발행처 : 영양지원팀

☞ 2026년 만1-2세 간식혼합형

11월 식단표

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

일자	2(월)	3(화)	4(수)	5(목)	6(금)	7(토)
오전간식	샤인머스켓	고구마죽	배	소고기채소죽16	오이스틱+치즈2	누룽지죽
점심	백미밥 콩나물국5.6 돈육간장두루치기5.6.10 김구이 백김치9	수수밥 버섯된장국5.6 소고기장조림5.6.16 유채나물볶음5.6 백김치9	백미밥 배추맑은국5.6 동그랑땡전1.5.6.10 가지나물5.6 깍두기9	닭갈비볶음밥5.6.15 애호박된장국5.6 마카로니샐러드1.5.6 배추김치9	찹쌀밥 미역국5.6 마파두부5.6 참나물무침 배추김치9	돈육카레라이스 2.5.6.10.12.15.16.18 온청포묵국5.6.9 깍두기9 요구르트2
오후간식	롤케익+우유2	유부초밥5.6	삶은달걀1+요구르트2	오곡롤5.6+우유2	다진우엉주먹밥5.6	♥
열량/단백질	427/14	404/17	388/17	434/16	414/12	320/11
일자	9(월)	10(화) 안녕! 컬러푸드①	11(수)	12(목)	13(금)	14(토)
오전간식	샤이머스켓	치즈죽2		두부무죽5	배+떠먹는요구르트2	누룽지죽
점심	백미밥 근대된장국5.6 오리로스구이 느타리버섯나물5.6 백김치9	차조밥 달걀찜국1 두부굴소스조림5.6.18 브로콜리사과무침 백김치9	백미밥 시금치된장국5.6 소고기바싹불고기5.6.16 연근조림5.6 백김치9	돈까스양파덮밥1.5.6.10 우동국물5.6 숙주당근무침 깍두기9	흑미밥 감자된장국5.6 채소달걀말이1 잔멸치볶음5.6 깍두기9	두부채소볶음밥5.6.18 청경채당면국5.6 배추김치9 사과
오후간식	소보로빵1.2.6+우유2	칼국수5.6	잼모닝빵1.2.5.6+우유2	쌀과자5.6+요구르트2	카스테라1.2.6+우유2	♥
열량/단백질	421/15	390/14	396/14	445/15	411/16	294/7
일자	16(월)	17(화)	18(수)	19(목)	20(금)	21(토)
오전간식	샤인머스켓	귤	바나나	채소스프1.2.5.6.15.16	당근스틱+치즈2	누룽지죽
점심	백미밥 무챗국5.6 제육볶음5.6.10 상추새콤무침5.6 배추김치9	백미밥 미역6 돼지갈비찜5.6.10 시금치나물5.6 백김치9 (생일잔치 추가배식) 용가리치킨,잡채	백미밥 미역장국5.6 닭살버섯볶음5.6.15 청포묵채소무침5.6 백김치9	소고기파프리카볶음밥5.6.16 유부맑은국5.6 콩나물크래미무침1.5.6.8 백김치9	수수밥 배추된장국5.6 돼지고기수육5.6.10 김자반5 깍두기9	닭살데리야끼덮밥5.6.15.18 애호박새우젓국9 배추김치9 요구르트2
오후간식	크로와상1.2.6+우유2	계잌1.2.6+우유2	짜장면2.5.6.10.15.16+요구르트2	삶은달걀1+우유2	모둠채소주먹밥5	♥
열량/단백질	426/12	413/14	387/14	414/14	385/14	298/10
일자	23(월) 삼삼데이	24(화) 안녕! 컬러푸드②	25(수)	26(목)	27(금)	28(토)
오전간식	배	흑임자죽	샤인머스켓	소고기오이죽16	배+떠먹는요구르트2	누룽지죽
점심	저염 백미밥 미소장국5.6 소고기채소볶음5.6.16 연근유자청무침 백김치9	찹쌀밥 모둠어묵국5.6 메추리알장조림1.5.6 들깨무나물 백김치9	백미밥 아욱된장국5.6 돈사태찜5.6.10 모둠버섯볶음5 백김치9	채소하이라이스 2.5.6.12.15.16.18 대파닭개장5.6.15 우엉조림5.6 깍두기9	차조밥 맑은비지찌개5.9.10 너비아니구이5.6.10.16 시금치나물5.6 배추김치9	돈육감자볶음밥5.6.10 양배추된장국5.6 깍두기9 귤
오후간식	머핀1.2.6+우유2	브로콜리크림파스타2.5.6	물만두5.6.10+우유2	찐고구마+우유2	잔멸치주먹밥5.6	♥
열량/단백질	441/12	437/16	387/14	429/14	398/20	302/13
일자	30(월)					
오전간식	샤인머스켓					
점심	백미밥 소고기뭇국5.6.16 들기름두부구이5 애호박나물5.6 배추김치9					
오후간식	치즈후레시번1.2.6+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.

※ 레시피 바로가기

레시피

※ 레시피 바로가기 안내

왼쪽 QR 바코드를 휴대폰으로 스캔하면 식단에 관한 레시피를 다운받아 보실 수 있습니다.

안녕! 컬러푸드 : [11월 초록색 브로콜리] 신메뉴 : 브로콜리크림파스타(리조또)브로콜리는 식이섬유가 풍부해 아이들의 원활한 배변과 장 건강에 도움을 줘요.
→ 컬러 푸드 식재료 월2회 반영으로 친숙도 높이기
① 10일 : 브로콜리사과무침 ② 24일 : 브로콜리크림파스타(리조또)

삼삼데이 : [11월 23일] 저염메뉴 : 연근유자청무침
건강한 식습관 형성을 위한『저염의 날』- 점심 저염 메뉴 제공 → 매월 3이 들어가는 날(3일, 13일 등) 중 하루를 저염의 날로 운영(휴일 제외)

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

*쇠고기 국내산은 한우,육우,젖소 표기 필수	돼지고기	닭고기	오리 고기	식육가공품/ 수산가공품	식재료명	동그랑땡 전[4일]	돈까스 [12일]	용가리 치킨 [17일]	크래미 [19일]	너비아니 [27일]
국내산 한우	국내산	국내산	국내산		육류수산물명 (소·돼지·닭·오징어 등)	국내산 돼지고기	국내산 돼지고기	국내산 닭고기	미국산 명태연육	국내산 돼지고기 닭고기

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.

시립산내마을 10단지 어린이집 031-943-2808

발행처 : 영양지원팀

☞ 2026년 만3-5세 간식혼합형

11월 식단표

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

일자	2(월)	3(화)	4(수)	5(목)	6(금)	7(토)
오전간식	샤인머스켓	고구마죽	배	소고기채소죽16	오이스틱+치즈2	누룽지죽
점심	백미밥 콩나물국5.6 돈육간장두루치기5.6.10 김구이 배추김치9	수수밥 버섯된장국5.6 소고기장조림5.6.16 유채나물볶음5.6 백김치9	백미밥 배추맑은국5.6 동그랑땡전1.5.6.10 가지나물5.6 깍두기9	닭갈비볶음밥5.6.15 애호박된장국5.6 마카로니샐러드1.5.6 배추김치9	찹쌀밥 미역국5.6 마파두부5.6 참나물무침 배추김치9	돈육카레라이스 2.5.6.10.12.15.16.18 온청포묵국5.6.9 깍두기9 요구르트2
오후간식	롤케익1.2.6+우유2	유부초밥5.6	삶은달걀1+요구르트2	오곡롤5.6+우유2	다진우엉주먹밥5.6	♥
열량/단백질	657/22	622/26	597/26	668/25	637/19	492/17
일자	9(월)	10(화) 안녕! 컬러푸드①	11(수)	12(목)	13(금)	14(토)
오전간식	샤인머스켓	치즈죽2	샤인머스켓	두부무죽5	배+떠먹는요구르트2	누룽지죽
점심	백미밥 근대된장국5.6 오리로스구이 느타리버섯나물5.6 배추김치9	차조밥 달걀찜국1 두부굴소스조림5.6.18 브로콜리사과무침 백김치9	백미밥 시금치된장국5.6 소고기바싹불고기5.6.16 연근조림5.6 배추김치9	돈까스양파덮밥1.5.6.10 우동국물5.6 숙주당근무침 깍두기9	흑미밥 감자된장국5.6 채소달걀말이1 잔멸치볶음5.6 깍두기9	두부채소볶음밥5.6.18 청경채당면국5.6 배추김치9 사과
오후간식	소보로빵1.2.6+우유2	칼국수5.6	잼모닝빵1.2.5.6+우유2	쌀과자5.6+요구르트2	카스테라1.2.6+우유2	♥
열량/단백질	647/23	600/22	609/22	684/23	632/24	453/11
일자	16(월)	17(화)	18(수)	19(목)	20(금)	21(토)
오전간식	샤인머스켓	귤	배	채소스프1.2.5.6.15.16	당근스틱+치즈2	누룽지죽
점심	백미밥 무챗국5.6 제육볶음5.6.10 상추새콤무침5.6 백김치9	백미밥 미역국5.6 돼지갈비찜5.6.10 시금치나물5.6 배추김치9 (생일잔치 추가배식) 용가리치킨,잡채	백미밥 미역장국5.6 닭살버섯볶음5.6.15 청포묵채소무침5.6 백김치9	소고기파프리카볶음밥5.6.16 유부맑은국5.6 콩나물크래미무침1.5.6.8 배추김치9	수수밥 배추된장국5.6 돼지고기수육5.6.10 김자반5 깍두기9	닭살데리야끼덮밥5.6.15.18 애호박새우젓국9 배추김치9 요구르트2
오후간식	크로와상1.2.6+우유2	케익1.2.6+우유2	짜장면2.5.6.10.15.16+요구르트2	삶은달걀1+우유2	모둠채소주먹밥5	♥
열량/단백질	656/19	635/21	596/22	637/21	592/22	458/15
일자	23(월) 삼삼데이	24(화) 안녕! 컬러푸드②	25(수)	26(목)	27(금)	28(토)
오전간식	배	흑임자죽	샤인머스켓	소고기오이죽16	배+떠먹는요구르트2	누룽지죽
점심	저염 백미밥 미소장국5.6 소고기채소볶음5.6.16 연근유자청무침 배추김치9	찹쌀밥 모둠어묵국5.6 메추리알장조림1.5.6 들깨무나물 백김치9	백미밥 아욱된장국5.6 돈사태찜5.6.10 모둠버섯볶음5 배추김치9	채소하이라이스 2.5.6.12.15.16.18 대파닭개장5.6.15 우엉조림5.6 깍두기9	차조밥 맑은비지찌개5.9.10 너비아니구이5.6.10.16 시금치나물5.6 배추김치9	돈육감자볶음밥5.6.10 양배추된장국5.6 깍두기9 귤
오후간식	머핀1.2.6+우유2	브로콜리크림파스타2.5.6	물만두5.6.10+요구르트2	찐고구마+우유2	잔멸치주먹밥5.6	♥
열량/단백질	678/19	673/24	595/21	660/22	613/31	465/20
일자	30(월)					
오전간식	샤인머스켓					
점심	백미밥 소고기뭇국5.6.16 들기름두부구이5 애호박나물5.6 배추김치9					
오후간식	치즈후레시번1.2.6+우유2					
열량/단백질	644/21					

※ 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.

※ 레시피 바로가기

레시피

※ 레시피 바로가기 안내

왼쪽 QR 바코드를 휴대폰으로 스캔하면 식단에 관한 레시피를 다운받아 보실 수 있습니다.

안녕! 컬러푸드 : [11월 초록색 브로콜리] 신메뉴 : 브로콜리크림파스타(리조또)브로콜리는 식이섬유가 풍부해 아이들의 원활한 배변과 장 건강에 도움을 줘요.
→ 컬러 푸드 식재료 월2회 반영으로 친숙도 높이기
① 10일 : 브로콜리사과무침 ② 24일 : 브로콜리크림파스타(리조또)

삼삼데이 : [11월 23일] 저염메뉴 : 연근유자청무침
건강한 식습관 형성을 위한 『저염의 날』 - 점심 저염 메뉴 제공 → 매월 3이 들어가는 날(3일, 13일 등) 중 하루를 저염의 날로 운영(휴일 제외)

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

*쇠고기 국내산은 한우,육우,젖소 표기 필수	돼지고기	닭고기	오리 고기	식육가공품/ 수산가공품	식재료명	동그랑땡 전[4일]	돈까스 [12일]	용가리 치킨 [17일]	크래미 [19일]	너비아니 [27일]
국내산 한우	국내산	국내산	국내산		육류수산물명 (소·돼지·닭·오징어 등)	국내산 돼지고기	국내산 돼지고기	국내산 닭고기	미국산 명태연육	국내산 돼지고기 닭고기

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.

시립산내마을 10단지 어린이집 031-943-2808

발행처 : 영양지원팀

☞ 2026년 만 1-2세 시간연장형

11월 식단표

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

일자	2(월)	3(화)	4(수)	5(목)	6(금)
저녁	백미밥 배추된장국5.6 연두부달걀찜1.5 당근채양파볶음5.6 깍두기9	수수밥 다시마뭇국5.6 돈육채소볶음5.6.10 콩나물무침5 백김치9	백미밥 청경채된장국5.6 소고기당면볶음5.6.16 버섯나물5.6 백김치9	백미밥 수제비국5.6 햄채소볶음5.6.10.15 배추나물5.6 깍두기9	백미밥 감자된장국5.6 간장찜닭5.6.15 애호박나물5.6 백김치9
열량/단백질	215/7	250/10	240/9	260/8	229/10
일자	9(월)	10(화)	11(수)	12(목)	13(금)
저녁	찹쌀밥 유부맑은국5.6 돈육장조림5.6.10 청포묵채소무침5.6 백김치9	차조밥 버섯된장국5.6 오리채소구이 근대나물5.6 깍두기9	백미밥 감자맑은국5.6 두부스테이크5 브로콜리새콤무침 백김치9	백미밥 들깨된장국5.6 소고기연근조림5.6.16 시금치나물5.6 백김치9	흑미밥 숙주맑은국5 돈까스1.5.6.10+소스5.6.12.16 과일샐러드1.5 깍두기9
열량/단백질	257/10	261/10	227/9	237/10	283/10
일자	16(월)	17(화)	18(수)	19(목)	20(금)
저녁	백미밥 두부젓국5.9 채소스크램블에그1.2.5 김구이 깍두기9	기장밥 애호박된장국5.6 돈육불고기5.6.10 무생채 백김치9	백미밥 달걀팟국1 물만두찜5.6.10 얼갈이두부무침5.6 깍두기9	백미밥 어묵장국5.6 닭살채소조림5.6.15 참깨소스버섯나물1.5.6 백김치9	수수밥 콩나물국5.6 소고기당근볶음5.6.16 파프리카코울슬로1.5 백김치9
열량/단백질	238/7	226/10	242/10	255/12	245/7
일자	23(월)	24(화)	25(수)	26(목)	27(금)
저녁	백미밥 두부애호박국5 돈육채소조림5.6.10 배추된장나물5.6 깍두기9	백미밥 미역장국5.6 소고기팽이버섯볶음5.6.16 연근조림5.6 백김치9	찹쌀밥 들깨뭇국5.6 채소달걀말이1.5 어묵볶음5.6 깍두기9	백미밥 유부된장국5.6 돈육당근볶음5.6.10 김자반5 백김치9	차조밥 채소당면국5.6 닭살우엉조림5.6.15 오이무침 백김치9
열량/단백질	231/12	283/10	252/8	270/12	237/10
일자	30(월)				
저녁	백미밥 시금치된장국5.6 너비아니채소볶음5.6.10.16 잔멸치조림5.6 백김치9				
열량/단백질	232/9				

※ 레시피 바로가기

원산지 표시 (당월사용 식재료 표기필수)	쌀, 찹쌀, 현미, 흑미			배추김치		콩 (두부, 순두부, 연두부, 콩비지, 콩국수)			수산물			다랑어	
	밥	죽	누룽지	배추	고춧가루	두부	연두부	순두부	고등어	오징어	명태 (코다리·동태)	참치	가쓰오부시
	국내산	국내산	—	국내산	국내산	국내산	국내산	—	—	—	—	—	—
	*쇠고기 국내산은 한우,육우,젖소 표기 필수		돼지고기	닭고기	오리고기	식육가공품/수산가공품	식재료명	햄[5일]		돈까스[13일]		너비아니[30일]	
	국내산 한우		국내산	국내산	국내산		육류·수산물명 (소·돼지·닭·오징어 등)	국내산 돼지고기		국내산 돼지고기		국내산 돼지고기,닭고기	

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.

시립 산내마을 10단지 어린이집 031-943-2808

발행처 : 영양지원팀

☞ 2026년 만3-5세 시간연장반

11월 식단표

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

일자	2(월)	3(화)	4(수)	5(목)	6(금)
저녁	백미밥 배추된장국5.6 연두부달걀찜1.5 당근채양파볶음5.6 깍두기9	수수밥 다시마뭇국5.6 돈육채소볶음5.6.10 콩나물무침5 백김치9	백미밥 청경채된장국5.6 소고기당면볶음5.6.16 버섯나물5.6 배추김치9	백미밥 수제비국5.6 햄채소볶음5.6.10.15 배추나물5.6 깍두기9	백미밥 감자된장국5.6 간장찜닭5.6.15 애호박나물5.6 배추김치9
열량/단백질	330/10	384/15	369/14	400/13	352/15
일자	9(월)	10(화)	11(수)	12(목)	13(금)
저녁	찹쌀밥 유부맑은국5.6 돈육장조림5.6.10 청포묵채소무침5.6 배추김치9	차조밥 버섯된장국5.6 오리채소구이 근대나물5.6 깍두기9	백미밥 감자맑은국5.6 두부스테이크5 브로콜리새콤무침 배추김치9	백미밥 들깨된장국5.6 소고기연근조림5.6.16 시금치나물5.6 백김치9	흑미밥 숙주맑은국5 돈까스1.5.6.10+소스5.6.12.16 과일샐러드1.5 깍두기9
열량/단백질	395/16	402/15	349/14	364/16	435/16
일자	16(월)	17(화)	18(수)	19(목)	20(금)
저녁	백미밥 두부젓국5.9 채소스크램블에그1.2.5 김구이 깍두기9	백미밥 애호박된장국5.6 돈육불고기5.6.10 무생채 백김치9	백미밥 달걀팟국1 물만두찜5.6.10 얼갈이두부무침5.6 깍두기9	백미밥 어묵장국5.6 닭살채소조림5.6.15 참깨소스버섯나물1.5.6 배추김치9	수수밥 콩나물국5.6 소고기당근볶음5.6.16 파프리카코울슬로1.5 배추김치9
열량/단백질	366/10	347/15	372/16	392/19	377/11
일자	23(월)	24(화)	25(수)	26(목)	27(금)
저녁	백미밥 두부애호박국5 돈육채소조림5.6.10 배추된장나물5.6 깍두기9	백미밥 미역장국5.6 소고기팽이버섯볶음5.6.16 연근조림5.6 백김치9	찹쌀밥 들깨뭇국5.6 채소달걀말이1.5 어묵볶음5.6 깍두기9	백미밥 유부된장국5.6 돈육당근볶음5.6.10 김자반5 배추김치9	차조밥 채소당면국5.6 닭살우엉조림5.6.15 오이무침 배추김치9
열량/단백질	355/18	436/16	388/13	415/18	365/16
일자	30(월)				
저녁	백미밥 시금치된장국5.6 너비아니채소볶음5.6.10.16 잔멸치조림5.6 배추김치9				
열량/단백질	357/14				

※ 레시피 바로가기

원산지 표시 (당월사용 식재료 표기필수)	쌀, 찹쌀, 현미, 흑미			배추김치		콩 (두부, 순두부, 연두부, 콩비지, 콩국수)			수산물			다랑어	
	밥	죽	누룽지	배추	고춧가루	두부	연두부	순두부	고등어	오징어	명태 (코다리·동태)	참치	가쓰오부시
	국내산	국내산	—	국내산	국내산	국내산	국내산	—	—	—	—	—	—
	*쇠고기 국내산은 한우,육우,젖소 표기 필수		돼지고기	닭고기	오리고기	식육가공품/수산가공품	식재료명	햄[5일]		돈까스[13일]		너비아니[30일]	
	국내산 한우		국내산	국내산	국내산		육류·수산물명 (소·돼지·닭·오징어 등)	국내산 돼지고기		국내산 돼지고기		국내산 돼지고기,닭고기	

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.

시립 산내마을 10단지 어린이집 031-943-2808