

《 식단이용 안내사항 》

■ 영양섭취기준

연령 / 구분	만 1~2세	만3~5세	* 양주시 어린이급식관리지원센터는 “2025년 어린이급식관리지원센터 식단운영 관리지침”에 따라 식단 작성 * 에너지 구성 비율(오전 간식 8%, 점심 28%, 오후 간식 10%) : 만 1~2세의 경우 414kcal 내외, 만 3~5세의 경우 644kcal 내외로 제공
총 열량(kcal)	900	1,400	
단백질(g)	20	25	

■ 식단 변경 안내

식단감수	감수신청기간	■ 아동복지시설: 매월 6일~11일 ■ 어린이집·유치원: 매월 20일~26일 ※ 기간 초과하여 접수 시 감수 불가
	감수신청방법	■ 양식에 맞게 식단감수요청서를 작성하시어 센터 메일로 발송 ■ 전화: 031-860-5250, 메일: foodyangju@ccfsm.or.kr ■ 같은 식품군-같은 조리방법 내에서 메뉴를 변경하여 사용하는 경우 (예: 쇠고기장조림 → 돈육장조림) ※ 한 달 식단 기준 10일까지 같은 식품군-같은 조리 방법 내 자체적으로 변경 가능
	감수가 필요하지 않은 경우	■ 기존 식단에서 추가 메뉴를 제공 하는 경우 (인스턴트나 가공식품, 고열량·저열량 식품의 추가제공 제외) ■ 센터에서 제공하는 견학식단·생일식단·방학식단을 변경 없이 통째로(오전간식·점심·오후 간식) 사용 하는 경우
	감수가 필요한 경우	■ 오전간식·점심·오후간식 메뉴를 다른 날짜와 통째로(견학식단·생일식단·방학식단·외부음식·도시락 제외) 변경 하여 사용하는 경우
대체가능 식품	식자재 수급 사정에 따라 같은 식품군내에서 조리법 변경 없이 변동하여 사용하실 수 있습니다. (1달 10일 이내) (그 외, 임의로 식단을 변경 사용하실 경우 센터로고 사용이 불가능함)	
	밥	밥은 잡곡 종류로 시설에서 구매 가능 한 어느 잡곡이나 사용하셔도 됩니다.
	국	채소국 호박국, 근대국, 감자부추국, 열무된장국, 미역국, 콩나물국, 김치국 등 고깃국 소고기뭇국, 육개장, 닭개장, 북어채뭇국, 황태채뭇국, 어묵국, 오징어뭇국 등
	주반찬	육류 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기 등 어류 삼치, 고등어, 가자미, 대구, 연어 등 알류 및 콩류 달걀, 메추리알, 두부
	부반찬	오이, 애호박, 쭈기니, 양파, 근대, 부추, 감자, 양상추, 가지, 피망, 노각, 열무, 양배추, 고구마순 등
	김치	얼갈이 겉절이, 오이소박이, 백김치, 배추김치, 깍두기
	과일	참외, 수박, 복숭아, 자두, 토마토, 포도, 바나나, 사과, 배, 딸기, 귤 등
	떡	시루떡, 바람떡, 백설기, 증편, 꿀떡 등
	빵	소보로, 슈크림빵, 도넛, 머핀, 롤케이크, 식빵, 단팃빵 등
	견과류	견과류 알레르기가 있는 영유아는 비슷한 모양의 견과일로 대체
	우유	우유 알레르기가 있는 어린이는 두유로 대체

■ 원산지표시 미표시 및 표시방법 위반 시 과태료 부과

농축산물	①쌀(밥, 죽, 누룽지) ②배추김치(배추, 고춧가루) ③쇠고기 ④돼지고기 ⑤닭고기 ⑥오리고기 ⑦양(염소, 산양)고기 ⑧콩(가공두부, 유바제외), 두부류, 콩비지, 콩국수에 사용하는 콩 ※ 배추김치를 직접 담가 사용하는 경우 배추, 고춧가루 원산지 각각 표기 [예: 배추김치(배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)]
수산물	①넙치 ②조피볼락 ③참돔 ④미꾸라지 ⑤뱅장어 ⑥낙지 ⑦명태(동태, 코다리) ⑧고등어 ⑨갈치 ⑩참조기 ⑪오징어 ⑫꽃게 ⑬다랑어 ⑭아귀 ⑮꾸꾸미 ⑯가리비 ⑰우렁쉥이(명게) ⑱방어 ⑲전복 ⑳부세
식육·어육 가공식품	동그랑땡, 베이컨, 햄, 소시지, 함박스테이크, 떡갈비, 너비아니, 완자전, 해물완자전, 미트볼, 어묵, 맛살, 핫바, 치킨, 치킨텐더, 치킨너겟, 돈까스, 생선까스 등

♥생일식단♥			♥견학식단♥		
과일(사과) or당일오전간식	과일(바나나) or당일오전간식	과일(사과) or당일오전간식	과일(바나나) or당일오전간식	과일(사과) or당일오전간식	과일(바나나) or당일오전간식
백미밥 미역국5,6 치킨너겟1,5,6,15 잡채5,6 배추김치9	백미밥 미역국5,6 쇠불고기5,6,16 콩나물무침5,6 배추김치9	백미밥 미역국5,6 돼지갈비찜5,6,10 탕평채5,6 배추김치9	김밥1,5,6,10,15 과일(배) 과일주스(사과주스)	달걀볶음밥1,5,6 과일(배) 과일주스(포도주스)	쇠고기채소주먹밥 5,6,16 치킨너겟1,5,6,15 과일(사과)
생일케이크1,2,5,6 &유제품(우유)2	생일케이크1,2,5,6 &유제품(우유)2	생일케이크1,2,5,6 &유제품(우유)2	유제품(우유)2 or당일오후간식	유제품(우유)2 or당일오후간식	유제품(우유)2 or당일오후간식
502	464	452	396	392	412
12	15	12	11	9	10

※ 콩나물무침은 원 사정에 맞추어 같은 식품군의 다른 나물로 조리방법 변경 없이 대체하여 사용하실 수 있습니다. (예시: 시금치무침)

※ 급식소에서 조리한 음식을 외부로 이동하여 배식하지 않도록 해주시고, 외부에서 식사가 필요한 경우는 일반음식점 또는 식품제조가공업에서 구입한 완제품(도시락, 빵, 주스 등) 도는 가정도시락 지참하여 제공할 수 있습니다. (외부음식 제공 동의서를 받아주시기 바랍니다.)

※ 생일식단, 견학식단, 방학식단, 신학기식단은 원 사정에 맞게 선택하여 사용해 주시고 메뉴변경을 원할 경우에는 식단감수를 하시기 바랍니다.

※ 제공 드린 센터 식단에 추가되는 가공식품원산지는 식단표에 추가하여 작성해주시기 바랍니다. [견학식단 및 방학식단 (예시: 햄 돼지고기:국내산)]

Children and Social Welfare Meal Management Support Center

(오전·중식·저녁 만1~2세)

날짜								1(목)	2(금)	3(토)-개천절-				
오전간식	<10월 제철식품> ▶ 고구마, 느타리버섯, 양송이버섯, 무, 양배추, 얼갈이배추, 시금치, 애호박, 아욱, 우엉, 배, 굴, 사과, 멜론, 고등어, 삼치, 오징어, 홍합, 파래 ※ 과일류·빵류·유제품은 시설에서 제공하는 구체적인 메뉴명으로 수정하신 후 사용해주세요. 예: 과일(사과), 빵류(단팥빵), 유제품(요구르트) ※ 추가메뉴(+메뉴)·대체메뉴(대체메뉴) 희망하지않는 시설은 식단에서 삭제하여 사용하시기 바랍니다. ※ 금요일 오후간식이 제공되는 날에는 음료를 추가 제공 권장드립니다. (예: 맥실차, 보리차, 우유) ※ 매주 수요일 제공되는 유제품 및 과채주스는 어린이기호식품품질인증을 받은 제품으로 제공해 주시기 바랍니다. ※ 12-35개월 유아는 맵고리고 동글동글한 음식 제공 시 세로 방향으로 작게 썰고 기급적 감질을 제거하여 제공 및 제공 시 주의하여 주시기 바랍니다.							브로콜리죽5,6	사과					
점심	수수밥 감자국5,6 돈육사태조림5,6,10 청경채나물5,6 배추김치9	이세이 생일잔치 백미밥 미역국5,6 치킨너겟1,5,6,15 잡채5,6 배추김치9 생일케이크1,2,5,6 &우유2 502 12												
오후간식	사과 &어묵탕1,2,5,6 411or416 21or20													
열량(kcal)														
단백질(g)														
날짜	5(월)-대체휴일-			6(화)	7(수)	8(목)	9(금)-한글날-		10(토)					
오전간식				두부양파죽5,6	시금치죽5,6	닭살김죽5,6,15			사과&우유2 잔치국수5,6 (+추가밥) 배추김치9 259(+59) 8(+1)					
점심				차조밥 유부장국5,6 닭살양배추볶음5,6,15 청포묵김무침5,6 깍두기9	쇠고기짜장라이스 2,5,6,12,16,18 팽이버섯국5,6 짜만두5,6,10 배추김치9 (+오렌지주스)	흑미밥 아욱된장국5,6 들기름두부구이5,6 잔멸치조림5,6 배추김치9								
오후간식				배&우유2	편고구마 &우유2	바나나 &햄치즈샌드위치 1,2,5,6,10,15,16								
열량(kcal)				460	423	398								
단백질(g)				19	13	16								
날짜	12(월)			13(화)	14(수)	15(목)	16(금)		17(토)					
오전간식	단호박죽			두부감자죽5,6	노른자무죽1,5,6	삼색채소죽5,6	현살생선콩나물죽5,6		굴&우유2					
점심	백미밥 무채된장국5,6 쇠고기브로콜리볶음 5,6,16 상추무침5,6 배추김치9			수수밥 맑은콩나물국5,6 고등어양념조림5,6,7 or현살생선양념조림5,6 배추나물5,6 깍두기9	백미밥 미소장국5,6 함박스테이크&소스 1,2,5,6,10,12,15,16,18 양상추사과샐러드 &드레싱1,2,5,6 배추김치9 (+요구르트2)	기장밥 닭곰탕5,6,15 사각어묵볶음5,6 애호박나물5,6 배추김치9	백미밥 두부된장국5,6 돈육감자조림5,6,10 시금치나물5,6 배추김치9		오므라이스 1,2,5,6,10,12,15,16,18 부추맑은국5,6 배추김치9					
오후간식	모닝빵1,2,5,6 &우유2			멜론&우유2	편단호박 &우유2	사과 &토마토스파게티 2,5,6,12,15,16,18								
열량(kcal)	420			406	415(+27)	439								
단백질(g)	14			16	16(+1)	16								
날짜	19(월)			20(화)	21(수)-국없는날-	22(목)	23(금)		24(토)					
오전간식	두부파프리카죽5,6			쇠고기배추죽5,6,16	노른자찹쌀죽1,5,6	미역죽5,6	바나나		배&우유2					
점심	백미밥 미역국5,6 목살소금구이5,6,10 콩나물무침5,6 배추김치9			차조밥 애호박맑은국5,6 순살찜닭5,6,15 근대나물무침5,6 깍두기9	돈육마파두부덮밥5,6,10 채소튀김5,6 양배추마요샐러드1,2,5,6 배추김치9 (+사과주스)	수수밥 배추된장국5,6 소시지파프리카볶음 5,6,10,15,16,18 연근조림5,6 깍두기9	임태양 생일잔치 백미밥 미역국5,6 쇠불고기5,6,16 콩나물무치5,6 배추김치9 생일케이크1,2,5,6 &우유2		돈육채소볶음밥 5,6,10 (+송송) 배추김치9					
오후간식	프렌치토스트1,2,5,6 &우유2			단감&우유2	시리얼5,6 &우유2	굴 &고구마볶2								
열량(kcal)	467			422	485	417								
단백질(g)	18			20	12	10								
날짜	26(월)			27(화)♥세계의맛♥	28(수)	29(목)	30(금)		31(토)					
오전간식	쇠고기브로콜리죽5,6,16			애호박죽5,6	닭살얼갈이죽5,6,15	노른자숙주죽1,5,6	당근죽5,6		사과&우유2					
점심	백미밥 복어국5,6 닭살당근볶음5,6,15 얼갈이된장무침5,6 깍두기9			기장밥 버섯된장국5,6 난자완소 (완자굴소스채소조림) 5,6,10,12,15,16,18 숙주나물5,6 배추김치9	다진쇠고기우영볶음밥 5,6,16 우동국물5,6 부추차1,5,6 배추김치9 (+요구르트2)	차조밥 근대된장국5,6 임연수구이5,6 무배채5,6 배추김치9	백미밥 순두부찌개1,5,6 안매운채육볶음5,6,10 브로콜리참깨무침5,6 배추김치9		잡채덮밥5,6,10 실파장국5,6 배추김치9					
오후간식	카스테라1,2,5,6 &우유2			굴&우유2	찜감자 &우유2	바나나 &미니카레우동 2,5,6,12,16,18								
열량(kcal)	465			454	454(+27)	423								
단백질(g)	22			14	18(+1)	14								
산	국내산		국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	노르웨이산	국내산	국내산
지	치킨너겟(생일식단)		햄(샌드위치용)		함박스테이크		소시지		완자전(난자완소용)		어묵탕/어묵			
표	돼지고기:국내산		돼지고기:국내산		돼지고기:국내산		돼지고기:국내산		돼지고기:국내산		연육밀정우제외			
시	①난류 ②우유 ③매밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야생산란 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴·홍합·전복 등) ⑳젓		※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.		※ 카레·짜장·하이라이스 가루 및 소스류는 사용하는 제품에 따라 우유, 토마토, 닭고기, 소고기 등이 포함되어 있으므로, 식단표 확인 후 그외 추가로 사용되는 식재료는		알레르기 번호를 별도로 확인하여 표기 후 제공해주시기 바랍니다.							

①난류 ②우유 ③매밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴·홍합·전복 등) ⑲잔
※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.
※ 카라·짜장·하이라이스 가루 및 소스류는 사용하는 제품에 따라 우유, 토마토, 닭고기, 소고기 등이 포함되어 있으므로, 식단표 확인 후 그외 추가로 사용되는 식재료는
알레르기 번호를 별도로 확인하여 표기 후 제공해주시기 바랍니다.