2026년 11월 급식단 및 영양정보(유아반)

영양사:백수진 조리사:김성숙,심순득

구분	2일(월)	3일(화)생일잔치	4일(수)푸드브릿지 DAY	5일(목)	6일(금)	7일(토)
오전간식	고구마스틱+우유	신선과일(단감)	크리스피롤+유기농주스	경기도과일(샤인머스캣)	누룽지닭죽	우유
점심	백미밥 배추된장국 돈육간장불고기 실곤약야채무침 어린이김치	잡곡밥 닭가슴살미역국 새우튀김&타르소스 시금치나물 어린이깍두기	소고기버섯무밥&양념장 청국장찌개 김자반볶음 고사리나물 어린이김치	강황밥 바지락순두부국 콩나물잡채 애호박나물 어린이깍두기	찰보리밥 감자다시마국 돼지고기폭찹 리코타치즈샐러드 어린이김치	돈까스덮밥 가쓰오장국 어린이김치
오후간식	어묵바+소스	케이크+우유	토마토파스타+오이피클	허니버터연근칩	찐빵+우유	시리얼+우유
원산지	돈육:돼지고기(국내산)	닭고기:국내산	쇠고기:한우(국내산)	바지락:국내산 순두부:대두(국내산)	닭고기:국내산 돼지고기:국내산	돈육:돼지고기(국내산)
구분	9일(월)	10일(화)	11일(수)푸드브릿지 DAY	12일(목)	13일(금)푸드브릿지 DAY	14일(토)
오전간식	액티비아그릭요거트	신선과일(감귤)	구운유정란+미숫가루	경기도과일(배)	어니언스프+크루통	우유
점심	백미밥 콩나물국 뼈없는닭갈비 배추나물 어린이김치	기장밥 황태국 쇠불고기 우엉채건포도조림 어린이깍두기	참치야채비빔밥 팽이버섯된장국 김말이튀김 들깨무나물 어린이김치	차조밥 가쓰오유부국 미트볼조림 브로콜리무침 어린이깍두기	흑미밥 물만둣국 코다리순살무조림 감자채볶음 어린이김치	장조림버터비빔밥 유부김치국 어린이깍두기
오후간식	치즈스틱	찐고구마+우유	들기름막국수	애호박전	도넛+우유	시리얼+우유
원산지	닭고기:국내산	쇠고기:한우(국내산)	유정란:국내산 참치:가다랑어(원양산)	미트볼:돼지고기(국내산)	계란:유정란(국내산) 코다리:러시아산	쇠고기:한우(국내산)
구분	16일(월)	17일(화)	18일(수)	19일(목)	20일(금)푸드브릿지 DAY	21일(토)
오전간식	오이스틱+유기농치즈	신선과일(바나나)	오곡시리얼+우유	경기도과일(샤인머스캣)	참깨죽	우유
점심	백미밥 닭곰탕 두부구이&양념장 비타민나물 어린이김치	귀리밥 보리새우아욱국 돈육김치볶음 오이부추무침 어린이깍두기	해물짜장덮밥 계란부추국 탕수만두 단무지무침 어린이김치	수수밥 육개장 감자어묵조림 참나물무침 어린이깍두기	클로렐라밥 모듬버섯국 오리로스불고기 미나리무생채 어린이김치	베이컨깍두기볶음밥 미소된장국 어린이김치
오후간식	크림감자뇨끼	찐단호박+ 유기농요구르트	들깨칼국수	게살주먹밥+유자차	호떡+우유	시리얼+우유
원산지	닭고기:국내산 두부:대두(국내산)	돈육:돼지고기(국내산)	오징어:국내산 계란:유정란(국내산)	쇠고기:한우(국내산)	오리고기:국내산	베이컨:돼지고기(국내산)
구분	23일(월)	24일(화)푸드브릿지 DAY	25일(수)김장데이	26일(목)	27일(금)	28일(토)
오전간식	연두부&양념장	신선과일(사과)	검은콩두유	경기도과일(배)	당근크림스프	우유
점심	백미밥 호박새우젓국 오징어야채볶음 가지나물 어린이김치	발아현미밥 들깨무채국 아귀순살강정 콩나물무침 어린이깍두기	백미밥 시금치된장국 돼지고기수육 야채모듬쌈&쌈장 어린이김치	기장밥 콩가루배춧국 찜닭 진미도라지무침 어린이깍두기	잡곡밥 순살동태맑은국 쇠고기숙주볶음 청포묵김가루무침 어린이김치	파인애플볶음밥 쌀국수 어린이깍두기
오후간식	모듬어묵탕	찐감자+우유	잔치국수	찐만두	핫도그+우유	시리얼+우유
원산지	연두부:대두(국내산) 오징어:국내산	아귀:국내산	대두:국내산 돼지고기:국내산	닭고기:국내산 진미:오징어(페루산)	동태:러시아산 쇠고기:한우(국내산)	
구분	30일(월)푸드브릿지 DAY					
오전간식	경기도과일(배)					
점심	백미밥 쇠고기무국 돈육단호박조림 미역줄기볶음 어린이김치					
오후간식	삼색수제비					
원산지	쇠고기:한우(국내산) 돈육:돼지고기(국내산)					

11월 제철 식재료 '무' 푸드브릿지 DAY 메뉴

무는 비타민C가 풍부해 면역력 유지에 도움을 줍니다. 식이섬유가 들어 있어 장 건강을 돕고 원활한 배변 활동에 좋습니다. 또한, 수분이 풍부해 몸에 수분을 보충해 주며 소화 기능 개선에 좋습니다.

- 영아 만 1~2세는 1일 에너지 권장량 : 단백질 = 900 kcal : 20g, 유아 만 3~5세는 1400 kcal : 25g기준입니다. (2025년 한국인 영양섭취기준)
-위 식단은 어린이집 사정에 따라 일부 변경될 수 있습니다. (영아의 경우 개인적 특성에 따라 식단이 일부 변경됩니다.)
-김치(배추:국내산, 고춧가루:국내산, 소금:국내산-반찬, 찌개, 국, 겉절이 포함)를 사용합니다.
-원아에게 제공하는 밥, 죽, 누룽지는 국내산 쌀을 사용합니다.
*** 아토피나 식품알레르기가 있는 경우 담임교사에게 반드시 알려주시기 바랍니다.**

세상을 변화시킬 씨앗자람터 중앙동어린이집

2026년 11월 급식단 및 영양정보(영아반)

영양사:백수진 조리사:김성숙,심순득

구분	2일(월)	3일(화)생일잔치	4일(수)푸드브릿지 DAY	5일(목)	6일(금)	7일(토)
오전간식	고구마스틱+우유	신선과일(단감)	크리스피롤+유기농주스	경기도과일 (샤인머스캣)	누룽지닭죽	우유
점심	백미밥 배추된장국 돈육간장불고기 실곤약야채무침 백김치	잡곡밥 닭가슴살미역국 새우튀김&타르소스 시금치나물 어린이깍두기	**소고기버섯무밥&양념장** 청국장찌개 김자반볶음 고사리나물 백김치	강황밥 바지락순두부국 콩나물잡채 애호박나물 어린이깍두기	찰보리밥 감자다시마국 돼지고기폭찹 리코타치즈샐러드 백김치	돈까스덮밥 가쓰오장국 백김치
오후간식	어묵바+소스	케이크+우유	토마토파스타+오이피클	허니버터연근칩	찐빵+우유	시리얼+우유
원산지	돈육:돼지고기(국내산)	닭고기:국내산	쇠고기:한우(국내산)	바지락:국내산 순두부:대두(국내산)	닭고기:국내산 돼지고기:국내산	돈육:돼지고기(국내산)
구분	9일(월)	10일(화)	11일(수)푸드브릿지 DAY	12일(목)	13일(금)푸드브릿지 DAY	14일(토)
오전간식	액티비아그릭요거트	신선과일(감귤)	구운유정란+미숫가루	경기도과일(배)	어니언스프+크루통	우유
점심	백미밥 콩나물국 뼈없는닭갈비 배추나물 백김치	기장밥 황태국 쇠불고기 우엉채건포도조림 어린이깍두기	참치야채비빔밥 팽이버섯된장국 김말이튀김 **들깨무나물** 백김치	차조밥 가쓰오유부국 미트볼조림 브로콜리무침 어린이깍두기	흑미밥 물만둣국 **코다리순살무조림** 감자채볶음 백김치	장조림버터비빔밥 유부김치국 어린이깍두기
오후간식	치즈스틱	찐고구마+우유	들기름막국수	애호박전	도넛+우유	시리얼+우유
원산지	닭고기:국내산	쇠고기:한우(국내산)	유정란:국내산 참치:가다랑어(원양산)	미트볼:돼지고기 (국내산)	계란:유정란(국내산) 코다리:러시아산	쇠고기:한우(국내산)
구분	16일(월)	17일(화)	18일(수)	19일(목)	20일(금)푸드브릿지 DAY	21일(토)
오전간식	오이스틱+유기농치즈	신선과일(바나나)	오곡시리얼+우유	경기도과일 (샤인머스캣)	참깨죽	우유
점심	백미밥 닭곰탕 두부구이&양념장 비타민나물 백김치	귀리밥 보리새우아욱국 돈육김치볶음 오이부추무침 어린이깍두기	해물짜장덮밥 계란부추국 탕수만두 단무지무침 백김치	수수밥 육개장 감자어묵조림 참나물무침 어린이깍두기	클로렐라밥 모듬버섯국 오리로스불고기 **미나리무생채** 백김치	베이컨깍두기볶음밥 미소된장국 백김치
오후간식	크림감자뇨끼	찐단호박+ 유기농요구르트	들깨칼국수	게살주먹밥+유자차	호떡+우유	시리얼+우유
원산지	닭고기:국내산 두부:대두(국내산)	돈육:돼지고기(국내산)	오징어:국내산 계란:유정란(국내산)	쇠고기:한우(국내산)	오리고기:국내산	베이컨:돼지고기 (국내산)
구분	23일(월)	24일(화)푸드브릿지 DAY	25일(수)김장데이	26일(목)	27일(금)	28일(토)
오전간식	연두부&양념장	신선과일(사과)	검은콩두유	경기도과일(배)	당근크림스프	우유
점심	백미밥 호박새우젓국 오징어야채볶음 가지나물 백김치	발아현미밥 **들깨무채국** 아귀순살강정 콩나물무침 어린이깍두기	백미밥 시금치된장국 돼지고기수육 야채모듬쌈&쌈장 백김치	기장밥 콩가루배춧국 찜닭 진미도라지무침 어린이깍두기	잡곡밥 순살동태맑은국 쇠고기숙주볶음 청포묵김가루무침 백김치	파인애플볶음밥 쌀국수 어린이깍두기
오후간식	모듬어묵탕	찐감자+우유	잔치국수	찐만두	핫도그+우유	시리얼+우유
원산지	연두부:대두(국내산) 오징어:국내산	아귀:국내산	대두:국내산 돼지고기:국내산	닭고기:국내산 진미:오징어(페루산)	동태:러시아산 쇠고기:한우(국내산)	
구분	30일(월)푸드브릿지 DAY					
오전간식	경기도과일(배)					
점심	백미밥 **쇠고기무국** 돈육단호박조림 미역줄기볶음 백김치					
오후간식	삼색수제비					
원산지	쇠고기:한우(국내산) 돈육:돼지고기(국내산)					

11월 제철 식재료 '무' 푸드브릿지 DAY 메뉴

무는 비타민C가 풍부해 면역력 유지에 도움을 줍니다. 식이섬유가 들어 있어 장 건강을 돕고 원활한 배변 활동에 좋습니다. 또한, 수분이 풍부해 몸에 수분을 보충해 주며 소화 기능 개선에 좋습니다.

-영아 만 1~2세는 1일 에너지 권장량 : 단백질 = 900 kcal : 20g, 유아 만 3~5세는 1400 kcal : 25g기준입니다.
(2025년 한국인 영양섭취기준)
-위 식단은 어린이집 사정에 따라 일부 변경될 수 있습니다. (영아의 경우 개인적 특성에 따라 식단이 일부 변경됩니다.)
-김치(배추:국내산, 고춧가루:국내산, 소금:국내산-반찬, 찌개, 국, 겉절이 포함)를 사용합니다.
-원아에게 제공하는 밥, 죽, 누룽지는 국내산 쌀을 사용합니다.
*** 아토피나 식품알레르기가 있는 경우 담임교사에게 반드시 알려주시기 바랍니다.**

세상을 변화시킬 씨앗자람터 중앙동어린이집

2026년 11월 급식단 및 영양정보(초롱반)

영양사:백수진 조리사:김성숙,심순득

구분	2일(월)	3일(화)생일잔치	4일(수)푸드브릿지 DAY	5일(목)	6일(금)	7일(토)
오전간식	고구마스틱+앙팡우유	신선과일(단감)	크리스피롤+유기농주스	경기도과일(샤인머스캣)	누룽지닭죽	앙팡우유
점심	백미밥 배추된장국 돈육간장불고기 실곤약야채무침 백김치	잡곡밥 닭가슴살미역국 새우튀김&타르소스 시금치나물 어린이깍두기	소고기버섯무밥&양념장 청국장찌개 김자반볶음 고사리나물 백김치	강황밥 바지락순두부국 콩나물잡채 애호박나물 어린이깍두기	찰보리밥 감자다시마국 돼지고기폭찹 리코타치즈샐러드 백김치	돈까스덮밥 가쓰오장국 백김치
오후간식	어묵바+소스	케이크+앙팡우유	토마토파스타+오이피클	허니버터연근칩	찐빵+앙팡우유	시리얼+앙팡우유
원산지	돈육:돼지고기(국내산)	닭고기:국내산	쇠고기:한우(국내산)	바지락:국내산 순두부:대두(국내산)	닭고기:국내산 돼지고기:국내산	돈육:돼지고기(국내산)
구분	9일(월)	10일(화)	11일(수)푸드브릿지 DAY	12일(목)	13일(금)푸드브릿지 DAY	14일(토)
오전간식	베이비유기농요거트	신선과일(감귤)	구운유정란+미숫가루	경기도과일(배)	어니언스프+크루통	앙팡우유
점심	백미밥 콩나물국 뼈없는닭갈비 배추나물 백김치	기장밥 황태국 쇠불고기 우엉채건포도조림 어린이깍두기	참치야채비빔밥 팽이버섯된장국 김말이튀김 들깨무나물 백김치	차조밥 가쓰오유부국 미트볼조림 브로콜리무침 어린이깍두기	흑미밥 물만둣국 코다리순살무조림 감자채볶음 백김치	장조림버터비빔밥 유부김치국 어린이깍두기
오후간식	치즈스틱	찐고구마+앙팡우유	들기름막국수	애호박전	도넛+앙팡우유	시리얼+앙팡우유
원산지	닭고기:국내산	쇠고기:한우(국내산)	유정란:국내산 참치:가다랑어(원양산)	미트볼:돼지고기(국내산)	계란:유정란(국내산) 코다리:러시아산	쇠고기:한우(국내산)
구분	16일(월)	17일(화)	18일(수)	19일(목)	20일(금)푸드브릿지 DAY	21일(토)
오전간식	오이스틱+유기농치즈	신선과일(바나나)	오곡시리얼+앙팡우유	경기도과일(샤인머스캣)	참깨죽	앙팡우유
점심	백미밥 닭곰탕 두부구이&양념장 비타민나물 백김치	귀리밥 보리새우아욱국 돈육김치볶음 오이부추무침 어린이깍두기	해물짜장덮밥 계란부추국 탕수만두 단무지무침 백김치	수수밥 육개장 감자어묵조림 참나물무침 어린이깍두기	클로렐라밥 모듬버섯국 오리로스불고기 미나리무생채 백김치	베이컨깍두기볶음밥 미소된장국 백김치
오후간식	크림감자뇨끼	찐단호박+ 유기농요구르트	들깨칼국수	게살주먹밥+유자차	호떡+앙팡우유	시리얼+앙팡우유
원산지	닭고기:국내산 두부:대두(국내산)	돈육:돼지고기(국내산)	오징어:국내산 계란:유정란(국내산)	쇠고기:한우(국내산)	오리고기:국내산	베이컨:돼지고기(국내산)
구분	23일(월)	24일(화)푸드브릿지 DAY	25일(수)김장데이	26일(목)	27일(금)	28일(토)
오전간식	연두부&양념장	신선과일(사과)	검은콩두유	경기도과일(배)	당근크림스프	앙팡우유
점심	백미밥 호박새우젓국 오징어야채볶음 가지나물 백김치	발아현미밥 들깨무채국 아귀순살강정 콩나물무침 어린이깍두기	백미밥 시금치된장국 돼지고기수육 야채모듬쌈&쌈장 백김치	기장밥 콩가루배춧국 찜닭 진미도라지무침 어린이깍두기	잡곡밥 순살동태맑은국 쇠고기숙주볶음 청포묵김가루무침 백김치	파인애플볶음밥 쌀국수 어린이깍두기
오후간식	모듬어묵탕	찐감자+앙팡우유	잔치국수	찐만두	미니핫도그+앙팡우유	시리얼+앙팡우유
원산지	연두부:대두(국내산) 오징어:국내산	아귀:국내산	대두:국내산 돼지고기:국내산	닭고기:국내산 진미:오징어(페루산)	동태:러시아산 쇠고기:한우(국내산)	
구분	30일(월)푸드브릿지 DAY					
오전간식	경기도과일(배)					
점심	백미밥 쇠고기무국 돈육단호박조림 미역줄기볶음 백김치					
오후간식	삼색수제비					
원산지	쇠고기:한우(국내산) 돈육:돼지고기(국내산)					

11월 제철 식재료 '무' 푸드브릿지 DAY 메뉴

무는 비타민C가 풍부해 면역력 유지에 도움을 줍니다. 식이섬유가 들어 있어 장 건강을 돕고 원활한 배변 활동에 좋습니다. 또한, 수분이 풍부해 몸에 수분을 보충해 주며 소화 기능 개선에 좋습니다.

-영아 만 1~2세는 1일 에너지 권장량 : 단백질 = 900 kcal : 20g, 유아 만 3~5세는 1400 kcal : 25g기준입니다.
(2025년 한국인 영양섭취기준)
-위 식단은 어린이집 사정에 따라 일부 변경될 수 있습니다. (영아의 경우 개인적 특성에 따라 식단이 일부 변경됩니다.)
-김치(배추:국내산, 고춧가루:국내산, 소금:국내산-반찬, 찌개, 국, 겉절이 포함)를 사용합니다.
-원아에게 제공하는 밥, 죽, 누룽지는 국내산 쌀을 사용합니다.
*** 아토피나 식품알레르기가 있는 경우 담임교사에게 반드시 알려주시기 바랍니다.**

세상을 변화시킬 씨앗자람터 중앙동어린이집

2026년 11월 저녁급식단 및 영양정보

영양사:백수진 조리사:김성숙,심순득

구분	2일(월)	3일(화)	4일(수)	5일(목)	6일(금)
저녁	백미밥 참치김치국 야채계란찜 참나물무침 어린이김치	잡곡밥 쇠고기무국 두부조림 잔멸치볶음 어린이깍두기	백미밥 호박새우젓국 오삼불고기 깻잎순나물 어린이김치	강황밥 근대된장국 닭볶음 도토리묵야채무침 어린이깍두기	찰보리밥 모듬버섯국 쇠고기미나리볶음 숙주나물 어린이김치
원산지	참치:가다랑어(원양산) 계란:유정란(국내산)	쇠고기:한우(국내산) 두부:대두(국내산)	오징어:국내산 돼지고기:국내산	닭고기:국내산	쇠고기:한우(국내산)
구분	9일(월)	10일(화)	11일(수)	12일(목)	13일(금)
저녁	백미밥 시래기된장국 삼치데리야끼조림 느타리버섯볶음 어린이김치	기장밥 돈육감자탕 새우살호박볶음 도라지무침 어린이깍두기	백미밥 콩가루배춧국 쇠고기가지볶음 고구마순나물 어린이김치	차조밥 계란김국 낙지야채볶음 콩나물무침 어린이깍두기	흑미밥 들깨수제비국 오리스테이크구이 부추사과무침 어린이김치
원산지	삼치:국내산	돈육:돼지고기(국내산)	쇠고기:한우(국내산)	계란:유정란(국내산) 낙지:베트남산	오리고기:국내산
구분	16일(월)	17일(화)	18일(수)	19일(목)	20일(금)
저녁	백미밥 미역국 돼지목살구이 고사리나물 어린이김치	귀리밥 들깨무채국 동태전 쑥갓두부무침 어린이깍두기	백미밥 가쓰오유부국 떡갈비조림 양송이버섯볶음 어린이김치	수수밥 순두부국 가자미카레구이 연근조림 어린이깍두기	클로렐라밥 황태국 쇠고기장조림 미역줄기볶음 어린이김치
원산지	돼지고기:국내산	동태:러시아산 두부:대두(국내산)	떡갈비:돼지고기(국내산)	순두부:대두(국내산) 가자미:미국산	쇠고기:한우(국내산)
구분	23일(월)	24일(화)	25일(수)	26일(목)	27일(금)
저녁	백미밥 감자다시마국 닭살허브구이 브로콜리무침 어린이김치	발아현미밥 보리새우아욱국 돈육버섯볶음 근대나물 어린이깍두기	백미밥 오징어무국 한우우엉조림 유채나물 어린이김치	기장밥 콩나물국 쭈꾸미야채볶음 오이무침 어린이깍두기	잡곡밥 참치우거지국 제육볶음 상추무침 어린이김치
원산지	닭고기:국내산	돈육:돼지고기(국내산)	오징어:국내산 쇠고기:한우(국내산)	쭈꾸미:베트남산	참치:가다랑어(원양산) 돈육:돼지고기(국내산)
구분	30일(월)				
저녁	백미밥 얼갈이된장국 임연수살무조림 취나물볶음 어린이김치				
원산지	임연수:미국산				

-영아 만 1~2세는 1일 에너지 권장량 : 단백질 = 900 kcal : 20g, 유아 만 3~5세는 1400 kcal : 25g기준입니다.
(2025년 한국인 영양섭취기준)
-위 식단은 어린이집 사정에 따라 일부 변경될 수 있습니다. (영아의 경우 개인적 특성에 따라 식단이 일부 변경됩니다.)
-김치(배추:국내산, 고춧가루:국내산, 소금:국내산-반찬, 찌개, 국, 겉절이 포함)를 사용합니다.
-원아에게 제공하는 밥, 죽, 누룽지는 국내산 쌀, 두부류 (대두) 국내산을 사용합니다.
*** 아토피나 식품알레르기가 있는 경우 담임교사에게 반드시 알려주시기 바랍니다.**

세상을 변화시킬 씨앗자람터 중앙동어린이집

가정통신문 11월 2026년

겨울철 식중독 예방하기



겨울철에는 세균이 생존하기 어려워 식중독 발생이 감소해요.
하지만! **노로바이러스**는 추운 환경에서도 식중독을 일으킬 수 있어요.
그래서 겨울철에는 **노로바이러스 식중독**을 특히! 주의해야 해요.
그렇다면 노로바이러스의 특징과 예방하는 방법을 알아볼까요?

어떻게 감염되나요?

노로바이러스는 오염된 음식과 물을 먹거나,
환자와 접촉하면 감염될 수 있어요.
또한, 감염된 환자가 만진 수도꼭지·손잡이 등에
남은 바이러스가 손을 통해 입이나 음식으로 옮겨져
감염될 수 있어요.



오염된 음식 섭취
(덜 익힌 조개류 등)



오염된 손으로 조리한
음식 섭취

어떤 증상이 있나요?

노로바이러스는 보통 감염 후 1~2일 내 구토, 설사 등의
증상이 나타나고 복통과 발열을 동반할 수 있어요.
대부분 2~3일이 지나면 회복되지만, 증상이 심하면
입원 치료가 필요해요.



구토



복통/설사



오한

노로바이러스, 이렇게 예방해요!

노로바이러스를 예방에는 올바른 손 씻기가 가장 중요해요. 비누로 30초 이상 흐르는 물에 손을 자주 씻어주세요.
음식은 육류 75℃, 어류 85℃ 이상에서 1분 이상 충분히 익혀먹는 게 안전하고, 칼·도마 등 조리기구는 세척 후
끓는 물로 소독(100℃, 5분 이상)하면 감염을 예방할 수 있어요. 작은 실천으로 겨울철 식중독을 예방해볼까요?



흐르는 물에 비누로
30초 이상 자주 손씻기



음식 충분히 익혀먹기
(특히 굴, 조개 등 수산물)



칼·도마 구분 및 소독
해서 사용하기



물 끓여먹기



집에서 꼭 기억하면 좋은 예방 습관

1. 겨울철에는 생채소와 날것의 해산물 섭취에 주의하고, 충분히 익혀 먹어요!
2. 화장실 수도꼭지와 문고리처럼 손이 자주 닿는 곳은 주기적으로 청소·소독해요!

출처: : 질병관리청(내용), Flaticon.com(이미지)

성남시 어린이·사회복지급식관리지원센터