

2026년 7월 영양식단 만 1~2세(13~35개월)

1주차	※안내사항※		1(수)	2(목)	3(금)	4(토)
오전간식			단호박유유죽2	당근크림스프2,6	버섯채소죽	누룽지죽,유유2
점심	*염도는 매일 확인하며 짜게 조리하지 않도록 더 신경써서 조리하고 있습니다. *경기도일은 수급상황에 따라 품목이 변경될 수 있습니다.		백미밥 연두부국5,6 가지미조림5,6 배추나물 백김치9	 흑미밥 콩나물국5 쇠고기파프리카볶음5,6,16 김구이5 백김치9	백미밥 두부새우전국5,9 돼지고기가지볶음5,6,10 호박나물5 백김치9	백미밥 어묵국5,6 닭다리살스테이크5,15 양배추나물5,6 백김치9
오후간식			간장비빔국수5,6 472/20	잔멸치주먹밥5,6,보리차 487/17	달걀스크램블1,2,5,유유2 493/22	유아치즈2,채소주스12 485/20
원산지 표기			연두부(콩):국내산	• 쇠고기:국내산(한우)	두부(콩):국내산 돼지고기:국내산	닭고기:국내산
2주차	6(월)	7(화)	8(수)	9(목)	10(금)	11(토)
오전간식	경기도과일(수박), 근대원장죽5,6	새우살치즈죽2,9	흑임자죽	오트밀유유죽2	닭살당근죽15	누룽지죽,유아치즈2
점심	백미밥 닭곰탕15 데리야끼두부조림5,6 상추무침5,6 백김치9	차조밥 도토리묵국 임연수구이5,6 노각무침 백김치9	콩나물밥&양념장5,6 어묵국5,6 쇠고기연근조림5,6,16 백김치9 마시는요거트2	 기장밥 달걀부추국1 오리주물럭5,6 새콤무생채 백김치9	백미밥 청국장찌개5 쇠불고기5,6,16 양배추나물5,6 백김치9	짜장밥2,5,6,10,15,16 들깨무채국 완자전1,5,6,10 백김치9 신선과일(토마토12)
오후간식	빵(마들렌1,2,5,6),유유2 494/18	미나우동5,6 466/22	치즈핫도그1,2,5,6 559/24	참치채소전1,5,6 524/22	찐감자,유유2 457/22	삶은(구운)달걀1,보리차 466/21
원산지 표기	닭고기:국내산 두부(콩):국내산	가다랑어:인도네시아산	• 쇠고기:국내산(한우)	오리고기:국내산 참치(다랑어):원양어선	닭고기:국내산 두부(콩):국내산 • 쇠고기:국내산(한우)	돼지고기:국내산 두부(콩):국내산
3주차	13(월)	14(화)	15(수) 초복	16(목)	17(금) 제헌절	18(토)
오전간식	경기도과일(수박), 단호박죽	연두부죽5	참치치즈죽2	달걀채소죽1	누룽지죽,떠먹는요거트2	
점심	백미밥 순살동태맑은국5,6 돼지고기장조림5,6,10 콩나물무침5 백김치9	백미밥 새우살미역국5,6,9 치킨가스&소스1,5,6,15 매실청양상추무침5,6 백김치9	백미밥 닭백숙15 도토리묵오이무침5,6 백김치9 신선과일(수박)	 수수밥 맑은쇠고기육개장5,6,16 고등어조림5,6,7 호박나물5 백김치9	 쇠고기굴소스덮밥 5,6,16,18 가쓰오부부국5,6 무나물 백김치9	
오후간식	빵(핫케이크1,2,5,6),유유2 472/22	케이크1,2,5,6,유유2 529/22	찐만두1,2,5,6,10,15,16,18 507/24	찐고구마,유유2 500/22	씨리얼5,6,유유2 511/19	
원산지 표기	동태:러시아산 돼지고기:국내산	연두부(콩):국내산 닭고기:국내산	참치(다랑어):원양어선 닭고기:국내산	• 쇠고기:국내산(한우) 고등어:국내산	• 쇠고기:국내산(한우) 가다랑어:인도네시아산	
4주차	20(월)	21(화)	22(수)	23(목)	24(금)	25(토) 중복
오전간식	경기도과일(수박), 잔멸치채소죽	브로콜리유유죽2	쇠고기양파죽5,6,16	게살당근죽8	참깨채소죽	누룽지죽
점심	백미밥 쇠고기미역국5,6,16 미니돈가스&소스 1,5,6,10,12,16 그린샐러드5,6 백김치9	흑미밥 달걀부추국1 새우살파프리카볶음 5,6,9 가지나물5,6 백김치9	카레라이스 2,5,6,12,15,16,18 들깨무채국 탕수육&소스5,6,10 백김치9 신선과일(사과)	 차조밥 호박된장국5,6 오리버섯불고기5,6 배추나물 백김치9	백미밥 닭곰탕15 떡갈비구이5,6,10,16 매실청양상추무침5,6 백김치9	백미밥 복어국5,6 쇠고기채소볶음5,6,16 숙주나물 백김치9
오후간식	빵(유유식빵&잼2,5,6),유유2 519/23	과일화채2,12 461/21	치즈스틱1,2,5,6 523/21	크림소스스파게티2,6,10 532/18	찐감자,유유2 456/20	씨리얼5,6,유유2 462/20
원산지 표기	• 쇠고기:국내산(한우) 돼지고기:국내산		• 쇠고기:국내산(한우) 돼지고기:국내산	오리고기:국내산 돼지고기:국내산	닭고기:국내산 돼지고기:국내산 • 쇠고기:국내산(한우)	• 쇠고기:국내산(한우)
5주차	27(월)	28(화)	29(수)	30(목)	31(금)	
오전간식	미역죽	오트밀치즈죽2	콩나물죽5	양파크림스프2,6	닭살채소죽15	
점심	백미밥 게살양파국5,6,8 돼지불고기5,6,10 열무나물 백김치9	기장밥 순살동태맑은국5,6 쇠고기버섯볶음5,6,16 호박나물5 백김치9	백미밥 감자국 닭살데리야끼조림5,6,15 오이나물5 백김치9	 수수밥 콩비지찌개5 고등어구이5,6,7 브로콜리개소스무침1,5 백김치9	백미밥 두부무채국5 쇠고기참스테이크 5,6,12,16 그린샐러드5,6 백김치9	
오후간식	빵(유유카스텔라1,2,5,6),유유2 496/21	김가루주먹밥5,6,등굴레차 513/24	달걀스크램블1,2,5,유유2 479/21	찐단호박,보리차 495/17	빵(핑거버레트1,2,5,6),유유2 514/22	
원산지 표기	돼지고기:국내산	동태:러시아산 • 쇠고기:국내산(한우)	닭고기:국내산	콩비지:국내산 고등어:국내산	닭고기:국내산 두부(콩):국내산 • 쇠고기:국내산(한우)	
원산지 표기	쌀(밥,죽,누룽지,흑미,잡쌀)		배추		소금(권장)	
	국내산		국내산		국내산	

알레르기 유발식품 ①난류,②우유,③메밀,④땅콩,⑤대두,⑥밀,⑦고등어,⑧게,⑨새우,⑩돼지고기,⑪복숭아,⑫토마토,⑬아황산류,⑭호두,⑮닭고기,⑯쇠고기,⑰오징어,⑱조개류(굴,전복,홍합포함),⑳참깨
▶⑬아황산류는 식품 제조 및 가공 시에 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있어 별도 표시하지 않았으니 참고하여주시기 바랍니다.
▶식품알레르기 유발물질은 원에서 사용하는 재료에 따라 달라질 수 있습니다.

2026년 7월 영양식단 (만 3~5세)

1주차	※안내사항※		1(수)	2(목)	3(금)	4(토)
오전간식			단호박유유죽2	당근크림스프2,6	버섯채소죽	누룽지죽,유유2
점심	*염도는 매일 확인하며 짜게 조리되지 않도록 더 신경써서 조리하고 있습니다. *경기도과일은 수급상황에 따라 품목이 변경될 수 있습니다.		백미밥 연두부국5,6 가지미조림5,6 배추나물 깍두기9	 흑미밥 콩나물국5 쇠고기파프리카볶음5,6,16 김구이5 배추김치9	백미밥 두부새우젓국5,9 돼지고기가자볶음5,6,10 호박나물5 배추김치9	백미밥 어묵국5,6 닭다리살스테이크5,15 양배추나물5,6 깍두기9
오후간식			간장비빔국수5,6	잔멸치주먹밥5,6,보리차	달걀스크램블1,2,5,유유2	유아치즈2,채소주스12
열량/단백질			614/26	630/23	667/30	657/26
원산지 표기			연두부(콩):국내산	● 쇠고기:국내산(한우)	두부(콩):국내산 돼지고기:국내산	닭고기:국내산
2주차	6(월)	7(화)	8(수)	9(목)	10(금)	11(토)
오전간식	경기도과일(수박), 근대된장죽5,6	새우살치즈죽2,9	흑임자죽	오트밀유유죽2	닭살당근죽15	누룽지죽,유아치즈2
점심	백미밥 닭곰탕15 데리야끼두부조림5,6 상추무침5,6 깍두기9	차조밥 도토리묵국 임연수구이5,6 노각무침 배추김치9	콩나물밥&양념장5,6 어묵국5,6 쇠고기연근조림5,6,16 배추김치9 마시는요거트2	 기장밥 달걀부추국1 오리주물럭5,6 새콤무생채 배추김치9	백미밥 청국장찌개5 쇠불고기5,6,16 양배추나물5,6 깍두기9	짜장밥2,5,6,10,15,16 들깨무채국 완자전1,5,6,10 배추김치9 신선과일(토마토12)
오후간식	빵(마들렌1,2,5,6),유유2	미니우동5,6	치즈핫도그1,2,5,6	참치채소전1,5,6	찐감자,유유2	샐은(구운)달걀1,보리차
열량/단백질	658/24	601/27	699/30	688/29	609/29	661/28
원산지 표기	닭고기:국내산 두부(콩):국내산	가다랑어:인도네시아산	● 쇠고기:국내산(한우)	오리고기:국내산 참치(다랑어):원양어선	닭고기:국내산 두부(콩):국내산 ● 쇠고기:국내산(한우)	돼지고기:국내산 두부(콩):국내산
3주차	13(월)	14(화)	15(수) 초복	16(목)	17(금) 제헌절	18(토)
오전간식	경기도과일(수박), 단호박죽	연두부죽5	참치치즈죽2	달걀채소죽1		누룽지죽,띠먹는요거트2
점심	백미밥 순살동태맑은국5,6 돼지고기장조림5,6,10 콩나물무침5 배추김치9	백미밥 새우살미역국5,6,9 치킨가스&소스1,5,6,15 매실청양상추무침5,6 깍두기9	백미밥 닭백숙15 도토리묵오이무침5,6 배추김치9 신선과일(수박)	 수수밥 맑은쇠고기육개장5,6,16 고등어조림5,6,7 호박나물5 배추김치9		쇠고기굴소스덮밥 5,6,16,18 가스오우부국5,6 무나물 배추김치9
오후간식	빵(핫케이크1,2,5,6),유유2	케이크1,2,5,6,유유2	편만두1,2,5,6,10,15,16,18	찐고구마,유유2		씨리얼5,6,유유2
열량/단백질	636/29	708/30	652/30	675/29		690/25
원산지 표기	동태:러시아산 돼지고기:국내산	연두부(콩):국내산 닭고기:국내산	참치(다랑어):원양어선 닭고기:국내산	● 쇠고기:국내산(한우) 고등어:국내산		● 쇠고기:국내산(한우) 가다랑어:인도네시아산
4주차	20(월)	21(화)	22(수)	23(목)	24(금)	25(토) 중복
오전간식	경기도과일(수박), 잔멸치채소죽	브로콜리유유죽2	쇠고기양파죽5,6,16	게살당근죽8	참깨채소죽	누룽지죽
점심	백미밥 쇠고기미역국5,6,16 미니돈가스&소스 1,5,6,10,12,16 그린샐러드5,6 깍두기9	흑미밥 달걀부추국1 오징어파프리카볶음 5,6,17 가지나물5,6 배추김치9	카레라이스 2,5,6,12,15,16,18 들깨무채국 탕수육&소스5,6,10 배추김치9 신선과일(사과)	 차조밥 호박된장국5,6 오리버섯불고기5,6 배추나물 깍두기9	백미밥 닭곰탕15 떡갈비구이5,6,10,16 매실청양상추무침5,6 깍두기9	백미밥 복엇국5,6 쇠고기채소볶음5,6,16 숙주나물 배추김치9
오후간식	빵(유유식빵&잼2,5,6),유유2	과일화채2,12	치즈스틱1,2,5,6	크림소스스파게티2,6,10	찐감자,유유2	씨리얼5,6,유유2
열량/단백질	697/31	597/27	696/28	673/24	611/27	625/27
원산지 표기	● 쇠고기:국내산(한우) 돼지고기:국내산	오징어:국내산	● 쇠고기:국내산(한우) 돼지고기:국내산	오리고기:국내산 돼지고기:국내산	닭고기:국내산 돼지고기:국내산 ● 쇠고기:국내산(한우)	● 쇠고기:국내산(한우)
5주차	27(월)	28(화)	29(수)	30(목)	31(금)	
오전간식	미역죽	오트밀치즈죽2	콩나물죽5	양파크림스프2,6	닭살채소죽15	
점심	백미밥 게살양파국5,6,8 돼지불고기5,6,10 열무나물 배추김치9	기장밥 순살동태맑은국5,6 쇠고기버섯볶음5,6,16 호박나물5 배추김치9	백미밥 감자국 닭살데리야끼조림5,6,15 오이나물5 배추김치9	 수수밥 콩비지찌개5 고등어구이5,6,7 브로콜리개소스무침1,5 배추김치9	백미밥 두부새우국5 쇠고기참스테이크 5,6,12,16 그린샐러드5,6 배추김치9	
오후간식	빵(유유카스텔라1,2,5,6),유유2	김가루주먹밥5,6,동굴레차	달걀스크램블1,2,5,유유2	찐단호박,보리차	빵(핑거브레드1,2,5,6),유유2	
열량/단백질	669/29	671/32	646/29	647/23	694/30	
원산지 표기	돼지고기:국내산	동태:러시아산 ● 쇠고기:국내산(한우)	닭고기:국내산	콩비지:국내산 고등어:국내산	닭고기:국내산 두부(콩):국내산 ● 쇠고기:국내산(한우)	
원산지 표기	쌀(밥,죽,누룽지,흑미,찰쌀)		김치			
			배추	고춧가루	소금(권장)	
	국내산		국내산	국내산	국내산	
알레르기 유발식품	①난류,②유유,③메밀,④땅콩,⑤대두,⑥밀,⑦고등어,⑧게,⑨새우,⑩돼지고기,⑪복숭아,⑫토마토,⑬아황산류,⑭호두,⑮닭고기,⑯쇠고기,⑰오징어,⑱조개류(굴,전복,홍합포함),⑲참깨 ▶⑬아황산류는 식품 제조 및 가공 시에 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있어, 별도 표시하지 않았으니 참고하여주시기 바랍니다. ▶식품알레르기 유발물질은 원에서 사용하는 재료에 따라 달라질 수 있습니다.					

원산지 표기	쌀 (밥·죽·누룽지·찰쌀 흑미·현미)	쇠고기	돼지고기	닭고기	수산물	콩	
		국내산			힘살생선 : 명태(동태)	두부	연두부
		국내산			국내산(한우)	국내산	국내산

알레르기
유발식품

①난류,②우유,③메밀,④땅콩,⑤대두,⑥밀,⑦고등어,⑧게,⑨새우,⑩돼지고기,⑪복숭아,⑫토마토,⑬아황산류,⑭호두,⑮닭고기,⑯쇠고기,⑰오징어,⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함),⑳참

▶ ⑬아황산류는 식품 제조 및 가공 시에 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있어, 별도 표시하지 않았으니 참고하여 주시기 바랍니다.

※식품알레르기 유발물질은 원에서 사용하는 재료에 따라 달라질 수 있습니다.

2026년 7월 영양식단 만 1~2세(13~35개월)

1주차			1(수)	2(목)	3(금)
저녁			백미밥 근대된장국5,6 미니돈가스&소스 1,5,6,10,12,16 브로콜리무침 백깍두기9 278/13 돼지고기:국내산	흑미밥 감자국 닭살토마토소스조림 2,5,6,12,15,16,18 그린샐러드5,6 백김치9 234/12 닭고기:국내산	백미밥 아욱된장국5,6 고등어구이5,6,7 얼갈이나물 백깍두기9 280/13 고등어:국내산
	열량/단백질				
	원산지 표기				
2주차	6(월)	7(화)	8(수)	9(목)	10(금)
저녁	백미밥 게살양파국5,6,8 너비아니구이5,6,10 파프리카무침5,6 백깍두기9 273/14 돼지고기:국내산	쇠고기채소덮밥5,6,16 미역국5,6 달걀스크램블1,2,5 백김치9 291/13 ● 쇠고기:국내산(한우)	백미밥 배추된장국5,6 돼지고기수육5,6,10 매실청양상추무침5,6 백깍두기9 299/10 돼지고기:국내산	기장밥 물만둣국 1,2,5,6,10,15,16,18 삼치구이5,6 새송이버섯볶음5 백김치9 285/14	백미밥 북엇국5,6 새우살호박볶음5,9 숙주나물 백깍두기9 229/14
	열량/단백질				
	원산지 표기				
3주차	13(월)	14(화)	15(수) 초복	16(목)	17(금) 제헌절
저녁	백미밥 아욱된장국5,6 오리로소구이 오이나물5 백깍두기9 247/11 오리고기:국내산	돼지고기당근볶음밥 5,6,10 달걀김국1 우영조림5,6 백김치9 254/13 돼지고기:국내산	백미밥 미역국5,6 함박스테이크&소스 1,2,5,6,10,12,15,16,18 양배추코울슬로1,5 백깍두기9 271/11 돼지고기:국내산 ● 쇠고기:국내산(한우)	수수밥 백순두부찌개1,5 뼈없는닭갈비5,6,15 브로콜리깨소스무침1,5 백김치9 285/16 순두부(콩):국내산 닭고기:국내산	제헌절 
	열량/단백질				
	원산지 표기				
4주차	20(월)	21(화)	22(수)	23(목)	24(금)
저녁	백미밥 근대된장국5,6 돼지고기버섯볶음5,6,10 호박나물5 백깍두기9 262/11 돼지고기:국내산	흑미밥 감자국 임연수구이5,6 얼무나물 백김치9 263/12	백미밥 수제비국5,6 해물완자전1,5,6,9 상추무침5,6 백깍두기9 295/13 동태:러시아산	차조밥 콩나물냉국5,6 돼지고기간장조림5,6,10 잔멸치볶음5,6 백김치9 224/13 돼지고기:국내산	백미밥 두부된장국5,6 새우살양파볶음5,6,9 오이무침 백깍두기9 243/12 두부(콩):국내산
	열량/단백질				
	원산지 표기				
5주차	27(월)	28(화)	29(수)	30(목)	31(금)
저녁	백미밥 콩나물국5 가자미조림5,6 가지나물5,6 백깍두기9 239/13	기장밥 근대된장국5,6 돼지고기마파두부조림 5,6,10,18 김구이5 백김치9 241/10 두부(콩):국내산 돼지고기:국내산	백미밥 쇠고기뭇국5,6,16 함박스테이크&소스 1,2,5,6,10,12,15,16,18 얼갈이나물 백깍두기9 294/16 ● 쇠고기:국내산(한우) 돼지고기:국내산	돼지고기양배추덮밥 5,6,10 유부된장국5,6 숙주나물 백김치9 271/11 돼지고기:국내산	백미밥 미역국5,6 새우살달걀찜1,9 우영채조림5,6 백깍두기9 239/10
	열량/단백질				
	원산지 표기				
원산지 표기	쌀(밥,죽,누룽지,흑미,찰쌀)		김치		
			배추		소금(권장)
	국내산		국내산		국내산
알레르기 유발식품	①난류,②우유,③메밀,④땅콩,⑤대두,⑥밀,⑦고등어,⑧게,⑨새우,⑩돼지고기,⑪복숭아,⑫토마토,⑬아황산류,⑭호두,⑮닭고기,⑯쇠고기,⑰오징어,⑱조개류(굴,전복,홍합포함),⑲잣 ▶⑬아황산류는 식품 제조 및 가공 시에 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있어, 별도 표시하지 않았으니 참고하여주시기 바랍니다. ▶식품알레르기 유발물질은 원에서 사용하는 재료에 따라 달라질 수 있습니다.				

2026년 7월 영양식단 (만 3~5세)

1주차			1(수)	2(목)	3(금)
저녁			백미밥 근대된장국5,6 미니돈가스&소스 1,5,6,10,12,16 브로콜리무침 깍두기9 394/19 돼지고기:국내산	흑미밥 감자국 닭살토마토소스조림 2,5,6,12,15,16,18 그린샐러드5,6 깍두기9 330/16 닭고기:국내산	백미밥 아욱된장국5,6 고등어구이5,6,7 얼갈이나물 깍두기9 397/18 고등어:국내산
	열량/단백질				
	원산지 표기				
2주차	6(월)	7(화)	8(수)	9(목)	10(금)
저녁	백미밥 게살양파국5,6,8 너비아니구이5,6,10 파프리카무침5,6 배추김치9 395/20 돼지고기:국내산	쇠고기채소덮밥5,6,16 미역국5,6 달걀스크램블1,2,5 배추김치9 416/18 ● 쇠고기:국내산(한우)	백미밥 배추된장국5,6 돼지고기수육5,6,10 매실청양상추무침5,6 깍두기9 423/14 돼지고기:국내산	기장밥 물만둣국 1,2,5,6,10,15,16,18 삼치구이5,6 새송이버섯볶음5 배추김치9 412/20	백미밥 복엇국5,6 새우살호박볶음5,9 숙주나물 배추김치9 331/20
	열량/단백질				
	원산지 표기				
3주차	13(월)	14(화)	15(수) 초복	16(목)	17(금) 제헌절
저녁	백미밥 아욱된장국5,6 오리로소구이 오이나물5 깍두기9 350/15 오리고기:국내산	돼지고기당근볶음밥 5,6,10 달걀김국1 우영조림5,6 배추김치9 367/18 돼지고기:국내산	백미밥 미역국5,6 함박스테이크&소스 1,2,5,6,10,12,15,16,18 양배추코울슬로1,5 깍두기9 383/15 돼지고기:국내산 ● 쇠고기:국내산(한우)	수수밥 백순두부찌개1,5 뼈없는닭갈비5,6,15 브로콜리깨소스무침1,5 배추김치9 412/23 순두부(콩):국내산 닭고기:국내산	제헌절 
	열량/단백질				
	원산지 표기				
4주차	20(월)	21(화)	22(수)	23(목)	24(금)
저녁	백미밥 근대된장국5,6 돼지고기버섯볶음5,6,10 호박나물5 깍두기9 371/16 돼지고기:국내산	흑미밥 감자국 임연수구이5,6 열무나물 배추김치9 380/17	백미밥 수제비국5,6 해물완자전1,5,6,9 상추무침5,6 깍두기9 418/18 동태:러시아산	차조밥 콩나물냉국5,6 돼지고기간장조림5,6,10 잔멸치볶음5,6 배추김치9 324/19 돼지고기:국내산	백미밥 두부된장국5,6 새우살양파볶음5,6,9 오이무침 배추김치9 351/18 두부(콩):국내산
	열량/단백질				
	원산지 표기				
5주차	27(월)	28(화)	29(수)	30(목)	31(금)
저녁	백미밥 콩나물국5 가자미조림5,6 가지나물5,6 배추김치9 345/19	기장밥 근대된장국5,6 돼지고기마파두부조림 5,6,10,18 김구이5 깍두기9 341/14 두부(콩):국내산 돼지고기:국내산	백미밥 쇠고기뭇국5,6,16 함박스테이크&소스 1,2,5,6,10,12,15,16,18 얼갈이나물 깍두기9 416/23 ● 쇠고기:국내산(한우) 돼지고기:국내산	돼지고기양배추덮밥 5,6,10 유부된장국5,6 숙주나물 깍두기9 384/16 돼지고기:국내산	백미밥 미역국5,6 새우살달걀찜1,9 우영채조림5,6 배추김치9 345/14
	열량/단백질				
	원산지 표기				
원산지 표기	쌀(밥,죽,누룽지,흑미,찰쌀)		김치		
			배추	고춧가루	소금(권장)
	국내산		국내산	국내산	국내산

알레르기
유발식품

①난류,②우유,③메밀,④땅콩,⑤대두,⑥밀,⑦고등어,⑧게,⑨새우,⑩돼지고기,⑪복숭아,⑫토마토,⑬아황산류,⑭호두,⑮닭고기,⑯쇠고기,⑰오징어,⑱조개류(굴,전복,홍합포함),⑳젓
 ▶⑬아황산류는 식품 제조 및 가공 시에 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있어, 별도 표시하지 않았으니 참고하여주시기 바랍니다.
 ▶식품알레르기 유발물질은 원에서 사용하는 재료에 따라 달라질 수 있습니다.