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

2026년 11월 식단표

(만 1-2세) 중동신나는어린이집

부천시 어린이·사회복지 급식관리지원센터

일자	2일(월)	3일(화)	4일(수) 국없는날	5일(목)	6일(금) 계절밥상	7일(토)
오전간식	자른샤인머스켓	오이스틱/ 짜먹는요구르트②	토마토슬라이스⑫	자른단감	배	키위
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/우유②	단호박찜/옥수수차	간장비빔국수⑤⑥⑬	모닝빵①②⑥/ 우유②	물만두/둥글레차	
열량(kcal)	385	281	440	364	381	176
단백질(g)	16.4	12.8	17.0	16.7	17.1	8.3

일자	9일(월)	10일(화)	11일(수)	12일(목)	13일(금)	14일(토)
오전간식	귤	당근스틱/ 플레인요구르트②	사과	토마토슬라이스⑫	바나나	파인애플슬라이스
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 New 가지돈민찌된장볶음 ⑤⑥⑩⑬ 시금치나물⑤⑥⑬ 깍두기⑬	온메밀국수 ③⑤⑥⑬⑯ 찐만두⑤⑥⑩⑬ 배추김치⑬
오후간식	구운감자⑤/우유②	김가루주먹밥/보리차	소보로빵①②④⑥/ 우유②	찐고구마/두유⑤	핫케이크①②⑤⑥/ 우유②	
열량(kcal)	375	414	449	363	477	242
단백질(g)	18.8	16.5	18.9	19.6	17.8	11.9

일자	16일(월)	17일(화)	18일(수)	19일(목)	20일(금)	21일(토)
오전간식	배	오이스틱/유아치즈②	바나나	자른샤인머스켓	파인애플슬라이스	귤
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	카스테라①②⑥/ 우유②	브로콜리채소전 ⑤⑥⑬/둥글레차	삶은달걀①/식혜	시리얼/우유②	칼국수⑤⑥⑬	
열량(kcal)	481	328	373	348	328	211
단백질(g)	20.2	18.6	19.1	16.2	11.0	8.3

일자	23일(월)	24일(화)	25일(수)	26일(목)	27일(금)	28일(토)
오전간식	자른단감	당근스틱/ 짜먹는요구르트②	귤	바나나	토마토슬라이스⑫	바나나
점심	쌀밥 달걀파국①⑬ 너비아니채소조림 ⑤⑥⑬⑯ 애호박나물볶음 ⑤⑨⑬ 배추김치⑬	차조밥 단호박된장국⑤⑥⑬ 치즈닭조림②⑤⑥⑬ ⑮ 오이무침⑬ 배추김치⑬	쌀밥 순두부김국⑤⑥⑬ 탕수육①⑤⑥⑩⑫⑬ 청경채나물무침⑤⑥ ⑬ 깍두기⑬	찹쌀밥 미역국⑤⑥⑬ 쇠불고기⑤⑥⑬⑯ 잡채⑤⑥⑩⑬ 배추김치⑬	쌀밥 황태국⑤⑥⑬ 안매운제육볶음 ⑤⑥⑩⑬ 상추무침⑬ 깍두기⑬	우동⑤⑥⑬ 단무지무침⑬ 아기요구르트②
오후간식	딸기잼식빵②⑤⑥/ 두유⑤	쇠고기우엉주먹밥 ⑤⑥⑯/옥수수차	유부국수①⑤⑥	케이크/우유②	양배추달걀전 ①⑤⑥⑫⑬/사과주스	
열량(kcal)	444	381	412	381	396	237
단백질(g)	18.7	18.9	15.9	16.2	15.3	6.5

일자	30일(월)
오전간식	자른샤인머스켓
점심	쌀밥 감자미역국⑤⑥ 순살안동찜닭⑤⑥⑬⑮ 저염 들깨무나물볶음 ⑤⑥⑬ 배추김치⑬
오후간식	프렌치토스트 ①②⑤⑥/우유②
열량(kcal)	394
단백질(g)	15.3

[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.

New 신메뉴
저당 저당 메뉴
저염 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(국용)	쇠고기(불고기용)	수산물
	쌀	찹쌀	배추	고춧가루	두부	콩비지	순두부	국내산	수입산	오징어
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	한우	미국산	국내산
	닭고기	돼지고기	식육 · 수산물 가공품							
			떡갈비		햄		어묵	너비아니		탕수육
	국내산	국내산	쇠고기(국내산)		돈육(국내산)		어육(국내산)	돼지.쇠고기(국내산)		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

♥ 알레르기 반응을 보이는 영아에게는 해당 식품을 제안하고 대체식품을 제공하도록 합니다..
♥ 위 식단은 견학, 생일, 행사시 변경하거나 재료의 신선도와 식재료 공급에 따라 동일식품군의 다른 재료로 대체하여 사용할 수 있습니다.

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

2026년 11월 식단표

(만 3세) 중동신나는어린이집

부천시 어린이·사회복지 급식관리지원센터

일자	2일(월)	3일(화)	4일(수) 국없는날	5일(목)	6일(금) 계절밥상	7일(토)
오전간식	자른샤인머스켓	오이스틱/짜먹는요구르트②	토마토슬라이스⑫	자른단감	배	키위
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/우유②	단호박찜/옥수수차	간장비빔국수⑤⑥⑬	모닝빵①②⑥/우유②	물만두/둥글레차	
열량(kcal)	385	281	440	364	381	176
단백질(g)	16.4	12.8	17.0	16.7	17.1	8.3

일자	9일(월)	10일(화)	11일(수)	12일(목)	13일(금)	14일(토)
오전간식	귤	당근스틱/플레인요구르트②	사과	토마토슬라이스⑫	바나나	파인애플슬라이스
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 찐만두⑤⑥⑩⑬ 배추김치⑬
오후간식	구운감자⑤/우유②	김가루주먹밥/보리차	소보로빵①②④⑥/우유②	찐고구마/두유⑤	핫케이크①②⑤⑥/우유②	
열량(kcal)	375	414	449	363	477	242
단백질(g)	18.8	16.5	18.9	19.6	17.8	11.9

일자	16일(월)	17일(화)	18일(수)	19일(목)	20일(금)	21일(토)
오전간식	배	오이스틱/유아치즈②	바나나	자른샤인머스켓	파인애플슬라이스	귤
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	카스테라①②⑥/우유②	브로콜리채소전 ⑤⑥⑬/둥글레차	삶은달걀①/식혜	시리얼/우유②	칼국수⑤⑥⑬	
열량(kcal)	481	328	373	348	328	211
단백질(g)	20.2	18.6	19.1	16.2	11.0	8.3

일자	23일(월)	24일(화)	25일(수)	26일(목)	27일(금)	28일(토)
오전간식	자른단감	당근스틱/짜먹는요구르트②	귤	바나나	토마토슬라이스⑫	바나나
점심	쌀밥 달걀파국①⑬ 너비아니채소조림 ⑤⑥⑬⑯ 애호박나물볶음 ⑤⑨⑬ 배추김치⑬	차조밥 단호박된장국⑤⑥⑬ 치즈닭조림②⑤⑥⑬⑮ 오이무침⑬ 배추김치⑬	쌀밥 순두부김국⑤⑥⑬ 탕수육①⑤⑥⑩⑫⑬ 청경채나물무침⑤⑥⑬ 깍두기⑬	찹쌀밥 미역국⑤⑥⑬ 쇠불고기⑤⑥⑬⑯ 잡채⑤⑥⑩⑬ 배추김치⑬	쌀밥 황태국⑤⑥⑬ 안매운제육볶음 ⑤⑥⑩⑬ 상추무침⑬ 깍두기⑬	우동⑤⑥⑬ 단무지무침⑬ 아기요구르트②
오후간식	딸기잼식빵②⑤⑥/두유⑤	쇠고기우엉주먹밥 ⑤⑥⑯/옥수수차	유부국수①⑤⑥	케이크/우유②	양배추달걀전 ①⑤⑥⑫⑬/사과주스	
열량(kcal)	444	381	412	381	396	237
단백질(g)	18.7	18.9	15.9	16.2	15.3	6.5

일자	30일(월)
오전간식	자른샤인머스켓
점심	쌀밥 감자미역국⑤⑥ 순살안동찜닭⑤⑥⑬⑮ 들깨무나물볶음 ⑤⑥⑬ 배추김치⑬
오후간식	프렌치토스트 ①②⑤⑥/우유②
열량(kcal)	394
단백질(g)	15.3

[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 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(국용)	쇠고기(불고기용)	수산물
	쌀	찹쌀	배추	고춧가루	두부	콩비지	순두부	국내산	수입산	오징어
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	한우	미국산	국내산
	닭고기	돼지고기	식육 · 수산물 가공품							
			떡갈비		햄		어묵	너비아니		탕수육
	국내산	국내산	쇠고기(국내산)		돈육(국내산)		어육(국내산)	돼지.쇠고기(국내산)		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

♥ 알레르기 반응을 보이는 영아에게는 해당 식품을 제안하고 대체식품을 제공하도록 합니다..
♥ 위 식단은 견학, 생일, 행사시 변경하거나 재료의 신선도와 식재료 공급에 따라 동일식품군의 다른 재료로 대체하여 사용할 수 있습니다.

https://dietary4u.mfds.go.kr

김치, 안전하게 담그고 건강하게 섭취하기

❶ 우리나라의 김장문화



추운 겨울을 대비해 많은 양의 김치를 미리 담그는 일을 말하며, 수백 년 동안 전 국민에게 이어져 오는 생활 속 문화유산입니다.
2013년 한국의 '김장, 한국에서의 김치 만들기와 나누기'가 유네스코 인류무형문화유산으로 지정되었습니다.

❷ 김치는 건강에 어떤 도움을 줄까요?

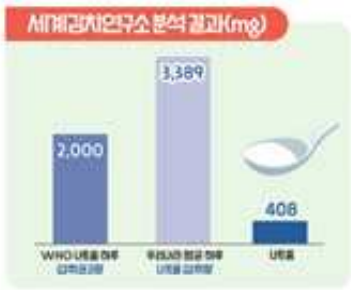
김치는 소금에 절인 배추 등 채소에 고유의 양념을 고루 버무린 뒤 저온에서 숙성시켜 유산균 발효를 극대화한 전통 발효식품입니다. 김치는 발효 과정에서 유산균과 유기산 등 다양한 물질이 생성되면서 김치의 건강 기능성에 대한 연구가 활발하게 이루어지고 있습니다.

항균효과 | 장내 환경 개선 | 면역 증진 효과 | 대사증후군 예방 | 항비만, 항암 효과

❸ 김치 속 나트륨 알아보기

☑ 한국인의 김치를 통한 나트륨 섭취량은 408mg으로 평균 하루 나트륨 섭취량의 12% 수준에 불과합니다.
* 식품의약품안전처 기준 1회 적정 섭취량 40~60g

☑ 김치의 주재료인 배추, 무, 마늘 등에 많은 칼륨이 몸 속 나트륨과 상호작용을 통해 나트륨 배출을 촉진시키는 역할을 합니다.



출처 : 세계김치연구소(2018)

❹ 김치, 안전하게 담그는 법



김장에 사용되는 고무장갑, 고무대야 등 '식품용 기구' 표시를 확인하기

주의! 김장 때 자주 사용하는 빨간 고무대야에 '식품용 기구' 표시가 없으면 공업용으로 제조되어 인체에 유해한 중금속(납·카드뮴)이 있을 수 있음



☑ 상하거나 많이 손상된 재료 사용하지 않기
☑ 김장에 사용되는 채소 깨끗하게 세척하기
☑ 칼, 도마, 용기 깨끗하게 관리하기

❺ 김치 표면의 하얀 막 '골마지'는 무엇인가요?



골마지는 효모에 의한 흰색 막으로, 곰팡이가 아닌 **효모**입니다.
김치의 경우, 주로 발효 후기에 산소와 반응한 효모가 흰색 막으로 나타나게 되며,
독성이 없어 겉부분만 걷어내고 물에 씻어 조리하면 안전하게 섭취할 수 있습니다.
(단, 실모양이나 초록색을 띄는 곰팡이는 섭취 불가)

❻ 김치, 맛있고 안전하게 보관하는 법



김치를 익힌 후, 4°C 이하의 낮은 온도에서 저온 보관하기



김치가 국물에 충분히 잠기게 하여 공기노출 최소화 하기

[출처] 세계김치연구소, 식품의약품안전처 공식블로그