

만 3-5세

- 식단 감수 방법 견학&생일식단
-
- 사용법

글꼴 : 경기천년제목

발행일: ○○년 ○○월 ○○일

발행처: 경영지원팀

※ 한·3.5세 간식일정 변경

퍼시스

어린이·사회복지자금관리지원센터

Children and Social Welfare Fund Management Support Center

♡♡♡ 어린이집

일자	16(월)	17(화)	18(수)	19(목)	20(금)	21(토)
오전간식	제철과일	씨리얼5.6+유유2	제철과일	바나나요거트2 (바나나+다마는요거트2)	채소스틱+치즈2	누룽지죽
점심	베이킹밥 미소장조5.6 소고기채소국5.6.16 (*식고기원산지) 김치부5 깍두기9	차조밥 순두부백탕5.6 채소스크림죽그.1.2.5 우생채 배추김치9(백김지9)	베이킹밥 냉이인장5.6 신산15.6.10+소5.6.12.16 양배추우자참살리2 배추김치9(백김지9)	달걀밥5.6.15.16 콩나물국5.6 청포묵무침5.6 배추김치9(백김지9)	가정밥 아욱전지국5.6 두부구이5+양념5.6 감자채볶음5 배추김치9(백김지9)	돈육백김지국볶음5.9.1 우동국5.6 깍두기9 요구르트2
오후간식	빵1.2.6+유유2	참나물밥전1.5.6	찐만두5.6.10+요구르트2	찐단호박+유유2 (쌀과자5.6+유유2)	채소김밥5 (빵1.2.6+유유2)	
영양/간식	663/20	636/21	609/23	596/25	597/18	435/13
일사	23(월)	24(화)	25(수)	26(목)	27(금)	28(토)
오전간식	제철과일	씨리얼5.6+유유2	제철과일	미소가루5+치즈2 (두유5+치즈2)	채소스틱+다마는요구르트2	누룽지죽
점심	베이킹밥 호두묵국5.6 (모듬채소국5.6) 완육소시지5.6.10.15.16 배추김치9(백김지9)	수수밥 베이킹밥 들깨냉장국5.6 소고기맛채소볶음5.6.16 (*식고기원산지) 저지방김치5.6 깍두기9	수제미국5.6 신산15.6.10+소5.6.12.16 잔말지국5.6 배추김치9(백김지9)	돈육짜장밥2.5.6.10.15.16 배추냉장국5.6 브로콜리고춧죽로1.5 깍두기9	참살림 미역국5.6 메주수육장조5.6 아욱볶음5.6 배추김치9(백김지9)	어린이마라두부말5.6 소고기장면5.6 배추김치9(백김지9) 제철과일2
오후간식	빵1.2.6+유유2	유유5.6	신산달걀1+요구르트2	찐감자+유유2 (제철과일+유유2)	김가루수제말5.6 (빵1.2.6+유유2)	♥
영양/간식	641/29	661/22	608/26	623/25	621/22	417/11
일자	30(월)	31(화) 삼삼대일	※ ○월 제철 식재료 안내		※ 레시피 바로그 안내	
오전간식	제철과일	씨리얼5.6+유유2	과일: 딸기, 한라봉 채소: 달래, 우엉, 양파, 참나물, 브로콜리, 숙		오른쪽 QR 바코드를 휴대폰으로 스캔하면 식단에 관한 레시피를 다운받아 보실 수 있습니다.	
점심	베이킹밥 김자민장국5.6 먹김치5.6.10.16 (*참나물우유) 배추김치9(백김지9)	차조밥 바지락완5.6.18 (달걀국수1) 돈육숙주볶음5.6.10 김구이 깍두기9	해산물: 바리락, 고막, 소라 ※용출액 끓이는 식단에 병행된 제철 식재료입니다.		※수산물: 만 1세 대체 메뉴 ※채소: 채대 메뉴를 선택하여 사용할 수 있습니다. (이 제종 메뉴는 삭제 수 식단을 변경해 주세요.)	
오후간식	빵1.2.6+유유2	토미토순두부1.5.6.10.15.16 신산달걀1+요구르트2.5.6.12.16.18	※용출액 끓이는 식단에 병행된 제철 식재료입니다.		※○월 식단 간수 신장 기간은 ○월 19일~25일입니다.	
영양/간식	44/15	418/15			QR CODE ※○월 식단 간수 신장 기간은 ○월 19일~25일입니다.	

참·나물

참나물은 시금치와 같이 바늘을 빼고, 바리락 합판을 도는 간장에 도음을 줘요

→ 찜틀로 삶고 식재료 잘 씻고 30분으로 찐숙후 놓기

①월~③월: 참나물밥전 ④월~⑥월: 참나물우유

삼삼대일

⑦월~⑩월: 잔참나물 생형용 하면 '자멸'의 물·점심 자멸 메뉴 제공

→ 매월 3회 들어가는 찜살, 식살(물) 중 하루를 자멸의 날로 운영(유명·제일)

※ 열·두·셋 주제는 2월 1월이 적은 간식으로 제공 ※ 열·한과가 둘의 간식은 작게 토막 내야 마른지 않은 생채소, 마늘 고춧가루, 양파, 겨우 다듬어 잘게 잘라 넣기

쌀, 찰밥, 현미, 죽비

배추김치

(두부, 순두부, 연두부, 콩부지, 콩국수)

수산물

다량어

발

죽

누룽지

배추

고춧가루

두부

콩국수

순두부

고등어

오징어

말뚝
(단호박, 배추)

참치

가스오부시

※식고기원산지
표기 필수

국내산

돼지고기

닭고기

오리고기

식육가공품
수입금지

식육가공품
육류수산물
원산지 표시
필수

미트볼(10인)

지진까스(2인)

포시사항 확인
원산지 입력

포시사항 확인
원산지 입력

일·월·화·수·목·금·토·일

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

1주율

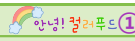
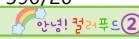
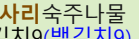
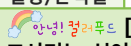
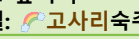
1주율

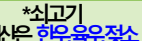
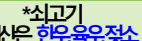
1주율

1주율

발행처 : 영양지원팀

 만3-5세 간식혼합형

일자	※ 10월 제철 식재료 안내				※ 레시피 바로가기				1(목)		2(금) 		3(토) 개천절											
오전간식									브로콜리죽		당근스틱+떠먹는요구르트2													
점심	 과일 : 사과, 귤, 배, 석류  채소 : 고구마, 무, 늪은호박  해산물 : 참치, 고등어, 홍합, 전복, 갈치, 대하								두부카레라이스 2.5.6.12.15.16.18 버섯된장국5.6 사과치즈샐러드2.5.6 깍두기9		찰쌀밥 어묵국5.6 돈육고사리볶음5.6.10 애호박나물5.6 배추김치9(백김치9)													
오후간식	※분홍색 글씨는 식단에 반영된 제철 식재료입니다.								찐고구마+우유2		채소김밥5													
열량/단백질									652/19		621/24													
일자	5(월) 대체휴일				6(화)				7(수)		8(목)		9(금) 한글날		10(토)									
오전간식					두부청경채죽5				배				달걀양파죽1											
점심					차조밥 배추된장국5.6 치즈달걀찜1.2 잔멸치볶음5.6 깍두기9				백미밥 감자맑은국5.6 소고기장조림5.6.16 (*쇠고기원산지:) 숙주나물 배추김치9(백김치9)				햄파프리카볶음밥 5.6.10.15 두부된장국5.6 청경채무침5.6 깍두기9				♥							
오후간식					바나나				모듬채소주먹밥5+요구르트2				찐단호박+우유2											
열량/단백질					593/20				613/24				660/24											
일자	12(월)				13(화) 삼삼데이				14(수)				15(목)				16(금)				17(토)			
오전간식	포도				단호박죽				샤인머스켓				달걀양배추죽1				오이스틱+떠먹는요구르트2							
점심	백미밥 감자된장국5.6 채소스크램블에그1.2.5 어묵조림5.6 배추김치9(백김치9)				기장밥 미역국5.6 돼지고기수육5.6.10 양배추찜(+쌈장5.6) 깍두기9				백미밥 아욱된장국5.6 삼치데리야끼조림5.6.15.18 새송이버섯볶음5 배추김치9(백김치9)				소고기무밥16(+양념장5.6) (*쇠고기원산지:) 순두부백탕5.6 김구이 배추김치9(백김치9)				수수밥 미소장국5.6 돈까스1.5.6.10(+소스5.6.12.16) 파프리카새콤무침 깍두기9				♥			
오후간식	맘모스빵1.2.6+우유2				저염 두부들깨우유리조또2.5				햇도그1.2.5.6.10.15+우유2				찐감자+우유2				카레채소주먹밥2.5.6.12.15.16.18							
열량/단백질	670/20				642/21				591/24				636/23				602/23							
일자	19(월)				20(화)				21(수)				22(목)				23(금)				24(토)			
오전간식	사과				사과죽				배				두부브로콜리죽5				당근스틱+치즈2							
점심	백미밥 무채국5.6 소불고기5.6.16 (*쇠고기원산지:) 브로콜리참깨마요무침1.5.6 배추김치9(백김치9)				찰쌀밥 돈육우거지된장국5.6.10 두부조림5.6 가지볶음5.6 깍두기9				백미밥 콩나물국5.6 닭살고구마조림5.6.15 오이무침 배추김치9(백김치9)				새우살채소볶음밥5.6.9 들깨된장국5.6 시금치나물5.6 배추김치9(백김치9)				차조밥 수제비국5.6 돈육참스테이크5.6.10.12.16 사과양배추코울슬로1.5 깍두기9				♥			
오후간식	크림빵1.2.6+우유2				갯잎채소전1.5.6				참치스낵드워치1.2.5.6+우유2				찐단호박+우유2				영양주먹밥5							
열량/단백질	656/21				590/20				661/26				648/26				591/20							
일자	26(월)				27(화) 				28(수)				29(목)				30(금)				31(토)			
오전간식	배				양송이스프1.2.5.6.15.16				샤인머스켓				닭살무죽15				오이스틱+떠먹는요구르트2							
점심	백미밥 미역장국5.6 간장찜닭5.6.15 무생채 배추김치9(백김치9)				흑미밥 애호박새우젓국9 떡갈비5.6.10.16  배추김치9(백김치9)				백미밥 시금치된장국5.6 고등어참살구이5.7 연근조림5.6 배추김치9(백김치9)				돈육짜장밥 2.5.6.10.15.16 채소당면국5.6 모듬버섯볶음5.6 깍두기9				기장밥 갈비탕5.6.16 (*쇠고기원산지:) 연두부찜5(+양념장5.6) 배추된장나물5.6 깍두기9				♥			
오후간식	머핀빵1.2.6+우유2				잔치국수5.6				찐만두5.6.10+요구르트2				찐고구마+우유2				후리가게주먹밥5.6							
열량/단백질	642/24				592/20				623/21				669/22				640/24							
 10월 감칠 고사리! 신메뉴 : 돈육고사리볶음 고사리는 식이섬유가 풍부해 소화를 돕고, 칼슘이 풍부해 뼈 건강에 도움을 줍니다. → 컬러푸드 식재료 월2회 반영으로 친숙도 높이기 ① 10월 2일: 돈육고사리볶음 ② 10월 27일:  삼삼데이 : [10월 13일] 저염 신메뉴 : 두부들깨우유리조또 건강한 식습관 형성을 위한 『저염의 날』 - 점심 저염 메뉴 제공 → 매월 3이 들어가는 날(3일, 13일 등) 중 하루를 저염의 날로 운영(휴일 제외) ※ 빵, 주스류 제공시 당 함량이 적은 간식으로 제공 ※ 빵, 찐고구마 등의 간식은 작게 토막 내고, 마르지 않은 상태로 마실 것과 함께 제공 ※ 김치류(배추김치, 깍두기 등)는 잘게 잘라 맵지 않게 제공																								
◆ 본 메뉴 우측 또는 하단 (메뉴) : 대체가 가능한 메뉴 (+메뉴) : 선택하여 추가 제공이 가능한 메뉴 ◆ 수산물 대체 메뉴: 선택하여 사용 가능(미 제공 메뉴 삭제 후 식단을 발행) ※ 10월 식단 감수 신청 기간은 9월 17일~25일입니다.																								

원산지 표시 (당월사용 식재료 표기필수)	쌀, 찰쌀, 현미, 흑미			배추김치		콩 (두부, 순두부, 연두부, 콩버찌, 콩국수)			수산물			다량어			
	밥	죽	누룽지	배추	고춧가루	두부	순두부	연두부	고등어	오징어	명태 (코다리·통태)	참치	가시오류시		
	국산	국산	국산	국산	국산	중국	중국	중국	노르웨이산	—	—	원양산	필리핀산		
	*쇠고기 국산은  표기 필수			돼지고기	닭고기	오리고기	식육가공품/ 수산물가공품		식재료명 (소·돼지·닭· 오징어 등)		햄[8일]		돈까스[16일]	떡갈비[27일]	
	국산은  표기 필수			돼지고기	닭고기	오리고기	식육가공품/ 수산물가공품		식재료명 (소·돼지·닭· 오징어 등)		표시사항 확인 원산지 입력		국내산	표시사항 확인 원산지 입력	
알레르기 유발물질	1난류 2우유 및 유제품 3돼지 4땅콩 5대두 6밀 7고등어 8계 9새우 10돼지고기 11복숭아 12토마토 13야생산류 14호두 15닭고기 16소고기 17오징어 18조개류(굴, 전복, 홍합) 19참 * 야생산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있습니다. ※ 카레가루, 하이라이스가루, 짜장가루는 우유, 토마토, 닭고기, 소고기 등이 포함된 기준으로 알레르기 번호를 표기하였습니다.														
※ 안내되는 다음 달 식단표의 원산지는 수급 상황에 따라 달라질 수 있으며, 변경되는 즉시 재 안내를 해드리도록 하겠습니다.															

일자	1(목)	2(금)	3(토) 개천절
오전간식	브로콜리죽	당근스틱+떠먹는요구르트2	
점심	두부카레라이스 2.5.6.12.15.16.18 버섯된장국5.6 사과치즈샐러드2.5.6 깍두기9	참쌀밥 어묵국5.6 돈육고사리볶음5.6.10 애호박나물5.6 배추김치9(백김치9)	
오후간식	찐고구마+우유2	채소김밥5	
열량/단백질	424/12	404/16	
일자	5(월) 대체휴일	6(화)	7(수)
오전간식		두부청경채죽5	배
점심		차조밥 배추된장국5.6 치즈달걀찜1.2 잔멸치볶음5.6 깍두기9	백미밥 감자맑은국5.6 소고기장조림5.6.16 (*쇠고기원산지) 숙주나물 배추김치9(백김치9)
오후간식		바나나	모듬채소주먹밥5+요구르트2
열량/단백질		385/13	398/16
일자	12(월)	13(화) 삼삼데이	14(수)
오전간식	포도	단호박죽	샤인머스켓
점심	백미밥 감자된장국5.6 채소스크램블에그1.2.5 어묵조림5.6 배추김치9(백김치9)	기장밥 미역국5.6 돼지고기수육5.6.10 양배추찜(+쌈장5.6) 깍두기9	백미밥 아욱된장국5.6 삼치데리야끼조림5.6.15.18 새송이버섯볶음5 배추김치9(백김치9)
오후간식	맘모스빵1.2.6+우유2	자압 두부들깨우유리조또2.5	핫도그1.2.5.6.10.15+우유2
열량/단백질	436/13	417/14	384/16
일자	19(월)	20(화)	21(수)
오전간식	사과	사과죽	배
점심	백미밥 무채국5.6 소불고기5.6.16 (*쇠고기원산지) 브로콜리참깨마요무침1.5.6 배추김치9(백김치9)	참쌀밥 돈육우거지된장국5.6.10 두부조림5.6 가지볶음5.6 깍두기9	백미밥 콩나물국5.6 닭살고구마조림5.6.15 연근조림5.6 배추김치9(백김치9)
오후간식	크림빵1.2.6+우유2	깻잎채소전1.5.6	점치샌드위치1.2.5.6+우유2
열량/단백질	426/14	384/13	430/17
일자	26(월)	27(화) 안녕! 컬러푸드②	28(수)
오전간식	배	양송이스프1.2.5.6.15.16	샤인머스켓
점심	백미밥 미역장국5.6 간장찜닭5.6.15 무생채 배추김치9(백김치9)	흑미밥 애호박새우젓국9 떡갈비5.6.10.16 고사리숙주나물 배추김치9(백김치9)	백미밥 시금치된장국5.6 고등어참살구이5.7 연근조림5.6 배추김치9(백김치9)
오후간식	머핀빵1.2.6+우유2	잔치국수5.6	찐만두5.6.10+요구르트2
열량/단백질	417/16	385/13	405/14
일자	3(월)	4(목)	5(목)
오전간식	배	양송이스프1.2.5.6.15.16	닭살무죽15
점심	백미밥 미역장국5.6 간장찜닭5.6.15 무생채 배추김치9(백김치9)	흑미밥 애호박새우젓국9 떡갈비5.6.10.16 고사리숙주나물 배추김치9(백김치9)	돈육짜장밥 2.5.6.10.15.16 채소당면국5.6 모듬버섯볶음5.6 깍두기9
오후간식	머핀빵1.2.6+우유2	잔치국수5.6	찐만두5.6.10+요구르트2
열량/단백질	417/16	385/13	405/14
일자	10(월)	11(월)	12(월)
오전간식	배	양송이스프1.2.5.6.15.16	닭살무죽15
점심	백미밥 미역장국5.6 간장찜닭5.6.15 무생채 배추김치9(백김치9)	흑미밥 애호박새우젓국9 떡갈비5.6.10.16 고사리숙주나물 배추김치9(백김치9)	돈육짜장밥 2.5.6.10.15.16 채소당면국5.6 모듬버섯볶음5.6 깍두기9
오후간식	머핀빵1.2.6+우유2	잔치국수5.6	찐만두5.6.10+요구르트2
열량/단백질	417/16	385/13	405/14
일자	19(월)	20(화)	21(수)
오전간식	사과	사과죽	배
점심	백미밥 감자된장국5.6 채소스크램블에그1.2.5 어묵조림5.6 배추김치9(백김치9)	기장밥 미역국5.6 돼지고기수육5.6.10 양배추찜(+쌈장5.6) 깍두기9	백미밥 아욱된장국5.6 삼치데리야끼조림5.6.15.18 새송이버섯볶음5 배추김치9(백김치9)
오후간식	맘모스빵1.2.6+우유2	자압 두부들깨우유리조또2.5	핫도그1.2.5.6.10.15+우유2
열량/단백질	436/13	417/14	384/16
일자	26(월)	27(화)	28(수)
오전간식	배	양송이스프1.2.5.6.15.16	샤인머스켓
점심	백미밥 미역장국5.6 간장찜닭5.6.15 무생채 배추김치9(백김치9)	흑미밥 애호박새우젓국9 떡갈비5.6.10.16 고사리숙주나물 배추김치9(백김치9)	백미밥 시금치된장국5.6 고등어참살구이5.7 연근조림5.6 배추김치9(백김치9)
오후간식	머핀빵1.2.6+우유2	잔치국수5.6	찐만두5.6.10+요구르트2
열량/단백질	417/16	385/13	405/14
일자	3(월)	4(목)	5(목)
오전간식	배	양송이스프1.2.5.6.15.16	닭살무죽15
점심	백미밥 미역장국5.6 간장찜닭5.6.15 무생채 배추김치9(백김치9)	흑미밥 애호박새우젓국9 떡갈비5.6.10.16 고사리숙주나물 배추김치9(백김치9)	돈육짜장밥 2.5.6.10.15.16 채소당면국5.6 모듬버섯볶음5.6 깍두기9
오후간식	머핀빵1.2.6+우유2	잔치국수5.6	찐만두5.6.10+요구르트2
열량/단백질	417/16	385/13	405/14

안녕! 컬러푸드 [10월 갈색 고사리] 신메뉴 : 돈육고사리볶음
고사리는 식이섬유가 풍부해 소화를 돕고, 칼슘이 풍부해 뼈 건강에 도움을 줍니다.
→ 컬러푸드 식재료 월2회 반영으로 친숙도 높이기
① 10월2일: 돈육고사리볶음 ② 10월27일: 고사리숙주나물
삼삼데이 : [10월 13일] 저염 신메뉴 : 두부들깨우유리조또
건강한 식습관 형성을 위한 『저염의 날』 - 점심 저염 메뉴 제공
→ 매월 3이 들어가는 날(3일, 13일 등) 중 하루를 저염의 날로 운영(휴일 제외)

- 본 메뉴 우측 또는 하단 (메뉴) : 대체가 가능한 메뉴
(+메뉴) : 선택하여 추가 제공이 가능한 메뉴
- (♣메뉴) : 만 1-2세 대체 메뉴
- 수산물 대체 메뉴 : 선택하여 사용 가능(미 제공 메뉴 삭제 후 식단을 발행)

※ 10월 식단 감수 신청 기간은 9월 17일~25일입니다.

※ 빵 주류 제공시 당 함량이 적은 간식으로 제공 ※ 빵, 찐고구마 등의 간식은 작게 토막 내고, 마르지 않은 상태로 마실 것과 함께 제공 ※ 김치류(배추김치, 깍두기 등)는 잘게 잘라 맵지 않게 제공

원산지 표시 (당월사용 식재료 표기필수)	쌀, 찹쌀, 현미, 흑미	배추김치	콩 (두부, 순두부, 연두부, 콩버찌, 콩국수)	수산물	다량어
	밥, 죽, 누룽지	배추, 고춧가루	두부, 순두부, 연두부	고등어, 오징어, 명태 (코다리, 동태)	참치, 가시어
	국내산, 국산	국내산, 국내산	중국, 중국	노르웨이산, —	원양산, 필리핀산
	*쇠고기 국산은 한우유제품 표기 필수	돼지고기, 닭고기, 오리고기	식육가공품, 수산가공품	식재료명, 육류수산물명 (소돼지, 닭, 오징어 등)	참치, 가시어
	호주산, 국내산	국내산, 국내산	—	해 [8일]	돈까스 [16일]
				표시사항 확인 원산지 입력	국내산
					떡갈비 [27일]
					표시사항 확인 원산지 입력

알레르기 유발물질 1난류 2우유 및 유제품 3메밀 4땅콩 5대두 6밀 7고등어 8게 9새우 10돼지고기 11복숭아 12토마토 13야생산초 14호두 15달걀 16소고기 17오징어 18조개류(굴, 전복, 홍합) 19참깨 ※ 야생산초는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있습니다. ※ 카레가루, 하이라이스가루, 짜장가루는 우유, 토마토, 닭고기, 소고기 등이 포함된 기준으로 알레르기 번호를 표기하였습니다.

※ 안내되는 다음 달 식단표의 원산지는 수급 상황에 따라 달라질 수 있으며, 변경되는 즉시 재 안내를 해드리도록 하겠습니다.