리김치(영아:백김치)	9	배추김치(영아:백김치)	9
오후 간식	치즈머핀	2,5,6	크림카레우동	2,5,10, 12,16,18	멸치야채주먹밥		닭가슴살샐러드	1,5,15	찐고구마	
	우유	2	우유	2	옥수수차		두유	5	우유	2
저녁 	기장밥		차조밥		찰현미밥		흑미밥		닭고기톳밥	5,6,15
	감자양파국		소고기미역국	5,6,16	유부된장국	5,6	소고기뭇국	5,6,16	동태쑥갓국	
	소고기양배추볶음	5,6,16	가자미구이	5,6	돈육장똑똑이	5,6,10	두부조림	5,6	감자조림	5,6
	청포묵김무침	5,6	도라지배무침	5,6	오이무침		다시마튀각		백김치	9
	백김치	9	백김치	9	백김치	9	백김치	9	귤	

원산지 일괄표기						
쌀·잡곡	밥	국내산				
	죽/이유식					
	누룽지					
	☞ 쌀은 조리방법에 따라 밥, 죽, 누룽지로 제공하는 경우만 원산지 표시 / 백미, 찹쌀, 현미, 흑미쌀 모두 원산지 표시					
육류	쇠고기	국내산_한우				
	돼지고기	국내산				
	닭고기	국내산				
	오리고기					
	식육가공품					
	☞ 쇠고기는 원산지 외 한우, 젖소, 육우 표시 / 동일 품목 혼합 표시는 섞음 비율이 높은 순서대로 표시					
김치	배추	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
	고춧가루	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
	얼갈이					
	봄동					
	☞ 배추김치는 배추, 고춧가루 별도 표시 / 얼갈이, 봄동은 겉절이로 제공하는 것만 표시					
콩	두부류	국내산				
	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, 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 가리비, 우렁쉥이, **낙지, 참조기**, 전복, 방어, 부세 사용 시 원산지 기재					

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

영양량(영)	562/25	513/21	598/29	677/26	609/25
(유)	749/34	684/28	798/39	903/35	812/33
원산지					

푸르니보육지원재단 이현주 영양사 작성

찹쌀 - 국내산
기장 - 〃
청포묵 - 비얀마산
〃 - 중국산

차수수 - 국내산
차조 - 〃
가자미 - 미국산

2026년

11월 주간식단 - 원산지/영양량/알레르기표시

2주	11월 9일	알레르기	11월 10일	알레르기	11월 11일	알레르기	11월 12일	알레르기	11월 13일	알레르기
	월	번호표시	화	번호표시	수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식	새우버섯죽	9	단호박크림스프	2,5,6,15,16	만둣국	2	해물크림리조또	2,5,6,8,15,16,17	소고기비빔밥	16
점심	기장밥		차조밥		소고기비빔밥	5,6,16	강황쌀밥		기장밥	
	황태뭇국		돈육김치찌개	5,6,9,10	두부된장국	5,6	소고기버섯전골	16	팽이버섯된장국	5,6
	소고기주꾸미볶음	5,6,16	두부강정	5,6	도토리묵쑥갓무침	5,6	코다리무조림	5,6	수제돈가스	1,5,6,10,12
	숙주나물		양상추비타민리코타샐러드	2,5,6	배추김치(영아:백김치)	9	구이김		양배추샐러드	1,5,6
	배추김치(영아:백김치)	9	깍두기(영아:백김치)	9	샤인머스캣		배추김치(영아:백김치)	9	배추김치(영아:백김치)	9
오후 간식	롤케이크	2,5,6	돈육부추잡채/꽃빵	5,6,10	사과핫케이크	1,2,5,6	치즈김치전/배		찐고구마/치즈	2
	우유	2	매실차		우유	2	옥수수차		우유	2
저녁	차수수밥		찰현미밥		흑미밥		찹쌀밥		소고기콩나물밥	5,6,16
	건새우호박된장국	5,6,9	다시마감자국		새우뭇국	9	얼갈이된장국	5,6	계란파국	1
	닭야채볶음	5,6,15	임연수구이	5,6	오리고기양파구이		돈목살데리야끼	5,6,10,18	시금치나물	
	새송이버섯조림	5,6	당근라페		무쌈채무침		깻잎순나물		백김치	9
	백김치	9	백김치	9	백김치	9	백김치	9	단감	

원산지 일괄표기

쌀·잡곡	밥	국내산				
	죽/이유식					
	누룽지					
	☞ 쌀은 조리방법에 따라 밥, 죽, 누룽지로 제공하는 경우만 원산지 표시 / 백미, 찹쌀, 현미, 흑미쌀 모두 원산지 표시					
육류	쇠고기	국내산_한우				
	돼지고기	국내산				
	닭고기	국내산				
	오리고기					
	식육가공품					
	☞ 쇠고기는 원산지 외 한우, 젖소, 육우 표시 / 동일 품목 혼합 표시는 섞음 비율이 높은 순서대로 표시					
김치	배추	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
	고춧가루	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
	얼갈이					
	봄동					
	☞ 배추김치는 배추, 고춧가루 별도 표시 / 얼갈이, 봄동은 겉절이로 제공하는 것만 표시					
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, 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 가리비, 우렁쉥이, **낙지, 참조기**, 전복, 방어, 부세 사용 시 원산지 기재					

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

영양량(영)	568/20	513/24	517/18	507/24	663/28
(유)	757/27	684/32	689/24	676/32	884/37
원산지					

푸르니보육지원재단 이현주 영양사 작성

2026년

11월 주간식단 - 원산지/영양량/알레르기표시

3주	11월 16일	알레르기	11월 17일	알레르기	11월 18일	알레르기	11월 19일	알레르기	11월 20일	알레르기
	월	번호표시	화	번호표시	수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식	대게살야채죽	8	바나나		순두부백탕	5	버섯수제비	6	누룽지죽	
			플레인요거트	2	양념장	5,6			꼬들단무지	
점심	차조밥		찹쌀밥		돈육자장밥	2,5,6,10,15,16	강황쌀밥		차조밥	
	느타리버섯된장국	5,6	바지락매생이국	18	계란파국	1	돈육우거지국	5,6,10	아욱국	5,6
	돈육김치불고기	5,6,9,10	닭다리살간장조림	5,6,15	오이크래미샐러드	1,5,6,8	가자미구이	5,6	돈수육/새우젓	10/9
	온두부	5	콩나물무침	5	깍두기(영아:백김치)	9	세발나물		양배추쌈	5,6
	깍두기(영아:백김치)	9	알타리김치(영아:백김치)	9	파인애플		깍두기(영아:백김치)	9	배추김치(영아:백김치)	9
오후 간식	밤이 듬뿍 맘모스빵	1,2,6	마제우동	5,6,9,18	버터토스트	1,2,6	모둠과일		단호박찜	
	우유	2	유자차		우유	2	우유	2	우유	2
저녁	흑미밥		기장밥		차수수밥		찰현미밥		닭고기채소볶음밥	15
	돈육콩비지찌개	5,6,10	소고기양배추국	16	닭곰탕	15	근대국	5,6	연두부오징어국	5,17
	새우스크램블에그	1,9	삼치구이	5,6	다진고기두부조림	5,6,10	소고기당면볶음	5,6,16	연근조림	5,6
	돌자반		유채된장무침	5,6	물파래무초무침		양배추사과무침		백김치	9
	백김치	9	백김치	9	백김치	9	백김치	9	오렌지	

원산지 일괄표기

쌀·잡곡	밥	국내산				
	죽/이유식					
	누룽지					
	☞ 쌀은 조리방법에 따라 밥, 죽, 누룽지로 제공하는 경우만 원산지 표시 / 백미, 찹쌀, 현미, 흑미쌀 모두 원산지 표시					
육류	쇠고기	국내산_한우				
	돼지고기	국내산				
	닭고기	국내산				
	오리고기					
	식육가공품					
	☞ 쇠고기는 원산지 외 한우, 젖소, 육우 표시 / 동일 품목 혼합 표시는 섞음 비율이 높은 순서대로 표시					
김치	배추	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
	고춧가루	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
	얼갈이					
	봄동					
	☞ 배추김치는 배추, 고춧가루 별도 표시 / 얼갈이, 봄동은 겉절이로 제공하는 것만 표시					
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, 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 가리비, 우렁쉥이, 낙지, 참조기, 전복, 방어, 부세 사용 시 원산지 기재					

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

영양량(영)	581/33	573/23	502/21	507/25	556/23
(유)	775/45	764/31	670/27	676/34	742/31
원산지					

푸르니보육지원재단 이현주 영양사 작성

2026년

11월 주간식단 - 원산지/영양량/알레르기표시

4주	11월 23일	알레르기	11월 24일	알레르기	11월 25일	알레르기	11월 26일	알레르기	11월 27일	알레르기
	월	번호표시	화	번호표시	수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식	닭브로컬리죽	15	찐감자/치즈	2	모닝빵	1,2,6	소고기채소죽	16	양송이누룽지스프	2,5,6,15,16
			우유	2	우유	2				
점심	찹쌀밥		차수수밥		유부쑥갓우동	5,6,9	강황쌀밥		찹쌀밥	
	황태두부국	5	소고기된장찌개	5,6,16	밥도제공		청국장	5,6,10	설렁탕/소면	6,16
	돈육콩나물볶음	5,6,10	채소계란찜	1	새우양배추볶음	9	임연수구이	5,6	멸치볶음	5,6
	상추쌈	5,6	새송이버섯조림	5,6	배추김치(영아:백김치)	9	청포묵김무침	5,6	도토리묵오이무침	5,6
	깍두기(영아:백김치)	9	배추김치(영아:백김치)	9	귤		알타리김치(영아:백김치)	9	깍두기(영아:백김치)	9
오후 간식	호박 패스트리 식빵	1,2,5,6	탕수육	1,5,6,10	소고기김치리조또	2,5,6,9,15,16	메밀국수	3,5,6	안흥찐빵	1,2,5,6
	우유	2	오미자차		우엉차				우유	2
저녁	기장밥		차조밥		흑미밥		찰현미밥		돈육하이라이스	
	만둣국	1,5,6,10	홍합뭇국	18	콩나물국	5	새우계란국	1,9	아욱국	5,6
	코다리무조림	5,6	돈채파프리카볶음	5,6,10	닭고구마조림	5,6,15	돈육깨소스무침	1,5,6,10	리코타치즈샐러드	2,5,6
	시금치나물		치커리배무침		도라지나물		감자조림	5,6	백김치	9
	백김치	9	백김치	9	백김치	9	백김치	9	토마토	12

원산지 일괄표기

쌀·잡곡	밥	국내산				
	죽/이유식					
	누룽지					
	☞ 쌀은 조리방법에 따라 밥, 죽, 누룽지로 제공하는 경우만 원산지 표시 / 백미, 찹쌀, 현미, 흑미쌀 모두 원산지 표시					
육류	쇠고기	국내산_한우				
	돼지고기	국내산				
	닭고기	국내산				
	오리고기					
	식육가공품					
	☞ 쇠고기는 원산지 외 한우, 젖소, 육우 표시 / 동일 품목 혼합 표시는 섞음 비율이 높은 순서대로 표시					
김치	배추	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
	고춧가루	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
	얼갈이					
	봄동					
	☞ 배추김치는 배추, 고춧가루 별도 표시 / 얼갈이, 봄동은 겉절이로 제공하는 것만 표시					
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) ☞ 튕조림 및 수산 가공품 모두 원산지 표시					
기타						
	☞ 급식에서 자주 사용하지 않는 염소, 양, 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 가리비, 우렁쉥이, **낙지, 참조기**, 전복, 방어, 부세 사용 시 원산지 기재					

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

영양량(영)	556/32	611/44	546/21	624/28	554/18
(유)	742/42	814/58	728/27	832/38	739/24
원산지					

푸르니보육지원재단 이현주 영양사 작성

2026년

11월 주간식단 - 원산지/영양량/알레르기표시

5주	11월 30일	알레르기								
	월	번호표시								
오전 간식	소고기미역죽	16								
점심 	차조밥									
	근대국	5,6								
	돈육오징어볶음	5,6,10,17								
	숙주나물									
	배추김치(영아:백김치)	9								
오후 간식	올리브베이글	2,5,6								
	우유	2								
저녁 	찹쌀밥									
	육개장	16								
	계란말이	1								
	세발나물									
	백김치	9								

원산지 일괄표기			
쌀·잡곡	밥	국내산	
	죽/이유식		
	누룽지		
	☞ 쌀은 조리방법에 따라 밥, 죽, 누룽지로 제공하는 경우만 원산지 표시 / 백미, 찹쌀, 현미, 흑미쌀 모두 원산지 표시		
육류	쇠고기	국내산_한우	
	돼지고기	국내산	
	닭고기	국내산	
	오리고기		
	식육가공품		
	☞ 쇠고기는 원산지 외 한우, 젖소, 육우 표시 / 동일 품목 혼합 표시는 섞음 비율이 높은 순서대로 표시		
김치	배추	국내산	
	고춧가루	국내산	
	얼갈이		
	봄동		
	☞ 배추김치는 배추, 고춧가루 별도 표시 / 얼갈이, 봄동은 겉절이로 제공하는 것만 표시		
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, 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 가리비, 우렁쉥이, **낙지, 참조기**, 전복, 방어, 부세 사용 시 원산지 기재		

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

영양량(영)	586/30					
(유)	782/40					
원산지						

푸르니보육지원재단 이현주 영양사 작성