11월 식단안내

◆ 식단안내

싱겁게튼튼밥상★	국 대신 숭늉 및 저염김치 제공, 가공식품을 최소화하여 나트륨 저감화 실천
절기음식♣	식단에 24절기 음식 제공
이달의채소친구♥	제철 식재료를 다양한 메뉴로 제공하여 편식 예방
자연간식♣	과일이나 채소의 영양소 파괴를 최소화하여 주 3회 이상 제공
오늘은 세계밥상	매월 셋째 주 화요일은 다양한 국가의 특별 메뉴 제공
포천사랑데이♬	매월 넷째 주 화요일은 포천 특산물을 이용한 점심 메뉴 제공

◆ 생일 및 견학식단

- 생일 및 견학식단은 선택식단으로 아래 계획되어있는 다섯 가지 식단 중 택1 하여 **감수 후 사용**하시면 됩니다.
- 원산지 표시는 식단표에 공통표시 되어있는 것 외에 식단표에 추가하여 사용해 주시면 됩니다.

	생일상				
점심	쌀밥 들깨미역국⑤⑥ 소불고기⑤⑥⑯ 시금치나물⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 닭고기미역국⑤⑥⑮ 돈육잡채⑤⑥⑩ 애호박나물⑤⑥ 배추김치⑨	쌀밥 두부미역국⑤⑥ 미니돈까스+케첩①⑤⑥⑩⑫⑯ 코울슬로①⑤ 깍두기⑨	쌀밥 소고기미역국⑤⑥⑯ 간장닭갈비⑤⑥⑮ 콩나물무침⑤ 배추김치⑨	쌀밥 조갯살미역국⑤⑥⑱ 돈갈비찜⑤⑥⑩ 요거트과일샐러드② 배추김치⑨
일자	견학식				
점심	달걀채소주먹밥①⑤⑥ 깍두기⑨ 계절과일 둥글레차	소고기채소볶음밥⑤⑥⑯ 단무지⑬ 계절과일 무가당주스	다진유부주먹밥⑤⑥ 깍두기⑨ 계절과일 마시는요거트②	닭살파프리카볶음밥⑤⑥⑮ 단무지⑬ 계절과일 매실차	햄채소주먹밥①②⑤⑥⑩⑮⑯ 깍두기⑨ 계절과일 마시는요거트②

◆ 식단 감수

감수요청이 필요한 경우	감수요청이 불필요한 경우
① 식재료의 식품군이 변경되는 경우 (예: 돈까스 → 생선까스) ② 조리법이 변경되는 경우 (예: 치즈달걀말이 → 치즈달걀찜) ③ 메뉴가 변경되는 경우 (예: 꿀떡 → 롤케이크, 소고기채소죽 → 소고기스프) ④ 생일잔치, 견학 등 원내 행사가 있는 경우(외부음식 사용 제외)	① 동일 식품군 내, 동일 조리법으로 변경하는 경우(50% 미만 범위) (예: 돈육장조림 → 소고기장조림, 밤식빵 → 모닝빵) ② 식단 외 메뉴를 추가 제공하는 경우 **⇒ 변경 사항은 급식운영(보육)일지에 기록**

- 신청 기간: **매월 말일(평일기준) 전날 오후 12시까지 보내주세요.(기간 외 접수 건 감수 불가)**
- **전체 식단의 40% 초과**(예: 25일 식단 기준 10일 초과)**할 경우 감수 불가**합니다.
- 식단 감수가 필요한 기관에서는 **식단감수요청서**와 **수정한 식단**을 센터 메일(pcfoodnara1@naver.com)로 보내주시기 바랍니다.
- 식단 감수요청서 양식은 포천시 어린이·사회복지급식관리지원센터 홈페이지(자료마당-서식자료)에서 다운받아 사용하시기 바랍니다.

◆ 원산지 표시 안내

원산지 표시 대상 식품		예시
쌀	밥, 죽, 누룽지	
배추김치	배추, 고춧가루	① 배추김치(배추:국내산, 고춧가루: 국내산)
콩	두부류, 콩국수, 콩비지	① 두부(콩: 외국산)
육류 (가공품 포함)	소고기(국내산의 경우 한우, 육우, 젖소 표시), 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기	① 갈비(소고기: 국내산 한우), 등심(소고기:국내산 육우), 불고기(소고기: 국내산 젖소) ② 햄(닭고기: 국내산, 돼지고기: 국내산) ③ 떡갈비(돼지고기: 국내산, 닭고기: 국내산) **⇒ 식육가공품은 배합 비율에 따른 원산지 표시대상 (3순위까지) 중 사용된 식육 원산지 표시**
수산물 (가공품 포함)	오징어(진미채), 꽃게, 참조기, 다랑어(참치), 아귀, 주꾸미, 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태(황태, 북어 제외), 고등어, 갈치, 가리비, 전복, 우렁쉥이, 방어 및 부세	① 고등어(노르웨이) ② 참치주먹밥(다랑어: 원양산) ③ 어묵(명태:러시아산)(단, 연육일 경우 생략 가능) **⇒ 배합 비율에 높은 순서의 3순위까지 원료**

발행일 : 2026년 10월 30일
발행처 : 포천시 어린이급식관리지원센터
원 장 : 이 영 숙

2026년 11월 점심 및 간식 식단

(만 1-2세용) - 죽식형

영양사 : 이수현

일자	2(월)	3(화)	4(수)	5(목)	6(금)
오전간식	양송이죽	참치죽	연두부죽⑤	흑임자죽	콩나물죽⑤⑥
점심	수수밥 얼갈이된장국⑤⑥ 오리불고기⑤⑥ 애호박나물⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 어묵국⑤⑥ 닭다리살볶음⑤⑥⑮ 새송이버섯무침⑤⑥ 배추김치⑨	짜장밥⑤⑥⑩ 달걀국① 탕수육+소스①⑤⑥⑩ 깍두기⑨	기장밥 감자국⑤⑥ 삼치구이⑤⑥ 시금치나물⑤⑥ 배추김치⑨	흑미밥 만둣국⑤⑥⑩ 두부조림⑤⑥ 잔멸치볶음⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	♣귤	꿀호떡①②⑤⑥, 우유②	♣사과	떠먹는요거트②	♣방울토마토⑫, 치즈②
칼로리(kcal)/단백질(g)	401/12	435/18	390/16	406/19	394/17
일자	9(월)	10(화)	11(수)	12(목)	13(금)
오전간식	닭죽⑮	단호박죽	시금치된장죽⑤⑥	소고기애호박죽⑯	브로콜리치즈죽②
점심	쌀밥 무채국⑤⑥ 소고기메추리알장조림①⑤⑥⑯ 깻잎나물⑤⑥ 배추김치⑨	보리밥 국 대신 숭늉 돈육보쌈+저염쌈장⑤⑥⑩⑬ 사과부추무침 저염김치⑨	쌀밥1/2 닭칼국수⑥⑮ 해물파전①⑤⑥⑨⑰⑱ 깍두기⑨	현미밥 된장찌개⑤⑥ 달걀말이①⑤ 김구이+양념장⑤⑥ 배추김치⑨	차조밥 소고기미역국⑤⑥⑯ 돈육완자전①⑤⑥⑩얼갈 이배추무침⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	♣바나나	롤케이크①②⑤⑥, 우유②	♣단감	곡물후레이크⑥+우유②	♣씨없는포도
칼로리(kcal)/단백질(g)	408/17	439/15	397/17	435/16	396/14
일자	16(월)	17(화)	18(수)	19(목)	20(금)
오전간식	달걀참깨죽①	감자타락죽②	게살죽①⑤⑥⑧	검은콩죽⑤	미역죽⑤⑥
점심	기장밥 배추된장국⑤⑥ 간장제육볶음⑤⑥⑩ 무나물⑤⑥ 배추김치⑨	쌀밥 바지락맑은국⑱ 룩(소고기스테이크)⑤⑥⑯⑱ 팽이버섯나물⑤⑥ 깍두기⑨	닭갈비덮밥⑤⑥⑮ 콩나물국⑤ 도토리묵무침⑤⑥ 배추김치⑨	흑미밥 맑은부대찌개①②⑤⑥⑨⑩⑮⑯ 달걀찜① 감자채볶음⑤⑥ 깍두기⑨	수수밥 설렁탕⑯ 가자미구이⑤⑥ 콩나물무침⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	♣배	마들렌①②⑤⑥, 우유②	♣귤	옥수수스프②⑤⑥⑯, 모닝빵①②⑤⑥	♣사과
칼로리(kcal)/단백질(g)	404/12	415/18	394/14	410/15	398/15
일자	23(월)	24(화)	25(수)	26(목)	27(금)
오전간식	새우죽⑤⑥⑨	누룽지죽	장국죽⑤⑥⑯	김가루죽	팽이버섯죽
점심	보리밥 순두부탕①⑤ 소불고기⑤⑥⑯ 양배추쌈+쌈장⑤⑥⑬ 깍두기⑨	현미밥 시금치된장국⑤⑥ 훈제오리볶음⑤⑥ 브로콜리흑임자무침①⑤⑥ 배추김치⑨	오므라이스①⑤⑫⑯ 애호박맑은국⑤⑥ 치즈스틱①②⑤⑥ 배추김치⑨	차조밥 숙주실파국⑤⑥ 생선까스+타르타르소스①⑤⑥ 오이나물⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 북엇국⑤⑥ 로제찜닭①②⑤⑥⑫⑬⑮ 청경채무침⑤⑥ 배추김치⑨
오후간식	♣방울토마토⑫, 마시는요거트②	크로와상①②⑥, 우유②	♣바나나	♣파프리카스틱, 치즈②	♣씨없는포도
칼로리(kcal)/단백질(g)	426/21	436/15	436/20	401/17	393/18
일자	30(월)				
오전간식	대구살죽				
점심	흑미밥 두부미역국⑤ 돈육단호박조림⑤⑥⑩ 상추무침⑤⑥ 배추김치⑨				
오후간식	♣단감				
칼로리(kcal)/단백질(g)	399/17				

메뉴안내
♣: 주 3회 이상 자연식품 제공 ◆: 24절기 메뉴 ♠: 수산물 대체메뉴 밑줄: 1~2세의 영유아가 섭취하기 힘든 식재료를 대체한 메뉴 ★: 포천시 지원 간식

알레르기유발 식품
①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴,전복,홍합포함) ⑲잣
*아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.

원산지표시

쌀,(찹쌀, 현미, 흑미, 찐쌀 포함)			콩			소고기	돼지고기	닭고기	오리고기	식육가공품(제공 식품에 따라 내용 변경 가능)			
밥	죽	누룽지	두부	콩비지	콩국수					햄	소시지	베이컨	동그랑땡
국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	호주산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산

수산물								수산물가공품(제공 식품에 따라 내용 변경 가능)			배추김치
낙지	명태	고등어	갈치	오징어	꽃게	참조기	주꾸미	참치캔	진미채	어묵	
수입산	러시아	국내산	러시아	국내산	국내산	러시아	산	원양산	산	국내산	배추 : 국내산 고춧가루: 국내산

※ 식단은 원 사정에 따라 바뀔 수 있습니다

포천시 어린이·사회복지급식관리지원센터

발행일 : 2026년 10월 30일
발행처 : 포천시 어린이급식관리지원센터
원 장 : 이 영 숙

2026년 11월 점심 및 간식 식단

(만 3-5세용) - 죽식형

영양사 : 이수현

일자	2(월)	3(화)	4(수)	5(목)	6(금)
오전간식	양송이죽	참치죽	연두부죽⑤	흑임자죽	콩나물죽⑤⑥
점심	수수밥 얼갈이된장국⑤⑥ 오리불고기⑤⑥ 애호박나물⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 어묵국⑤⑥ 닭다리살볶음⑤⑥⑮ 새송이버섯무침⑤⑥ 배추김치⑨	짜장밥⑤⑥⑩ 달걀국① 탕수육+소스①⑤⑥⑩ 깍두기⑨	기장밥 감자국⑤⑥ 삼치구이⑤⑥ 시금치나물⑤⑥ 배추김치⑨	흑미밥 만둣국⑤⑥⑩ 두부조림⑤⑥ 잔멸치볶음⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	♣귤	꿀떡, 유자차	♣사과	견과류+떠먹는요거트②④⑭	♣방울토마토⑫, 치즈②
칼로리(kcal)/단백질(g)	607/18	658/24	601/25	605/27	608/26
일자	9(월)	10(화)	11(수)	12(목)	13(금)
오전간식	닭죽⑮	단호박죽	시금치된장죽⑤⑥	소고기애호박죽⑯	브로콜리치즈죽②
점심	쌀밥 무채국⑤⑥ 소고기메추리알장조림①⑤⑥⑯ 깻잎나물⑤⑥ 배추김치⑨	보리밥 국 대신 숭늉 돈육보쌈+저염쌈장⑤⑥⑩⑬ 사과부추무침 저염김치⑨	쌀밥1/2 닭칼국수⑥⑮ 해물파전①⑤⑥⑨⑰⑱ 깍두기⑨	현미밥 된장찌개⑤⑥ 달걀말이①⑤ 김구이+양념장⑤⑥ 배추김치⑨	차조밥 소고기미역국⑤⑥⑯ 돈육완자전①⑤⑥⑩얼갈 이배추무침⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	♣바나나	롤케이크①②⑤⑥, 우유②	♣단감	곡물후레이크⑥+우유②	♣씨없는포도
칼로리(kcal)/단백질(g)	628/25	640/22 406.08mg	610/26	657/26	609/21
일자	16(월)	17(화)	18(수)	19(목)	20(금)
오전간식	달걀참깨죽①	감자타락죽②	게살죽①⑤⑥⑧	검은콩죽⑤	미역죽⑤⑥
점심	기장밥 배추된장국⑤⑥ 간장제육볶음⑤⑥⑩ 무나물⑤⑥ 배추김치⑨	쌀밥 바지락맑은국⑱ 롹(소고기스테이크)⑤⑥⑯⑱ 팽이버섯나물⑤⑥ 깍두기⑨	닭갈비덮밥⑤⑥⑮ 콩나물국⑤ 도토리묵무침⑤⑥ 배추김치⑨	흑미밥 부대찌개①②⑤⑥⑨⑩⑮⑯ 달걀찜① 감자채볶음⑤⑥ 깍두기⑨	수수밥 설렁탕⑯ 가자미구이⑤⑥ 콩나물무침⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	♣배	바람떡, 둥글레차	♣귤	옥수수스프②⑤⑥⑮⑯, 모닝빵①②⑤⑥	♣사과
칼로리(kcal)/단백질(g)	621/18	615/24	617/23	633/23	612/23
일자	23(월)	24(화)	25(수)	26(목)	27(금)
오전간식	새우죽⑤⑥⑨	누룽지죽	장국죽⑤⑥⑯	김가루죽	팽이버섯죽
점심	보리밥 순두부찌개①⑤ 소불고기⑤⑥⑯ 양배추쌈+쌈장⑤⑥⑬ 깍두기⑨	현미밥 시금치된장국⑤⑥ 훈제오리볶음⑤⑥ 브로콜리흑임자무침①⑤⑥ 배추김치⑨	오므라이스①⑤⑫⑯ 애호박맑은국⑤⑥ 치즈스틱①②⑤⑥ 배추김치⑨	차조밥 숙주실파국⑤⑥ 생선까스+타르타르소스①⑤⑥ 오이나물⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 북엇국⑤⑥ 로제찜닭①②⑤⑥⑫⑬⑮ 청경채무침⑤⑥ 배추김치⑨
오후간식	♣방울토마토⑫, 마시는요거트②	크로와상①②⑥, 우유②	♣바나나	♣파프리카스틱, 치즈②	♣씨없는포도
칼로리(kcal)/단백질(g)	656/33	675/23	670/31	603/26	601/28
일자	30(월)				
오전간식	대구살죽				
점심	흑미밥 두부미역국⑤ 돈육단호박조림⑤⑥⑩ 상추무침⑤⑥ 배추김치⑨				
오후간식	♣단감				
칼로리(kcal)/단백질(g)	609/26				

메뉴안내
♣: 주 3회 이상 자연식품 제공 ◆: 24절기 메뉴 ♠: 수산물 대체메뉴 밑줄: 1~2세의 영유아가 섭취하기 힘든 식재료를 대체한 메뉴 ★: 포천시 지원 간식

알레르기유발 식품
①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴,전복,홍합포함) ⑲잣
*아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.

원산지표시

쌀,(찹쌀, 현미, 흑미, 찐쌀 포함)			콩			소고기	돼지고기	닭고기	오리고기	식육가공품(제공 식품에 따라 내용 변경 가능)			
밥	죽	누룽지	두부	콩비지	콩국수					햄	소시지	베이컨	동그랑땡
국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	호주산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산

수산물								수산물가공품(제공 식품에 따라 내용 변경 가능)			배추김치
낙지	명태	고등어	갈치	오징어	꽃게	참조기	주꾸미	참치캔	진미채	어묵	
수입산	러시아	국내산	러시아	국내산	국내산	러시아	산	원양산	산	국내산	배추 : 국내산 고춧가루: 국내산

※ 식단은 원 사정에 따라 바뀔 수 있습니다

포천시 어린이·사회복지급식관리지원센터

식단 조리 및 배식 시 유의사항

※ 모든 음식은 아이들에게 맞게 맵고 짜지 않으며, 급식소 상황(영·유아들의 연령 분포 고려)에 맞게 먹기 좋은 크기로 제공하고, 배식 시 뼈나 가시가 있는 것은 잘 선별하여 배식하는 것을 원칙으로 합니다.

1. 밥류

음식명	1-2세	3-5세	조리법
잡곡밥	· 주 2-3회 제공 횟수 제한하여 소화력 고려	· 횟수 제한 없음	· 잡곡량 5% 이내 사용 · 소화가 용이하도록 충분히 불려 사용
	· 혼합 잡곡을 제공하는 것은 지양 · 조, 기장, 흑미와 과 같은 부드러운 잡곡을 한 번에 한 종류로 제공		
볶음밥· 덮밥	· 골고루 섞거나 또는 먹기 좋은 형태로 배식		· 채소 크기는 1x1cm 이하로 썰기

2. 국, 찌개 및 탕류

음식명	1-2세	3-5세	조리법
국	· 식판에 바로 국을 담으면 국물까지 먹기가 어려울 수 있음 · 국그릇 권장		· 건더기의 크기를 숟가락으로 떠먹을 수 있도록 썰기

3. 주찬류(조리 완료 후)

음식명	1-2세	3-5세	조리법
불고기용 (돈육·우육)	· 돼지고기(수육, 돈까스용)는 저작이 어렵고 소고기도 질긴 부위는 섭취가 어려우니 작게 썰거나, 다진 고기를 활용	· 스스로 한 번 정도 잘라 먹거나 저작이 용이하게 작은 크기로 제공	· 0.2cm 이하의 두께로 주문하고 양념에 재기 전에 3×3cm 크기로 썰어서 조리
닭	· 반드시 순살 닭고기 제공(뼈 유의)		· 뼈가 제거된 닭가슴살, 닭안심살, 닭다리살 부위로 조리
생선	· 배식 전 생선살만 발라서 제공		· 가급적 순살 생선 사용
해물	· 반드시 잘게 0.5-1cm 정도로 잘게 잘라서 제공 · 조개는 껍질을 제거하여 살만 발라서 제공 · 건새우는 식감으로 인해 어린 유아는 섭취가 어려움		· 오징어, 낙지, 주꾸미, 조갯살 정도만 활용함 · 충분히 익혀서 조리하되 너무 질기지 않도록 조절
난류	· 삶은 달걀인 경우, 반드시 2-4등분하여 물·음료와 함께 제공 · 달걀찜 제공 시 중심온도가 너무 뜨겁지 않도록 식혀서 제공		· 반드시 노른자까지 완숙으로 익혀서 조리
소세지	· 1cm 미만으로 잘게 잘라서 제공		

4. 부찬류

음식명	1-2세	3-5세	조리법
나물무침	· 2cm 이하 길이로 나물을 잘라서 제공		· 짜지 않도록 간에 유의
샐러드·쌈채소	· 1-2세의 경우 3-5세 보다 작게 잘라서 제공 (조리가 전혀 되지 않은 생채소를 큰 덩어리로 제공하지 않음)	· 직접 손으로 쌈을 싸기보다 3×3cm 정도로 아이들이 먹기 편하게 잘라서 밥과 함께 수저로 먹을 수 있도록 제공	· 생채소는 반드시 소독 및 세척하여 조리 · 소스는 배식 직전에 버무려 제공

5. 김치류

음식명	1-2세	3-5세	조리법
배추김치	· 잎보다는 줄기 부분을 잘 먹을 수 있음 · 1cm 이하 크기로 작게 잘라서 제공		· 맵거나 짜지 않도록 고춧가루 함량에 유의 · 1-2세는 백김치 고려
깍두기	· 1cm 이하 크기로 작게 잘라서 제공		

<출처: 어린이급식관리지원센터 식단 운영·관리지침서 2024>

식단 조리 및 배식 시 유의사항

6. 면류

음식명	1-2세	3-5세	조리법
국수·잡채	· 면을 잘 끊지 못할 수 있으므로 잘게 잘라 숟가락으로 떠먹을 수 있도록 배식	· 포크로 면이 떠지도록 지도·배려	· 면을 충분히 익혀서 조리

7. 전류

음식명	1-2세	3-5세	조리법
전	· 3×3㎝ 정도 크기로 제공	· 스스로 한 번 정도 잘라 먹을 수 있도록 제공	· 나물, 해물 등은 1㎝ 이하로 잘라서 반죽 조리

8. 떡류

음식명	1-2세	3-5세	조리법
떡	· 떡류 제외 ※ 전통식품 제공 등의 사유로 시설에서 요청 시 학부모 안내 및 동의가 있는 경우라면 감수 후 제공 가능 ※ 운영위원회를 통해 떡 제공에 대한 협의가 된 시설에 한하여 식단 제공 가능(단, 증빙서류 확인 필요)	· 떡국 메뉴인 경우 떡이 너무 크지 않도록 제공 · 조랭이떡, 찹쌀떡, 새알심, 인절미. 경단, 백설기 등은 끈적여서 기도를 막을 수 있는 위험이 있으므로 식사시간 동안 반드시 선생님들의 모니터링 필요(2-4등분으로 잘게 잘라서 제공) · 목이 메지 않도록 물·음료와 함께 제공 · 떡 제공 시 관찰 요망	· 먹기 좋은 말랑말랑한 상태 확인 · 굳어짐 없도록 주의

9. 기타

메뉴	1-2세	3-5세	조리법
견과류·콩류	· 1-2세는 제공하지 않음(삼킴주의)	· 알레르기 원아 확인 후 제공 · 제공 시 잘게 잘라서 제공	· 콩 조림 등은 물량을 충분히 하고 푹 익혀서 무르게 조리
표면이 미끄러운 음식	· 12-35개월의 유아는 매끄럽고 동글동글한 음식(방울토마토, 포도 등) 제공 시 세로 방향으로 작게 썰고 가급적 껍질을 제거하여 제공	· 3-5세(36개월 이후)의 유아는 매끄럽고 동글동글한 음식(방울토마토, 포도 등)을 원형의 형태로 제공하지 않음	· 메추리알은 푹 익혀서 조리 · 생과일은 반드시 소독 및 세척 하여 조리
찐음식	· 찐 감자, 찐 고구마, 삶은 달걀 등은 퍽퍽해서 삼키기가 어렵고, 삼키면서 목이 메는 경우가 있으므로 주의 · 익힌 후 배식 전에 껍질을 벗기고 작게 잘라서 제공 · 2×3㎝ 정도의 한입 크기로 잘라서 숟가락과 함께 배식 · 제공 시 주의가 필요하며 섭취 시 모니터링 필요		· 충분히 푹 익혀서 조리
물·음료	· 급하게 마시지 않도록 주의 · 이물질이 없는지 확인한 컵에 담아 제공 · 너무 차거나 뜨겁지 않도록 온도확인		· 반드시 정수되거나 끓여서 식힌 물 제공 · 차류(매실차, 오미자차 등)는 당일 조리 당일 소진 원칙 준수

<출처: 어린이급식관리지원센터 식단 운영·관리지침서 2024>