2026년 11월 식단

만1-2세 / 간식강화형

호성청정어린이집

영양사 박소담, 고은수

일자/요일	2(월)	3(화)	4(수)	5(목)	6(금)	7(토)
오전간식	콩나물죽⑤⑥	참치당근죽	미역죽⑤⑥	단호박죽	소고기브로콜리죽⑤	우유②
점심	밥법 두부맑은국③⑥ 찜닭③⑤⑥ 김자반③ 배추김치⑨or백김치⑨	밥법(or현미법) 미역국③⑥ 튀김*소스(간장)⑤⑥⑩⑬⑮ 콩나물무침⑤ 깍두기⑨	밥법 근대된장국③⑤ 치킨가스(소스)⑤⑥⑩⑬⑮ 참치무조림③⑤ 배추김치⑨or백김치⑨	밥법(or흑미법) 어묵국③⑤ 소고기브로콜리볶음⑤⑥ 브로콜리참깨무침 배추김치⑨or백김치⑨	밥법 감자맑은국③⑤ 돈육장조림③⑤⑥ 가지볶음③⑤ 배추김치⑨or백김치⑨	밥법1/2 통합실입국수②⑤ 깻잎나물⑤⑥ 배추김치⑨or백김치⑨
오후간식	배/우유②	단호박찜/우유②	귤/치즈②	사과/우유②	배추볶소전③⑤⑥/우유②	
열량/단백질	413 19	426 19	418 19	412 17	451 14	297 11
톨러스간식	알기멸생도육치①②③⑥		프리가세주먹밥③	롤케이크①②⑥		
열량/단백질	46 1		72 2	60 1		
일자/요일	9(월)	10(화)	11(수) 발달센터	12(목)	13(금)	14(토)
오전간식	시금치죽	쇠고기무죽⑤	두부청경채죽①	닭살배추죽⑤	고구마죽	우유③
점심	밥법 다시마무챗국⑤⑥ 돈육된장주물럭⑤⑥⑨ 우엉조림⑤⑥ 배추김치⑨or백김치⑨	밥법(or잡곡법) 북강두부된장국⑤⑥ 닭가슴살(기름제거)⑤⑥ 오트볼(or시금치볼) 배추김치⑨or백김치⑨	밥법 돈도로리묵국③⑤ 닭갈비③⑤⑥ ● 참주사과무침⑤⑥ 배추김치⑨or백김치⑨	밥법(or수수법) 알탕③ 두부조림③⑤ 청경채나물 깍두기⑨	밥법 매로백맑은국③⑤ 떡갈비구이③⑤⑥⑨ 배추쌈채③⑤ 깍두기⑨	오징어얼법③⑤⑮ 알밥국③ 마르니유알리오③⑤⑥ 배추김치⑨or백김치⑨
오후간식	바나나/우유②	크림샌드쿠키⑤⑥/우유②	키위/매실요구르트③	찐고구마/우유②	단감/우유②	
열량/단백질	432 18	460 20	416 14	455 16	423 15	308 13
톨러스간식	알은알알③or구운알알③		우동③⑤		김가루주먹밥	
열량/단백질	35 3		59 3		60 2	
일자/요일	16(월)	17(화)	18(수) 국없는날	19(목)	20(금)	21(토)
오전간식	쇠고기버섯죽⑤	진멸치죽	참알알죽⑤	채소죽	순두부연근죽③	우유②
점심	밥법 아욱된장국③⑥ 알볶음탕⑤⑥⑨ 진멸치볶음③⑥ 배추김치⑨or백김치⑨	밥법(or자호법) 유부맑은국③⑤ 돼지고기짬⑤⑥⑨ 숙주나물무침 깍두기⑨	쇠불고기알법③⑤⑥ 온천(or보리자) 마파두부③⑤⑥⑨ 감자채볶음③⑤⑥ 배추김치⑨or백김치⑨	밥법(or합밥법) 된장두부부찌개③⑤⑥ 매주리알버섯볶음③⑤⑥ 연근채*스무침⑤⑥ 배추김치⑨or백김치⑨	밥법 북엉국③⑤ 돈제오리배추찜 감자채당근볶음③⑤ 깍두기⑨	밥법1/2 잔치국수③⑤ 통그랑땡구이③⑤⑥ 배추김치⑨or백김치⑨
오후간식	배/우유②	크림소스크래커⑤⑥	알볼호두호상(or알)/우유②	호떡케익⑤⑥⑨/우유②	찐고구마/우유②	
열량/단백질	433 20	443 18	447 15	462 17	413 18	321 14
톨러스간식	콩만두③⑤⑥		곤약어묵탕③⑤		참치볶음밥③	
열량/단백질	68 3		38 3		73 3	
일자/요일	23(월)	24(화)	25(수)	26(목)	27(금)	28(토)
오전간식	닭살무죽⑤	참곤시금치죽⑤⑥	쇠고기가지죽⑤	어묵양파죽⑤⑥	두부맑배추죽⑤	우유③
점심	밥법 닭갈도덕③ 쇠고기단호박조림③⑤⑥ 가지나물 깍두기⑨	밥법(or기장법) 콩나물국③ 닭고기야끼소스볶음⑤⑥ 무생채(or무나물) 배추김치⑨or백김치⑨	밥법 매운된장국⑤⑥ 삼색치즈가스⑤⑥⑩⑬⑮ 어묵조림⑤⑥ 시금치나물 깍두기⑨	밥법(or현미법) 맑은돔대국⑤⑥⑨ 두부강정⑤⑥ 양배추쌀소스볶음⑤⑥⑩ 배추김치⑨or백김치⑨	밥법 시래기된장국⑤⑥ 돼지고기수육⑤ 청포묵김가루무침⑤⑥ 배추쌈채③⑤⑥⑨⑬	카레밥법⑤⑥⑩ 매로백감자국⑤⑥ 삼선가지탕수⑤⑥ 배추김치⑨or백김치⑨
오후간식	단감or키위/우유②	바나나/우유②	사과/우유②	호떡칩샌듬⑤⑥⑨/우유②	귤or배/우유②	
열량/단백질	422 17	458 18	432 17	425 15	405 14	324 15
톨러스간식	다진유부주먹밥③		된감자		멸치알국수	
열량/단백질	97 2		37 1		99 3	
일자/요일	30(월)					
오전간식	김자죽⑤⑥					
점심	밥법 쇠고기뭇국⑤ 새송이버섯볶음⑤ 배추김치⑨or백김치⑨					
오후간식	바나나/우유②					
열량/단백질	431 15					
톨러스간식	적희김⑨or고구마⑨⑩					
열량/단백질	58 1					

식단구성 안내

- 영알식단 : 어린이집의 영양을 책임지기 위해 미역국, 계란찜 등 기존도가 높은 메뉴를 선별한 식단
- 톨러스식단 : 영양 등과 같이 기존 한월에 식이 간소화된 메뉴가 제공될 수 있도록 구성된 식단
- 식품안식단 : 감식소의 운영방침에 따라 선택하여 대체할 수 있는 식단
- 루드림식 : 배추 김치를 어린이들이 먹기에는 식재료 선정 시간에 점진적 노출하여 먹도록 하는 식단
- 국없는 날 : 월1회 주 식재료 식사를 위해 주 1회 음식을 제공하지 않는 날
- 알레르기Diet : 알레르기 진단에 따라 음식을 주는 식품의 원이로제하여 음식을 제공하여 식사 하는 간식을 제공하는 날
- 선택메뉴 : 주 식재 메뉴 중 한 가지 메뉴를 선택하여 제공 / 대체식메뉴 : 주간 제공을 할 수 있는 메뉴 / 톨러스간식 메뉴 : 오후 간식에 선택적으로 추가 제공할 수 있는 메뉴

원산지 표시	밥, 죽	누룽지	돼지고기	닭고기	쇠고기	사골 쇠고기
	밥(백미, 현미, 흑미, 찰밥)					
	국내산	국내산	국내산	국내산	호주산	국내산한우
	배추김치		백김치	오징어	동태	
	배추	고춧가루	배추		명태	
	국내산		국내산	원양산	러시아	

기공품 원산지 표시	두부	순두부	돈가스	참치	통계오리
	콩	콩	돼지고기	다랑어	오리고기
	국내산	국내산	국내산	원양산	국내산
	떡갈비		통그랑땡		
	돼지고기	쇠고기	돼지고기		
	국내산	호주산	외국산		

※ 알레르기 유발 식품 표시 및 원산지 표시는 표준레시피를 근거하여 예시로 작성합니다. 급식소에서는 식재료 입고 현황에 따라 올바르게 표기하여 주시기 바랍니다.

- 우드브런치 : 어린이 식재료 '배추'
- 컵라무드Day : 어린이 식재료 '치즈'
- 체험재료 : 다담단호박 삶이, 콩밥 체험비, 국내산 연근 삶이, 삶이, 삶이, 삶이
- 대한백 급식 : 신선식품
- 보라색 급식 : 국공립보

- 식단안내문 : 영알식단 나들이식단 톨러스식단 및 식단 활용, 집수에 대한 상세 내용을 확인할 수 있습니다.
- 알레르기 유발 식품 표시제
  (식품등의 표시기준 [식품의 표시기준 고시] 제4조 관련 별표 1 제2호 가목 및 제3호 가목 관련)
  "알레르기 유발 식품 표시" (2020.09.09 개정)
  (어린이집은 표시제 보존법, 간편방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 명칭도 대부분 식품에 포함되어 있습니다.)
  (급식소에서 사용하는 재료에 따라 부여된 번호가 달라질 수 있으니 변경된 식재료 및 제품의 표시사항을 확인하시기 바랍니다.)
- '(or), 생주가능, '톨러스간식' 메뉴는 운영 형태에 따라 메뉴 선택 후 미사용 메뉴는 삭제하여 보호자에게 정보제공 해주시기 바랍니다.
- 모든 음식은 아이들에게 맵고 짜지 않으며 "표준레시피 안내문"을 참고하여 먹기 좋은 크기로 제공하여 주시기 바랍니다.
- 매끄럽고 좋은형태의 음식(찰흙모양도, 유도, 예추리밥 등)은 찾게 찰라서 제공해 주시기 바랍니다.

본 식단의 식단은 영양사 관내 심정에 맞게 계획되었으며, 식단감수위원회 및 등록사실의 증명여건을 수정하여 작성되었습니다.

2026년 11월 식단

만1-2세 / 간식강화형 　　　　　　　　　　　　효성햇살어린이집

영양사 박소림, 고은수

일자/요일	2(월)	3(화)	4(수)	5(목)	6(금)	7(토)
오전간식	콩나물죽⑤⑥	참치당근죽	미역죽⑤⑥	단호박죽	쇠고기브로콜리죽⑯	우유②
점심	찰밥 두부맑은국⑤⑥ 찜닭⑤⑥⑮ 김자반⑤ 배추김치⑨(or백김치⑨)	찰밥(or현미밥) 미역국⑤⑥ 돈가스*소스①②⑤⑥⑩ 콩나물무침⑤ 깍두기⑨	찰밥 근대된장국⑤⑥ [illegible] 참치무조림⑤⑥ 배추김치⑨(or백김치⑨)	찰밥(or흑미밥) 어묵국⑤⑥ [illegible] 브로콜리참깨무침 배추김치⑨(or백김치⑨)	찰밥 감자맑은국⑤⑥ 돈육장조림⑤⑥⑩ 가지볶음⑤⑥ 배추김치⑨(or백김치⑨)	찰밥1/2 통밀닭칼국수⑤⑥⑮ 깻잎나물⑤⑥ 배추김치⑨(or백김치⑨)
오후간식	배/우유②	단호박찜/우유②	귤/치즈②	사과/우유②	제주목소떡[illegible]/우유②	
열량/단백질	413　19	426　19	418　19	412　17	451　14	297　11
플러스간식	딸기잼샌드위치①②⑤		보리가세주먹밥⑤	롤케이크①②⑥		
열량/단백질	46　1		72　2	60　1		
일자/요일	9(월)	10(화)	11(수)	12(목) 주랑주랑 키즈카페	13(금)	14(토)
오전간식	시금치죽	쇠고기무죽⑯	두부청경채죽⑤		고구마죽	우유②
점심	찰밥 다시마무챗국⑤⑥ 돈육된장주물럭⑤⑥⑩ 우엉조림⑤⑥ 배추김치⑨(or백김치⑨)	찰밥(or잡곡밥) 북간두부된장국⑤⑥ [illegible] 숙주나물(or시금치나물) 배추김치⑨(or백김치⑨)	찰밥 콘도토리묵국⑤⑥ 닭갈비⑤⑥⑮ 상주사과무침⑤⑥ 배추김치⑨(or백김치⑨)	쇠고기감자주먹밥⑤⑥ (후가미소장국⑤⑥) 바나나	찰밥 애호박맑은국⑤⑥ 떡갈비구이⑤⑥⑩⑯ 배추잡채①⑤ 깍두기⑨	오징어덮밥⑤⑥⑰ 달갈국① [illegible] 배추김치⑨(or백김치⑨)
오후간식	바나나/우유②	크로와상①②⑥/우유②	키위/액상요구르트②		5(5)	
열량/단백질	432　16	460　20	416　14	225　(230)	423　15	308　13
플러스간식	삶은달걀①(or구운달걀①)		우동⑤⑥		감자주먹밥	
열량/단백질	35　3		30　3		60　2	
일자/요일	16(월)	17(화)	18(수) 국없는날	19(목)	20(금)	21(토)
오전간식	쇠고기버섯죽⑯	진밥지죽	찹쌀닭죽⑮	채소죽	순두부된근죽⑤	우유②
점심	찰밥 어묵된장국⑤⑥ 닭볶음탕⑤⑥⑮ [illegible] 배추김치⑨(or백김치⑨)	찰밥(or차조밥) 유부맑은국⑤⑥ 돼지고기찜⑤⑥⑩ 숙주나물무침 깍두기⑨	서울고기덮밥⑤⑥⑯ 숭늉(or보리차) [illegible] [illegible] 배추김치⑨(or백김치⑨)	찰밥(or찹쌀밥) [illegible] [illegible] [illegible] 배추김치⑨(or백김치⑨)	찰밥 북엇국⑤⑥ 훈제오리배추찜 감자채당근볶음⑤⑥ 깍두기⑨	찰밥1/2 잔치국수⑤⑥ 동그랑땡구이⑤⑥⑩ 배추김치⑨(or백김치⑨)
오후간식	배/우유②	크림소스스파게티①⑤	[illegible]/우유②	[illegible]/우유②	[illegible]	
열량/단백질	433　20	443　18	447　15	462　17	413　18	321　14
플러스간식	물만두⑤⑥⑩		곤약어묵탕⑤⑥		참치볶음밥⑤	
열량/단백질	68　3		36　3		73　3	
일자/요일	23(월)	24(화)	25(수)	26(목)	27(금)	28(토)
오전간식	닭살무죽⑮	당근시금치죽⑤⑥	쇠고기가지죽⑯	어묵양파죽⑤⑥	두부양배추죽⑤	우유②
점심	찰밥 달걀떡국① 쇠고기단호박조림⑤⑥⑯ 가지나물 깍두기⑨	찰밥(or기장밥) 콩나물국⑤ [illegible] 무생채(or무나물) 배추김치⑨(or백김치⑨)	찰밥 [illegible] [illegible] 어묵조림⑤⑥ 시금치나물 깍두기⑨	찰밥(or현미밥) 맑은동태국⑤⑥ 두부장조림⑤⑥ 양배추굴소스볶음⑤⑥⑱ 배추김치⑨(or백김치⑨)	찰밥 시래기된장국⑤⑥ 돼지고기수육⑩ 청포묵김가루무침⑤⑥ 배추김치⑨(or백김치⑨)	카레덮밥⑤⑥⑩ 애호박감자국⑤⑥ [illegible] 배추김치⑨(or백김치⑨)
오후간식	단감(or키위)/우유②	[illegible]/우유②	사과/두유⑤	[illegible]/우유②	귤(or배)/우유②	
열량/단백질	422　17	458　18	432　17	425　15	405　14	334　15
플러스간식	다진유부주먹밥⑤		찐감자		멸치칼국수	
열량/단백질	97　2		37　1		99　3	
일자/요일	30(월)					
오전간식	감자죽⑤⑥					
점심	찰밥 쇠고기뭇국⑯ [illegible] 새송이버섯볶음⑤ 배추김치⑨(or백김치⑨)					
오후간식	바나나/우유②					
열량/단백질	421　15					
플러스간식	[illegible]					
열량/단백질	58　1					

식단구성 안내

- 생일식단 : [illegible]
- 플러스식단 : [illegible]
- 나들이식단 : [illegible]
- 푸드브릿지 : [illegible]
- 국없는 날 : [illegible]
- [illegible]
- 'or' 메뉴 : [illegible] / '추가' 메뉴 : [illegible] / 플러스간식 메뉴 : [illegible]

원산지 표시	밥, 죽 (찰백미, 현미, 흑미, 찹쌀)	누룽지	돼지고기	닭고기	쇠고기	사골 쇠고기
	국내산	국내산	국내산	국내산	호주산	국내산[illegible]
	배추김치 (배추)	배추김치 (고춧가루)	백김치 (배추)	오징어	동태 (명태)	
			국내산	원양산	러시아	

가공품 원산지 표시	두부 (콩)	순두부 (콩)	돈가스 (돼지고기)	참치 (다랑어)	훈제오리 (오리고기)
	국내산	국내산	국내산	원양산	국내산
	떡갈비 (돼지고기)	떡갈비 (쇠고기)	동그랑땡 (돼지고기)		
	국내산	호주산	외국산		

※ 알레르기 유발 식품 표시 및 원산지 표시는 표준레시피를 근거하여 예시로 작성됩니다. 급식소에서는 식재료 입고 현황에 따라 올바르게 표기하여 주시기 바랍니다.

* 푸드브릿지 : 이달의 식재료 '배추'
* 컬러푸드DAY : 이달의 식재료 '사과'
* [illegible]
* 파란색 글씨 : 신선식품
* 보라색 글씨 : 국없는날

* 식단안내문 : 생일식단·나들이식단·플러스식단 및 식단 활용, 감수에 대한 상세 내용을 확인할 수 있습니다.
* 알레르기 유발 식품 표시제
  ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함), ⑲잣 (2020.09.09. 개정)
  (아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.)
  (급식소에서 사용하는 제품에 따라 부여된 번호가 달라질 수 있으니 관련된 식재료 및 제품의 표시사항을 확인하시기 바랍니다.)
* 'or', '추가', '플러스간식' 메뉴는 운영 형태에 따라 메뉴 선택 후 미사용 메뉴는 삭제하여 보호자에게 정보제공 해주시기 바랍니다.
* 모든 음식은 아이들에게 맵고 짜지 않으며 "표준레시피 안내문"을 참고하여 먹기 좋은 크기로 제공하여 주시기 바랍니다.
* 메추리알 등근형태의 음식(방울토마토, 포도, 메추리알 등)은 잘게 잘라서 제공해 주시기 바랍니다.

본 식단의 [illegible]

2026년 11월 식단

만1-2세 / 야간연장형

영양사 : 정조혜

효성캠퍼스 어린이집

일자/요일	2(월)		3(화)		4(수)		5(목)		6(금)	
저 녁	밥밥 닭살양파국⑤ 두부조림⑤⑥ 무나물⑤⑥ 배추김치⑨(or백김치⑨)		밥밥(or현미밥) 콩나물국③ 닭갈장조림①③⑥ 미역나물⑤⑥ 깍두기⑥		밥밥 북엇국①⑥ 쇠고기팽①③⑤ 곤대나물①⑥ 배추김치⑨(or백김치⑨)		프로틴카레덮밥①②⑥ 느타리버섯맑은국①⑥ 어묵조림①⑥ 배추김치⑨(or백김치⑨)		밥밥 가지된장국①⑥ 돼지고기볶음①②⑤⑥ 감자조림①⑥ 배추김치⑨(or백김치⑨)	
열량/단백질	246	13	225	10	247	14	276	9	264	11
일자/요일	9(월)		10(화)		11(수)		12(목)		13(금)	
저 녁	돼지고기볶음밥①②⑤ 브로컬리양송이스프①②⑤⑥ 스크램블에그①⑥ 깍두기⑥		밥밥(or잡곡밥) 미역국①⑥ 삼치조림①⑤(or가자미조림①⑤) 쑥갓나물①⑥ 배추김치⑨(or백김치⑨)		밥밥 닭곰탕⑤ 두부구이양념장①⑥ 도토리묵무침①⑥ 배추김치⑨(or백김치⑨)		밥밥(or수수밥) 청경채된장국①⑥ 쇠고기고구마조림①②⑤⑥ 건파래볶음① 깍두기⑥		밥밥 두부배춧국①⑥ 돼지고기양파볶음①②⑤⑥ 애호박볶음①⑥ 깍두기⑥	
열량/단백질	250	11	227	10	242	10	259	12	247	13
일자/요일	16(월)		17(화)		18(수)		19(목)		20(금)	
저 녁	밥밥 숙주닭곰국 닭살채소볶음①②⑥ 아욱나물①⑥ 배추김치⑨(or백김치⑨)		밥밥(or자조밥) 쇠고기뭇국⑤ 돈그랑땡전①②⑤⑥ 유부무침①⑥ 배추김치⑨(or백김치⑨)		밥밥 모둠버섯된장국①⑥ 메추리알장조림①②⑤ 어묵볶음①⑥ 배추김치⑨(or백김치⑨)		밥밥(or찰밥밥) 김치닭곰국①⑥ 돈민찌당근채볶음①②⑤⑥ 연근조림①⑥ 배추김치⑨(or백김치⑨)		밥밥 달걀국①②⑥ 참치파프리카조림①⑥ 배추나물 깍두기⑥	
열량/단백질	231	14	284	10	248	9	263	10	244	12
일자/요일	23(월)		24(화)		25(수)		26(목)		27(금)	
저 녁	밥밥 쇠고기가지국①②⑤⑥ 연두부튀김-양념장①⑥ 단호박범벅① 깍두기⑥		밥밥 굴소스닭살덮밥①②⑤⑥ 어묵국①⑥ 콩나물무침①⑥ 배추김치⑨(or백김치⑨)		밥밥 시금치된장국①⑥ 돼지고기양배추볶음①②⑤⑥ 찐멸치조림①⑥ 깍두기⑥		밥밥(or현미밥) 유부다시마국①⑥ 돈데조림①⑥ 쑥갓두부무침① 배추김치⑨(or백김치⑨)		밥밥 돼지곰탕⑤ 달걀말이①⑤ 시래기나물①⑥ 배추김치⑨(or백김치⑨)	
열량/단백질	249	9	218	12	239	12	226	12	228	12
일자/요일	30(월)									
저 녁	밥밥 새송이버섯된장국①⑥ 쇠불고기①②⑤ 감자채당근볶음① 배추김치⑨(or백김치⑨)									
열량/단백질	240	10								

식단구성 안내

- 영양사단 : 어린이들의 성장을 위해서가 최우선이며, 적지도 않 지도도 않 균형 있는 식단
- 올바른식단 : 영양 있고 골고 기운 균형이 되어 건강하게 자라 갈 수 있도록 구성한 식단
- 식품이식단 : 신선도와 품질관리가 철저 선택하여 사용한 식단
- 우리 성장기, 매주 금요일 메인요일이 분식이는 식재료 모든 사단계 영양과 노출하여 정리하게 만드는 식단
- 적절히 넣 : 철저 적 식재를 위해 적 식단 등에 적절하게 맞춰 드립니다.
- 점심무드DAY : 점심의 즐거움을 주는 식품의 적절한 영양을 활용하여 맛이 또는 간식을 제공하는 날
- 놀이학습 / 주 1회 식사 예능을 선택하여 배움 / 주 1회 식사예능 : 주간 식품을 할 수 있는 예능

원산지 표시							가공품 원산지 표시				
밥		닭고기	쇠고기	돼지고기			두부	돈그랑땡	참치	연두부	
찰(백미,현미,흑미,찹쌀)							콩	돼지고기	다랑어	콩	
국내산	국내산	국내산	국내산(한우)	국내산			국내산	외국산	원양산	국내산	
배추김치		백김치	동태								
배추	고춧가루	배추	명태								
		국내산	러시아								

※ 알레르기 유발 식품 표시 및 원산지 표시는 표준레시피를 근거하여 제시로 작성합니다. 급식소에서는 식재료 입고 현황에 따라 변동하게 표기하여 주시기 바랍니다.

- **식단안내문** : 영양식단나들이식단플러스식단 및 식단 활용, 감수에 대한 상세 내용을 확인할 수 있습니다.
- **야간연장형** : 연장보육 시 보통 소수의 인원에게 급식이 운영되는 현황에 대해 급식소의 입장을 반영하여 해당 주 중식 식재료를 활용한 메뉴로 구성합니다. (단, 메뉴를 제활용한다는 오해의 소지가 생기지 않도록 다른 조리법의 메뉴로 구성합니다.)
- **알레르기 유발 식품 표시제**
  ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴 전복 홍합 포함) ⑲잣
  (2020.09.09. 개정)
  <아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.>
  <급식소에서 사용하는 재료에 따라 투여된 번호가 달라질 수 있으니 변경된 식재료 및 제품의 표시사항을 확인하시기 바랍니다.>
- **(or), (주가)**메뉴는 운영 형태에 따라 메뉴 선택 후 미사용 메뉴는 삭제하여 보호자에게 정보제공 해주시기 바랍니다.
- 모든 음식은 아이들에게 맵고 짜지 않으며 '표준레시피 안내문'을 참고하여 먹기 좋은 크기로 제공하여 주시기 바랍니다.
- 매끄럽고 동근형태의 음식(방울토마토, 포도, 메추리알 등)은 잘게 잘라서 제공해 주시기 바랍니다.

본 식단은 영양사 관리 상담에 의해 계획되었으며, 식단감수위원회 및 등록사설의 운영의견을 수렴하여 작성되었습니다.