발행처 : 부천시어린이·사회복지급식관리지원센터
발행일 : 2026. 10. 15.
작성자 : 이지은, 백진영 영양사

2026년 11월 식단표

만 1~2세 - 일반형

부천시 어린이·사회복지 급식관리지원센터

일자	2일(월)	3일(화)	4일(수)	5일(목) 계절밥상	6일(금)
오전간식	누룽지죽	토마토슬라이스⑫	치즈죽②	배	무죽⑬
점심	쌀밥 감잣국⑬ 두부데리야끼조림⑤⑥⑬ 얼갈이나물무침 깍두기⑬	기장밥 미역국⑤⑥ 쇠고기채소볶음 ⑤⑥⑬⑯ 버섯나물⑬ 깍두기⑬	카레라이스 ②⑤⑥⑩⑫⑬⑯⑱ 호박양파국⑬ 무나물 배추김치⑬	쌀밥 두부탕국⑤⑥ 닭살구이⑤⑮ 연근조림⑤⑥ 배추김치⑬	쌀밥 아욱된장국⑤⑥⑬ 버섯쇠불고기 ⑤⑥⑬⑯ 멸치조림⑤⑥⑬ 배추김치⑬
오후간식	찐고구마 / 우유②	생일케이크①②⑤⑥/우유② (알러지대체 찐감자)	간장비빔국수⑤⑥⑬	찐감자 / 우유②	옥수수채소전⑤⑥ /옥수수차
열량(kcal) / 단백질(g)	399 / 16.1	383 / 13.8	395 / 11.7	358 / 17.8	386 / 18.1
일자	9일(월)	10일(화)	11일(수)	12일(목)	13일(금)
오전간식	당근죽	사과	애호박죽	귤	미역죽
점심	수수밥 닭곰탕⑬⑮ 돼지고기양배추찜 ⑤⑥⑩ 청포묵무침⑤⑥ 배추김치⑬	찹쌀밥 안매운부대찌개⑤⑥⑩⑬ 연두부⑤⑥ 배추나물무침⑬ 깍두기⑬	쌀밥 유부맑은국⑤⑬ 로제소스닭살조림 ②⑫⑬⑮ 브로콜리무침 배추김치⑬	차조밥 콩나물국⑤⑥⑬⑰ 두부채소볶음⑤⑩⑬ 고사리나물볶음⑤⑥⑬ 배추김치⑬	쌀밥 쇠고기탕국⑤⑥⑬⑯ 가지돈민찌된장볶음 ⑤⑥⑩⑬ 시금치나물⑤⑥⑬ 깍두기⑬
오후간식	찐감자 / 우유②	물만두⑤⑥⑩⑬ / 보리차	아기자장면⑤⑥⑬	애호박전⑤⑥ / 보리차	삶은달걀① / 우유② (알러지대체 찐고구마)
열량(kcal) / 단백질(g)	352 / 18.2	380 / 13.7	421 / 17.1	341 / 11.5	438 / 20.0
일자	16일(월)	17일(화)	18일(수)	19일(목)	20일(금)
오전간식	김가루죽	바나나	참깨죽	파인애플슬라이스	채소죽
점심	쌀밥 뭇국⑬ 간장닭갈비⑤⑥⑬⑮ 근대나물무침⑤⑥⑬ 배추김치⑬	수수밥 안매운콩비지찌개⑤⑩⑬ 돼지고기장조림⑤⑥⑩⑬ 감자채볶음⑤⑬ 깍두기⑬	새우살볶음밥⑤⑥⑨⑬⑱ 우동국물⑤⑥⑬ 어묵조림⑤⑥⑬ 김자반⑤⑥⑬ 배추김치⑬	기장밥 쇠고기미역국⑤⑥⑯ 두부간장조림⑤⑥⑬/ 참나물무침⑤⑥⑬ 배추김치⑬12	쌀밥 배추된장국⑤⑥⑬ 돈육짜장볶음⑤⑥⑩⑬ 물만두⑤⑥⑩⑬ 깍두기⑬
오후간식	단호박찜 / 우유②	핫도그①②⑤⑥⑩⑬/우유② (알러지대체 찐고구마)	유부국수⑤⑥	해물파전⑤⑥⑬⑰ 옥수수차	찐고구마 / 우유②
열량(kcal) / 단백질(g)	360 / 16.7	452 / 19.6	434 / 20.3	377 / 15.0	459 / 17.7
일자	23일(월)	24일(화)	25일(수)	26일(목)	27일(금)
오전간식	두부양파죽⑤⑬	귤	브로콜리죽	토마토슬라이스⑫	멸치영양죽⑬
점심	쌀밥 감잣국⑬ 너비아니채소조림 ⑤⑥⑬⑯ 애호박나물볶음⑤⑨⑬ 배추김치⑬	차조밥 애호박된장국⑤⑥⑬ 파프리카닭조림⑤⑬⑮ 오이무침⑬ 배추김치⑬	쌀밥 순두부국⑤⑥⑬ 돈육불고기⑤⑥⑩⑬ 청경채나물무침⑤⑥⑬ 깍두기⑬	찹쌀밥 팽이버섯장국⑤⑥⑬ 쇠고기깻잎볶음⑤⑬⑯ 콩나물무침⑤⑬ 배추김치⑬	쌀밥 황태국⑤⑥⑬ 간장제육볶음⑤⑥⑩⑬ 상추무침⑬ 깍두기⑬
오후간식	찐고구마 / 우유②	어묵탕⑤⑥⑬	동물삼색토마토파스타 ②⑤⑥⑫⑬⑯	찹쌀탕수육②⑤⑥⑩⑯	찐감자 / 우유②
열량(kcal) / 단백질(g)	465 / 16.4	338 / 14.1	438 / 15.5	341 / 18.3	413 / 18.1
일자	30일(월)				
오전간식	콩나물죽⑤				
점심	쌀밥 감자미역국⑤⑥ 순살안동찜닭⑤⑥⑬⑮ 들깨무나물볶음 ⑤⑥⑬ 배추김치⑬				
오후간식	삶은달걀① / 우유② (알러지대체 찐고구마)				
열량(kcal) / 단백질(g)	394 / 18.5				

[11월 신메뉴]
혈관을 튼튼하게 해주는 가지를 활용한 가지돈민찌된장볶음입니다.

[이달의 제철 식재료] 연근, 배추, 무, 배, 귤, 사과, 고등어, 삼치 등

계절밥상 제철 식재료(배, 연근)를 이용한 영양 및 면역력 강화 식단입니다.

세계 음식문화의 날: 인도 음식 카레라이스입니다.

신메뉴
저당 메뉴
저염 메뉴

[식품 알레르기 유발물질]
①달걀 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀가루 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 홍합, 전복포함) ⑲잣
※ 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	수산물
	쌀	찹쌀	배추	고춧가루	두부	콩비지	순두부	연두부	국내산	오징어
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산		한우	국내산
	닭고기	돼지고기	식육 · 수산물 가공품							
			너비아니		햄		어묵		탕수육	
	국내산	국내산	돼지고기(국내산)		돼지고기(국내산)		연육(베트남산)		돼지고기(국내산)	

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

발행처 : 부천시어린이·사회복지급식관리지원센터
발행일 : 2026. 10. 15.
작성자 : 이지은, 백진영 영양사

2026년 11월 식단표

만 3~5세 - 일반형

부천시 어린이·사회복지 급식관리지원센터

일자	2일(월)	3일(화)	4일(수)	5일(목) 계절밥상	6일(금)
오전간식	누룽지죽	토마토슬라이스⑫	치즈죽②	배	무죽⑬
점심	쌀밥 감잣국⑬ 두부데리야끼조림⑤⑥⑬ 얼갈이나물무침 깍두기⑬	기장밥 미역국⑤⑥ 쇠고기채소볶음 ⑤⑥⑬⑯ 버섯나물⑬ 깍두기⑬	카레라이스 ②⑤⑥⑩⑫⑬⑯⑱ 호박양파국⑬ 무나물 배추김치⑬	쌀밥 두부탕국⑤⑥ 닭살구이⑤⑮ 연근조림⑤⑥ 배추김치⑬	쌀밥 아욱된장국⑤⑥⑬ 버섯쇠불고기 ⑤⑥⑬⑯ 멸치조림⑤⑥⑬ 배추김치⑬
오후간식	찐고구마 / 우유②	생일케이크①②⑤⑥/우유②	간장비빔국수⑤⑥⑬	찐감자 / 우유②	옥수수채소전⑤⑥ 옥수수차
열량(kcal) / 단백질(g)	399 / 16.1	383 / 13.8	395 / 11.7	358 / 17.8	386 / 18.1
일자	9일(월)	10일(화)	11일(수)	12일(목)	13일(금)
오전간식	당근죽	사과	애호박죽	귤	미역죽
점심	수수밥 닭곰탕⑬⑮ 돼지고기양배추찜 ⑤⑥⑩ 청포묵무침⑤⑥ 배추김치⑬	찹쌀밥 안매운부대찌개⑤⑥⑩⑬ 연두부⑤⑥ 배추나물무침⑬ 깍두기⑬	쌀밥 유부맑은국⑤⑬ 로제소스닭살조림 ②⑫⑬⑮ 브로콜리무침 배추김치⑬	차조밥 콩나물국⑤⑥⑬⑰ 두부채소볶음⑤⑩⑬ 고사리나물볶음⑤⑥⑬ 배추김치⑬	쌀밥 쇠고기탕국⑤⑥⑬⑯ 가지돈민찌된장볶음 ⑤⑥⑩⑬ 시금치나물⑤⑥⑬ 깍두기⑬
오후간식	찐감자 / 우유②	물만두⑤⑥⑩⑬ / 보리차	아기자장면⑤⑥⑬	애호박전⑤⑥ / 보리차	삶은달걀① / 우유②
열량(kcal) / 단백질(g)	352 / 18.2	380 / 13.7	421 / 17.1	341 / 11.5	438 / 20.0
일자	16일(월)	17일(화)	18일(수)	19일(목)	20일(금)
오전간식	김가루죽	바나나	참깨죽	파인애플슬라이스	채소죽
점심	쌀밥 뭇국⑬ 간장닭갈비⑤⑥⑬⑮ 곤대나물무침⑤⑥⑬ 배추김치⑬	수수밥 안매운콩비지찌개⑤⑩⑬ 돼지고기장조림⑤⑥⑩⑬ 감자채볶음⑤⑬ 깍두기⑬	새우살볶음밥⑤⑥⑨⑬⑱ 우동국물⑤⑥⑬ 어묵조림⑤⑥⑬ 김자반⑤⑥⑬ 배추김치⑬	기장밥 쇠고기미역국⑤⑥⑯ 두부간장조림⑤⑥⑬/ 참나물무침⑤⑥⑬ 배추김치⑬12	쌀밥 배추된장국⑤⑥⑬ 돈육짜장볶음⑤⑥⑩⑬ 물만두⑤⑥⑩⑬ 깍두기⑬
오후간식	단호박찜 / 우유②	핫도그①②⑤⑥⑩⑬ 우유②	유부국수⑤⑥	해물파전⑤⑥⑬⑰ 옥수수차	찐고구마 / 우유②
열량(kcal) / 단백질(g)	360 / 16.7	452 / 19.6	434 / 20.3	377 / 15.0	459 / 17.7
일자	23일(월)	24일(화)	25일(수)	26일(목)	27일(금)
오전간식	두부양파죽⑤⑬	귤	브로콜리죽	토마토슬라이스⑫	멸치영양죽⑬
점심	쌀밥 감잣국⑬ 너비아니채소조림 ⑤⑥⑬⑯ 애호박나물볶음⑤⑨⑬ 배추김치⑬	차조밥 애호박된장국⑤⑥⑬ 파프리카닭조림⑤⑬⑮ 오이무침⑬ 배추김치⑬	쌀밥 순두부국⑤⑥⑬ 돈육불고기⑤⑥⑩⑬ 청경채나물무침⑤⑥⑬ 깍두기⑬	찹쌀밥 팽이버섯장국⑤⑥⑬ 쇠고기깻잎볶음⑤⑬⑯ 콩나물무침⑤⑬ 배추김치⑬	쌀밥 황태국⑤⑥⑬ 간장제육볶음⑤⑥⑩⑬ 상추무침⑬ 깍두기⑬
오후간식	찐고구마 / 우유②	어묵탕⑤⑥⑬	동물삼색토마토파스타 ②⑤⑥⑫⑬⑯	찹쌀탕수육②⑤⑥⑩⑯	찐감자 / 우유②
열량(kcal) / 단백질(g)	465 / 16.4	338 / 14.1	438 / 15.5	341 / 18.3	413 / 18.1
일자	30일(월)				
오전간식	콩나물죽⑤				
점심	쌀밥 감자미역국⑤⑥ 순살안동찜닭⑤⑥⑬⑮ 들깨무나물볶음 ⑤⑥⑬ 배추김치⑬				
오후간식	삶은달걀① / 우유②				
열량(kcal) / 단백질(g)	394 / 18.5				

[11월 신메뉴]
혈관을 튼튼하게 해주는 가지를 활용한 가지돈민찌된장볶음입니다.

[이달의 제철 식재료] 연근, 배추, 무, 배, 귤, 사과, 고등어, 삼치 등

계절밥상 제철 식재료(배, 연근)를 이용한 영양 및 면역력 강화 식단입니다.

세계 음식문화의 날: 인도 음식 카레라이스입니다.

신메뉴
저당 메뉴
저염 메뉴

[식품 알레르기 유발물질]
①달걀 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀가루 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 홍합, 전복포함) ⑲잣
※ 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	수산물
	쌀	찹쌀	배추	고춧가루	두부	콩비지	순두부	연두부	국내산	오징어
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산		한우	국내산
	닭고기	돼지고기	식육 · 수산물 가공품							
			너비아니		햄		어묵		탕수육	
	국내산	국내산	돼지고기(국내산)		돼지고기(국내산)		연육(베트남산)		돼지고기(국내산)	

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

식단 이용 시 안내사항

<2026.01.15.>

연령별 1일 영양섭취 기준	연령 구분	영아		유아	
		만 0~5개월	만 6~11개월	만 1~2세	만 3~5세
	에너지(kcal)	500	600	900	1,400
	단백질 권장섭취량(g)	10	15	20	25

식단 구성

① **유제품 주 3~4회** : 성장기 어린이의 충분한 칼슘 섭취 증가를 위해 주 3~4회 제공
② **당·나트륨 저감화** : 당·나트륨 저감화 메뉴 월 1회, 국 없는 날 월 2회 (만 1~2세 월 1회)
③ **가공식품의 최소화** : 주 3회 이상 신선한 채소 및 과일 제공
④ **신메뉴 월 1회** : 영양가 높은 다양한 메뉴의 제공
⑤ **세계문화의 날 월 1회** : 여러 나라의 음식을 접함으로써 음식문화의 다양성 제공
⑥ **계절밥상** : 2가지 이상의 제철 식재료를 사용하여 영양 및 면역력 강화 식단
⑦ **생일식단** : 생일 영유아가 있는 경우 기존 식단을 변경하여 사용

식단 기본 정보

- 만 3~5세 일반형 식단을 기준으로 만 1~2세의 특성을 고려하여 식단을 작성합니다. (유아 섭취율의 65% 적용)
- 식품 알레르기 유발물질 표기를 강화하여 번호를 기재하여 알레르기 정보를 제공합니다.
- 본 센터의 식단은 식단감수위원회의 자문을 받아 작성되었습니다.
- 제공된 식단을 기준으로 유아 식사 시 모니터링은 필수적으로 동반되어야 합니다.
- 만 1세 초기(12~15개월)의 유아는 발달 상황에 따라 이유식 후기 식단을 사용하거나, 만 1세의 음식 조리 시보다 식재료 크기를 작게 하고, 조리법 등을 변경하여 제공합니다.
- **12~35개월의 유아는 매끄럽고 동글동글한 음식(방울토마토, 포도, 메추리알 등) 제공 시 세로 방향으로 작게 썰고 가급적 껍질을 제거하여 제공하며, 딱딱한 음식(콩 등), 찰기 있는 음식(떡 등)을 제공하지 않습니다.**
- **3~5세(36개월 이후)의 유아는 매끄럽고 동글동글한 음식(방울토마토, 포도 등), 딱딱한 음식(콩 등), 찰기 있는 음식(떡 등)을 원형의 형태로 제공하지 않고 잘라서 제공 및 제공 시 주의해야 합니다.**

★ 동일 식품군 내 대체 식재료 ★

구분		대체 가능 메뉴
식사	밥류	모든 종류의 잡곡류 (쌀밥↔찹쌀밥↔차조밥 등)
	김치	모든 종류의 김치류 (백김치↔배추김치↔깍두기 등)
간식	떡	백설기↔바람떡↔송편↔증편 등
	빵	크림빵↔카스테라↔소보로빵↔쨈샌드위치 등 (당분과 지방함량이 많은 빵 주의)
	과일	모든 종류의 과일 / 딸기↔키위↔사과↔바나나 등
	채소	모든 종류의 채소(스틱) / 오이스틱↔당근스틱↔방울토마토 등
	우유 및 유제품	두유↔우유↔플레인요구르트↔치즈 등
같은 식품군	육류	소↔돼지↔닭↔오리 교차변경 가능 * 닭→치킨너겟(X), 돼지→햄구이(X), 쇠고기장조림→두부간장조림(X)
	달걀·두부	달걀↔두부 교차변경 가능 * 달걀찜↔연두부찜(O), 달걀말이↔두부구이(O), 달걀후라이↔소시지구이(x)
	등푸른 생선	고등어↔삼치↔참치↔꽁치 등 * 고등어구이→삼치구이(O), 고등어구이→고등어조림(X)
	흰살 생선	임연수↔가자미↔동태↔대구↔갈치↔조기 등
	녹색나물·채소	시금치↔열무↔근대↔청경채↔호박↔부추↔깻잎↔상추↔아욱 등
	흰색나물·채소	콩나물↔숙주나물↔배추↔양배추↔도라지↔무 등

※ 동일 식품군 내에서 동일한 조리법으로 식재료의 대체가 가능합니다 ※
기관 사정에 따라 급·간식 식단 수정을 원하시는 경우 대체 식재료를 참고하여 수정하시고,
급·간식 제공일 수 기준으로 50% 이상 수정할 경우 센터로 식단 감수를 요청해 주세요. (식단 감수 안내문 참고)

<출처: 2025년 어린이급식관리지원센터 식단 운영·관리 지침>