

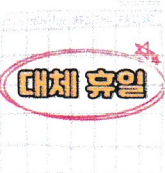


영양사 : 박소담, 고은수

[illegible]



영양사 : 김은유

일자/요일		식단구성 안내		1(목)		2(금)	
저녁				쌀밥 달걀뚫국⑮ 크래미채소볶음①⑤⑥⑧ 콩나물무침⑤⑥ 백김치⑨ 258 12		쌀밥 돈육된장국⑤⑥⑩ 북어찜⑤⑥ 브로콜리참깨소스무침①⑤⑥ 각두기⑨ 229 11	
열량/단백질							
일자/요일		5(월)		6(화)		7(수)	
저녁				쌀밥 달걀버섯국⑤⑥⑮ 어묵볶음⑤⑥ 김자반⑤ 백김치⑨ 253 15		돈육양배추덮밥⑤⑥⑩ 달걀찜국① 근대나물 각두기⑨ 238 14	
열량/단백질							
일자/요일		12(월)		13(화)		14(수)	
저녁		쌀밥 돈육애호박국⑤⑥⑩ 두부구이*양념장⑤⑥ 잔멸치볶음⑤⑥ 백김치⑨ 251 13		쌀밥 들깨미역국⑤⑥ 훈제오리불고기⑤⑥ 배추된장나물⑤⑥ 각두기⑨ 242 10		쌀밥 콩나물국⑤ 쇠고기찜⑤⑥⑩ 무나물⑤⑥ 백김치⑨ 260 12	
열량/단백질							
일자/요일		19(월)		20(화)		21(수)	
저녁		쌀밥 어묵국⑤⑥ 연양식쇠불고기⑤⑥⑩ 당근미역무침⑤⑥ 백김치⑨ 240 11		쌀밥 숙주맑은국 돈육김자조림⑤⑥⑩ 브로콜리볶음⑤⑥ 각두기⑨ 233 12		쌀밥 새우부추탕⑤⑥⑨ 달걀말이①⑤ 아욱나물무침 백김치⑨ 232 11	
열량/단백질							
일자/요일		26(월)		27(화)		28(수)	
저녁		쌀밥 두부양배추국⑤ 치킨너겟①⑤⑥⑮ 부추나물 백김치⑨ 239 11		쌀밥 깻잎된장국⑤⑥ 쇠고기우영볶음⑤⑥⑩ 감자조림⑤⑥ 백김치⑨ 235 10		쌀밥 달걀채소국⑤⑥⑮ 유부조림⑤⑥ 팽이버섯나물⑤⑥ 각두기⑨ 234 10	
열량/단백질							
일자/요일		29(목)		30(금)		1(목)	
저녁		쌀밥 시금치맑은국 삼치구이⑤⑥ 고구마조림⑤⑥ 백김치⑨ 233 9		쌀밥 쇠고기탕국⑩ 달걀찜① 애호박나물 백김치⑨ 258 11		쌀밥 연두부맑은국⑤⑥ 쇠고기양파볶음⑤⑥⑩ 숙주나물무침 백김치⑨ 253 12	
열량/단백질							
원산지 표시		쌀(백미, 참쌀) 국내산 백김치 배추 국내산 오징어 원양산		돼지고기 국내산 닭고기 국내산 쇠고기 국내산 한우 가공품 원산지 표시		두부 콩 외국산 훈제오리 오리고기 국내산 연두부 콩 외국산 치킨너겟 닭고기 국내산	

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

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

* **야간영업형**: 연장요식 위생 보통 소수의 인원에게 급식이 운영되는 현황에 대해 급식소의 의견을 반영하여 해당 주 중식 식재료를 활용한 메뉴로 구성합니다.
(단, 메뉴를 재활용한다는 오해의 소지가 생기지 않도록 다른 조리법의 메뉴로 구성합니다.)

* 알레르기 유발 식품 표시제

①난류 ②우유 ③메밀 ④팥콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야황산류 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 부여된 번호가 달라질 수 있으니 변경된 식재료 및 제품의 표시사항을 확인하시기 바랍니다.〉

* 'or', '(추가:)' 메뉴는 우영 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 둥근형태의 음식(방울토마토, 포도, 메추리알 등)은 잘게 잘라서 제공해 주시기 바랍니다.

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