

영양사 : 박소담

[illegible]

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

\* **포드브리지** : 이달의 식재료 "두부"

\*  **컬러푸드 DAY** : 이달의 식재료 "단호박" 

\* ㉠ **제철식재료** : 무, 브로콜리, 연근, 청경채, 시금치, 배, 단감, 고등어, 삼치, 가자미 등

신선식품

\* 보라색 글씨 : 국없는날

\* **식단안내문** : 생일식단,나들이식단,플러스식단 및 식단 활용, 감수에 대한 상세 내용을 확인할 수 있습니다.

\* 알레르기 유발 식품 표시제

①난류 ②유류 ③매일 ④땅콩 ⑤대추 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아침산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어  
⑰조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑱장 (2020.09.09 개정)

〈아화산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로

〈금식소에서 사용하는 자료에 따라 부여된 번호가 달라질 수 있으니 변경된 식재료 및 제품의 표시사항을 확인하시기 바랍니다.〉

\* 'or' 표시는 두 가지 메뉴 중 선택 제공. '추가:' 표시는 선택적으로 추가 제공할 수 있는 메뉴입니다.

\* 'or' (추가) 메뉴는 우열 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.

\* 맵고 고춧가루 등 자극적인 음식(양파, 토마토, 포도, 매추리알 등)은 잘게 잘라서 제공해 주시기 바랍니다.

[illegible]

영양사 : 박소담

[illegible]

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

\* 푸드브릿지 : 이달의 식재료 "두부"

\*  캠퍼스 DAY · 이달의 식재료 "단호박" 

\* ㉠ **제철식재료** : 무, 브로콜리, 연근, 청경채, 시금치, 배, 단감, 고춧가루, 참치, 가지, 미 등

\* 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 ③매밀 ④양공 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고동어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어  
⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) (한정) (2020.09.09 개정)

〈아화산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.〉

〈금속소에서 사용하는 재료에 따라 부여된 번호가 달리질 수 있으나 변경된 식재료 및 제품의 표시사항을 확인하시기 바랍니다.〉

\* '(or)' 표시는 두 가지 메뉴 중 선택 제공. '(추가)' 표시는 선택적으로 추가 제공할 수 있는 메뉴입니다.

\* '05' '추가' 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 둥근 형태의 음식(방울토마토, 포도, 매추리알 등)은 잘게 잘라서 제공해 주시기 바랍니다.

본 센터의 식단은 평택시 관내 실정에 맞게 개발되었으며, 식단감수위원회 및 등굣시설의 종합의견을 수렴하여 작성되었습니다.