광역시 어린이·사회복지급식관리지원센터
Children and Social Welfare Meal Management Support Center

2026년 11월 식단

일반형

더샵엔젤어린이집

영양사 : 박소담

일자/요일	2(월)	3(화)	4(수)	5(목)	6(금)	7(토)
오전간식	배	샤인머스캣	참치양파죽	단호박죽	사과/우유②	우유②
점심	쌀밥 두부맑은국⑤⑥ 찜닭⑤⑥⑮ 김자반⑤ 백김치⑨)	밥 애호박된장국⑤⑥ 달걀말이⑬(참치무조림⑤⑥ 백김치⑨)	현미밥 미역국⑤⑥ 돈가스*소스①⑤⑥⑩⑫ 콩나물무침⑤ 백김치⑨)	흑미밥 어묵국⑤⑥ 쇠고기느타리버섯볶음⑤⑥⑱ 브로콜리참깨무침 백김치⑨)	쌀밥 감자맑은국⑤⑥ 돈육장조림⑤⑥⑩ 가지볶음⑤⑥ 백김치⑨)	쌀밥1/2 홍합살칼국수⑥⑱ 깻잎나물⑤⑥ 백김치⑨)
오후간식	치즈오수수핑거스틱①②⑤⑥/우유②	후리가케주먹밥⑤	단호박찜/우유②	롤케이크①②⑥/우유②	배추채소전①⑤⑥	
열량/단백질	408 19	426 19	416 19	453 18	407 15	297 11
일자/요일	9(월)	10(화)	11(수) 컬러푸드DAY	12(목)	13(금)	14(토)
오전간식	바나나	쇠고기무죽⑯	키위/액상요구르트②	닭살배추죽⑮	단감/우유②	두유⑤
점심	쌀밥 다시마무챗국⑤⑥ 돈육된장주물럭⑤⑥⑩ 우엉조림⑤⑥ 백김치⑨)	잡곡밥 쑥갓두부된장국⑤⑥ 삼치구이⑤⑥or r시금치나물 백김치⑨)	쌀밥 은도토리묵국⑤⑥ 닭갈비⑤⑥⑮ 상추사과무침⑤⑥ 백김치⑨)	쌀밥 설렁탕⑯ 두부조림⑤⑥ 청경채나물 백김치⑨)	쌀밥 애호박맑은국⑤⑥ 떡갈비구이⑤⑥⑩⑭ 배추잡채⑤⑥ 깍두기⑨	오징어덮밥⑤⑥⑰ 달걀국① 마카로니맛살샐러드 ①⑤⑥⑧ 백김치⑨)
오후간식	삶은달걀①(or우유②	크로와상①②⑥/우유②	우동⑤⑥	찐고구마/우유②	김가루주먹밥	
열량/단백질	412 18	460 20	420 14	455 16	422 16	308 13
일자/요일	16(월)	17(화)	18(수) 국없는날	19(목)	20(금)	21(토)
오전간식	배	잔멸치죽	방울토마토⑫(or귤)/우유②	채소죽	채소스틱(파프리카)/떠먹는요구르트②	우유②
점심	쌀밥 아욱된장국⑤⑥ 닭볶음탕⑤⑥⑮ 잔멸치볶음⑤⑥ 백김치⑨)	쌀밥 유부맑은국⑤⑥ 돼지고기찜⑤⑥⑩ 숙주나물무침 백김치⑨)	쇠불고기덮밥⑤⑥⑯ 승늉 부추전⑤⑥ 구운버섯샐러드*오리엔탈소스⑤⑥ 백김치⑨)	쌀밥(돈민찌순두부백탕⑤⑥⑩ 메추리알케첩볶음①⑤⑫ 연근흑임자소스무침①⑤⑥ 백김치⑨)	쌀밥 북엇국⑤⑥ 훈제오리배추찜 감자채당근볶음⑤⑥ 백김치⑨)	쌀밥1/2 잔치국수⑤⑥ 동그랑땡구이⑤⑥⑩ 백김치⑨)
오후간식	물만두⑤⑥⑩/우유②	크림소스스파게티②⑥	무어묵탕⑤⑥	후레쉬번①②⑥/우유②	참치볶음밥⑤	
열량/단백질	423 20	443 18	424 15	462 17	413 19	321 14
일자/요일	23(월)	24(화)	25(수)	26(목)	27(금)	28(토)
오전간식	단감(or키위)/우유②	당근시금치죽⑤⑥	사과	어묵양파죽⑤⑥	배)/우유②	두유⑤
점심	쌀밥 달걀팟국① 쇠고기단호박조림⑤⑥⑭ 가지나물 백김치⑨)	기장밥 콩나물국⑤ 닭고기데리야끼소스볶음⑨⑩⑮ 무생채 백김치⑨)	쌀밥 안매운돈육김칫국⑤⑥⑨⑩ 어묵조림⑤⑥ 시금치나물 깍두기⑨	현미밥 맑은동태국⑤⑥ 두부강정⑤⑥ 양배추굴소스볶음⑤⑥⑱ 백김치⑨)	쌀밥 시래기된장국⑤⑥ 돼지고기수육⑩ 청포묵김가루무침⑤⑥ 백김치⑨)	카레덮밥⑤⑥⑩ 애호박감잣국⑤⑥ 생선가스*타르타르소스①⑤⑥ 백김치⑨)
오후간식	다진유부주먹밥⑤	핫케이크①②⑤⑥/우유②	찐감자/두유⑤	토마토달걀볶음①⑤⑫/우유②	멸치쌀국수	
열량/단백질	428 15	458 18	409 17	425 15	416 16	324 15
일자/요일	30(월)					
오전간식	바나나					
점심	쌀밥 쇠고기뭇국⑯ 메추리알장조림①⑤⑥) 새송이버섯볶음⑤ 백김치⑨)					
오후간식	고구마튀김⑤⑥)/우유②					
열량/단백질	418 14					

식단구성 안내

- 생일식단 : 어린이들의 생일을 축하하기 위해 미역국, 케이크 등 기호도가 높은 메뉴를 선정한 식단
- 플러스식단 : 방학 등과 같이 기관 현황에 따라 간소화된 메뉴가 제공될 수 있도록 구성된 식단
- 나들이식단 : 급식소의 운영형태에 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 숭늉을 제공(권장 염도 0.5이하)
- 컬러푸드DAY : 영유아 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

원산지 표시	밥, 죽	누룽지	돼지고기	닭고기	쇠고기	사골 쇠고기
	쌀(백미, 현미, 흑미, 찹쌀)					
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	
	백김치		오징어		동태	
	배추				명태	
	국내산		아르헨티나산		러시아산	

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

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

* 푸드브릿지 : 이달의 식재료 "배추"
* 컬러푸드DAY : 이달의 식재료 "사과"
* 제철식재료 : 사과, 단감, 배, 삼치, 홍합, 브로콜리, 무, 배추, 연근, 섬초(시금치), 마 등
* 파란색 글씨 : 신선식품
* 보라색 글씨 : 국없는날

* 재료 수급이 어려운 경우 같은 군의 다른 재료로 대체 할 수 있습니다