

일자	1일(목)	2일(금)	3일(토)-개천절
오전간식	브로콜리죽	샤인머스켓	
점심	차조밥 묵국⑤⑥⑬ 돈육볶음⑤⑩⑫⑬ 숙주들깨무침 배추김치⑬	쌀밥 어묵탕⑤⑥⑬ 닭안심채소볶음 ⑤⑥⑬⑮ 우엉조림⑤⑥ 배추김치⑬	
오후간식	시리얼/우유②	배추전⑤⑥/옥수수차	
열량 (kcal)	639	477	
단백질 (g)	21.0	22.6	

일자	5일(월)-대체휴일	6일(화)	7일(수)-국없는날	8일(목)	9일(금)-한글날	10일(토)
오전간식		달걀죽①	배	누룽지죽		아기요구르트②
점심		기장밥 미역국⑤⑥ 쇠고기당면볶음 ⑤⑥⑬⑮ 오이무침⑬ 배추김치⑬	닭살하이라이스 ②⑤⑥⑬⑮ 두부구이⑤ 배추김치⑬ 짜먹는요구르트②	참쌀밥 감자양파국⑬ 돼지갈비찜⑤⑥⑩⑬ 시금치나물무침⑤⑥⑬ 깍두기⑬		고기국수⑤⑥⑩⑬ 배추김치⑬ 바나나
오후간식		단호박찜/우유②	잔치국수①⑤⑥⑬	☆고구마핫케이크 ②⑤⑥/우유②		
열량 (kcal)		566	644	717		369
단백질 (g)		25.0	27.9	27.1		14.1

일자	12일(월)	13일(화)	14일(수)	15일(목)	16일(금)	17일(토)
오전간식	당근스틱/두유⑤	요구르트	샤인머스켓	콩나물죽⑤	배	플레인요구르트②
점심	쌀밥 쇠고기탕국⑤⑥⑬⑮ 치즈달걀찜①②③ 구이김 배추김치⑬	스펀지밥 미미돈가스①⑤⑥⑩ 브로콜리무침 ⑤⑥⑬⑮ 깍두기⑬	쌀밥 복쌈국①⑤⑥⑬ 찜닭⑤⑥⑬⑮ 무나물볶음⑬ 배추김치⑬	기장밥 청경채된장국⑤⑥⑬ 크림햄박스테이크 ①②④⑤⑥⑩⑬⑮ 과일샐러드①②⑤⑫ 깍두기⑬	쌀밥 애호박새우젓국 ⑤⑥⑨⑬ 데리야끼두부조림⑤⑬ 멸치볶음⑤ 배추김치⑬	비빔밥①⑤⑥ 김파국⑤⑥ 배추김치⑬
오후간식	볶음우동⑤⑥⑬	시리얼/우유②	다진유부주먹밥⑤⑥/ 동글래차	삶은달걀①/우유②	치즈빵①②⑥/우유②	
열량 (kcal)	530	597	590	716	610	329
단백질 (g)	23.3	23.9	24.7	30.6	26.9	12.9

일자	19일(월)	20일(화)	21일(수)	22일(목)	23일(금)-계절밥상	24일(토)
오전간식	오이스틱/유아치즈②	채소죽	배	들깨죽	자른단감	아기요구르트②
점심	쌀밥 달걀파국①⑬ 동그랑땡채소조림 ①⑤⑥⑩⑬⑮ 참나물무침⑤⑥⑬ 배추김치⑬	수수밥 안매운돈육김치국 ⑤⑩⑬ 두부탕수⑤⑫ 도토리묵무침⑤⑥⑬ 깍두기⑬	쇠고기무밥&양념장 ⑤⑥⑬⑮ 미소국⑤⑬ 버섯감자조림⑤⑥ 배추김치⑬ 두유⑤	기장밥 두부찌개⑤⑥⑬ 돈육메추리알조림 ①⑤⑥⑩ 배추나물무침⑬ 깍두기⑬	쌀밥 물만두국①⑤⑥⑩⑬ ☆고구마달걀비 ⑤⑥⑬⑮ 콩나물무침⑤⑬ 배추김치⑬	스파게티⑥⑫⑬ 크림스프②⑤⑥ 오이피클
오후간식	부추전⑤⑥/보리차	카스테라①②⑥/ 우유②	어묵잡채⑤⑥⑬	단호박요거트범벅②	밤식빵①②⑥/우유②	
열량 (kcal)	537	680	534	481	630	261
단백질 (g)	24.1	22.9	23.4	19.3	29.9	6.3

일자	26일(월)	27일(화)	28일(수)	29일(목)	30일(금)	31일(토)
오전간식	당근스틱/ 플레인요구르트②	부추영양죽	샤인머스켓	감자죽	사과	짜먹는요구르트②
점심	쌀밥 시금치된장국⑤⑥⑬ 쇠고기버섯볶음⑤⑬⑮ 김자반⑤⑥⑬ 배추김치⑬	차조밥 채소당면국⑤⑥⑬ 오리불고기⑤⑥⑬ 상추무침⑬ 깍두기⑬	쌀밥 쇠고기미역국⑤⑥⑬ 두부양념조림⑤⑥⑬ 양배추나물무침⑤⑥⑬ 깍두기⑬	기장밥 콩나물무채국⑤⑬ 닭강정⑤⑥⑫⑬⑮ 마카로니샐러드①⑤⑥ 배추김치⑬	쌀밥 유부된장국⑤⑥⑬ 돈채파프리카볶음 ⑤⑥⑩⑬⑮ 애호박나물볶음⑤⑨⑬ 배추김치⑬	안매운김치볶음밥①⑬ 우동국물⑤⑥⑬ 파인애플슬라이스
오후간식	치즈주먹밥②/ 옥수수차	찐고구마/우유②	토마토달걀프리카타 ①②⑤⑫/두유⑤	☆아기짜장면⑤⑥⑬	프렌치토스트 ①②⑤⑥/우유②	
열량 (kcal)	571	561	560	557	616	346
단백질 (g)	21.6	20.3	29.1	22.3	21.9	11.9

[식품 알레르기 유발물질]

①달걀 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀가루 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 홍합, 전복포함) ⑲잣
※ 식품 알레르기 유발물질 중 '아황산류'는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로, 대부분의 식품에 포함되어 있습니다.

원산지 표시	밥, 죽, 누룽지		배추김치		콩		쇠고기(불고기용)		쇠고기(국거리용)
	쌀	잡쌀	배추	고춧가루	연두부	두부	국내산		국내산
	국내산	국내산	국내산	국내 산	국내산	국내산	국내산	한우	한우
	식육 · 수산물 가공품								
	돼지고기	닭고기	오리고기	어묵		햄박스테이크		동그랑땡	닭강정
	국내산	국내산	국내산	연육(죽국, 베트남산)		돼지고기(국내산)		돼지고기(국내산)	닭고기(국내산)

※ 모든 품목은 국내산 또는 수입산일 경우 나라명(ex.러시아산) 표시 / 쇠고기 - 국내산일 경우 한우 또는 육우 또는 젓소로 표시, 수입산일 경우 나라명(ex.호주산) 표시

※ 식육·수산물 가공품 - 당일 계산판에 표기가능

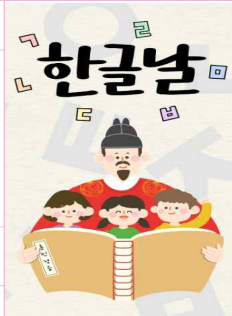
2026년 10월 식단표

만 3~5세 - 야간연장형

일자		1일(목)		2일(금)	
저녁	국없는날 나트륨 섭취를 줄이기 위해 2째 주 수요일은 국 없는 날로 제공하고 있습니다. [이달의 제철 식재료] 배추, 무, 고구마, 우엉, 사과, 단감, 포도, 배, 삼치 등	쌀밥 쇠고기숙주국⑤⑥⑬⑯ 달걀치즈전①②⑤⑬ 브로콜리무침 배추김치⑬		수수밥 연두부국⑤⑥⑬ 떡갈비채소조림 ⑤⑥⑩⑬⑯ 미역줄기볶음⑤⑬ 배추김치⑬	
		384	18.6	349	14.7
일자	5일(월)-대체휴일	6일(화)	7일(수) 국없는날	8일(목)	9일(금)-한글날
저녁	 쌀밥 맑은유부국⑤⑥⑬ 돈육단호박찜⑤⑥⑩⑬ 열무나물무침⑤⑥⑬ 배추김치⑬	찰밥 미트볼채소조림 ①⑤⑥⑩⑬⑯ 깻잎나물무침⑤⑥⑬ 깍두기⑬	쌀밥 시금치된장국⑤⑥⑬ 부추달걀볶음①⑤⑬ 청포묵무침⑤⑥ 배추김치⑬		
열량(kcal)	단백질(g)	356	19.0	346	15.9
열량(kcal)	단백질(g)	314	11.0		
일자	12일(월)	13일(화)	14일(수)	15일(목)	16일(금)
저녁	차조밥 안매운콩비지찌개 ⑤⑩⑬ 닭살조림⑤⑥⑬⑯ 가지무침⑤⑥⑬ 깍두기⑬	쌀밥 감자된장국⑤⑥⑬ 달걀말이①⑤⑬ 버섯볶음⑤⑥⑬ 배추김치⑬	찰쌀밥 건새우묵국⑤⑥⑨⑬ 안매운마파두부 ⑤⑥⑩⑬⑯ 찐만두⑤⑥⑩⑬ 배추김치⑬	쌀밥 양파미역국⑤⑥⑬ 돈육청경채볶음 ⑤⑥⑩⑬⑯ 콩나물무침⑤⑬ 깍두기⑬	수수밥 들깨채소국⑤⑥⑬ 맛살채소전①⑤⑥⑬ 애호박나물볶음⑤⑨⑬ 배추김치⑬
열량(kcal)	단백질(g)	294	17.6	343	13.6
열량(kcal)	단백질(g)	443	18.6	359	13.9
열량(kcal)	단백질(g)	290	10.3		
일자	19일(월)	20일(화)	21일(수)	22일(목)	23일(금)
저녁	기장밥 된장찌개⑤⑥⑬ 쇠불고기⑤⑥⑬⑯ 오이나물⑤⑥⑬ 깍두기⑬	쌀밥 맑은두부탕⑤⑥⑬ 간장닭찜⑤⑥⑬⑯ 건파래볶음⑤ 배추김치⑬	차조밥 수제비국⑥⑬ 어묵짜장볶음⑤⑥⑬ 들깨나물볶음⑤⑥⑬ 배추김치⑬	쌀밥 배추된장국⑤⑥⑬ 너비아니구이⑤⑥⑬⑯ 양배추나물무침⑤⑥⑬ 깍두기⑬	찰쌀밥 콩나물국⑤⑬ 두부채소볶음⑤⑥⑬ 연근유자청무침 배추김치⑬
열량(kcal)	단백질(g)	323	13.7	361	25.4
열량(kcal)	단백질(g)	371	12.3	363	13.9
열량(kcal)	단백질(g)	296	10.9		
일자	26일(월)	27일(화)	28일(수)	29일(목)	30일(금)
저녁	수수밥 안매운닭개장⑤⑥⑬⑯ 비엔나채소조림 ①⑤⑥⑩⑬ 시금치나물무침⑤⑥⑬ 깍두기⑬	쌀밥 황태국⑤⑥⑬ 달걀찜① 멸치볶음⑤ 배추김치⑬	찰쌀밥 양배추된장국⑤⑥⑬ 돈육소금구이⑩ 고사리나물볶음⑤⑥⑬ 깍두기⑬	쌀밥 게살탕⑤⑥⑬ 쇠고기육전①⑤⑥⑯ 감자조림⑤⑥ 배추김치⑬	수수밥 애호박맑은국⑤⑬ 닭가슴살장조림 ⑤⑥⑬⑯ 파프리카무침 배추김치⑬
열량(kcal)	단백질(g)	356	14.1	366	20.9
열량(kcal)	단백질(g)	326	16.3	414	19.7
열량(kcal)	단백질(g)	263	15.9		
[식품 알레르기 유발물질] ①달걀 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀가루 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 홍합, 전복포함) ⑲잣 ※ 식품 알레르기 유발물질 중 ⑬야황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로, 대부분의 식품에 포함되어 있습니다.					

원산지 표시	밥, 죽, 누룽지		배추김치		콩		쇠고기(불고기용)		쇠고기(국거리용)	
	쌀	찰쌀	배추	고춧가루	연두부	콩비지	두부	국내산	수입산	
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	군내산	한우	한우산	
	식육 · 수산물 가공품									
	돼지고기	닭고기	떡갈비	미트볼	맛살	어묵	너비아니	비엔나		
	국내산	국내산	돼지고기 (국내산)	돼지고기 (국내산)	연육 (미국, 베트남산)	연육 (중국,베트남산)	돼지고기 (국내산)	돼지고기 (국내산)		

※ 모든 품목은 국내산 또는 수입산일 경우 나라명(ex.러시아산) 표시 / 쇠고기 - 국내산일 경우 한우 또는 육우 또는 젓소로 표시, 수입산일 경우 나라명(ex.호주산) 표시
 ※ 식육·수산물 가공품 - 당일 게시판에 표시가능

일자		1일(목)				2일(금)				3일(토)-개천절				
오전간식		 [🌟 10월 신메뉴] 소화를 도와주는 고구마를 활용한 고구마핫케이크 입니다.				브로콜리죽				샤인머스켓				
점심		🇰🇷 국없는날 나트륨 섭취를 줄이기 위해 2째 주 수요일은 국 없는 날로 제공하고 있습니다. 🇨🇳 세계 음식문화의 날: 중국 음식 아기짜장면입니다.				차조밥 묵국⑤⑥⑬ 돈육볶침⑤⑩⑫⑬ 🌸 숙주들깨무침 배추김치⑬				쌀밥 어묵탕⑤⑥⑬ 닭안심채소볶음 ⑤⑥⑬⑮ 우엉조림⑤⑥ 배추김치⑬				
오후간식		[이달의 제철 식재료] 배추, 무, 고구마, 우엉, 사과, 단감, 포도, 배, 참치 등				시리얼/우유②				배추전⑤⑥/옥수수차				
열량(kcal)		🍲 계절밥상 제철 식재료(단감, 고구마)를 이용한 영양 및 면역력 강화 식단				447				334				
단백질(g)						14.7				15.8				
일자		5일(월)-대체휴일		6일(화)		7일(수)🇰🇷 국없는날		8일(목)		9일(금)-한글날		10일(토)		
오전간식				*새우살죽⑤⑥⑨ (달걀죽①)		키위		누룽지죽				아기요구르트②		
점심				기장밥 미역국⑤⑥ 쇠고기당면볶음 ⑤⑥⑬⑭ 오이무침⑬ 배추김치⑬		닭살하이라이스 ②⑤⑥⑬⑮ (맑은장국⑤⑥⑬) 두부구이⑤ 배추김치⑬ 짜먹는요구르트②		찰쌀밥 감자양파국⑬ 돼지갈비찜⑤⑥⑩⑬ 시금치나물무침⑤⑥⑬ 깍두기⑬				고기국수⑤⑥⑩⑬ 배추김치⑬ 바나나		
오후간식				단호박찜/우유②		잔치국수①⑤⑥⑬		🌟 고구마핫케이크 ②⑤⑥/우유②						
열량(kcal)				396		451		502				258		
단백질(g)		17.5		19.5		19.0		9.9						
일자		12일(월)		13일(화)		14일(수)		15일(목)		16일(금)		17일(토)		
오전간식		당근스틱/두유⑤		요구르트		배		콩나물죽⑤		배		플레인요구르트②		
점심		쌀밥 쇠고기탕국⑤⑥⑬⑭ 치즈달걀찜①②③ 구이김 배추김치⑬		스팸참치볶음밥⑩⑬ 미니돈가스①⑤⑥⑩ 브로콜리무침 깍두기⑬		쌀밥 복엇국①⑤⑥⑬ 찜닭⑤⑥⑬⑮ 무나물볶음⑬ 배추김치⑬		기장밥 청경채된장국⑤⑥⑬ 크림햄박스테이크 ①②④⑤⑥⑩⑬⑭ 과일샐러드①②⑤⑫ 깍두기⑬		쌀밥 애호박새우젓국 ⑤⑥⑨⑬ 데리야끼두부조림⑤⑬ 멸치볶음⑤ 배추김치⑬		비빔밥①⑤⑥ 김파국⑤⑥ 배추김치⑬		
오후간식		볶음우동⑤⑥⑬		시리얼/우유②		다진유부주먹밥⑤⑥/ 동글레차		삶은달걀①/우유②		치즈빵①②⑥/우유②				
열량(kcal)		371		418		413		501		427		230		
단백질(g)		16.3		16.7		17.3		21.4		18.8		9.0		
일자		19일(월)		20일(화)		21일(수)		22일(목)		23일(금)🍲 계절밥상		24일(토)		
오전간식		오이스틱/유아치즈②		채소죽		배		들깨죽		자른 단감		아기요구르트②		
점심		쌀밥 달걀파국①⑬ 동그랑땡채소조림 ①⑤⑥⑩⑬⑭ 참나물무침⑤⑥⑬ 배추김치⑬		수수밥 안매운돈육김치국 ⑤⑩⑬ 두부탕수⑤⑫ 도토리묵무침⑤⑥⑬ 깍두기⑬		쇠고기무밥&양념장 ⑤⑥⑬⑭ 미소국⑤⑬ 버섯감자조림⑤⑥ 배추김치⑬ 두유⑤		기장밥 두부찌개⑤⑥⑬ 돈육메추리알조림 ①⑤⑥⑩ 배추나물무침⑬ 깍두기⑬		쌀밥 물만두국①⑤⑥⑩⑬ 고구마달걀비 ⑤⑥⑬⑮ 콩나물무침⑤⑬ 배추김치⑬		스파게티⑥⑫⑬ 크림스프②⑤⑥ 오이피클		
오후간식		부추전⑤⑥/보리차		카스테라①②⑥/ 우유②		어묵잡채⑤⑥⑬		단호박요거트범벅②		밤식빵①②⑥/우유②				
열량(kcal)		376		476		374		337		441		183		
단백질(g)		16.9		16.0		16.4		13.5		20.9		4.4		
일자		26일(월)		27일(화)		28일(수)		29일(목)		30일(금)		31일(토)		
오전간식		당근스틱/ 플레인요구르트②		부추영양죽		샤인머스켓		감자죽		사과		짜먹는요구르트②		
점심		쌀밥 시금치된장국⑤⑥⑬ 쇠고기버섯볶음⑤⑬⑭ 김자반⑤⑥⑬ 배추김치⑬		차조밥 채소당면국⑤⑥⑬ 오리불고기⑤⑥⑬ 상추무침⑬ 깍두기⑬		쌀밥 쇠고기미역국⑤⑥⑬ *순살삼치조림⑤⑥⑬ (두부양념조림⑤⑥⑬) 양배추나물무침⑤⑥⑬ 깍두기⑬		기장밥 콩나물무채국⑤⑬ 닭강정⑤⑥⑫⑬⑮ 마카로니샐러드①⑤⑥ 배추김치⑬		쌀밥 유부된장국⑤⑥⑬ 돈채파프리카볶음 ⑤⑥⑩⑬⑮ 애호박나물볶음⑤⑨⑬ 배추김치⑬		안매운김치볶음밥①⑬ 우동국물⑤⑥⑬ 파인애플슬라이스		
오후간식		치즈주먹밥②/ 옥수수차		찐고구마/우유②		토마토달걀프리카타 ①②⑤⑫/두유⑤		🇨🇳 아기짜장면⑤⑥⑬		프렌치토스트 ①②⑤⑥/우유②				
열량(kcal)		400		393		392		390		431		242		
단백질(g)		15.1		14.2		20.4		15.6		15.3		8.3		

[식품 알레르기 유발물질]

①달걀 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀가루 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 홍합, 전복포함) ⑲젓
 ※ 식품 알레르기 유발물질 중 '⑬아황산류'는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로, 대부분의 식품에 포함되어 있습니다.

원산지 표시	밥, 죽, 누룽지		배추김치		콩		쇠고기(불고기용)		쇠고기(국거리용)	
	쌀	찰쌀	배추	고춧가루	연두부	두부	국내산	국내산	국내산	국내산
	국내산	국내산	국내산	국내 산	국내산	국내산	한우	한우	한우	한우
	식육 · 수산물 가공품									
	돼지고기	닭고기	오리고기	어묵		햄박스테이크		동그랑땡		닭강정
	국내산	국내산	국내산	연육(죽국, 베트남산)		돼지고기(국내산)		돼지고기(국내산)		닭고기(국내산)

※ 모든 품목은 국내산 또는 수입산일 경우 나라명(ex.러시아산) 표시 / 쇠고기 - 국내산일 경우 한우 또는 육우 또는 젓소로 표시, 수입산일 경우 나라명(ex.호주산) 표시

※ 식육·수산물 가공품 - 당일 게시판에 표시가능 / 수산물을 제공이 어려운 기관에서는 갈어의 대체 메뉴를 사용해 주시기 바랍니다.

2026년 10월 식단표

만 1~2세 - 야간연장형

일자			1일(목)		2일(금)							
저녁	국없는날 나트륨 섭취를 줄이기 위해 2째 주 수요일은 국 없는 날로 제공하고 있습니다. [이달의 제철 식재료] 배추, 무, 고구마, 우엉, 사과, 단감, 포도, 배, 삼치 등		쌀밥 쇠고기숙주국⑤⑥⑬⑯ 달걀치즈전①②⑤⑬ 브로콜리무침 배추김치⑬		수수밥 연두부국⑤⑥⑬ 떡갈비채소조림 ⑤⑥⑩⑬⑯ 미역줄기볶음⑤⑬ 배추김치⑬							
	열량 (kcal)	단백질 (g)	269	13.0	244	10.3						
일자			5일(월)-대체휴일		6일(화)		7일(수) 국없는날		8일(목)		9일(금)-한글날	
저녁			쌀밥 맑은유부국⑤⑥⑬ 돈육단호박찜⑤⑥⑩⑬ 열무나물무침⑤⑥⑬ 배추김치⑬		차조밥 미트볼채소조림 ①⑤⑥⑩⑬⑯ 갯잎나물무침⑤⑥⑬ 깍두기⑬		쌀밥 시금치된장국⑤⑥⑬ 부추달걀볶음①⑤⑬ 청포묵무침⑤⑥ 배추김치⑬					
	열량 (kcal)	단백질 (g)	249	13.3	242	11.1	220	7.7				
일자			12일(월)		13일(화)		14일(수)		15일(목)		16일(금)	
저녁	차조밥 안매운콩비지찌개 ⑤⑩⑬ 닭살조림⑤⑥⑬⑯ 가지무침⑤⑥⑬ 깍두기⑬		쌀밥 감자된장국⑤⑥⑬ 달걀말이①⑤⑬ 버섯볶음⑤⑥⑬ 배추김치⑬		찰쌀밥 건새우묵국⑤⑥⑨⑬ 안매운마파두부 ⑤⑥⑩⑬⑯ 찜만두⑤⑥⑩⑬ 배추김치⑬		쌀밥 양파미역국⑤⑥⑬ 돈육청경채볶음 ⑤⑥⑩⑬⑯ 콩나물무침⑤⑬ 깍두기⑬		수수밥 들깨채소국⑤⑥⑬ 맛살채소전①⑤⑥⑬ 애호박나물볶음⑤⑨⑬ 배추김치⑬			
	열량 (kcal)	단백질 (g)	206	12.3	240	9.5	310	13.0	251	9.7	203	7.2
일자			19일(월)		20일(화)		21일(수)		22일(목)		23일(금)	
저녁	기장밥 된장찌개⑤⑥⑬ 쇠불고기⑤⑥⑬⑯ 오이나물⑤⑥⑬ 깍두기⑬		쌀밥 맑은두부탕⑤⑥⑬ 간장닭찜⑤⑥⑬⑯ 건파래볶음⑤ 배추김치⑬		차조밥 수제비국⑥⑬ 어묵짜장볶음⑤⑥⑬ 들깨나물무침⑤⑥⑬ 배추김치⑬		쌀밥 배추된장국⑤⑥⑬ 너비아니구이⑤⑥⑬⑯ 양배추나물무침⑤⑥⑬ 깍두기⑬		찰쌀밥 콩나물국⑤⑬ 두부채소볶음⑤⑥⑬ 연근유자청무침 배추김치⑬			
	열량 (kcal)	단백질 (g)	226	9.6	253	17.8	260	8.6	254	9.7	207	7.6
일자			26일(월)		27일(화)		28일(수)		29일(목)		30일(금)	
저녁	수수밥 안매운닭개장⑤⑥⑬⑯ 비엔나채소조림 ①⑤⑥⑩⑬ 시금치나물무침⑤⑥⑬ 깍두기⑬		쌀밥 황태국⑤⑥⑬ 달걀찜① 멸치볶음⑤ 배추김치⑬		찰쌀밥 양배추된장국⑤⑥⑬ 돈육소금구이⑩ 고사리나물볶음⑤⑥⑬ 깍두기⑬		쌀밥 게살탕⑤⑥⑬ 쇠고기육전①⑤⑥⑯ 감자조림⑤⑥ 배추김치⑬		수수밥 애호박맑은국⑤⑬ 닭가슴살장조림 ⑤⑥⑬⑯ 파프리카무침 배추김치⑬			
	열량 (kcal)	단백질 (g)	249	9.9	256	14.6	228	11.4	290	13.8	184	11.1
[식품 알레르기 유발물질] ①달걀 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀가루 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 홍합, 전복포함) ⑲잣 ※ 식품 알레르기 유발물질 중 ⑬야황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로, 대부분의 식품에 포함되어 있습니다.												

원산지 표시	밥, 죽, 누룽지		배추김치		콩		쇠고기(불고기용)		쇠고기(국거리용)	
	쌀	찰쌀	배추	고춧가루	연두부	콩비지	두부	국내산	수입산	
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	군내산	한우	한우산	
	식육 · 수산물 가공품									
	돼지고기	닭고기	떡갈비	미트볼	맛살	어묵	너비아니	비엔나		
	국내산	국내산	돼지고기 (국내산)	돼지고기 (국내산)	연육 (미국, 베트남산)	연육 (중국,베트남산)	돼지고기 (국내산)	돼지고기 (국내산)		

※ 모든 품목은 국내산 또는 수입산일 경우 나라명(ex.러시아산) 표시 / 쇠고기 - 국내산일 경우 한우 또는 육우 또는 젓소로 표시, 수입산일 경우 나라명(ex.호주산) 표시
 ※ 식육·수산물 가공품 - 당일 게시판에 표시가능