



영양사 : 박소담

일자/요일

오전간식

점심

오후간식

열량/단백질

식단구성 안내

생일식단 : 어린이들의 생일을 축하하기 위해 미역국, 케이크 등 기호도가 높은 메뉴를 선정된 식단

플러스식단 : 방학 등과 같이 기간 현황에 따라 간소화된 메뉴가 제공될 수 있도록 구성된 식단

나들이식단 : 급식소의 운영현황에 맞게 선택하여 대체할 수 있는 식단

푸드브릿지 : 매주 금요일 어린이들이 편식하는 식재료 선정 4단계 점진적 노출하여 친숙하게 만드는 식단

국없는 날 : 월1회 저 나트륨 식사를 위해 국 대신 송능을 제공(관장 염도 0.5이하)

컬러푸드DAY : 영양과 건강에 도움을 주는 식품의 파이토케미컬 성분을 활용하여 식사 또는 간식을 제공하는 날

'or)'메뉴 : 두 가지 메뉴 중 한 가지 메뉴를 선택하여 제공/ '(추가)'메뉴 : 추가 제공을 할 수 있는 메뉴

1(목)

쇠고기청경채죽⑯

쌀밥

콩나물국⑤

닭고기브로콜리볶음⑤⑥⑬

크래미오이무침①⑤⑥⑧

배추김치⑨

핑거스틱빵①②⑥/우유②

63329

2(금)

배

쌀밥

북어양파국⑤⑥

돼지고기구이*두부쌈장⑨⑩⑬⑭

청경채나물

깍두기⑨

치즈스틱①②⑤⑥/(추가:매실차)

60029

3(토)

개천절