발행일 : 2026년 10월 12일
발행처 : 영양지원팀

☞ 만1-2세 간식혼합형

11월 식단표

파주시 어린이·사회복지급식관리지원센터
Children and Social Welfare Meal Management Support Center
큰나무미래어린이집

일자	2(월)	3(화)	4(수)	5(목)	6(금)
오전간식	사과	고구마죽	파프리카+치즈2	경기과일 배	소고기채소죽16 (*쇠고기원산지: 국내산 한우)
점심	백미밥 흥합살미역국5.6.18 돈육간장두루치기5.6.10 김구이 배추김치9(백김치9)	수수밥 버섯된장국5.6 소고기장조림5.6.16 (*쇠고기원산지: 국내산 육우) 청경채무침5.6 배추김치9(백김치9)	백미밥 배추맑은국5.6 해물완자전1.5.6.9.17 가지나물5.6 깍두기9	백미밥 미역국5.6 순살치킨5.6.15 파프리카과일샐러드1.5 깍두기9	찹쌀밥 콩나물국5.6 마파두부5.6 참나물무침 배추김치9(백김치9)
오후간식	두부도넛1.2.6+우유2	유부초주먹밥5.6	삶은달걀1+요구르트2	찐감자+우유2	다진우엉주먹밥5.6
열량/단백질	427/14	404/17	388/17	434/16	414/12
일자	9(월)	10(화) 한글날 할로윈①	11(수)	12(목)	13(금)
오전간식	단감	치즈죽2	오이스틱+떠먹는요구르트2	경기과일 샤인머스캣	두부무죽5
점심	백미밥 근대된장국5.6 오리로스구이 느타리버섯나물5.6 배추김치9(백김치9)	차조밥 동태살무맑은국 두부굴소스조림5.6.18 브로콜리사과무침 배추김치9(백김치9)	백미밥 시금치된장국5.6 소고기바싹불고기5.6.16 (*쇠고기원산지 :국내산 육우) 연근조림5.6 배추김치9(백김치9)	흑미밥 감자된장국5.6 채소닭갈찜1 잔멸치볶음5.6 깍두기9	돈까스양파덮밥1.5.6.10 숭늉 숙주당근무침 깍두기9
오후간식	바나나빵1.2.6+우유2	칼국수5.6	치즈모닝빵1.2.5.6+우유2	꼬마김밥5	찐고구마+우유2
열량/단백질	421/15	390/14	396/14	632/24	445/15
일자	16(월)	17(화)	18(수)	19(목)	20(금)
오전간식	바나나	다시마잔멸치죽	당근스틱+치즈	경기과일 배	감자죽
점심	수수밥 배추된장국5.6 순살가자미구이5.6 김자반5 깍두기9	기장밥 만둣국5.6.10 두부케첩조림5.6.12 얼갈이된장나물5.6 깍두기9	백미밥 미역장국5.6 닭살버섯볶음5.6.15 청포묵채소무침5.6 배추김치9(백김치9)	소고기파프리카볶음밥5.6.16 (*쇠고기원산지: 국내산 육우) 유부맑은국5.6 콩나물맛살무침1.5.6.8 배추김치9(백김치9)	백미밥 무챗국5.6 돼지고기수육5.6.10 오이양상추새콤무침5.6 배추김치9(백김치9)
오후간식	우리밀카스테라1.2.6+우유2	감자채전5.6	짜장면2.5.6.10.15.16	버섯채소주먹밥5	찐단호박+우유2
열량/단백질	426/12	424/13	387/14	592/22	414/14
일자	23(월) 삼삼데이	24(화) 한글날 할로윈②	25(수)	26(목)	27(금)
오전간식	귤	흑임자죽	파프리카스틱+떠먹는요구르트2	경기과일 샤인머스캣	소고기오이죽16 (*쇠고기원산지: 국내산한우)
점심	백미밥 미소장국5.6 소고기채소볶음5.6.16 (*쇠고기원산지: 국내산 육우) 연근유자청무침 배추김치9(백김치9)	찹쌀밥 모둠어묵국5.6 메추리알장조림1.5.6 들깨무나물 배추김치9(백김치9)	백미밥 아욱된장국5.6 돈사태찜5.6.10 모둠버섯볶음5 배추김치9(백김치9)	차조밥 맑은비지찌개5.9.10 너비아니구이5.6.10.16 시금치나물5.6 배추김치9(백김치9)	채소하이라이스 2.5.6.12.15.16.18 대파닭개장5.6.15 우엉조림5.6 깍두기9
오후간식	마들렌1.2.6+우유2	브로콜리크림파스타2.5.6	물만두5.6.10+우유2	잔멸치주먹밥5.6	찐고구마+우유2
열량/단백질	441/12	437/16	387/14	613/31	429/14
일자	30(월)				
오전간식	사과				
점심	백미밥 소고기뭇국5.6.16 (*쇠고기원산지 :국내산 한우) 들기름두부구이5 애호박나물5.6 배추김치9(백김치9)				
오후간식	우유스틱1.2.6+우유2				
열량/단백질	419/14				

※ 11월 제철 식재료 안내

- 과일 : 사과, 유자, 배, 석류, 감, 오미자
- 채소 : 브로콜리, 연근, 우엉, 시금치, 배추, 무, 대파, 느타리버섯, 늙은호박
- 해산물 : 흥합, 굴, 대하, 꽃게, 파래, 꼬막

※ 분홍색 글씨는 식단에 반영된 제철 식재료입니다.

원산지 표시 (당월사용 식재료 표기품수)	쌀, 찹쌀, 현미, 흑미			배추김치		콩 (두부, 순두부, 연두부, 콩비지, 콩국수)			수산물			다랑어	
	밥	죽	누룽지	배추	고춧가루	두부	연두부	콩비지	가자미	오징어	명태 (코다리-동태)	참치	가쓰오부시
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	—		—	

	*쇠고기 국내산은 한우,육우,젖소 표기 필수	돼지고기	닭고기	오리고기	식육가공품/수산가공품	식재료명	동그랑땡전[4일]	돈까스[13일]	너비아니[26일]
	메뉴별 표기	국내산	국내산	국내산		육류,수산물명 (소·돼지·닭·오징어 등)	돼지고기 : 국내산	돼지고기 : 국내산	돼지고기 :국내산

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

발행일 : 2026년 10월 12일
발행처 : 영양지원팀
☞ 만3-5세 간식혼합형

11월 식단표

파주시 어린이·사회복지급식관리지원센터
Children and Social Welfare Meal Management Support Center
큰나무미래어린이집

일자	2(월)	3(화)	4(수)	5(목)	6(금)
오전간식	사과	고구마죽	파프리카+치즈2	경기과일 배	소고기채소죽16 (*쇠고기원산지: 국내산 한우)
점심	백미밥 홍합살미역국5.6.18 돈육간장두루치기5.6.10 김구이 배추김치9(백김치9)	수수밥 버섯된장국5.6 소고기장조림5.6.16 (*쇠고기원산지: 국내산 육우) 청경채무침5.6 배추김치9(백김치9)	백미밥 배추맑은국5.6 동그랑땡전1.5.6.9.10 가지나물5.6 깍두기9	백미밥 미역국5.6 순살치킨5.6.15 파프리카과일샐러드1.5 깍두기9	찹쌀밥 콩나물국5.6 마파두부5.6 참나물무침 배추김치9(백김치9)
오후간식	두부도넛1.2.6+우유2	유부초밥5.6	삶은달걀1+요구르트2	찐감자+우유2	다진우엉주먹밥5.6 (빵1.2.6+우유2)
열량/단백질	427/14	404/17	388/17	434/16	414/12
일자	9(월)	10(화) 안녕! 절기푸드①	11(수)	12(목)	13(금)
오전간식	단감	치즈죽2	오이스틱+떠먹는요구르트2	경기과일 샤인머스캣	두부무죽5
점심	백미밥 근대된장국5.6 오리로스구이 느타리버섯나물5.6 배추김치9(백김치9)	차조밥 동태살무맑은국 두부굴소스조림5.6.18 브로콜리사과무침 배추김치9(백김치9)	백미밥 시금치된장국5.6 소고기바싹불고기5.6.16 (*쇠고기원산지 :국내산 육우) 연근조림5.6 배추김치9(백김치9)	흑미밥 감자된장국5.6 채소달걀찜1 잔멸치볶음5.6 깍두기9	돈까스양파덮밥1.5.6.10 숭늉 숙주당근무침 깍두기9
오후간식	바나나빵1.2.6+우유2	칼국수5.6	치즈잼모닝빵1.2.5.6+우유2	꼬마김밥5	찐고구마+우유2
열량/단백질	421/15	390/14	396/14	632/24	445/15
일자	16(월)	17(화)	18(수)	19(목)	20(금)
오전간식	바나나	다시마잔멸치죽	당근스틱+치즈	경기과일 배	감자죽
점심	수수밥 배추된장국5.6 순살가자미구이5.6 김자반5 깍두기9	기장밥 만둣국5.6.10 두부케첩조림5.6.12 얼갈이된장나물5.6 깍두기9	백미밥 미역장국5.6 닭살버섯볶음5.6.15 청포묵채소무침5.6 배추김치9(백김치9)	소고기파프리카볶음밥5.6.16 (*쇠고기원산지: 국내산 육우) 유부맑은국5.6 콩나물맛살무침1.5.6.8 배추김치9(백김치9)	백미밥 무챗국5.6 돼지고기수육5.6.10 오이양상추새콤무침5.6 배추김치9(백김치9)
오후간식	우리밀카스테라1.2.6+우유2	감자채전5.6	짜장면2.5.6.10.15.16	버섯채소주먹밥5	찐단호박+우유2
열량/단백질	426/12	424/13	387/14	592/22	414/14
일자	23(월) 삼삼데이	24(화) 안녕! 절기푸드②	25(수)	26(목)	27(금)
오전간식	귤	흑임자죽	파프리카스틱+떠먹는요구르트2	경기과일 샤인머스캣	소고기오이죽16 (*쇠고기원산지: 국내산한우)
점심	백미밥 미소장국5.6 소고기채소볶음5.6.16 (*쇠고기원산지: 국내산 육우) 연근유자청무침 배추김치9(백김치9)	찹쌀밥 모둠어묵국5.6 메추리알장조림1.5.6 들깨무나물 배추김치9(백김치9)	백미밥 아욱된장국5.6 돈사태찜5.6.10 모둠버섯볶음5 배추김치9(백김치9)	차조밥 맑은비지찌개5.9.10 너비아니구이5.6.10.16 시금치나물5.6 배추김치9(백김치9)	채소하이라이스 2.5.6.12.15.16.18 대파닭개장5.6.15 우엉조림5.6 깍두기9
오후간식	마들렌1.2.6+우유2	브로콜리크림파스타2.5.6	물만두5.6.10+우유2	잔멸치주먹밥5.6	찐고구마+우유2
열량/단백질	441/12	437/16	387/14	613/31	429/14
일자	30(월)				
오전간식	사과				
점심	백미밥 소고기뭇국5.6.16 (*쇠고기원산지 :국내산 한우) 들기름두부구이5 애호박나물5.6 배추김치9(백김치9)				
오후간식	우유스틱1.2.6+우유2				
열량/단백질	419/14				

※ 11월 제철 식재료 안내

과일 : 사과, 유자, 배, 석류, 감, 오미자

채소 : 브로콜리, 연근, 우엉, 시금치, 배추, 무, 대파, 느타리버섯, 늙은호박

해산물 : 홍합, 굴, 대하, 꽃게, 파래, 꼬막

※ 분홍색 글씨는 식단에 반영된 제철 식재료입니다.

원산지 표시 (당일사용 식재료 표기필수)	쌀, 찹쌀, 현미, 흑미			배추김치		콩 (두부, 순두부, 연두부, 콩비지, 콩국수)			수산물			다랑어	
	밥	죽	누룽지	배추	고춧가루	두부	연두부	콩비지	가자미	오징어	명태 (코다리·동태)	참치	가쓰오부시
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	—	국내선	국내산	—		—	

*쇠고기 국내산은 한우,육우,젖소 표기 필수	돼지고기	닭고기	오리고기	식육가공품/수산가공품	식재료명	동그랑땡전[4일]	돈까스[13일]	너비아니[26일]
메뉴별 표기	국내산	국내산	국내산		육류·수산물명 (소·돼지·닭·오징어 등)	돼지고기 : 국내산	돼지고기 : 국내산	돼지고기 : 국내산

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