



공공형 어린이집

날짜/요일		식단 더 알아보기						1 / 목		2 / 금											
저녁		 ● 식단 안내 영상 ● 아트러션 교육자료 ● 영유아 적정 배식량			※ 만 3~5세 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.			차조밥 시래기된장국⑤⑥ 새우살볶음⑤⑥⑨ 콩나물무침⑤⑥ 깍두기⑨		우동⑤⑥⑨⑫ 백미밥1/3 참치채소전①⑤⑥⑫⑮ 배추김치⑨											
								387/24		396/17											
날짜/요일		5 / 월			6 / 화			7 / 수		8 / 목		9 / 금									
저녁		 대체공휴일			백미밥 부추달걀국① 제육볶음⑤⑥⑩ 무쌈 배추김치⑨			흑미밥 양배추된장국⑤⑥ 두부스테이크 ①②⑤⑥⑩⑫⑬⑭⑮ 미역초무침⑤⑥ 깍두기⑨			수수밥 어묵속갓국 ①②⑤⑥⑧⑨⑫ 가자미카레구이 ②⑤⑥⑫⑬⑭⑮ 얼갈이나물⑤⑥ 깍두기⑨			 한글날							
																	386/23			386/12	
날짜/요일		12 / 월			13 / 화			14 / 수		15 / 목		16 / 금									
저녁		백미밥 숙주된장국⑤⑥ 돼지고기장독볶이⑤⑥⑩ 청경채무침⑤⑥ 깍두기⑨			기장밥 가지맑은국⑤⑥ 차돌양파볶음⑤⑥⑨⑫⑬⑭⑮ 무나물⑤⑥ 배추김치⑨			수수밥 두부된장국⑤⑥ 오리고기찜 열무나물⑤⑥ 깍두기⑨			흑미밥 유부맑은국⑤⑥ 달걀토마토볶음①②⑤⑫ 모듬버섯무침⑤⑥ 배추김치⑨			소시지볶음밥 ①②⑤⑥⑧⑨⑩⑫⑬⑭⑮ 감자된장국⑤⑥ 콘샐러드② 깍두기⑨							
																	382/24			383/10	
날짜/요일		19 / 월			20 / 화			21 / 수		22 / 목		23 / 금									
저녁		흑미밥 배추된장국⑤⑥ 미트볼채소볶음 ①②④⑤⑥⑩⑫⑬⑭⑮ 브로콜리숙회 깍두기⑨			차조밥 소고기탕국⑤⑥⑫ 달걀장조림①⑤⑥ 잔멸치볶음⑤⑥ 배추김치⑨			백미밥 온도토리묵국⑤⑥⑨ 닭살고구마조림⑤⑥⑫ 양배추무침⑤⑥ 깍두기⑨			수수밥 콩나물된장국⑤⑥ 두부부침①⑤⑥ 애호박나물⑤⑥ 배추김치⑨			해물굴소스덮밥 ⑤⑥⑨⑫⑬ 맑은우동국⑤⑥⑨⑫ 어묵조림①②⑤⑥⑧⑨⑫ 배추김치⑨							
																	384/14			434/21	
날짜/요일		26 / 월			27 / 화			28 / 수		29 / 목		30 / 금									
저녁		기장밥 숙주맑은국⑤⑥ 돼지고기꼭창 ②⑤⑥⑩⑫⑬⑭⑮ 우거지나물⑤⑥ 깍두기⑨			수수밥 단호박된장국⑤⑥ 새우까스①⑤⑥⑨ 치커리사과무침⑤⑥ 깍두기⑨			흑미밥 무채국⑤⑥ 소고기당근볶음⑤⑥⑫ 파프리카나물⑤⑥ 배추김치⑨			차조밥 닭살미역국⑤⑥⑫ 온두부*양념장⑤⑥ 버섯볶음⑤⑥ 배추김치⑨			소고기하이라이스 ②⑤⑥⑫⑬⑭⑮ 시금치맑은국⑤⑥ 맛살볶음 ①②⑤⑥⑦⑧⑫⑬ 깍두기⑨							
																	383/22			432/10	
원산지 표시	쌀 (밥, 죽, 누룽지)		콩 두부류		닭고기		돼지고기		오리고기		소고기		배추김치								
											국거리용		부름 및 찜류 등		배추		고춧가루				
	국내산		외국산		국내산		국내산		국내산		국내산(한우)		국내산(한우)		국내산		국내산				
	오징어		식육 가공품		두부스테이크		소시지		미트볼				수산물 가공품		참치						
		중국산				돼지고기		닭고기		돼지고기		돼지고기		소고기		국내산		다랑어		원양산	
알림		* 알레르기 유발물질(메뉴 뒤 번호 표시): ①달걀 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴·홍합·전복 등) ⑲젓 * 알레르기가 있는 영유아의 식품은 어린이집에서 같은 군으로 대체합니다. * 본 식단은 통합형 식단으로 만3~5세를 기준으로 작성 되었으며, 영아는 연령별 특성을 고려하여(크기, 조리형태)달리 제공 충분한 양의 급,간식을 제공합니다.																			