



8월

호계어린이집
이유식후기식단표 (10~12개월)



안양시 어린이급식관리지원센터
Center for Children's Foodservice Management

작성 : 안양시어린이급식관리지원센터 영양팀

	월	화	수	목	금	토
	31					1
후기	노른자무죽①					쇠고기무죽⑫
	닭살느타리진밥⑮					모듬채소진밥
	사과핑거푸드					
	3	4	5	6	7	8
후기	쇠고기파프리카죽⑮	노른자부추죽①	가지죽	양상추죽	수수오이죽	쇠고기아욱죽⑮
	닭살얼갈이진밥⑮	닭살당근진밥⑮	닭살무진밥⑮	쇠고기숙주진밥⑮	쇠고기애호박진밥⑮	연근진밥
	으깬된고구마	꼬마우영주먹밥⑮	복숭아퓨레	잘게자른소면⑮칼국름	포도퓨레	
	10	11	12	13	14	15
후기	단호박죽	두부당근죽⑤	감자죽	흰살생선양파죽	시금치죽	광복절
	닭살근대진밥⑮	닭살청경채진밥⑮	닭살무진밥⑮	쇠고기콩나물진밥⑮⑮	쇠고기배추진밥⑮	
	(방울)토마토퓨레②	영어용치즈②	잘게자른스팍①②⑥	으깬찐감자	떠먹는요구르트②	
	17	18	19	20	21	22
후기	대채공휴일	아욱죽	참쌀무죽	애호박죽	두부고구마죽⑤	쇠고기타락죽②⑮
		닭살감자진밥⑮	닭살오이진밥⑮	쇠고기새송이진밥⑮	쇠고기숙주진밥⑮	노른자당근진밥①
		으깬찐단호박	수박핑거푸드	잘게자른스팍①②⑥	아기쌀과자	
	24	25	26	27	28	29
후기	노른자오이죽①	청경채죽	애호박죽	수수콩나물죽⑤	노른자브로콜리죽①	쇠고기양배추죽⑮
	닭살미역진밥⑮	닭살무진밥⑮	닭살부추진밥⑮	쇠고기배추진밥⑮	쇠고기단호박진밥⑮	복어무진밥
	떠먹는요구르트②	으깬찐감자	바나나퓨레	영어용치즈②	멜론핑거푸드	

● 원산지 표시

원산지	쌀	육류		수산물			콩		
		쇠고기		닭고기	동태(명태)		두부		
		국내산(택 1)	외국산						
	국내산	☒ 한우 ☐ 육우 ☐ 젖소	산	국내산	러시아산		국내산		

★ 식단표의 원산지는 수급 상황에 따라 달라질 수 있으며, 변경되는 즉시 재안내하도록 하겠습니다.

	월	화	수	목	금	토
	8/31					1
열량/단백질	330/12					257/7
	3	4	5	6	7	8
열량/단백질	360/12	411/15	296/10	363/10	342/8	288/9
	10	11	12	13	14	15
열량/단백질	243/9	291/14	322/11	307/13	371/13	광복절
	17	18	19	20	21	22
열량/단백질	대채공휴일	273/10	260/9	337/10	376/10	449/14
	24	25	26	27	28	29
열량/단백질	363/17	267/10	289/10	346/13	350/13	318/22

● 1일 에너지·단백질 영양섭취기준

	영아 (0-5개월)	영아 (6-11개월)
1일 에너지 영양섭취기준	500 kcal	600 kcal
1일 단백질 영양섭취기준	10 g	15 g

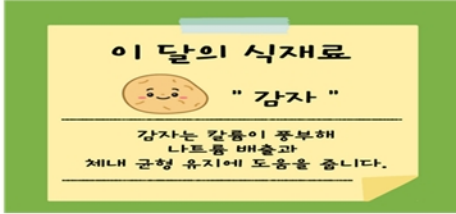
(자료: 보건복지부, 2020 한국인영양소섭취기준)

● 알레르기 유발식품

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두
⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑳잣
※ ⑬아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있으므로 식품알레르기 식단에 별도 표시하지 않았으니 참고하여 주시기 바랍니다.

2026년 8월 식단(1~2세)

<😊 안양시어린이급식지원센터 영양팀 감수>

	월	화	수	목	금	토
	8 / 31					1
오전간식	잘게자른사과/우유②					우유②
점심	쌀밥 만둣국①⑤⑥⑩ 삼치조림⑤⑥ 느타리버섯나물⑤ 백김치(배추김치⑨)					잘게자른오징어채소볶음밥 ⑤⑥⑦ 쇠고기국⑤⑥⑩ 백김치(배추김치⑨) 잘게자른사과
오후간식	볶음우동⑤⑥⑩					
	3	4	5 Clean Day	6	7 입추	8
오전간식	미숫가루&우유②⑤	잘게자른수박/치즈②	잘게자른복숭아	잘게자른사과/우유②	잘게자른씨없는포도	우유②
점심	기장밥 어묵국⑤④ 쇠고기파프리카조림⑤⑥⑩ ⑩ 얼갈이나물 잘게자른깍두기⑨	쌀밥 당근수제빻국④ 부추달걀말이①⑤ 잔멸치볶음⑤⑥ 백김치(배추김치⑨)	두부버섯달걀밥⑤④ 썩갠국 치킨가스①⑤⑥⑩ 백김치(배추김치⑨)	쌀밥 숙주싹파국 돈육감자조림 ⑤④⑩ 양상추나물⑤⑥ 잘게자른깍두기⑨	수수밥 애호박국 새우살스위트칠리소스볶음 ⑤⑥⑦⑩ 오이나물⑤ 백김치(배추김치⑨)	쇠고기연근밥&저염양념장 ⑤⑥⑩ 아욱맑은국⑤④⑨ 잘게자른깍두기⑨ 잘게자른파인애플
오후간식	찐고구마/보리차	고마우영볶음밥⑤④/ 동굴레차	롤빵①②⑥/우유②	잔치국수①⑤⑥⑩	치즈토스트①②⑥/ 보리차	
	10	11	12 Clean Day	13	14	15 광복절
오전간식	잘게자른(방울)토마토 ⑩	잘게자른포도/치즈②	잘게자른자두	파파야산티아고요구르트②	시리얼&우유②	
점심	쌀밥 근대양파국⑤⑥ 안매은순살닭볶음탕⑤⑥⑩ ⑩ 단호박샐러드①②③⑤ 잘게자른깍두기⑨	차조밥 두부청경채국⑤④ 채소달걀찜① 잘게자른미역줄기볶음⑤⑥ 잘게자른깍두기⑨	돈육가지덮밥⑤⑥⑩ 황태채국⑤④ 도토리묵치커리무침⑤⑥ 백김치(배추김치⑨)	찰쌀밥 콩나물달걀국①⑤ 가지미살구이⑤ 참나물무침 백김치(배추김치⑨)	쌀밥 배추맑은국⑤④ 쇠고기시금치볶음⑤⑥⑩ 고사리나물⑤⑥ 잘게자른깍두기⑨	
오후간식	꼬마치즈볶음밥②⑤/ 옥수수차	칼국수①⑤⑥⑩	스틱빵①②⑥/우유②	찐감자 ②	바나나요거트샐러드①②⑤	
	17 대체공휴일	18	19 Clean Day	20 ♥생일파티♥	21	22
오전간식		잘게자른복숭아	잘게자른수박	잘게자른복숭아①	잘게자른키위	우유②
점심		쌀밥 감자싹파국 ⑤④ 돈육미트볼조림⑤⑥⑩⑩ 아욱나물 잘게자른깍두기⑨	닭살양배추볶음밥 ⑤⑥⑩ 오이냉국⑤⑥ 맛살당근무침①⑤⑥⑩ 잘게자른깍두기⑨	쌀밥 북어미역국⑤④ 닭강정①④⑤⑥⑩⑩ 양배추샐러드①②⑤⑩ 잘게자른깍두기⑨	기장밥 숙주된장국⑤⑥ 안매은파파두부⑤④⑩ 고구마파프리카버무리①⑤ 백김치(배추김치⑨)	오므라이스①⑤⑥⑩ 미나리아욱국⑤⑥ 백김치(배추김치⑨) 잘게자른오렌지
오후간식		찐단호박/우유②	크로와상①②⑥/우유②	크림스파게티②⑤⑥	찐만두⑤⑥⑩/우유②	
	24	25	26 Clean Day	27	28	29
오전간식	오이스틱/따뜻한요구르트 ②	잘게자른포도	잘게자른바나나	잘게자른방울토마토⑨우유②	잘게자른멜론	우유②
점심	찰쌀밥 들깨미역국⑤④ 돈육두루치기⑤⑥⑩ 상추나물⑤⑥ 백김치(배추김치⑨)	쌀밥 무채국⑤④ 잘게자른오징어볶음⑤⑥⑩ 청경채무침 잘게자른깍두기⑨	쇠고기자장밥⑤⑥⑩ 유부부추국⑤ 참치피망조림⑤⑥ 백김치(배추김치⑨)	수수밥 배추된장국⑤④ 훈제다랑어포(생선소스)⑩ 콩나물무침⑤ 잘게자른깍두기⑨	쌀밥 단호박국 치즈스크램블에그①②⑤ 브로콜리나물⑤ 백김치(배추김치⑨)	안매은돈육제육볶음밥 ⑤⑥⑩ 복숭아국⑤⑥ 백김치(배추김치⑨) 잘게자른파인애플
오후간식	구운달걀①/옥수수차	찐감자 /우유②	롤케이크①②⑥/우유 ②	유부초밥⑤/보리차	파배기①②⑤⑥/우유②	

< 식품알레르기 유발식품 >

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

※ ⑬아황산류는 표백제, 보존료 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있으므로 식품알레르기 식단에 별도 표시하지 않았으니 참고 하여주시기 바랍니다.

< 원산지 >

원산지	쌀	배추김치	육류			수산물		식육·어육가공품				콩								
	밥/죽	배추	쇠고기		돼지고기	닭고기	오징어	동태 (명태)	가쓰오부시				두부	순두부						
			국내산(택 1)	외국산																
			국내산	국내산					☒ 한우 ☐ 육우 ☐ 젓소	국내산					다량어		원양산		국내산	국내산
			누룽지	고춧가루											베이컨					
			국내산	국내산											돼지고기		국내산			
떡갈비			훈제오리																	
가공품	돼지고기	국내산	소고기	국내산	오리고기	국내산														

< 식단 열량 및 단백질 함량 (열량(kcal), 단백질(g)) >

	월	화	수	목	금	토
날짜	8/31	♥생일식단	★나들이식단			1
열량/단백질	685/27	236/9	148/3			370/16
날짜	3	4	5	6	7	8
열량/단백질	839/33	712/29	718/31	707/31	601/26	383/13
날짜	10	11	12	13	14	15
열량/단백질	698/22	619/26	721/24	592/27	660/27	광복절
날짜	17	18	19	20	21	22
열량/단백질	대체공휴일	600/25	729/25	746/29	707/26	362/14
날짜	24	25	26	27	28	29
열량/단백질	622/29	583/26	815/30	727/27	727/26	348/13
	만 1~2세		만 3~5세		만 1~2세	만 3~5세
1일 에너지 영양섭취기준	900kcal		1,400kcal		20g	25g
			1일 단백질 영양섭취기준			

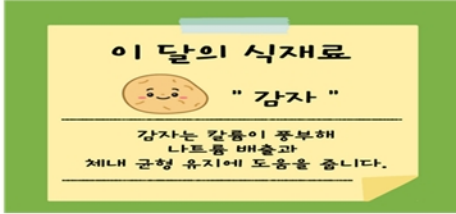
< 공지사항 >

- 호계 어린이집은 친환경무농약인증, 국내산(양평)쌀을 “안양시 무상급식” 지원을 받아 제공합니다.
- 유제품은 ‘파스퇴르’ 무항생제 유제품으로 제공됩니다.
- 무항생제 고기(한우, 돼지, 닭, 오리 등) 및 계란을 사용합니다.
- 무항생제 식재료는 수급상황에 따라 변동될 수 있으며 결품의 경우 같은 식품군으로 대체합니다.
- 수급 상황에 따른 원산지 변경시 키즈노트로 안내합니다.
- 김치류는 매일 제공됩니다. (국내산배추, 국내산 고춧가루를 사용하여 직접 담가 먹습니다.)



2026년 8월 식단(3~5세)

<😊 안양시어린이급식지원센터 영양팀 감수>

	월	화	수	목	금	토
	8 / 31					1
오전간식	잘게자른사과/우유②					우유②
점심	쌀밥 만둣국①⑤⑥⑩ 삼치조림⑤⑥ 느타리버섯나물⑤ 백김치(배추김치⑨)					잘게자른오징어채소볶음밥 ⑤⑥⑦ 쇠고기국⑤⑥⑩ 백김치(배추김치⑨) 잘게자른사과
오후간식	볶음우동⑤⑥⑩					
	3	4	5 Clean Day	6	7 입추	8
오전간식	미숫가루&우유②⑤	잘게자른수박/치즈②	잘게자른복숭아	잘게자른사과/우유②	잘게자른씨없는포도	우유②
점심	기장밥 어묵국⑤④ 쇠고기파프리카조림⑤⑥⑩ ⑩ 얼갈이나물 잘게자른깍두기⑨	쌀밥 당근수제빻국④ 부추달걀말이①⑤ 잔멸치볶음⑤⑥ 백김치(배추김치⑨)	두부버섯달걀밥⑤④ 썩갠국 치킨가스①⑤⑥⑩ 백김치(배추김치⑨)	쌀밥 숙주실파국 돈육감자조림 ⑤④⑩ 양상추나물⑤⑥ 잘게자른깍두기⑨	수수밥 애호박국 새우살스위트칠리소스볶음 ⑤⑥⑦⑩ 오이나물⑤ 백김치(배추김치⑨)	쇠고기연근밥&저염양념장 ⑤⑥⑩ 아욱맑은국⑤④⑨ 잘게자른깍두기⑨ 잘게자른파인애플
오후간식	찐고구마/보리차	고마우영볶음밥⑤④/ 동굴레차	롤빵①②⑥/우유②	잔치국수①⑤⑥⑩	치즈토스트①②⑥/ 보리차	
	10	11	12 Clean Day	13	14	15 광복절
오전간식	잘게자른(방울)토마토 ⑩	잘게자른포도/치즈②	잘게자른자두	파파야산티아고요구르트②	시리얼&우유②	
점심	쌀밥 근대양파국⑤⑥ 안매은순살닭볶음탕⑤⑥⑩ ⑩ 단호박샐러드①②③⑤ 잘게자른깍두기⑨	차조밥 두부청경채국⑤④ 채소달걀찜① 잘게자른미역줄기볶음⑤⑥ 잘게자른깍두기⑨	돈육가지덮밥⑤⑥⑩ 황태찜국⑤④ 도토리묵치커리무침⑤⑥ 백김치(배추김치⑨)	찰쌀밥 콩나물달걀국①⑤ 가지미살구이⑤ 참나물무침 백김치(배추김치⑨)	쌀밥 배추맑은국⑤④ 쇠고기시금치볶음⑤⑥⑩ 고사리나물⑤⑥ 잘게자른깍두기⑨	
오후간식	꼬마치즈볶음밥②⑤/ 옥수수차	칼국수①⑤⑥⑩	스틱빵①②⑥/우유②	찐감자 ②	바나나요거트샐러드①②⑤	
	17 대체공휴일	18	19 Clean Day	20 ♥생일파티♥	21	22
오전간식		잘게자른복숭아	잘게자른수박	잘게자른복숭아①	잘게자른키위	우유②
점심		쌀밥 감자실파국 ⑤④ 돈육미트볼조림⑤⑥⑩⑩ 아욱나물 잘게자른깍두기⑨	닭살양배추볶음밥 ⑤⑥⑩ 오이냉국⑤⑥ 맛살당근무침①⑤⑥⑩ 잘게자른깍두기⑨	쌀밥 북어미역국⑤④ 닭강정①④⑤⑥⑩⑩ 양배추샐러드①②⑤⑩ 잘게자른깍두기⑨	기장밥 숙주된장국⑤⑥ 안매은파파두부⑤④⑩ 고구마파프리카버무리①⑤ 백김치(배추김치⑨)	오므라이스①⑤⑥⑩ 미나리아욱국⑤⑥ 백김치(배추김치⑨) 잘게자른오렌지
오후간식		찐단호박/우유②	크로와상①②⑥/우유②	크림스파게티②⑤⑥	찐만두⑤⑥⑩/우유②	
	24	25	26 Clean Day	27	28	29
오전간식	오이스틱/따뜻한요구르트 ②	잘게자른포도	잘게자른바나나	잘게자른방울토마토⑨우유②	잘게자른멜론	우유②
점심	찰쌀밥 들깨미역국⑤④ 돈육두루치기⑤⑥⑩ 상추나물⑤⑥ 백김치(배추김치⑨)	쌀밥 무채국⑤④ 잘게자른오징어볶음⑤⑥⑩ 청경채무침 잘게자른깍두기⑨	쇠고기장박밥⑤⑥⑩ 유부부추국⑤ 참치피망조림⑤⑥ 백김치(배추김치⑨)	수수밥 배추된장국⑤④ 혼제요리(파프리카소스) ⑩ 콩나물무침⑤ 잘게자른깍두기⑨	쌀밥 단호박국 치즈스크램블에그①②⑤ 브로콜리나물⑤ 백김치(배추김치⑨)	안매은돈육제육볶음밥 ⑤⑥⑩ 북엇국⑤⑥ 백김치(배추김치⑨) 잘게자른파인애플
오후간식	구운달걀①/옥수수차	찐감자 /우유②	롤케이크①②⑥/우유 ②	유부초밥⑤/보리차	파배기①②⑤⑥/우유②	

< 식품알레르기 유발식품 >

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

※ ⑬아황산류는 표백제, 보존료 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있으므로 식품알레르기 식단에 별도 표시하지 않았으니 참고 하여주시기 바랍니다.

< 원산지 >

원산지	쌀	배추김치	육류			수산물		식육·어육가공품				콩										
	밥/죽	배추	쇠고기		돼지고기	닭고기	오징어	동태 (명태)	가쓰오부시				두부	순두부								
			국내산(택 1)	외국산																		
			국내산	국내산					☒ 한우 ☐ 육우 ☐ 젓소	국내산					다량어		원양산		국내산	국내산		
			누룽지	고춧가루											베이컨							
			국내산	국내산													돼지고기	국내산				
가공품	떡갈비				훈제오리																	
	돼지고기	국내산	소고기	국내산	오리고기	국내산																

< 식단 열량 및 단백질 함량 (열량(kcal), 단백질(g)) >

	월	화	수	목	금	토
날짜	8/31	♥생일식단	★나들이식단			1
열량/단백질	685/27	236/9	148/3			370/16
날짜	3	4	5	6	7	8
열량/단백질	839/33	712/29	718/31	707/31	601/26	383/13
날짜	10	11	12	13	14	15
열량/단백질	698/22	619/26	721/24	592/27	660/27	광복절
날짜	17	18	19	20	21	22
열량/단백질	대체공휴일	600/25	729/25	746/29	707/26	362/14
날짜	24	25	26	27	28	29
열량/단백질	622/29	583/26	815/30	727/27	727/26	348/13
	만 1~2세		만 3~5세		만 1~2세	만 3~5세
1일 에너지 영양섭취기준	900kcal		1,400kcal		20g	25g
			1일 단백질 영양섭취기준			

< 공지사항 >

- 호계 어린이집은 친환경무농약인증, 국내산(양평)쌀을 “안양시 무상급식” 지원을 받아 제공합니다.
- 유제품은 ‘파스퇴르’ 무항생제 유제품으로 제공됩니다.
- 무항생제 고기(한우, 돼지, 닭, 오리 등) 및 계란을 사용합니다.
- 무항생제 식재료는 수급상황에 따라 변동될 수 있으며 결품의 경우 같은 식품군으로 대체합니다.
- 수급 상황에 따른 원산지 변경시 키즈노트로 안내합니다.
- 김치류는 매일 제공됩니다. (국내산배추, 국내산 고춧가루를 사용하여 직접 담가 먹습니다.)

