

2026년 10월 영양식단 만 1~2세(13~35개월)

1주차	※안내사항※			1(목)	2(금)	3(토) 개천절
오전간식				감귤, 당근크림스프2,6	연두부죽5	개천절 
점심	*염도는 매일 확인하며 짜게 조리되지 않도록 더 신경써서 조리하고 있습니다. *경기도과일은 수급상황에 따라 품목이 변경될 수 있습니다.			기장밥 모듬버섯국5,6 오리고기양파볶음5,6 새콤무생채 백김치9	백미밥 쇠고기배춧국5,6,16 가자미구이5,6 연근조림5,6 백깍두기9	
오후간식				김가루주먹밥,동글레차	찐고구마,우유2	
열량/단백질				505/15	513/22	
원산지 표기				오리고기:국내산	연두부(콩):국내산 ● 쇠고기:국내산(한우)	
2주차	5(월) 대체휴일	6(화)	7(수)	8(목)	9(금) 한글날	10(토)
오전간식	경기도과일(샤인머스켓), 고구마우유죽2			참치채소죽	한글날 	누룽지죽,우유2
점심	차조밥 순살동태맑은국5,6 닭살파프리카볶음5,15 숙주나물 백김치9			수수밥 열갈이된장국5,6 고등어구이5,6,7 유자청양상추무침5,6 백김치9		백미밥 두부새우전국5,9 돼지불고기5,6,10 감자당근조림5,6 백김치9
오후간식	유부초밥5,6			찐단호박,우유2		삶은(구운)달걀1,동글레차
열량/단백질	480/21			454/20		438/22
원산지 표기	동태:러시아산 닭고기:국내산			참치(다랑어):원양산 고등어:국내산	두부(콩):국내산 돼지고기:국내산	
3주차	12(월)	13(화)	14(수)	15(목)	16(금)	17(토)
오전간식	경기도과일(샤인머스켓), 참쌀채소죽	양파크림스프2,6	브로콜리우유죽2	단감, 게살당근죽8	버섯죽	누룽지죽,마시는요거트2
점심	백미밥 복어채국5,6 오리주물럭5,6 고사리나물5,6 백깍두기9	기장밥 유부콩나물국5,6 돼지고기수육5,6,10 새콤무생채 백김치9	백미밥 바지락살된장국5,6,18 치킨가스&소스1,5,6,15 그린샐러드5,6 백깍두기9	흑미밥 연두부국5,6 쇠고기잡스스테이크5,6,12,16 상추무침5,6 백김치9	백미밥 물만둣국1,2,5,6,10,15,16,18 삼치구이5,6 시금치나물 백깍두기9	참치양배추덮밥5,6 시래기된장국5,6 닭다리살채소볶음5,6,15 백김치9
오후간식	빵(우유식빵2,5,6&쨈),우유2	채소전1,5,6	간장비빔국수5,6	달걀스크램블1,2,5,우유2	찐감자,우유2	빵(핑거브레드1,2,5,6),보리차
열량/단백질	513/19	504/15	527/22	487/23	448/20	495/20
원산지 표기	오리고기:국내산	돼지고기:국내산	닭고기:국내산	연두부(콩):국내산 ● 쇠고기:국내산(한우)	참치(다랑어):원양산 닭고기:국내산	
4주차	19(월)	20(화)	21(수)	22(목)	23(금)	24(토)
오전간식	경기도과일(배), 단호박죽	닭살양파죽15	오트밀우유죽2	사과, 달걀치즈죽1,2	잔멸치채소죽	누룽지죽,떠먹는요거트2
점심	백미밥 맑은쇠고기육개장5,6,16 채소달걀말이1,5 김구이5 백깍두기9	수수밥 게살무채국8 돼지고기짜장볶음 2,5,6,10,15,16 매실청양상추무침5,6 백김치9	쇠고기연근볶음밥5,6,16 들깨미역국5,6 새우살파프리카무침9 백깍두기9 신선과일(사과)	차조밥 배추된장국5,6 임연수조림5,6 브로콜리버섯볶음5 백김치9	백미밥 조갯살양파국18 돼지고기당근볶음5,6,10 도토리묵오이무침5,6 백깍두기9	백미밥 청경채우부국5,6 달콤간장닭살조림5,6,15 숙주나물 백김치9
오후간식	빵(우유식빵2,5,6&쨈),우유2	치즈스틱1,2,5,6,당근주스	찐만두1,2,5,6,10,15,16,18	미니수제비5,6	찐고구마,우유2	빵(채소전빵5,6,10,16,18),우유2
열량/단백질	500/20	476/24	493/22	498/23	504/19	498/23
원산지 표기	● 쇠고기:국내산(한우)	닭고기:국내산 돼지고기:국내산	● 쇠고기:국내산(한우)	돼지고기:국내산	돼지고기:국내산	닭고기:국내산
5주차	26(월)	27(화)	28(수)	29(목)	30(금)	31(토)
오전간식	경기도과일(샤인머스켓), 근대된장죽5,6	양송이크림스프&크루통2,5,6	쇠고기치즈죽2,5,6,16	감귤, 고구마우유죽2	흑임자죽	누룽지죽
점심	백미밥 어묵국5,6 쇠고기당면볶음5,6,16 시금치나물 백깍두기9	흑미밥 감자국 고등어구이5,6,7 상추무침5,6 백김치9	백미밥 순두부호박국5,6 돼지고기사태찜5,6,10 청경채나물 백깍두기9	기장밥 아욱된장국5,6 데리야끼닭살구이5,6,15 게살파프리카무침1,5,6,8 백김치9	백미밥 새우살묵국5,6,9 탕수육&소스5,6,10 시래기나물5,6 백깍두기9	쇠고기마파두부덮밥 5,6,16,18 달걀부추국1 그린샐러드5,6 백김치9
오후간식	빵(모닝빵1,2,5,6&쨈),우유2	미니우동5,6	양배추달걀전1,5,6	잔멸치주먹밥5,6,보리차	찐감자,우유2	씨리얼5,6,우유2
열량/단백질	498/20	510/19	505/23	506/20	489/22	467/16
원산지 표기	● 쇠고기:국내산(한우)	고등어:노르웨이산 가다랑어:인도네시아산	● 쇠고기:국내산(한우) 순두부(콩):국내산 돼지고기:국내산	닭고기:국내산	돼지고기:국내산	● 쇠고기:국내산(한우) 두부(콩):국내산
원산지 표기	쌀(밥,죽,누룽지,흑미,참쌀)			김치		
	국내산			소금(권장)		
원산지 표기	국내산			국내산		
	국내산			국내산		
알레르기 유발식품	①난류,②우유,③메밀,④땅콩,⑤대두,⑥밀,⑦고등어,⑧계,⑨새우,⑩돼지고기,⑪복숭아,⑫토마토,⑬아황산류,⑭호두,⑮닭고기,⑯쇠고기,⑰오징어,⑱조개류(굴,전복,홍합포함),⑲팥 ▶⑬아황산류는 식품 제조 및 가공 시에 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있어, 별도 표시하지 않았으니 참고하여주시기 바랍니다. ▶식품알레르기 유발물질은 월에서 사용하는 재료에 따라 달라질 수 있습니다.					

2026년 10월 영양식단 (만 3~5세)

1주차	※안내사항※			1(목)	2(금)	3(토) 개천절
오전간식				감귤, 당근크림스프2,6	연두부죽5	개천절 
점심	*염도는 매일 확인하며 짜게 조리되지 않도록 더 신경써서 조리하고 있습니다. *경기도과일은 수급상황에 따라 품목이 변경될 수 있습니다.			배크!채크!염도! 기장밥 모듬버섯국5,6 오리고기양파볶음5,6 새콤무생채 배추김치9	백미밥 쇠고기배춧국5,6,16 가자미구이5,6 연근조림5,6 깍두기9	
오후간식				김가루주먹밥,동굴레차	찐고구마,우유2	
열량/단백질				652/20	686/30	
원산지 표기				오리고기:국내산	연두부(콩):국내산 ● 쇠고기:국내산(한우)	
2주차	5(월) 대체휴일	6(화)	7(수)	8(목)	9(금) 한글날	10(토)
오전간식		경기도과일(샤인머스켓), 고구마우유죽2	김가루치즈죽2	참치채소죽		누룽지죽,우유2
점심		차조밥 순살동태맑은국5,6 닭살파프리카볶음5,15 숙주나물 배추김치9	돼지고기하이라이스 2,5,6,10,12,15,16,18 달걀부추국1 오이나물5 배추김치9 신선과일(바나나)	배크!채크!염도! 수수밥 열갈이된장국5,6 고등어구이5,6,7 유자청양상추무침5,6 깍두기9	한글날 	백미밥 두부새우전국5,9 돼지불고기5,6,10 감자당근조림5,6 배추김치9
오후간식		유부초밥5,6	토마토소스스파게티 2,5,6,12,15,16,18	찐단호박,우유2		삶은(구운)달걀1,동굴레차
열량/단백질		621/29	676/25	606/26		618/30
원산지 표기		동태:러시아산 닭고기:국내산	돼지고기:국내산	참치(다랑어):원양산 고등어:국내산		두부(콩):국내산 돼지고기:국내산
3주차	12(월)	13(화)	14(수)	15(목)	16(금)	17(토)
오전간식	경기도과일(샤인머스켓), 참쌀채소죽	양파크림스프2,6	브로콜리우유죽2	단감, 개살당근죽8	버섯죽	누룽지죽,마시는요거트2
점심	백미밥 북어채국5,6 오리주물럭5,6 고사리나물5,6 배추김치9	기장밥 유부콩나물국5,6 돼지고기수육5,6,10 새콤무생채 배추김치9	백미밥 바지락살된장국5,6,18 치킨가스&소스1,5,6,15 그린샐러드5,6 깍두기9	배크!채크!염도! 흑미밥 연두부국5,6 쇠고기잡스태이5,6,12,16 상추무침5,6 깍두기9	백미밥 물만둣국1,2,5,6,10,15,16,18 삼치구이5,6 시금치나물 배추김치9	참치양배추덮밥5,6 시래기된장국5,6 닭다리살채소볶음5,6,15 깍두기9
오후간식	빵(우유식빵2,5,6&쥬),우유2	채소전1,5,6	간장비빔국수5,6	달걀스크램블1,2,5,우유2	찐감자,우유2	빵(핑거브레드1,2,5,6),보리차
열량/단백질	696/25	657/21	681/30	649/31	608/27	689/28
원산지 표기	오리고기:국내산	돼지고기:국내산	닭고기:국내산	연두부(콩):국내산 ● 쇠고기:국내산(한우)		참치(다랑어):원양산 닭고기:국내산
4주차	19(월)	20(화)	21(수)	22(목)	23(금)	24(토)
오전간식	경기도과일(배), 단호박죽	닭살양파죽15	오트밀우유죽2	사과, 달걀치즈죽1,2	잔멸치채소죽	누룽지죽,떡먹는요거트2
점심	백미밥 맑은쇠고기육개장5,6,16 채소달걀말이1,5 김구이5 배추김치9	수수밥 개살무채국8 돼지고기짜장볶음 2,5,6,10,15,16 매실청양상추무침5,6 배추김치9	쇠고기연근볶음밥5,6,16 들깨미역국5,6 새우살파프리카무침9 배추김치9 신선과일(사과)	배크!채크!염도! 차조밥 배추된장국5,6 임연수조림5,6 브로콜리버섯볶음5 깍두기9	백미밥 조갯살양파국18 돼지고기당근볶음5,6,10 도토리묵오이무침5,6 배추김치9	백미밥 청경채유부국5,6 달콤간장닭살조림5,6,15 숙주나물 깍두기9
오후간식	빵(우유카스텔라1,2,5,6),우유2	치즈스틱1,2,5,6,당근주스	찐만두1,2,5,6,10,15,16,18	미니수제비5,6	찐고구마,우유2	빵(채소찐빵5,6,10,16,18),우유2
열량/단백질	676/28	625/32	646/30	638/30	682/25	663/30
원산지 표기	● 쇠고기:국내산(한우)	닭고기:국내산 돼지고기:국내산	● 쇠고기:국내산(한우)		돼지고기:국내산	닭고기:국내산
5주차	26(월)	27(화)	28(수)	29(목)	30(금)	31(토)
오전간식	경기도과일(샤인머스켓), 근대원장죽5,6	양송이크림스프&크루통2,5,6	쇠고기치즈죽2,5,6,16	감귤, 고구마우유죽2	흑임자죽	누룽지죽
점심	백미밥 어묵국5,6 쇠고기당면볶음5,6,16 시금치나물 배추김치9	흑미밥 감자국 고등어구이5,6,7 상추무침5,6 깍두기9	백미밥 순두부호박국5,6 돼지고기사태찜5,6,10 청경채나물 깍두기9	배크!채크!염도! 기장밥 아욱된장국5,6 데리야게닭살구이5,6,15 개살파프리카무침1,5,6,8 깍두기9	백미밥 오징어묵국5,6,17 탕수육&소스5,6,10 시래기나물5,6 배추김치9	쇠고기파파두부덮밥 5,6,16,18 달걀부추국1 그린샐러드5,6 깍두기9
오후간식	빵(모닝빵1,2,5,6&쥬),우유2	미니우동5,6	양배추달걀전1,5,6	잔멸치주먹밥5,6,보리차	찐감자,우유2	씨리얼5,6,우유2
열량/단백질	674/28	649/25	643/29	652/27	665/29	623/22
원산지 표기	● 쇠고기:국내산(한우)	고등어: 노르웨이산 가다랑어:인도네시아산	● 쇠고기:국내산(한우) 순두부(콩):국내산 돼지고기:국내산	닭고기:국내산	오징어:국내산 돼지고기:국내산	● 쇠고기:국내산(한우) 두부(콩):국내산
원산지 표기	쌀(밥,죽,누룽지,흑미,잡쌀)	배추		김치		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, 홍합 포함), ⑳잣

▶ 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 (밥죽누룽지잡쌀흑미현미)	쇠고기	돼지고기	닭고기	수산물 현살생선 : 명태(동태)	콩	
						두부	연두부
	국내산	국내산(한우)	국내산	국내산	러시아산	국내산	국내산

①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함), ⑲차

▶ 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 10월 영양식단 만 1~2세(13~35개월)

1주차				1(목)	2(금)		
저녁				기장밥 콩나물국5 돼지고기장조림5,6,10 게살오이무침1,5,6,8 백김치9	백미밥 감자국 닭살굴소스채소볶음 5,6,15,18 시래기나물5,6 백깍두기9		
	열량/단백질			239/12	229/11		
	원산지 표기			돼지고기:국내산	닭고기:국내산		
2주차	5(월) 대체휴일	6(화)	7(수)	8(목)	9(금) 한글날		
저녁				수수밥 새우살묵국5,6,9 찜닭5,6,15 근대나물5,6 백김치9	한글날 		
	열량/단백질			281/10		258/12	252/16
	원산지 표기			돼지고기:국내산		• 쇠고기:국내산(한우)	닭고기:국내산
3주차	12(월)	13(화)	14(수)	15(목)	16(금)		
저녁	백미밥 게살양파국5,6,8 가자미데리야끼구이5,6 청경채나물 백깍두기9	쇠고기당근볶음밥5,6,16 어묵국5,6 오이무침 백김치9	백미밥 달걀김국1 새우살버섯볶음5,6,9 잔멸치호박조림5,6 백깍두기9	흑미밥 수제비국5,6 해물완자전1,5,6,9 우렁조림5,6 백김치9	백미밥 미역국5,6 돼지고기두부조림5,6,10 브로콜리무침 백깍두기9		
	열량/단백질	251/16	240/11	261/16	305/13	243/10	
	원산지 표기		• 쇠고기:국내산(한우)		동태:러시아산	돼지고기:국내산 두부(콩):국내산	
4주차	19(월)	20(화)	21(수)	22(목)	23(금)		
저녁	백미밥 어묵국5,6 오리불고기5,6 얼갈이나물 백깍두기9	수수밥 청국장찌개5 고등어구이5,6,7 시금치나물 백김치9	백미밥 감자국 닭살채소볶음5,6,15 콩나물무침5 백깍두기9	차조밥 백순두부찌개1,5 떡갈비구이5,6,10,16 양배추샐러드5,6 백김치9	백미밥 북엇국5,6 쇠고기단호박조림5,6,16 파프리카무침5,6 백깍두기9		
	열량/단백질	260/12	290/14	269/12	283/13	254/15	
	원산지 표기	오리고기:국내산	두부(콩):국내산 고등어:노르웨이산	닭고기:국내산	순두부(콩):국내산 돼지고기:국내산 • 쇠고기:국내산(한우)	• 쇠고기:국내산(한우)	
5주차	26(월)	27(화)	28(수)	29(목)	30(금)		
저녁	백미밥 콩나물국5 돼지고기우렁조림5,6,10 김자반5 백깍두기9	흑미밥 물만둣국 1,2,5,6,10,15,16,18 닭살토마토소스볶음 2,5,6,12,15,16,18 브로콜리숙회&드레싱1,5,6 백김치9	백미밥 순살동태맑은국5,6 오리로소구이 오이나물5 백깍두기9	쇠고기양파덮밥5,6,16 조갯살미역국5,6,18 느타리버섯무침5 백김치9	백미밥 시금치된장국5,6 삼치구이5,6 숙주나물 백깍두기9		
	열량/단백질	263/12	271/14	229/13	252/11	257/13	
	원산지 표기	돼지고기:국내산	닭고기:국내산	동태:러시아산 오리고기:국내산	• 쇠고기:국내산(한우)		
원산지 표기	쌀(밥,죽,누룽지,흑미,찰쌀)		김치				
	국내산		배추		소금(권장)		
	국내산		국내산		국내산		

알레르기 유발식품 ①난류,②우유,③메밀,④땅콩,⑤대두,⑥밀,⑦고등어,⑧계,⑨새우,⑩돼지고기,⑪복숭아,⑫토마토,⑬아황산류,⑭호두,⑮닭고기,⑯쇠고기,⑰오징어,⑱조개류(굴,전복,홍합포함),⑳잣
▶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 10월 영양식단 (만 3~5세)

1주차					1(목)	2(금)
저녁					기장밥 콩나물국5 돼지고기장조림5,6,10 게살오이무침1,5,6,8 배추김치9	백미밥 감자국 닭살굴소스채소볶음 5,6,15,18 시래기나물5,6 깍두기9
					345/17	324/16
					돼지고기:국내산	닭고기:국내산
열량/단백질 원산지 표기						
2주차	5(월) 대체휴일	6(화)	7(수)	8(목)	9(금) 한글날	
저녁			차조밥 들깨미역국5,6 너비아니구이5,6,10 호박나물5 배추김치9	백미밥 배추맑은국 쇠불고기5,6,16 콩나물무침5 깍두기9	수수밥 새우살묵국5,6,9 찜닭5,6,15 근대나물5,6 배추김치9	한글날 
			406/14	365/17	364/22	
			돼지고기:국내산	● 쇠고기:국내산(한우)	닭고기:국내산	
열량/단백질 원산지 표기						
3주차	12(월)	13(화)	14(수)	15(목)	16(금)	
저녁	백미밥 게살양파국5,6,8 가자미데리야끼구이5,6 청경채나물 깍두기9	쇠고기당근볶음밥5,6,16 어묵국5,6 오이무침 배추김치9	백미밥 달걀김국1 새우살버섯볶음5,6,9 잔멸치호박조림5,6 배추김치9	흑미밥 수제비국5,6 해물완자전1,5,6,9 우영조림5,6 배추김치9	백미밥 미역국5,6 돼지고기두부조림5,6,10 브로콜리무침 배추김치9	
	355/23	348/16	377/23	440/19	352/14	
		● 쇠고기:국내산(한우)		동태:러시아산	돼지고기:국내산 두부(콩):국내산	
열량/단백질 원산지 표기						
4주차	19(월)	20(화)	21(수)	22(목)	23(금)	
저녁	백미밥 어묵국5,6 오리불고기5,6 얼갈이나물 깍두기9	수수밥 청국장찌개5 고등어구이5,6,7 시금치나물 배추김치9	백미밥 감자국 닭살채소볶음5,6,15 콩나물무침5 배추김치9	차조밥 백순두부찌개1,5 떡갈비구이5,6,10,16 양배추샐러드5,6 깍두기9	백미밥 북엇국5,6 쇠고기단호박조림5,6,16 파프리카무침5,6 배추김치9	
	368/18	418/21	389/18	401/19	367/21	
	오리고기:국내산	두부(콩):국내산 고등어:노르웨이산	닭고기:국내산	순두부(콩):국내산 돼지고기:국내산 ● 쇠고기:국내산(한우)	● 쇠고기:국내산(한우)	
열량/단백질 원산지 표기						
5주차	26(월)	27(화)	28(수)	29(목)	30(금)	
저녁	백미밥 콩나물국5 돼지고기우영조림5,6,10 김자반5 배추김치9	흑미밥 물만둣국 1,2,5,6,10,15,16,18 닭살토마토소스볶음 2,5,6,12,15,16,18 브로콜리숙회&드레싱1,5,6 배추김치9	백미밥 순살동태맑은국5,6 오리로소구이 오이나물5 배추김치9	쇠고기양파덮밥5,6,16 조갯살미역국5,6,18 느타리버섯무침5 배추김치9	백미밥 시금치된장국5,6 삼치구이5,6 숙주나물 배추김치9	
	381/17	392/20	332/18	364/15	371/19	
	돼지고기:국내산	닭고기:국내산	동태:러시아산 오리고기:국내산	● 쇠고기:국내산(한우)		
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),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.					