

식단 구성

울산남구 어린이급식관리지원센터에서 제공하는 식단은 '2025 한국인영양소섭취기준'에 맞춰 1일 에너지 필요추정량 대비 약 46%(오전간식 8%, 점심 28%, 오후간식 10%)로 작성됩니다.

1일 섭취기준	열량(kcal)	단백질(g)	비타민A (μg RAE)	비타민C (mg)	티아민 (mg)	리보플라빈 (mg)	칼슘 (mg)	철 (mg)
영아(1-2세)	900	20g	250	40	0.4	0.5	450	6
유아(3-5세)	1,400	25g	300	45	0.5	0.6	550	6



냉동가공품 대체식단 안내 (식단감수 없이 대체 가능)

공통			일반형		
날짜	기준식단	대체가능식단	날짜	기준식단	대체가능식단
10/12	훈제오리볶음	생오리고기볶음⑤⑥	10/6	미니핫도그	빵류①②⑤⑥
10/17	물만둣국	순두부맑은국⑤	과일형		
10/21	찐만두	달걀찜①			
10/22	동그랑땡구이	수제돼지고기완자구이 ①⑤⑥⑩	10/12	미니핫도그	빵류①②⑤⑥
			10/28	만둣국	쇠고기죽⑤⑥⑩

※ 냉동가공품 대체식단 변경 시, **열량 · 단백질은 수정 없이 그대로 사용**해주시길 바랍니다.

※ 빵류 제공 시, **정확한 메뉴명을 작성**해주시길 바랍니다. 예) 빵류(카스테라)①②⑤⑥

※ 냉동가공품은 사용하는 제품에 따라 **알레르기 번호를 수정**하여 주시길 바랍니다.



생일식단 메뉴를 선택하여 원하는 일자에 복사하여 사용하시기 바랍니다.

오전간식	과일	콩나물죽⑤	과일	느타리버섯죽	과일	브로콜리죽
중식	백미밥(잡곡밥) 황태미역국⑤⑥ 쇠고기잡채⑤⑥⑩ 청경채나물⑤⑥ 배추김치(백김치)⑨	백미밥(잡곡밥) 황태미역국⑤⑥ 쇠고기잡채⑤⑥⑩ 청경채나물⑤⑥ 배추김치(백김치)⑨	백미밥(잡곡밥) 쇠고기미역국⑤⑥⑩ 순살찜닭⑤⑥⑩ 콩나물무침⑤⑥ 배추김치(백김치)⑨	백미밥(잡곡밥) 쇠고기미역국⑤⑥⑩ 순살찜닭⑤⑥⑩ 콩나물무침⑤⑥ 배추김치(백김치)⑨	백미밥(잡곡밥) 유부미역국⑤⑥ 돼지불고기⑤⑥⑩ 팽이버섯나물⑤⑥ 배추김치(백김치)⑨	백미밥(잡곡밥) 유부미역국⑤⑥ 돼지불고기⑤⑥⑩ 팽이버섯나물⑤⑥ 배추김치(백김치)⑨
오후간식	케이크①②⑤⑥	롤케이크①②⑤⑥	케이크①②⑤⑥	롤케이크①②⑤⑥	케이크①②⑤⑥	롤케이크①②⑤⑥
열량(kcal) /단백질(g)	(1-2세) 486/16 (3-5세) 696/23	(1-2세) 481/17 (3-5세) 688/24	(1-2세) 427/17 (3-5세) 612/24	(1-2세) 424/18 (3-5세) 608/25	(1-2세) 436/14 (3-5세) 625/21	(1-2세) 438/15 (3-5세) 627/22

이달의 메뉴

시금치팬프리카타

열량
만 3-5세 (1인 기준)
열량 51.9kcal 단백질 4mg 칼슘 35.5mg 철 0.4mg 나트륨 184.1mg

재료

- 달걀 : 30g
- 양송이버섯 : 3g
- 우유 : 10g
- 버터 : 2g
- 토마토 : 10g
- 소금 : 0.3g
- 시금치 : 8g
- 후추 : 0.1g
- 치즈 : 4g

조리 방법

- 시금치, 양송이버섯은 한입 크기로 썰어준다.
- 방울토마토는 꼭지를 제거하고 1/4로 썰어준다.
- 볼에 달걀을 풀고 우유, 소금, 후추를 넣어 달걀물을 만든다.
- 달궈진 팬에 버터를 녹인 후 양송이버섯, 방울토마토를 넣어 볶다 시금치를 넣어 숨이 죽을 때까지 살짝 볶아준다.
- 볼을 줄이고 재료를 골고루 펼친 후 달걀물을 붓고 스크램블 하듯이 살짝 저어준다.
- 달걀물이 반쯤 익으면 약불에 모zzarella 치즈를 뿌리고 뚜껑을 덮어 완전히 익혀준다.

다양한 재료를 추가하여 맛을 하시기 바랍니다!

흑임자메추리알무침

열량
만 3-5세 (1인 기준)
열량 107kcal 단백질 5.4mg 칼슘 15.6mg 철 0.1mg 나트륨 135.7mg

재료

- 메추리알 : 45g
- 검정깨 : 1g
- 사과 : 10g
- 소금 : 0.3g
- 오이 : 10g
- 후추 : 0.1g
- 마요네즈 : 3g
- 설탕 : 1g

조리 방법

- 살아서 껍질을 제거한 메추리알은 찬물에 행군다.
- 오이와 사과는 먹기 좋은 크기로 자른다.
- 검정깨는 볼렌더에 곱게 간다.
- 볼에 1, 2, 3을 넣고 마요네즈, 설탕, 소금, 후추를 넣어 골고루 버무린다.

다양한 재료를 추가하여 맛을 하시기 바랍니다!

울산남구 어린이·사회복지급식관리지원센터
Ulsan South District Children's and Social Welfare Foodservice Management Center

★알레르기 유발식품 번호 표시 안내

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

요일	월	화	수	목	금
일자					
오전간식					
중식					
오후간식					
열량(kcal)/단백질(g)					
일자	5 대체휴일	6	7	8 소소한날	9 한글날
오전간식					
중식					
오후간식					
열량(kcal)/단백질(g)					
일자	12	13	14	15	16
오전간식					
중식					
오후간식					
열량(kcal)/단백질(g)					
일자	19	20	21	22 소소한날	23
오전간식					
중식					
오후간식					
열량(kcal)/단백질(g)					
일자	26	27	28	29	30
오전간식					
중식					
오후간식					
열량(kcal)/단백질(g)					

원산지 표시	소 (품종과 원산지)	돼지	닭	오리	콩 두부류	쌀 (백미, 현미, 흑미, 찰쌀)			배추김치	
	한우/국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	밥	죽	누룽지	배추	고춧가루
	식육 · 어육가공품 (원재료명과 원산지)					수산물 *품목:넙치(광어), 조피볼락(우럭), 참돔, 미꾸라지, 뽕장어(민물장어), 낙지, 명태(동태), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁χει(명게), 방어, 전복, 부세				
	훈제오리볶음	동그랑땡구이				고등어	오징어			
	오리고기/국내산	돼지고기/국내산				국내산	국내산			

