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		7일(토)	
오전간식	오이스틱/두유⑤		치즈죽②		토마토슬라이스⑫		누룽지죽		배		유아치즈②	
점심	쌀밥 닭곰탕⑬⑮ 떡갈비데리야끼조림 ⑤⑥⑩⑬ 얼갈이나물무침 깍두기⑬		기장밥 근대장국⑤⑥⑬ 쇠고기두부볶음 ⑤⑥⑬⑯ 버섯나물⑬ 깍두기⑬		카레라이스 ②⑤⑥⑩⑫⑬⑯⑱ 호박양파국⑬ 달걀찜① 배추김치⑬ 두유⑤		수수밥 감잣국⑬ 돼지고기시래기찜 ⑤⑥⑩⑬ 청포묵무침⑤⑥ 배추김치⑬		쌀밥 두부탕국⑤⑥ 닭살구이⑤⑮ 연근조림⑤⑥ 배추김치⑬		돈육양파덮밥 ⑤⑥⑩⑬ 다시마뭇국⑤⑥⑬ 배추김치⑬	
오후간식	채소튀김⑤⑥/옥수수차		단호박찜/우유②		간장비빔국수⑤⑥⑬		모닝빵①②⑥/우유②		김가루주먹밥/보리차			
열량(kcal) 단백질(g)	378	17.9	354	15.7	440	17.0	380	17.1	412	16.2	220	11.7
일자	9일(월)		10일(화)		11일(수)		12일(목)		13일(금)		14일(토)	
오전간식	당근스틱/플레인요구르트②		애호박죽		사과		고구마죽		귤		아기요구르트②	
점심	쌀밥 아욱된장국⑤⑥⑬ 저당 버섯쇠불고기 ⑤⑥⑬⑯ 멸치조림⑤⑥⑬ 배추김치⑬		찹쌀밥 안매운부대찌개 ⑤⑥⑩⑬ 스크램블에그 ①②⑤⑬ 배추나물무침⑬ 깍두기⑬		쌀밥 유부당면국⑤⑥⑬ 로제소스닭살조림 ②⑫⑬⑮ 브로콜리무침 배추김치⑬		차조밥 달걀콩나물국①⑤⑬ 두부간장조림⑤⑥⑬ 고사리나물볶음 ⑤⑥⑬ 배추김치⑬		쌀밥 쇠고기뭇국⑤⑥⑬⑯ 가지돈민찌된장볶음 ⑤⑥⑩⑬ 시금치나물⑤⑥⑬ 깍두기⑬		온메밀국수 ③⑤⑥⑬⑯ 배추김치⑬ 자른단감	
오후간식	쌀국수⑤⑥⑬⑯		찐감자/우유②		소보로빵①②④⑥/두유⑤		과일요거트범벅②		핫케이크①②⑤⑥/우유②			
열량(kcal) 단백질(g)	417	19.3	406	17.8	459	20.1	344	16.5	434	17.2	225	9.4
일자	16일(월)		17일(화)		18일(수)		19일(목)		20일(금)		21일(토)	
오전간식	오이스틱/유아치즈②		참깨죽		바나나		채소죽		파인애플슬라이스		두유⑤	
점심	쌀밥 수제비국⑥⑬ 간장닭갈비⑤⑥⑬⑮ 근대나물무침⑤⑥⑬ 배추김치⑬		수수밥 안매운콩비지찌개 ⑤⑩⑬ 돼지고기장조림 ⑤⑥⑩⑬ 감자채볶음⑤⑬ 깍두기⑬		닭살볶음밥 ①⑤⑥⑬⑮⑱ 우동국물⑤⑥⑬ 어묵조림⑤⑥⑬ 김자반⑤⑥⑬ 배추김치⑬		기장밥 쇠고기미역국⑤⑥⑯ 두부햄볶음⑤⑩⑬ 참나물무침⑤⑥⑬ 배추김치⑬		쌀밥 배추된장국⑤⑥⑬ 돈육짜장볶음 ⑤⑥⑩⑬ 파프리카샐러드①⑤ 깍두기⑬		마파두부덮밥 ⑤⑥⑩⑬⑱ 맑은유부국⑤⑥⑬ 배추김치⑬	
오후간식	삶은달걀①/식혜		카스테라①②⑥/우유②		브로콜리채소전 ⑤⑥⑬/둥글레차		시리얼/우유②		칼국수⑤⑥⑬			
열량(kcal) 단백질(g)	418	23.1	474	19.9	333	16.3	387	17.3	328	11.0	267	12.5
일자	23일(월)		24일(화)		25일(수)		26일(목)		27일(금)		28일(토)	
오전간식	당근스틱/짜먹는요구르트②		브로콜리죽		귤		멸치영양죽⑬		토마토슬라이스⑫		플레인요구르트②	
점심	쌀밥 달걀파국①⑬ 너비아니채소조림 ⑤⑥⑬⑯ 애호박나물볶음 ⑤⑨⑬ 배추김치⑬		차조밥 단호박된장국⑤⑥⑬ 치즈닭조림②⑤⑥⑬⑮ 오이무침⑬ 배추김치⑬		쌀밥 순두부김국⑤⑥⑬ 탕수육①⑤⑥⑩⑫⑬ 청경채나물무침⑤⑥⑬ 깍두기⑬		찹쌀밥 팽이버섯장국⑤⑥⑬ 쇠고기깻잎볶음⑤⑬⑯ 콩나물무침⑤⑬ 배추김치⑬		쌀밥 황태국⑤⑥⑬ 안매운제육볶음 ⑤⑥⑩⑬ 상추무침⑬ 깍두기⑬		우동⑤⑥⑬ 단무지무침⑬ 바나나	
오후간식	쇠고기우엉주먹밥 ⑤⑥⑯/옥수수차		딸기잼식빵②⑤⑥/두유⑤		유부국수①⑤⑥		찐고구마/우유②		양배추달걀전 ①⑤⑥⑫⑬/사과주스			
열량(kcal) 단백질(g)	434	18.2	426	20.5	412	15.9	418	17.7	396	15.3	247	7.3
일자	30일(월)											
오전간식	오이스틱/아기요구르트②											
점심	쌀밥 감자미역국⑤⑥ 순살안동찜닭⑤⑥⑬⑮ 저염 돌깨무나물볶음 ⑤⑥⑬ 배추김치⑬											
오후간식	물만두⑤⑥⑩⑬/둥글레차											
열량(kcal) 단백질(g)	341	13.9										

[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 1째 주 수요일은 국 없는 날로 제공하고 있습니다.
(국 없이 급식을 섭취하기 어려운 영아를 위해 별도의 국을 표시하였으니, 제공해도 무관합니다.)

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

세계 음식문화의 날: 인도 음식 카레라이스입니다.

※ 수산물 제공이 어려운 기관은 괄호의 대체 메뉴를 사용해 주세요.

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			
	쌀	찹쌀	배추	고춧가루	두부	콩비지	순두부	국내산			
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산				
	닭고기	돼지고기	식육 · 수산물 가공품								
			떡갈비		햄		어묵		너비아니		탕수육
	국내산	국내산	해당일자에 표기		해당일자에 표기		해당일자에 표기		해당일자에 표기		해당일자에 표기

※ 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		7일(토)	
오전간식	오이스틱/두유⑤		치즈죽②		토마토슬라이스⑫		누룽지죽		배		유아치즈②	
점심	쌀밥 닭곰탕⑬⑮ 떡갈비데리야끼조림 ⑤⑥⑩⑬ 얼갈이나물무침 깍두기⑬		기장밥 근대장국⑤⑥⑬ 쇠고기두부볶음 ⑤⑥⑬⑯ 버섯나물⑬ 깍두기⑬		카레라이스 ②⑤⑥⑩⑫⑬⑯⑱ 호박양파국⑬ 달걀찜① 배추김치⑬ 두유⑤		수수밥 감잣국⑬ 돼지고기시래기찜 ⑤⑥⑩⑬ 청포묵무침⑤⑥ 배추김치⑬		쌀밥 두부탕국⑤⑥ 닭살구이⑤⑮ 연근조림⑤⑥ 배추김치⑬		돈육양파덮밥 ⑤⑥⑩⑬ 다시마뭇국⑤⑥⑬ 배추김치⑬	
오후간식	채소튀김⑤⑥/ 옥수수차		단호박찜/우유②		간장비빔국수⑤⑥⑬		모닝빵①②⑥/ 우유②		김가루주먹밥/ 보리차			
열량(kcal)	378	17.9	354	15.7	440	17.0	380	17.1	412	16.2	220	11.7
일자	9일(월)		10일(화)		11일(수)		12일(목)		13일(금)		14일(토)	
오전간식	당근스틱/ 플레인요구르트②		애호박죽		사과		고구마죽		귤		아기요구르트②	
점심	쌀밥 아욱된장국⑤⑥⑬ 버섯쇠불고기 ⑤⑥⑬⑯ 멸치조림⑤⑥⑬ 배추김치⑬		찹쌀밥 안매운부대찌개 ⑤⑥⑩⑬ 스크램블에그 ①②⑤⑬ 배추나물무침⑬ 깍두기⑬		쌀밥 유부당면국⑤⑥⑬ 로제소스닭살조림 ②⑫⑬⑮ 브로콜리무침 배추김치⑬		차조밥 달걀콩나물국①⑤⑬ 두부간장조림⑤⑥⑬ 고사리나물볶음 ⑤⑥⑬ 배추김치⑬		쌀밥 쇠고기뭇국⑤⑥⑬⑯ 가지돈민찌된장볶음 ⑤⑥⑩⑬ 시금치나물⑤⑥⑬ 깍두기⑬		온메밀국수 ③⑤⑥⑬⑯ 배추김치⑬ 자른단감	
오후간식	쌀국수⑤⑥⑬⑯		찐감자/우유②		소보로빵①②④⑥/ 두유⑤		과일요거트범벅②		핫케이크①②⑤⑥/ 우유②			
열량(kcal)	417	19.3	406	17.8	459	20.1	344	16.5	434	17.2	225	9.4
일자	16일(월)		17일(화)		18일(수)		19일(목)		20일(금)		21일(토)	
오전간식	오이스틱/유아치즈②		참깨죽		바나나		채소죽		파인애플슬라이스		두유⑤	
점심	쌀밥 수제비국⑥⑬ 간장닭갈비⑤⑥⑬⑮ 근대나물무침⑤⑥⑬ 배추김치⑬		수수밥 안매운콩비지찌개 ⑤⑩⑬ 돼지고기장조림 ⑤⑥⑩⑬ 감자채볶음⑤⑬ 깍두기⑬		닭살볶음밥 ①⑤⑥⑬⑮⑱ 우동국물⑤⑥⑬ 어묵조림⑤⑥⑬ 김자반⑤⑥⑬ 배추김치⑬		기장밥 쇠고기미역국⑤⑥⑯ 두부햄볶음⑤⑩⑬ 참나물무침⑤⑥⑬ 배추김치⑬		쌀밥 배추된장국⑤⑥⑬ 돈육짜장볶음 ⑤⑥⑩⑬ 파프리카샐러드①⑤ 깍두기⑬		마파두부덮밥 ⑤⑥⑩⑬⑱ 맑은유부국⑤⑥⑬ 배추김치⑬	
오후간식	삶은달걀①/식혜		카스테라①②⑥/ 우유②		브로콜리채소전 ⑤⑥⑬/둥글레차		시리얼/우유②		칼국수⑤⑥⑬			
열량(kcal)	418	23.1	474	19.9	333	16.3	387	17.3	328	11.0	267	12.5
일자	23일(월)		24일(화)		25일(수)		26일(목)		27일(금)		28일(토)	
오전간식	당근스틱/ 짜먹는요구르트②		브로콜리죽		귤		멸치영양죽⑬		토마토슬라이스⑫		플레인요구르트②	
점심	쌀밥 달걀파국①⑬ 너비아니채소조림 ⑤⑥⑬⑯ 애호박나물볶음 ⑤⑨⑬ 배추김치⑬		차조밥 단호박된장국⑤⑥⑬ 치즈닭조림②⑤⑥⑬⑮ 오이무침⑬ 배추김치⑬		쌀밥 순두부김국⑤⑥⑬ 탕수육①⑤⑥⑩⑫⑬ 청경채나물무침⑤⑥⑬ 깍두기⑬		찹쌀밥 팽이버섯장국⑤⑥⑬ 쇠고기깻잎볶음⑤⑬⑯ 콩나물무침⑤⑬ 배추김치⑬		쌀밥 황태국⑤⑥⑬ 안매운제육볶음 ⑤⑥⑩⑬ 상추무침⑬ 깍두기⑬		우동⑤⑥⑬ 단무지무침⑬ 바나나	
오후간식	쇠고기우엉주먹밥 ⑤⑥⑯/옥수수차		딸기잼식빵②⑤⑥/ 두유⑤		유부국수①⑤⑥		찐고구마/우유②		양배추달걀전 ①⑤⑥⑫⑬/사과주스			
열량(kcal)	434	18.2	426	20.5	412	15.9	418	17.7	396	15.3	247	7.3
일자	30일(월)											
오전간식	오이스틱/ 아기요구르트②											
점심	쌀밥 감자미역국⑤⑥ 순살안동찜닭⑤⑥⑬⑮ 들깨무나물볶음 ⑤⑥⑬ 배추김치⑬											
오후간식	물만두⑤⑥⑩⑬/ 둥글레차											
열량(kcal)	341	13.9										

[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 1째 주 수요일은 국 없는 날로 제공하고 있습니다.
(국 없이 급식을 섭취하기 어려운 영아를 위해 별도의 국을 표시하였으니, 제공해도 무관합니다.)

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

세계 음식문화의 날: 인도 음식 카레라이스입니다.

※ 수산물 제공이 어려운 기관은 괄호의 대체 메뉴를 사용해 주세요.

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			
	쌀	찹쌀	배추	고춧가루	두부	콩비지	순두부	국내산			
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산				
	닭고기	돼지고기	식육 · 수산물 가공품								
			떡갈비		햄		어묵		너비아니		탕수육
	국내산	국내산	해당일자에 표기		해당일자에 표기		해당일자에 표기		해당일자에 표기		해당일자에 표기

※ 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>

부천시 어린이·사회복지급식관리지원센터

★ 배식 시 유의사항 ★

이유식 배식 알아보기

▶초기(생후 4~6개월)



- 10~8배죽 (물 : 쌀 = 10~8 : 1)
- 주르륵 흐르는 미음 상태

▶중기(생후 7~8개월)



- 8~5배죽 (물 : 쌀 = 8~5 : 1)
- 덩어리가 조금 있고 뚝뚝 떨어지는 상태

▶후기(생후 9~11개월)



- 5~3배죽 (물 : 쌀 = 5~3 : 1)
- 쌀알이 보이면서 아기가 잇몸으로 으깰 정도의 상태

영유아 배식 알아보기

▶나물류

- 만1~2세의 경우, 잘라서 제공

▶메추리알 장조림

- 만 3세까지 잘라서 제공

▶배추김치&깍두기 등 김치류

- 고춧가루를 최소화하여 조리
- 영유아가 섭취하기 알맞은 크기로 작게 잘라서 제공
- 백김치로 대체 가능

▶잡곡밥

- 잡곡의 비율은 10% 이내로 조리
- 영유아가 소화하기에 어렵다고 판단이 되는 경우, 쌀밥 혹은 다른 종류의 잡곡으로 대체 가능



▶국 건더기

- 숟가락으로 떠먹을 수 있도록 제공

▶불고기용 돈육, 우육

- 만1~2세의 경우, 잘라서 제공

▶동태국, 탕, 찌개, 조림 등

- 동태를 쓸 경우, 살을 발라 주는 것이 위생상, 안전상 바람직함

▶반찬용 닭

- 닭가슴살, 닭안심, 닭다리살 등을 사용하면 일정량 배식이 용이
- 찜 : 1~2세가 먹을 수 있는 한입 크기로 절단하여 조리
- 튀김 : 튀긴 후에 연령에 맞는 크기로 절단하여 제공

▶국수, 잡채 등의 면류

- 만 1세의 경우, 면을 잘 끊지 못할 수 있으므로 잘게 잘라 숟가락으로 떠먹을 수 있도록 제공
- 만 3세 이상의 경우, 포크로 먹을 수 있도록 제공

출처 : 식품의약품안전처, 어린이급식관리지