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

2026년 11월 식단표

만 0세 - 일반형

부천시 어린이·사회복지 급식관리지원센터

일자	2일(월)	3일(화)	4일(수) 국없는날	5일(목)	6일(금) 계절밥상
오전간식	오이스틱/두유⑤	어묵채소죽⑤⑥⑬	배	누룽지죽	배
점심	쌀밥 닭곰탕⑬⑮ 떡갈비데리야끼조림⑤⑥⑩⑬ 얼갈이나물무침 깍두기⑬	기장밥 근대장국⑤⑥⑬ 쇠고기버섯조림⑤⑥⑬⑯ 시금치나물무침 깍두기⑬	카레라이스 ②⑤⑥⑩⑫⑬⑯⑱ 달걀찜① 배추김치⑬ 요구르트②	수수밥 감잣국⑬ 돼지고기시래기찜⑤⑥⑩⑬ 청포묵무침⑤⑥ 배추김치⑬	쌀밥 두부탕국⑤⑥ 임연수구이⑤⑥ 연근조림⑤⑥ 배추김치⑬
오후간식	채소튀김⑤⑥/매실차	단호박찜/우유②	간장비빔국수⑤⑥⑬	단팥빵①②⑤⑥/우유②	김가루주먹밥/보리차
열량(kcal) / 단백질(g)	271 / 11.1	247 / 10.6	295 / 9.2	301 / 12.4	276 / 11.0

일자	9일(월)	10일(화)	11일(수)	12일(목)	13일(금)
오전간식	당근스틱/플레인요구르트②	애호박죽	샤인머스켓	고구마죽	귤
점심	쌀밥 아욱된장국⑤⑥⑬ 저당 버섯쇠불고기 ⑤⑥⑬⑯ 멸치조림⑤⑥⑬ 배추김치⑬	찹쌀밥 부대찌개⑤⑥⑩⑬ 스크램블에그 ①②⑤⑬ 배추나물무침⑬ 깍두기⑬	쌀밥 유부당면국⑤⑥⑬ 로제소스닭살조림 ②⑫⑬⑮ 브로콜리무침 배추김치⑬	차조밥 오징어콩나물국 ⑤⑥⑬⑰ 두부간장조림⑤⑥⑬ 고사리나물볶음 ⑤⑥⑬ 배추김치⑬	쌀밥 쇠고기뭇국⑤⑥⑬⑯ 신메뉴 가지돈민찌된장볶음 ⑤⑥⑩⑬ 시금치나물⑤⑥⑬ 깍두기⑬
오후간식	쌀국수⑤⑥⑬⑯	찐빵⑥/우유②	핫도그①②⑤⑥⑩⑬/두유⑤	과일요거트범벅②	핫케이크①②⑤⑥/우유②
열량(kcal) / 단백질(g)	277 / 13.1	300 / 12.2	305 / 14.0	246 / 11.5	287 / 11.2

일자	16일(월)	17일(화)	18일(수) 국없는날	19일(목)	20일(금)
오전간식	오이스틱/유아치즈②	참깨죽	배	채소죽	파인애플슬라이스
점심	쌀밥 만둣국①⑤⑥⑩⑬ 닭갈비⑤⑥⑬⑮ 근대나물무침⑤⑥⑬ 배추김치⑬	수수밥 콩비지찌개⑤⑨⑩⑬ 돼지고기장조림⑤⑥⑩⑬ 감자채볶음⑤⑬ 깍두기⑬	닭살볶음밥 ①⑤⑥⑬⑮⑱ 어묵조림⑤⑥⑬ 김자반⑤⑥⑬ 배추김치⑬	기장밥 소고기미역국⑤⑥⑯ 두부햄볶음⑤⑩⑬ 참나물무침⑤⑥⑬ 배추김치⑬	쌀밥 황태미역국⑤⑥⑬ 돈가스&소스 ①⑤⑥⑩⑫ 양상추샐러드①②⑤ 깍두기⑬
오후간식	구운달걀①/식혜	롤케이크①②⑤⑥/우유②	브로콜리채소전 ⑤⑥⑬/둥글레차	시리얼/우유②	우유크림케이크①②⑤⑥/유기농요구르트②
열량(kcal) / 단백질(g)	266 / 14.1	326 / 13.5	265 / 11.2	256 / 10.7	250 / 9.5

일자	23일(월)	24일(화)	25일(수)	26일(목)	27일(금)
오전간식	당근스틱/짜먹는요구르트②	브로콜리죽	샤인머스켓	멸치영양죽⑬	토마토슬라이스⑫
점심	쌀밥 달걀파국①⑬ 너비아니채소조림 ⑤⑥⑬⑯ 애호박나물볶음 ⑤⑨⑬ 배추김치⑬	차조밥 단호박된장국⑤⑥⑬ 베이컨새우살볶음 ⑤⑨⑩⑬ 오이무침⑬ 배추김치⑬	쌀밥 순두부김국⑤⑥⑬ 탕수육①⑤⑥⑩⑫⑬ 청경채나물무침⑤⑥⑬ 깍두기⑬	찹쌀밥 팽이버섯장국⑤⑥⑬ 쇠고기깻잎볶음⑤⑬⑯ 콩나물무침⑤⑬ 배추김치⑬	쌀밥 배추된장국⑤⑥⑬ 제육볶음⑤⑥⑩⑬ 상추쌈&아기쌈장 ⑤⑥⑬ 깍두기⑬
오후간식	참치주먹밥/옥수수차	딸기잼식빵②⑤⑥/두유⑤	유부국수①⑤⑥	찐고구마/우유②	칼국수⑤⑥⑬
열량(kcal) / 단백질(g)	294 / 11.9	278 / 12.0	287 / 10.8	280 / 11.9	258 / 9.0

일자	30일(월)
오전간식	오이스틱/요구르트②
점심	쌀밥 소고기뭇국⑤⑥⑬⑯ 순살안동찜닭⑤⑥⑬⑮ 저염 돌깨무나물볶음 ⑤⑥⑬ 배추김치⑬
오후간식	물만두⑤⑥⑩⑬/둥글레차
열량(kcal) / 단백질(g)	252 / 11.2

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

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

국없는날 나트륨 섭취를 줄이기 위해 1, 3째 주 수요일은 국 없는 날로 제공하고 있습니다.

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	닭고기	돼지고기	수산물
	쌀	찹쌀	배추	고춧가루	두부	콩비지	국내산			오징어
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	한우	국내산	국내산	국내산
	식육 · 수산물 가공품									
	떡갈비		햄		어묵		너비아니	탕수육	베이컨	참치	돈가스
	돈육(국내산)		돈육(국내산)		어육(수입산)		돈육(국내산)	돈육(국내산)	돈육(국내산)	다랑어(원양산)	돈육(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 1~2세 - 일반형

부천시 어린이·사회복지 급식관리지원센터

일자	2일(월)	3일(화)	4일(수) 국없는날	5일(목)	6일(금) 계절밥상
오전간식	오이스틱/두유⑤	어묵채소죽⑤⑥⑬	배	누룽지죽	배
점심	쌀밥 닭곰탕⑬⑮ 떡갈비데리야끼조림⑤⑥⑩⑬ 얼갈이나물무침 깍두기⑬	기장밥 근대장국⑤⑥⑬ 쇠고기버섯조림⑤⑥⑬⑯ 시금치나물무침 깍두기⑬	카레라이스 ②⑤⑥⑩⑫⑬⑯⑱ 달걀찜① 배추김치⑬ 요구르트②	수수밥 감잣국⑬ 돼지고기시래기찜 ⑤⑥⑩⑬ 청포묵무침⑤⑥ 배추김치⑬	쌀밥 두부탕국⑤⑥ 임연수구이⑤⑥ 연근조림⑤⑥ 배추김치⑬
오후간식	채소튀김⑤⑥/매실차	단호박찜/우유②	간장비빔국수⑤⑥⑬	단팥빵①②⑤⑥/우유②	김가루주먹밥/보리차
열량(kcal) / 단백질(g)	387 / 15.9	353 / 15.2	422 / 13.1	430 / 17.7	395 / 15.8

일자	9일(월)	10일(화)	11일(수)	12일(목)	13일(금)
오전간식	당근스틱/플레인요구르트②	애호박죽	샤인머스켓	고구마죽	귤
점심	쌀밥 아욱된장국⑤⑥⑬ 버섯쇠불고기 ⑤⑥⑬⑯ 멸치조림⑤⑥⑬ 배추김치⑬	찹쌀밥 부대찌개⑤⑥⑩⑬ 스크램블에그 ①②⑤⑬ 배추나물무침⑬ 깍두기⑬	쌀밥 유부당면국⑤⑥⑬ 로제소스닭살조림 ②⑫⑬⑮ 브로콜리무침 배추김치⑬	차조밥 오징어콩나물국 ⑤⑥⑬⑰ 두부간장조림⑤⑥⑬ 고사리나물볶음 ⑤⑥⑬ 배추김치⑬	쌀밥 쇠고기뭇국⑤⑥⑬⑯ 가지돈민찌된장볶음 ⑤⑥⑩⑬ 시금치나물⑤⑥⑬ 깍두기⑬
오후간식	쌀국수⑤⑥⑬⑯	찐빵⑥/우유②	핫도그①②⑤⑥⑩⑬/두유⑤	과일요거트범벅②	핫케이크①②⑤⑥/우유②
열량(kcal) / 단백질(g)	396 / 18.7	429 / 17.5	436 / 20.0	352 / 16.5	410 / 16.0

일자	16일(월)	17일(화)	18일(수) 국없는날	19일(목)	20일(금)
오전간식	오이스틱/유아치즈②	참깨죽	배	채소죽	파인애플슬라이스
점심	쌀밥 만둣국①⑤⑥⑩⑬ 닭갈비⑤⑥⑬⑮ 근대나물무침⑤⑥⑬ 배추김치⑬	수수밥 콩비지찌개⑤⑨⑩⑬ 돼지고기장조림 ⑤⑥⑩⑬ 감자채볶음⑤⑬ 깍두기⑬	닭살볶음밥 ①⑤⑥⑬⑮⑱ 어묵조림⑤⑥⑬ 김자반⑤⑥⑬ 배추김치⑬	기장밥 소고기미역국⑤⑥⑯ 두부햄볶음⑤⑩⑬ 참나물무침⑤⑥⑬ 배추김치⑬	쌀밥 황태미역국⑤⑥⑬ 돈가스&소스 ①⑤⑥⑩⑫ 양상추샐러드①②⑤ 깍두기⑬
오후간식	구운달걀①/식혜	롤케이크①②⑤⑥/우유②	브로콜리채소전 ⑤⑥⑬/둥글레차	시리얼/우유②	우유크림케이크①②⑤⑥/유기농요구르트②
열량(kcal) / 단백질(g)	380 / 20.2	466 / 19.3	378 / 16.0	366 / 15.4	358 / 13.5

일자	23일(월)	24일(화)	25일(수)	26일(목)	27일(금)
오전간식	당근스틱/짜먹는요구르트②	브로콜리죽	샤인머스켓	멸치영양죽⑬	토마토슬라이스⑫
점심	쌀밥 달걀파국①⑬ 너비아니채소조림⑤⑥⑬⑯ 애호박나물볶음⑤⑨⑬ 배추김치⑬	차조밥 단호박된장국⑤⑥⑬ 베이컨새우살볶음 ⑤⑨⑩⑬ 오이무침⑬ 배추김치⑬	쌀밥 순두부김국⑤⑥⑬ 탕수육①⑤⑥⑩⑫⑬ 청경채나물무침⑤⑥⑬ 깍두기⑬	찹쌀밥 팽이버섯장국⑤⑥⑬ 쇠고기깻잎볶음⑤⑬⑯ 콩나물무침⑤⑬ 배추김치⑬	쌀밥 배추된장국⑤⑥⑬ 제육볶음⑤⑥⑩⑬ 상추쌈&아기쌈장 ⑤⑥⑬ 깍두기⑬
오후간식	참치주먹밥/옥수수차	딸기잼식빵②⑤⑥/두유⑤	유부국수①⑤⑥	찐고구마/우유②	칼국수⑤⑥⑬
열량(kcal) / 단백질(g)	421 / 17.0	398 / 17.1	410 / 15.4	400 / 17.0	369 / 12.9

일자	30일(월)
오전간식	오이스틱/요구르트②
점심	쌀밥 소고기뭇국⑤⑥⑬⑯ 순살안동찜닭⑤⑥⑬⑮ 들깨무나물볶음 ⑤⑥⑬ 배추김치⑬
오후간식	물만두⑤⑥⑩⑬/둥글레차
열량(kcal) / 단백질(g)	361 / 16.1

[11월 신메뉴]
혈관을 튼튼하게 해주는 가지를 활용한 **가지돈민찌된장볶음**입니다.

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

국없는날 나트륨 섭취를 줄이기 위해 1, 3째 주 수요일은 국 없는 날로 제공하고 있습니다.

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.

	밥, 죽, 누룽지		배추김치		콩		쇠고기	닭고기	돼지고기	수산물
	쌀	찹쌀	배추	고춧가루	두부	콩비지	국내산			오징어
원산지	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	한우	국내산	국내산	국내산
표시	식육 · 수산물 가공품									
	떡갈비	햄	어묵	너비아니	탕수육	베이컨	참치	돈가스		
	돈육(국내산)	돈육(국내산)	어묵(수입산)	돈육(국내산)	돈육(국내산)	돈육(국내산)	다랑어(원양산)	돈육(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) 국없는날	5일(목)	6일(금) 계절밥상
오전간식	오이스틱/두유⑤	어묵채소죽⑤⑥⑬	배	누룽지죽	배
점심	쌀밥 닭곰탕⑬⑮ 떡갈비데리야끼조림⑤⑥⑩⑬ 얼갈이나물무침 깍두기⑬	기장밥 근대장국⑤⑥⑬ 쇠고기버섯조림⑤⑥⑬⑯ 시금치나물무침 깍두기⑬	카레라이스 ②⑤⑥⑩⑫⑬⑯⑱ 달걀찜① 배추김치⑬ 요구르트②	수수밥 감잣국⑬ 돼지고기시래기찜 ⑤⑥⑩⑬ 청포묵무침⑤⑥ 배추김치⑬	쌀밥 두부탕국⑤⑥ 임연수구이⑤⑥ 연근조림⑤⑥ 배추김치⑬
오후간식	채소튀김⑤⑥/매실차	단호박찜/우유②	간장비빔국수⑤⑥⑬	단팥빵①②⑤⑥/우유②	김가루주먹밥/보리차
열량(kcal) / 단백질(g)	554 / 22.8	505 / 21.8	604 / 18.8	615 / 25.4	565 / 22.6

일자	9일(월)	10일(화)	11일(수)	12일(목)	13일(금)
오전간식	당근스틱/플레인요구르트②	애호박죽	샤인머스켓	고구마죽	귤
점심	쌀밥 아욱된장국⑤⑥⑬ 저당 버섯쇠불고기 ⑤⑥⑬⑯ 멸치조림⑤⑥⑬ 배추김치⑬	찹쌀밥 부대찌개⑤⑥⑩⑬ 스크램블에그 ①②⑤⑬ 배추나물무침⑬ 깍두기⑬	쌀밥 유부당면국⑤⑥⑬ 로제소스닭살조림 ②⑫⑬⑮ 브로콜리무침 배추김치⑬	차조밥 오징어콩나물국 ⑤⑥⑬⑰ 두부간장조림⑤⑥⑬ 고사리나물볶음 ⑤⑥⑬ 배추김치⑬	쌀밥 쇠고기뭇국⑤⑥⑬⑯ 가지돈민찌된장볶음 ⑤⑥⑩⑬ 시금치나물⑤⑥⑬ 깍두기⑬
오후간식	쌀국수⑤⑥⑬⑯	찐빵⑥/우유②	핫도그①②⑤⑥⑩⑬/두유⑤	과일요거트범벅②	핫케이크①②⑤⑥/우유②
열량(kcal) / 단백질(g)	566 / 26.8	613 / 25.1	623 / 28.7	504 / 23.6	587 / 22.9

일자	16일(월)	17일(화)	18일(수) 국없는날	19일(목)	20일(금)
오전간식	오이스틱/유아치즈②	참깨죽	배	채소죽	파인애플슬라이스
점심	쌀밥 만둣국①⑤⑥⑩⑬ 닭갈비⑤⑥⑬⑮ 근대나물무침⑤⑥⑬ 배추김치⑬	수수밥 콩비지찌개⑤⑨⑩⑬ 돼지고기장조림 ⑤⑥⑩⑬ 감자채볶음⑤⑬ 깍두기⑬	닭살볶음밥 ①⑤⑥⑬⑮⑱ 어묵조림⑤⑥⑬ 김자반⑤⑥⑬ 배추김치⑬	기장밥 소고기미역국⑤⑥⑯ 두부햄볶음⑤⑩⑬ 참나물무침⑤⑥⑬ 배추김치⑬	쌀밥 황태미역국⑤⑥⑬ 돈가스&소스 ①⑤⑥⑩⑫ 양상추샐러드①②⑤ 깍두기⑬
오후간식	구운달걀①/식혜	롤케이크①②⑤⑥/우유②	브로콜리채소전 ⑤⑥⑬/둥글레차	시리얼/우유②	우유크림케이크①②⑤⑥/유기농요구르트②
열량(kcal) / 단백질(g)	543 / 28.9	667 / 27.7	541 / 22.9	524 / 22.0	512 / 19.4

일자	23일(월)	24일(화)	25일(수)	26일(목)	27일(금)
오전간식	당근스틱/짜먹는요구르트②	브로콜리죽	샤인머스켓	멸치영양죽⑬	토마토슬라이스⑫
점심	쌀밥 달걀파국①⑬ 너비아니채소조림 ⑤⑥⑬⑯ 애호박나물볶음 ⑤⑨⑬ 배추김치⑬	차조밥 단호박된장국⑤⑥⑬ 베이컨새우살볶음 ⑤⑨⑩⑬ 오이무침⑬ 배추김치⑬	쌀밥 순두부김국⑤⑥⑬ 탕수육①⑤⑥⑩⑫⑬ 청경채나물무침⑤⑥⑬ 깍두기⑬	찹쌀밥 팽이버섯장국⑤⑥⑬ 쇠고기깻잎볶음⑤⑬⑯ 콩나물무침⑤⑬ 배추김치⑬	쌀밥 배추된장국⑤⑥⑬ 제육볶음⑤⑥⑩⑬ 상추쌈&아기쌈장 ⑤⑥⑬ 깍두기⑬
오후간식	참치주먹밥/옥수수차	딸기잼식빵②⑤⑥/두유⑤	유부국수①⑤⑥	찐고구마/우유②	칼국수⑤⑥⑬
열량(kcal) / 단백질(g)	602 / 24.4	569 / 24.5	585 / 22.0	572 / 24.4	528 / 18.5

일자	30일(월)
오전간식	오이스틱/요구르트②
점심	쌀밥 소고기뭇국⑤⑥⑬⑯ 순살안동찜닭⑤⑥⑬⑮ 지역 들깨무나물볶음 ⑤⑥⑬ 배추김치⑬
오후간식	물만두⑤⑥⑩⑬/둥글레차
열량(kcal) / 단백질(g)	516 / 23.0

[신메뉴] 11월 신메뉴]
혈관을 튼튼하게 해주는 가지를 활용한 **가지돈민찌된장볶음**입니다.

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

국없는날 나트륨 섭취를 줄이기 위해 1, 3째 주 수요일은 국 없는 날로 제공하고 있습니다.

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

세계 음식문화의 날: 인도 음식 카레라이스입니다.

신메뉴
저당 메뉴
지염 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	닭고기	돼지고기	수산물
	쌀	찹쌀	배추	고춧가루	두부	콩비지	국내산			오징어
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	한우	국내산	국내산	국내산
	식육 · 수산물 가공품									
	떡갈비		햄		어묵	너비아니	탕수육	베이컨	참치	돈가스
	돈육(국내산)		돈육(국내산)		어육(수입산)	돈육(국내산)	돈육(국내산)	돈육(국내산)	다랑어(원양산)	돈육(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>