# 11월 식단표 / 13개월-만 2세 트니크니 일반식

수원시 어린이·사회복지급식관리지원센터

영양사 : 오남주, 추지희

| 날짜/요일 | 2 / 월 | 3 / 화 | 4 / 수 | 5 / 목 | 6 / 금 | 7 / 토 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 오전간식 | 귤 | 두부깻잎죽⑤ | 바나나 | 가자미죽⑤⑥ | 키위 | 양파죽 |
| 점 심 | 차조밥<br>양배추된장국⑤⑥<br>함박스테이크<br>①②⑤⑥⑨⑩⑫⑮⑯⑱<br>브로콜리무침⑤⑥<br>깍두기⑨ | 백미밥<br>닭곰탕⑮<br>명엽채볶음⑤⑥<br>애호박나물⑤⑥<br>배추김치⑨ | 돼지고기볶음밥⑤⑥⑩<br>달걀팟국①⑤⑥<br>잔멸치조림⑤⑥<br>깍두기⑨ | 기장밥<br>아욱된장국⑤⑥<br>소고기찹쌀구이⑤⑯<br>콩나물무침⑤⑥<br>깍두기⑨ | 수수밥<br>감자맑은국⑤⑥<br>닭살간장조림⑤⑥⑮<br>무당근볶음⑤<br>배추김치⑨ | 고기국수⑤⑥⑩<br>백미밥1/2<br>깍두기⑨ |
| 오후간식 | 모닝빵①②⑤⑥<br>/우유② | 고구마/우유② | 참깨주먹밥<br>①②⑤⑥⑨⑮⑯⑱/우유② | 수제비⑤⑥ | 소보로빵/우유<br>①②⑤⑥⑯ | |
| 열량/단백질 | 452/19 | 454/21 | 415/17 | 449/15 | 413/20 | 326/12 |
| 날짜/요일 | 9 / 월 | 10 / 화 | 11 / 수【국없는DAY】 | 12 / 목【아트리션+】 | 13 / 금 | 14 / 토 |
| 오전간식 | 사과 | 모둠버섯죽 | 단감 | 연근죽 | 배 | 쿠키①②⑤⑥/우유② |
| 점 심 | 흑미밥<br>유부맑은국⑤⑥<br>새우살볶음⑤⑥⑨<br>가지나물⑤⑥<br>배추김치⑨ | 차조밥<br>황탯국⑤⑥<br>돼지고기장조림⑤⑥⑩<br>김구이⑤<br>배추김치⑨ | 닭살카레라이스<br>②⑤⑥⑫⑮⑯⑱<br>(추가:숭늉)<br>맛살볶음<br>①②⑤⑥⑦⑧⑫⑱<br>깍두기⑨<br>요구르트② | 수수밥<br>시래기된장국⑤⑥<br>두부데리야끼조림<br>⑤⑥⑮⑯⑱<br>숙주무침⑤⑥<br>깍두기⑨ | 백미밥<br>소고기미역국⑤⑥⑯<br>임연수구이⑤⑥<br>파프리카무침⑤⑥<br>배추김치⑨ | 달걀볶음밥①⑤⑥<br>무된장국⑤⑥<br>배추김치⑨ |
| 오후간식 | 밤식빵①②⑤⑥/우유② | 찐단호박/우유② | 배추전①⑤⑥ | 찐만두①②⑤⑥⑩⑫⑮⑯<br>⑱/우유② | 토마토스파게티<br>②⑤⑥⑫⑮⑯⑱ | |
| 열량/단백질 | 440/21 | 412/22 | 411/15(435/16) | 416/15 | 413/20 | 318/12 |
| 날짜/요일 | 16 / 월 | 17 / 화 | 18 / 수 | 19 / 목 | 20 / 금 | 21 / 토 |
| 오전간식 | 바나나 | 당근스프②⑤⑥⑮⑯ | 미숫가루⑤/우유② | 닭살죽⑮ | 귤 | 우엉죽 |
| 점 심 | 기장밥<br>팽이맑은국⑤⑥<br>오리고기구이⑤⑥<br>상추사과무침⑤⑥<br>깍두기⑨ | 백미밥<br>시금치된장국⑤⑥<br>소고기양파볶음⑤⑥⑯<br>잔멸치조림⑤⑥<br>깍두기⑨ | 간장오징어덮밥⑤⑥⑰<br>콩나물국⑤⑥<br>청포묵무침⑤⑥<br>배추김치⑨ | 차조밥<br>애호박맑은국⑤⑥<br>돼지갈비찜⑤⑥⑩<br>얼갈이나물⑤⑥<br>깍두기⑨ | 수수밥<br>소고기된장국⑤⑥⑯<br>볼어묵볶음<br>①②⑤⑥⑧⑨⑱<br>무생채<br>배추김치⑨ | 칼국수⑤⑥<br>채소춘권⑤⑥<br>배추김치⑨ |
| 오후간식 | 프렌치토스트①②⑤⑥<br>/우유② | 감자버터구이②⑤<br>/매실차 | NEW두부샐러드<br>①②④⑤⑥⑧⑯ | 사과/우유② | 잔치국수 | |
| 열량/단백질 | 418/16 | 416/16 | 412/19 | 413/19 | 429/18 | 310/7 |
| 날짜/요일 | 23 / 월 | 24 / 화 | 25 / 수 생일 | 26 / 목【아트리션+】 | 27 / 금 | 28 / 토 |
| 오전간식 | 토마토⑫ | 파프리카죽 | 단감 | 김가루죽⑤ | 사과 | 녹두죽 |
| 점 심 | 백미밥<br>열무된장국⑤⑥<br>소고기조림⑤⑥⑯<br>숙주나물⑤⑥<br>깍두기⑨ | 기장밥<br>들깨미역국⑤⑥<br>돼지불고기⑤⑥⑩<br>배추나물⑤⑥<br>깍두기⑨ | 백미밥<br>닭살미역국⑤⑥⑮<br>소고기폭찹<br>②⑤⑥⑨⑫⑯⑱<br>무나물⑤⑥<br>배추김치⑨ | 수수밥<br>소고기탕국⑤⑥⑯<br>고등어엿장조림⑤⑥⑦<br>연근무침⑤⑥<br>배추김치⑨ | 흑미밥<br>바지락맑은국⑤⑥⑱<br>삼색달걀찜①<br>시래기나물⑤⑥<br>깍두기⑨ | 닭살채소덮밥⑤⑥⑮<br>양배추국⑤⑨<br>깍두기⑨ |
| 오후간식 | 롤케이크①②⑤⑥<br>/우유② | 삶은달걀①/두유⑤ | 케이크①②⑤⑥/우유② | 당근스틱<br>/떠먹는요구르트② | 고구마①②⑤⑥<br>/우유② | |
| 열량/단백질 | 430/21 | 420/22 | 415/17 | 446/20 | 410/16 | 312/16 |
| 날짜/요일 | 30 / 월 | | | | | |
| 오전간식 | 귤 | | | | | |
| 점 심 | 차조밥<br>어묵국①②⑤⑥⑧⑨⑱<br>두부부침*양념장①⑤⑥<br>근대무침⑤⑥<br>깍두기⑨ | | | | | |
| 오후간식 | 모닝빵①②⑤⑥/우유② | | | | | |
| 열량/단백질 | 421/15 | | | | | |

이달의 제철 식재료



[배추]
비타민과 식이섬유가
풍부해 장 건강을 돕고
면역력 향상에 도움을 줘요!

식단 더 알아보기

- 식단 안내 영상
- 아트리션 교육자료
- 영유아 적정 배식량

| 원산지표시 | 쌀(밥, 죽, 누룽지) | 콩 두부류 | 닭고기 | 돼지고기 | 오리고기 | 소고기(국내산 [한우,육우,젖소]표기 필수) 국거리용 | 소고기 볶음 및 찜류 등 | 배추김치 배추 | 배추김치 고춧가루 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 (한우) | 국내산 (한우) | 국내산 | 국내산 |

| 오징어 | 고등어 | 식육가공품 | 함박스테이크 돼지고기 | 치킨까스 닭고기 |
|---|---|---|---|---|
| 국내산 | 국내산 | | 국내산 | 국내산 |

**알림**

★ 트니크니 13개월-만2세 식단은 만 3-5세를 기준으로 메뉴 구성 후, 13개월-만2세 연령별 특성을 고려하여 만 3-5세의 65% 열량으로 조리방법 및 양을 달리 제공합니다.

- 원산지: * 식육·수산물 가공품 원산지는 센터 표준레시피를 기준으로 표시하며, 각 급식소 상황에 맞게 수정 가능합니다.
- 알레르기: * 식단의 알레르기 표기는 표준레시피를 기준으로 하되, 실제 유발식품 포함 여부와 차이가 있을 수 있습니다. 제조사별 원재료 차이에 따라 알레르기 성분표를 확인하고 필요 시 수정 가능합니다.
  * 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 표기 생략이 가능합니다.
  * 알레르기 유발물질(메뉴 뒤 번호 표시):
  ①달걀 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류 ⑲잣
- 배식: * 등근 형태의 음식(포도, 방울토마토 등) 및 찰기가 있는 떡류(절편, 꿀떡 등)는 잘게 잘라서 제공해 주시기 바랍니다.

☑ 알레르기 유발 식품섭취에 주의하시기 바라며, 지도 및 상담이 필요하신 가정에서는 어린이집으로 문의 바랍니다.

<글꼴 출처: 경기천년제목체, 나눔고딕체/이미지 출처: 어반브러시, 플래티콘>

# 11월 식단표 / 13개월-만 2세 트니크니 연장식

수원시 어린이·사회복지급식관리지원센터

영양사 : 양서연, 김솔경

| 날짜/요일 | 2 / 월 | 3 / 화 | 4 / 수 | 5 / 목 | 6 / 금 |
|---|---|---|---|---|---|
| 저녁 | 흑미밥<br>두부탕국⑤⑥<br>가자미조림⑤⑥<br>양배추나물⑤⑥<br>깍두기⑨ | 기장밥<br>애호박된장국⑤⑥<br>소고기전①⑤⑥⑯<br>오이나물⑤⑥<br>배추김치⑨ | 수수밥<br>시금치된장국⑤⑥<br>닭살장똑똑이⑤⑥⑮<br>버섯볶음⑤⑥<br>깍두기⑨ | 백미밥<br>어묵탕①②⑤⑥⑧⑨⑱<br>두부케첩볶음⑤⑥⑫<br>감자조림⑤⑥<br>배추김치⑨ | 돼지고기콩나물밥<br>*양념장⑤⑥⑩<br>채소당면국⑤⑥<br>고구마전⑤⑥<br>깍두기⑨ |
| 열량/단백질 | 246/17 | 272/12 | 247/18 | 270/11 | 269/7 |
| 날짜/요일 | 9 / 월 | 10 / 화 | 11 / 수 | 12 / 목 | 13 / 금 |
| 저녁 | 수수밥<br>표고장국⑤⑥<br>닭살허브구이⑤⑮<br>사과상추무침⑤⑥<br>깍두기⑨ | 백미밥<br>배추된장국⑤⑥<br>소고기찹스테이크<br>②⑤⑥⑨⑫⑯⑱<br>미역무침⑤⑥<br>깍두기⑨ | 흑미밥<br>숙주맑은국⑤⑥<br>오징어불고기⑤⑥⑰<br>무나물⑤⑥<br>배추김치⑨ | 기장밥<br>새우살맑은국⑤⑥⑨<br>돼지고기파프리카볶음<br>⑤⑥⑩<br>시래기무침⑤⑥<br>배추김치⑨ | 두부채소덮밥⑤⑥⑨⑱<br>참치배춧국⑤⑥⑯⑱<br>연근들깨무침①⑤<br>깍두기⑨ |
| 열량/단백질 | 249/16 | 254/11 | 248/13 | 250/16 | 262/9 |
| 날짜/요일 | 16 / 월 | 17 / 화 | 18 / 수 | 19 / 목 | 20 / 금 |
| 저녁 | 수수밥<br>양파된장국⑤⑥<br>목살간장조림⑤⑥⑩<br>콩나물무침⑤⑥<br>배추김치⑨ | 흑미밥<br>두부맑은국⑤⑥<br>너비아니구이<br>②⑤⑥⑨⑩⑫⑮⑯⑱<br>팽이버섯볶음⑤⑥<br>깍두기⑨ | 차조밥<br>안매운닭개장⑤⑥⑮<br>메추리알장조림①⑤⑥<br>애호박나물⑤⑥<br>배추김치⑨ | 백미밥<br>오징어뭇국⑤⑥⑰<br>두부구이①⑤⑥<br>우엉조림⑤⑥<br>배추김치⑨ | 소고기데리야끼덮밥<br>⑤⑥⑮⑯⑱<br>얼갈이맑은국⑤⑥<br>과일샐러드②<br>깍두기⑨ |
| 열량/단백질 | 260/12 | 274/16 | 250/12 | 278/11 | 261/12 |
| 날짜/요일 | 23 / 월 | 24 / 화 | 25 / 수 | 26 / 목 | 27 / 금 |
| 저녁 | 차조밥<br>물만둣국<br>①②⑤⑥⑩⑫⑮⑯⑱<br>파프리카잡채⑤⑥<br>열무무침⑤⑥<br>깍두기⑨ | 수수밥<br>숙주된장국⑤⑥<br>브로콜리달걀말이①⑤<br>잔멸치볶음⑤⑥<br>배추김치⑨ | 흑미밥<br>시래기된장국⑤⑥<br>간장마파두부<br>⑤⑥⑨⑩⑱<br>양배추볶음⑤⑥<br>깍두기⑨ | 기장밥<br>유부된장국⑤⑥<br>돼지고기보쌈⑤⑥⑩<br>상추무침⑤⑥<br>깍두기⑨ | 쌀국수②⑤⑥⑮⑯<br>백미밥1/3<br>새우살볶음⑤⑨⑫<br>배추김치⑨ |
| 열량/단백질 | 260/6 | 269/13 | 249/10 | 266/17 | 270/14 |
| 날짜/요일 | 30 / 월 | ※ 13개월-만 2세 트니크니 연장식의 저녁식단은 어린이급식소 식재료 구매와 활용의 효율성을 고려하여 당일 점심 및 전날 식단의 식재료 일부를 활용하도록 구성되어 있으며, 동일한 메뉴가 제공되거나 중복되는 조리법이 없도록 구성됩니다. | | | 식단 더 알아보기<br>식단 안내 영상<br>아트리션 교육자료<br>영유아 적정 배식량 |
| 저녁 | 수수밥<br>근대된장국⑤⑥<br>훈제오리볶음<br>②⑤⑥⑨⑫⑯<br>무쌈<br>배추김치⑨ | | | | |
| 열량/단백질 | 271/10 | | | | |

| 원산지 표시 | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 쌀 (밥, 죽, 누룽지) | 콩 두부류 | 닭고기 | 돼지고기 | 소고기(국내산 [한우,육우,젖소]표기 필수) 국거리용 | 소고기(국내산 [한우,육우,젖소]표기 필수) 볶음 및 찜류 등 | 배추김치 배추 | 배추김치 고춧가루 | | | | | | |
| 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 (한우) | 국내산 (한우) | 국내산 | 국내산 | | | | | | |
| 오징어 | 식육 가공품 | 너비아니 | 돼지고기 | 국내산 | 훈제오리 | 오리고기 | 국내산 | 수산물 가공품 | 참치 | 다랑어 | 국내산 | | |

**알림**

★ 트니크니 13개월-만2세 식단은 만 3-5세를 기준으로 메뉴 구성 후, 13개월-만2세 연령별 특성을 고려하여 만 3-5세의 65% 열량으로 조리방법 및 양을 달리 제공합니다.

- 원산지: * 식육·수산물 가공품 원산지는 센터 표준레시피를 기준으로 표시하며, 각 급식소 상황에 맞게 수정 가능합니다.
- 알레르기: * 식단의 알레르기 표기는 표준레시피를 기준으로 하되, 실제 유발식품 포함 여부와 차이가 있을 수 있습니다. 제조사별 원재료 차이에 따라 알레르기 성분표를 확인하고 필요 시 수정 가능합니다.
  * 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 표기 생략이 가능합니다.
  * 알레르기 유발물질(메뉴 뒤 번호 표시):
  ①달걀 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류 ⑲잣
- 배식: * 둥근 형태의 음식(포도, 방울토마토 등) 및 찰기가 있는 떡류(절편, 꿀떡 등)는 잘게 잘라서 제공해 주시기 바랍니다.

☑ 알레르기 유발 식품섭취에 주의하시기 바라며, 지도 및 상담이 필요하신 가정에서는 어린이집으로 문의 바랍니다.

<글꼴 출처: 경기천년제목체, 나눔고딕체/이미지 출처: 어반브러시, 플래티콘>