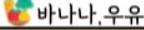
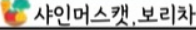
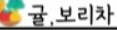
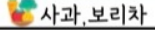
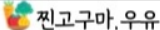


❀ 수원법원어린이집 2026년 10월 식단표 ❀ (13개월~만2세 트니크니 일반식) 영양사: 감수완료 이해림

	월	화	수	목	금
날 짜				1	2
오전간식				참깨죽,보리차	새우죽,보리차
점심식사				흑미밥 콩나물국 돼지목살구이 브로콜리무침 느타리버섯볶음 백김치	기장밥 청경채된장국 두부양념조림 감자채볶음 비름나물무침 깍두기
오후간식				삶은달걀,우유	삼색주먹밥,우유
날 짜	5	6	7 【국없는DAY】	8 【국아트리션*】	9
오전간식		채소죽,보리차	달걀죽,보리차	얼갈이죽,보리차	
점심식사		수수밥 미역된장국 달걀데리야끼조림 양배추나물 참나물무침 깍두기	소고기소보로덮밥 송송 잔멸치볶음 무생채 상추겉절이 백김치	백미밥 안매운달걀장 물만두*양념장 시금치나물 부추사과무침 백김치	
오후간식	대체공휴일		카스텔라,우유	고구마맛탕	한글날
날 짜	12	13	14	15 생일	16
오전간식		두부죽,보리차	미숫가루+우유,보리차		
점심식사	흑미밥 소고기뭇국 매추리알케첩볶음 숙주나물 연근유자청무침 백김치	차조밥 근대된장국 떡갈비조림 파프리카무침 고사리나물볶음 깍두기	새우살볶음밥 버섯맑은국 맛살오이무침 감자조림 백김치	백미밥 순두부국 깻잎달걀비 무생채 우영채볶음 백김치	백미밥 순두부국 삼치조림 김구이 호박나물볶음 백김치
오후간식	모닝빵,우유	토마토스파게티	찐만두	케이크,우유	꿀호떡,우유
날 짜	19	20	21 【면DAY】	22	23
오전간식		소고기죽,보리차		양배추죽,보리차	양파스프,보리차
점심식사	수수밥 열무된장국 달걀찜 브로콜리숙회 청경채볶음 백김치	기장밥 가쓰오장국 돼지고기배추볶음 도토리묵무침 취나물들깨볶음 깍두기	짜장면 백미밥1/3 미소국 탕수육 백김치	백미밥 어묵국 간장오징어볶음 콩나물무침 근대나물 깍두기	차조밥 애호박된장국 훈제오리구이 상추무침 마카로니샐러드 깍두기
오후간식	롤케이크,우유	연두부	잔멸치주먹밥		핫도그,우유
날 짜	26	27	28	29	30
오전간식		당근죽,보리차	옥수수크림죽,보리차	누룽지죽,보리차	감자치즈죽,보리차
점심식사	백미밥 소고기뭇국 간장마파두부 김자반 진미채볶음 깍두기	흑미밥 새우탕국 달걀숙주볶음 연근조림 가지나물무침 백김치	곤드레나물밥*양념장 조갯살된장국 달걀말이 양상추샐러드 깍두기 요구르트	수수밥 새송이맑은국 돼지고기수육 시금치무침 배추나물 깍두기	기장밥 유부된장국 고등어구이 무나물 오이사와무침 백김치
오후간식	밤만주,우유	단호박꿀찜,우유	들기름비빔국수	소고기파프리카주먹밥	잼샌드위치,우유

원 산 지 표 시	쌀 (밥, 죽, 누룽지)		콩		닭고기	돼지고기	소고기 (국내산 [한우,육우,젖소]표기 필수)		배추김치	
			두부류				국거리용	볶음 및 찜류 등	배추	고춧가루
	국내산		국내산		국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
	오징어	고등어	식육 가공품	떡갈비	탕수육	훈제오리	수산물 가공품	진미채	고춧가루	
				돼지고기	돼지고기	오리고기		오징어		
국내산	국내산		국내산	국내산	국내산		국내산			

- ※ 식단은 식자재 수급사정에 의해 변경될 수 있습니다.
- ※ 식품 알레르기(예: 난류, 견과류)가 있는 영유아는 담임선생님께 꼭 알려 주시기 바랍니다. 대체 식품을 제공하고 있습니다.
- ※ 위 식단은 13개월~만2세 식단을 바탕으로 작성되었으며, 만 3~5세는 연령별 특성을 고려하여 적절한 조리법 및 크기로 제공되고 있습니다.
- ※ 영아에게 제공되는 김치는 맵지 않은 형태(백김치)로 제공됩니다.
- ※ 우리 어린이집 식단은 수원시 어린이 급식관리지원센터에서 영양사 선생님이 작성해 주신 것을 사용하며, 이해림 영양사님께서 감수해주신 식단입니다.
- ※ 식재료는 친환경이거나 엄선된 품질의 것만 사용하고 있습니다. 또한 국의 경우 염도 0.5를 기준으로 저염식 식단을 운영 중입니다.

❀ 수원법원어린이집 2026년 10월 식단표 ❀ (후기 트니크니 이유식)

영양사: 감수완료 이혜림

날짜/요일				1(목)	2(금)
후기이유식				노른자브로콜리무른밥	두부청경채무른밥
날짜/요일	5(월) 대체공휴일	6(화)	7(수)	8(목)	9(금)
후기이유식		닭살양배추무른밥	소고기오이무른밥	노른자시금치무른밥	
날짜/요일	12(월)	13(화)	14(수)	15(목)	16(금)
후기이유식	소고기양파무른밥	두부당근무른밥	노른자오이무른밥	소고기미역무른밥	순두부사과무른밥
날짜/요일	19(월)	20(화)	21(수)	22(목)	23(금)
후기이유식	소고기청경채무른밥	연두부배추무른밥	노른자양파무른밥	닭살당근무른밥	두부고구마무른밥
날짜/요일	26(월)	27(화)	28(수)	29(목)	30(금)
후기이유식	소고기무무른밥	닭살숙주무른밥	노른자당근무른밥	두부시금치무른밥	소고기감자무른밥

원산지 표시	쌀 (밥, 죽, 누룽지)		콩		닭고기	돼지고기	소고기 (국내산 [한우, 육우, 젓소] 표기 필수)		배추김치	
			두부류				국거리용	볶음 및 찜류 등	배추	고춧가루
	국내산		국내산		국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
	오징어	고등어	식육 가공품	떡갈비	탕수육	훈제오리	수산물 가공품	진미채		
				돼지고기	돼지고기	오리고기		오징어		
국내산	국내산		국내산	국내산	국내산		국내산			

- ※ 식단은 식자재 수급사정에 의해 변경될 수 있습니다.
- ※ 식품 알레르기(예: 난류, 견과류)가 있는 영유아는 담임선생님께 꼭 알려 주시기 바랍니다. 대체 식품을 제공하고 있습니다.
- ※ 위 식단은 13개월~만2세 식단을 바탕으로 작성되었으며, 만 3~5세는 연령별 특성을 고려하여 적절한 조리법 및 크기로 제공되고 있습니다.
- ※ 영아에게 제공되는 김치는 맵지 않은 형태(백김치)로 제공됩니다.
- ※ 우리 어린이집 식단은 수원시 어린이 급식관리지원센터에서 영양사 선생님이 작성해 주신 것을 사용하며, 이혜림 영양사님께서 감수해주신 식단입니다.
- ※ 식재료는 친환경이거나 엄선된 품질의 것만 사용하고 있습니다. 또한 국의 경우 염도 0.5를 기준으로 저염식 식단을 운영 중입니다.