

일자		1일(목)	2일(금)
오전간식		브로콜리죽	두부당근죽⑤
점심		차조밥 못국⑤⑥⑬ 돈육볶음⑤⑩⑫⑬  숙주들깨무침 배추김치⑬	쌀밥 어묵탕⑤⑥⑬ 닭안심채소볶음⑤⑥⑬⑮ 우엉조림⑤⑥ 배추김치⑬
오후간식		배추전⑤⑥/옥수수차	바나나/우유②
열량 (kcal)		497	601
단백질 (g)		16.7	27.9



국 없는 날
소화를 도와주는 고구마를 활용한 **고구마핫케이크**입니다.

나트륨 섭취를 줄이기 위해 2째 주 수요일은 국 없는 날로 제공하고 있습니다. (국 없이 급식을 섭취하기 어려운 영아를 위해 별도의 국을 표시하였으니, 제공해도 무관합니다.)

세계 음식문화의 날: 중국 음식 아기짜장면입니다.

이달의 제철 식재료 배추, 무, 고구마, 우엉, 사과, 단감, 포도, 배, 삼치 등

계절밥상 제철 식재료(고구마, 단감)를 이용한 영양 및 면역력 강화 식단

일자		5일(월)-대체휴일	6일(화)		7일(수) 국없는날		8일(목)		9일(금)-한글날	
오전간식			*새우살죽⑤⑥⑨		파프리카죽		누룽지죽			
점심			기장밥 미역국⑤⑥ 쇠고기당면볶음 ⑤⑥⑬⑮ 오이무침⑬ 배추김치⑬		달걀하이라이스 ②⑤⑥⑬⑮ (맑은장국⑤⑥⑬) 두부구이⑤ 배추김치⑬ 짜먹는요구르트②		참쌀밥 감자양파국⑬ 돼지갈비찜⑤⑥⑩⑬ 시금치나물무침⑤⑥⑬ 깍두기⑬			
오후간식			단호박찜/우유②		배/두유⑤		 고구마 /우유②			
열량 (kcal)			566	25.0	714	31.3	717	27.1		
단백질 (g)										

일자		12일(월)	13일(화)	14일(수)	15일(목)	16일(금)
오전간식		양배추죽⑬	흑임자죽	쇠고기죽⑤⑥⑬⑮	콩나물죽⑤	고구마죽
점심		쌀밥 쇠고기탕국⑤⑥⑬⑮ 치즈달걀찜①②③ 구이김 배추김치⑬	수수밥 순두부탕⑤⑥⑬  돈육불고기 ⑤⑥⑩⑬ 브로콜리무침 깍두기⑬	쌀밥 복숭아국①⑤⑥⑬ 찜닭⑤⑥⑬⑮ 무나물볶음⑬ 배추김치⑬	기장밥 청경채된장국⑤⑥⑬ 크림함박스테이크①②④⑤⑥⑩⑬⑮ 과일샐러드①②⑤⑫ 깍두기⑬	쌀밥 애호박새우전국⑤⑥⑨⑬ 데리야끼두부조림⑤⑬ 멸치볶음⑤ 배추김치⑬
오후간식		사과/우유②	볶음우동⑤⑥⑬	샤인/짜먹는요구르트②	고구마/우유②	바나나/플레인요구르트②
열량 (kcal)		524	561	556	683	610
단백질 (g)		20.6	19.7	26.3	25.9	23.6

일자		19일(월)	20일(화)	21일(수)	22일(목)	23일(금) 
오전간식		미역죽	채소죽	참치죽	들깨죽	장국죽⑤⑥⑬⑮
점심		쌀밥 달걀파국①⑬ 동그랑땡채소조림①⑤⑥⑩⑬⑮ 참나물무침⑤⑥⑬ 배추김치⑬	수수밥 안매운돈육김치국⑤⑩⑬ 두부탕수⑤⑫ 도토리묵무침⑤⑥⑬ 깍두기⑬	쇠고기무밥&양념장⑤⑥⑬⑮ 미소국⑤⑬ 버섯감자조림⑤⑥ 배추김치⑬ 두유⑤	기장밥 두부찌개⑤⑥⑬ 돈육매추리알조림①⑤⑥⑩ 배추나물무침⑬ 깍두기⑬	쌀밥 물만두국①⑤⑥⑩⑬  고구마달걀비 ⑤⑥⑬⑮ 콩나물무침⑤⑬ 배추김치⑬
오후간식		토마토슬라이스⑫/ 유아치즈②	부추전⑤⑥/보리차	배/우유②	어묵잡채⑤⑥⑬	자른단감/우유②
열량 (kcal)		549	516	553	513	623
단백질 (g)		22.7	18.6	26.6	20.6	29.0

일자		26일(월)	27일(화)	28일(수)	29일(목)	30일(금)
오전간식		순두부죽⑤	부추영양죽	숙주죽	감자죽	청경채죽
점심		쌀밥 시금치된장국⑤⑥⑬ 쇠고기버섯볶음⑤⑬⑮ 김자반⑤⑥⑬ 배추김치⑬	차조밥 채소당면국⑤⑥⑬ 오리불고기⑤⑥⑬ 상추무침⑬ 깍두기⑬	쌀밥 쇠고기미역국⑤⑥⑬ *순살삼치조림⑤⑥⑬ 양배추나물무침⑤⑥⑬ 깍두기⑬	기장밥 콩나물무채국⑤⑬ 닭강정⑤⑥⑫⑬⑮ 마카로니샐러드①⑤⑥ 배추김치⑬	쌀밥 유부된장국⑤⑥⑬ 돈채파프리카볶음⑤⑥⑩⑬⑮ 애호박나물볶음⑤⑨⑬ 배추김치⑬
오후간식		배/두유⑤	찜고구마/동글레차	샤인/우유②	 아기짜장면 ⑤⑥⑬	키위/우유②
열량 (kcal)		584	476	554	557	571
단백질 (g)		23.7	15.7	23.0	22.3	19.9

[식품 알레르기 유발물질]
 ①달걀 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀가루 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 홍합, 전복포함) ⑳젖
 * 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(볶음용)	쇠고기(국거리용)
	쌀	참쌀	배추	고춧가루	두부	순두부	국내산	
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	한우	
	돼지고기	닭고기	오리고기	식육 · 수산물 가공품				
				어묵	함박스테이크	동그랑땡	참치	닭강정
	국내산	국내산	국내산	돼지고기(국내산)	돼지고기(국내산)	돼지고기(국내산)	다랑어(국내산)	닭고기(국내산)

* 모든 품목은 국내산 또는 수입산일 경우 나라명(예x.러시아산) 표시 / 쇠고기 - 국내산일 경우 한우 또는 육우 또는 젖소로 표시, 수입산일 경우 나라명(예x.호주산) 표시

* 식육 · 수산물 가공품 - 당일 게시판에 표시가능 / 수산물 제공이 어려운 기관에서는 팔호의 대체 메뉴를 사용해 주시기 바랍니다.



일자		1일(목)		2일(금)	
오전간식		브로콜리죽		두부당근죽⑤	
점심		차조밥 못국 ⑤⑥⑬ 돈육볶음 ⑤⑩⑫⑬ 숙주들깨무침 배추김치⑬		쌀밥 어묵탕 ⑤⑥⑬ 닭안심채소볶음 ⑤⑥⑬⑮ 우엉조림 ⑤⑥ 배추김치⑬	
오후간식		배추전 ⑤⑥ / 옥수수차		바나나/우유②	
열량 (kcal)		497		601	
단백질 (g)		16.7		27.9	
[국없는날] 나트륨 섭취를 줄이기 위해 2째 주 수요일은 국 없는 날로 제공하고 있습니다. (국 없이 급식을 섭취하기 어려운 영아를 위해 별도의 국을 표시하였으니, 제공해도 무관합니다.) 세계 음식문화의 날: 중국 음식 아기짜장면입니다. [이달의 제철 식재료] 배추, 무, 고구마, 우엉, 사과, 단감, 포도, 배, 삼치 등 [계절밥상] 제철 식재료(고구마, 단감)를 이용한 영양 및 면역력 강화 식단		8일(목)		9일(금) - 한글날	
5일(월) - 대체휴일		6일(화)		7일(수) - 국없는날	
오전간식		*새우살죽 ⑤⑥⑨		파프리카죽	
점심		기장밥 미역국 ⑤⑥ 쇠고기당면볶음 ⑤⑥⑬⑮ 오이무침⑬ 배추김치⑬		닭살하이라이스 ②⑤⑥⑬⑮ 두부구이⑤ 배추김치⑬ 짜먹는요구르트②	
오후간식		단호박찜/우유②		배/두유⑤	
열량 (kcal)		566		714	
단백질 (g)		25.0		31.3	
8일(목)		9일(금)		10일(토)	
오전간식		누룽지죽		참쌀밥 감자양파국⑬ 돼지갈비찜 ⑤⑥⑩⑬ 시금치나물무침 ⑤⑥⑬ 깍두기⑬	
점심		참쌀밥 감자양파국⑬ 돼지갈비찜 ⑤⑥⑩⑬ 시금치나물무침 ⑤⑥⑬ 깍두기⑬		참쌀밥 감자양파국⑬ 돼지갈비찜 ⑤⑥⑩⑬ 시금치나물무침 ⑤⑥⑬ 깍두기⑬	
오후간식		고구마/우유②		배/두유⑤	
열량 (kcal)		717		717	
단백질 (g)		27.1		27.1	
12일(월)		13일(화)		14일(수)	
오전간식		양배추죽⑬		흑임자죽	
점심		쌀밥 쇠고기탕국 ⑤⑥⑬⑮ 치즈달걀찜 ①②⑬ 구이김 배추김치⑬		수수밥 순두부탕 ⑤⑥⑬ 돈육불고기 ⑤⑥⑩⑬ 브로콜리무침 깍두기⑬	
오후간식		사과/우유②		볶음우동 ⑤⑥⑬	
열량 (kcal)		524		561	
단백질 (g)		20.6		19.7	
15일(목)		16일(금)		17일(토)	
오전간식		콩나물죽⑤		고구마죽	
점심		기장밥 청경채된장국 ⑤⑥⑬ 크림함박스테이크 ①②④⑤⑥⑩⑬⑮ 과일샐러드 ①②⑤⑫ 깍두기⑬		쌀밥 애호박새우전국 ⑤⑥⑨⑬ 데리야끼두부조림 ⑤⑬ 멸치볶음⑤ 배추김치⑬	
오후간식		고구마/우유②		바나나/플레인요구르트②	
열량 (kcal)		683		610	
단백질 (g)		25.9		23.6	
19일(월)		20일(화)		21일(수)	
오전간식		미역죽		참치죽	
점심		쌀밥 달걀파국 ①⑬ 동그랑땡채소조림 ①⑤⑥⑩⑬⑮ 참나물무침 ⑤⑥⑬ 배추김치⑬		수수밥 안매운돈육김치국 ⑤⑩⑬ 두부탕수 ⑤⑫ 도토리묵무침 ⑤⑥⑬ 깍두기⑬	
오후간식		토마토슬라이스⑫/유아치즈②		부추전 ⑤⑥/보리차	
열량 (kcal)		549		516	
단백질 (g)		22.7		18.6	
22일(목)		23일(금)		24일(토)	
오전간식		들깨죽		장국죽 ⑤⑥⑬⑮	
점심		기장밥 두부찌개 ⑤⑥⑬ 돈육매추리알조림 ①⑤⑥⑩ 배추나물무침⑬ 깍두기⑬		쌀밥 물만두국 ①⑤⑥⑩⑬ 고구마달걀비 ⑤⑥⑬⑮ 콩나물무침 ⑤⑬ 배추김치⑬	
오후간식		어묵잡채 ⑤⑥⑬		자른단감/우유②	
열량 (kcal)		513		623	
단백질 (g)		20.6		29.0	
26일(월)		27일(화)		28일(수)	
오전간식		순두부죽⑤		숙주죽	
점심		쌀밥 시금치된장국 ⑤⑥⑬ 쇠고기버섯볶음 ⑤⑬⑮ 김자반 ⑤⑥⑬ 배추김치⑬		차조밥 채소당면국 ⑤⑥⑬ 오리불고기 ⑤⑥⑬ 상추무침⑬ 깍두기⑬	
오후간식		배/두유⑤		샤인/우유②	
열량 (kcal)		584		554	
단백질 (g)		23.7		23.0	
29일(목)		30일(금)		31일(토)	
오전간식		감자죽		청경채죽	
점심		기장밥 콩나물무채국 ⑤⑬ 닭강정 ⑤⑥⑫⑬⑮ 마카로니샐러드 ①⑤⑥ 배추김치⑬		쌀밥 유부된장국 ⑤⑥⑬ 돈채파프리카볶음 ⑤⑥⑩⑬⑮ 애호박나물볶음 ⑤⑨⑬ 배추김치⑬	
오후간식		아기짜장면 ⑤⑥⑬		키위/우유②	
열량 (kcal)		557		571	
단백질 (g)		22.3		19.9	

[식품 알레르기 유발물질]
 ①달걀 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀가루 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 홍합, 전복포함) ⑳자
 ※ 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(볶음용)		쇠고기(국거리용)	
	쌀	참쌀	배추	고춧가루	두부	순두부	국내산			
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	한우			
	돼지고기	닭고기	오리고기	식육 · 수산물 가공품						
				어묵	함박스테이크	동그랑땡	참치	닭강정		
국내산	국내산	국내산	돼지고기(국내산)	돼지고기(국내산)	돼지고기(국내산)	다랑어(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 / 수산물 제공이 어려운 기관에서는 궤호의 대체 메뉴를 사용해 주시기 바랍니다.