평택시 어린이·사회복지급식관리지원센터

2026년 11월 식단

이유식(초기.중기.후기)

영양사 : 김하원
검수영양사: 사공은

시립고덕다해브어린이집

일자/요일	2(월)		3(화)		4(수)		5(목)		6(금)		7(토)	
초기	배미음		배미음		배미음		브로콜리미음		브로콜리미음		브로콜리미음	
열량/단백질	28	1	28	1	28	1	27	1	27	1	27	1
중기	닭가슴살김가루죽⑮		두부당근죽⑤		달걀노른자미역죽①		닭가슴살단호박죽⑮		쇠고기브로콜리죽⑯		달걀노른자가지죽①	
열량/단백질	65	4	64	2	84	3	68	3	75	3	85	3
후기	닭가슴살김가루무른밥⑮		두부당근무른밥⑤		달걀노른자미역무른밥①		닭가슴살단호박무른밥⑮		쇠고기브로콜리무른밥⑯		달걀노른자가지무른밥①	
열량/단백질	101	7	96	3	129	4	101	5	112	5	127	4
후기간식	잘게 자른 배		으깨 찐 단호박		잘게 자른 귤		잘게 자른 사과		영아용 두유⑤			
열량/단백질	24	1	29	1	20	1	28	1	43	2		
일자/요일	**9(월)**		**10(화)**		**11(수)**		**12(목)**		**13(금)**		**14(토)**	
초기	청경채미음		청경채미음		청경채미음		고구마미음		고구마미음		고구마미음	
열량/단백질	26	1	26	1	26	1	33	1	33	1	33	1
중기	달걀노른자시금치죽①		쇠고기무죽⑯		두부청경채죽⑤		닭가슴살배추죽⑮		쇠고기고구마죽⑯		달걀노른자양파죽①	
열량/단백질	87	3	74	3	62	2	63	3	87	3	87	3
후기	달걀노른자시금치무른밥①		쇠고기무무른밥⑯		두부청경채무른밥⑤		닭가슴살배추무른밥⑮		쇠고기고구마무른밥⑯		달걀노른자양파무른밥①	
열량/단백질	130	4	111	4	93	3	95	5	131	5	130	4
후기간식	잘게 자른 바나나		잘게 자른 식빵①②③⑥		떠먹는 플레인 요구르트②		으깨 찐 고구마		영아용 치즈②			
열량/단백질	39	1	56	2	45	3	46	1	30	2		
일자/요일	**16(월)**		**17(화)**		**18(수)**		**19(목)**		**20(금)**		**21(토)**	
초기	찹쌀미음		찹쌀미음		찹쌀미음		애호박미음		애호박미음		애호박미음	
열량/단백질	26	1	26	1	26	1	27	1	27	1	27	1
중기	쇠고기버섯죽⑯		잔멸치아욱죽		닭가슴살찹쌀죽⑮		달걀노른자채소죽①		순두부연근죽⑤		북어애호박죽	
열량/단백질	74	3	77	6	62	3	87	3	63	2	70	5
후기	쇠고기버섯무른밥⑯		잔멸치아욱무른밥		닭가슴살찹쌀무른밥⑮		달걀노른자채소무른밥①		순두부연근무른밥⑤		북어애호박무른밥	
열량/단백질	110	5	116	8	94	5	130	4	95	3	114	9
후기간식	잘게 자른 배		영아용 두유⑤		잘게 자른 귤		잘게 자른 모닝빵①②③⑥		떠먹는 플레인 요구르트②			
열량/단백질	24	1	43	2	20	1	63	2	45	3		
일자/요일	**23(월)**		**24(화)**		**25(수)**		**26(목)**		**27(금)**		**28(토)**	
초기	무미음		무미음		무미음		양배추미음		양배추미음		양배추미음	
열량/단백질	27	1	27	1	27	1	27	1	27	1	27	1
중기	닭가슴살무죽⑮		달걀노른자당근시금치죽①		쇠고기가지죽⑯		흰살생선양파죽		두부양배추죽⑤		쇠고기애호박죽⑯	
열량/단백질	64	3	87	3	77	3	61	3	63	2	74	3
후기	닭가슴살무무른밥⑮		달걀노른자당근시금치무른밥①		쇠고기가지무른밥⑯		흰살생선양파무른밥		두부양배추무른밥⑤		쇠고기애호박무른밥⑱	
열량/단백질	96	5	129	4	126	4	92	4	96	3	111	5
후기간식	영아용 치즈②		잘게 자른 바나나		잘게 자른 사과		영아용 두유⑤		잘게 자른 배			
열량/단백질	30	2	39	1	28	1	43	2	24	1		
일자/요일	**30(월)**											
초기	감자미음											
열량/단백질	29	1										
중기	달걀노른자감자죽①											
열량/단백질	91	3										
후기	달걀노른자감자무른밥①											
열량/단백질	136	4										
후기간식	잘게 자른 바나나											
열량/단백질	39	1										
원산지 표시	죽, 밥 쌀(백미, 찹쌀)		쇠고기		닭고기		두부 콩		순두부 콩		동태 명태	
	국내산		국내산(한우)		국내산		국내산		국내산		국내산	

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

* **식단안내문 :** 식단표 활용 및 감수에 대한 상세 내용을 확인할 수 있습니다.

* 어린이급식관리지원센터 식단 운영·관리 지침에 따라 초기이유식은 식품알레르기 반응 등을 유의하여 3일간 같은 식재료를 활용한 미음으로 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)
* 계란알레르기 대체식품 : 두부,연두부 / 빵류 대체식품 : 떡, 감자, 고구마, 주먹밥
  〈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.〉
* 모든 음식은 아이들에게 맵고 짜지 않으며 "**표준레시피 안내문**"을 참고하여 먹기 좋은 크기로 제공하여 주시기 바랍니다.

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

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

2026년 11월 식단

영양사 : 박소담, 고은수
검수영양사 : 사공은

만1-2세 / 간식강화형

시립고덕다해브어린이집

일자/요일	2(월)		3(화)		4(수)		5(목)		6(금)		7(토)	
오전간식	콩나물죽⑤⑥		참치당근죽		미역죽⑤⑥		단호박죽		쇠고기브로콜리죽⑯		우유②	
점 심	쌀밥 두부맑은국⑤⑥ 찜닭⑤⑥⑮ 김자반⑤ 백김치⑨		쌀밥(or현미밥) 미역국⑤⑥ 돈가스*소스①⑤⑥⑩⑫ 콩나물무침⑤ 깍두기⑨		쌀밥 근대된장국⑤⑥ 달걀말이①⑨(or스크램블에그①⑨) 참치무조림⑤⑥ 백김치⑨		쌀밥(or흑미밥) 어묵국⑤⑥ 쇠고기느타리버섯볶음⑤⑥⑯ 브로콜리참깨무침 백김치⑨		쌀밥 감자맑은국⑤⑥ 돈육장조림⑤⑥⑩ 가지볶음⑤⑥ 백김치⑨		쌀밥1/2 홍합살칼국수⑥⑱ 깻잎나물⑤⑥ 백김치⑨	
오후간식	귤/우유②		단호박찜/우유②		샤인머스켓/치즈②		사과/우유②		배추채소전①⑤⑥/우유②			
열량/단백질	413	19	426	19	418	19	412	17	451	14	297	11
일자/요일	9(월)		10(화)		11(수)		12(목)		13(금)		14(토)	
오전간식	시금치죽		쇠고기무죽⑯		두부청경채죽⑤		닭살배추죽⑮		고구마죽		두유⑤	
점 심	쌀밥 다시마무챗국⑤⑥ 돈육된장주물럭⑤⑥⑩ 우엉조림⑤⑥ 백김치⑨		쌀밥(or잡곡밥) 쑥갓두부된장국⑤⑥ 삼치구이⑤⑥(or가자미구이⑤⑥) 시금치나물 백김치⑨		쌀밥 온도토리묵국⑤⑥ 닭갈비⑤⑥⑮ 상추사과무침⑤⑥ 백김치⑨		쌀밥(or수수밥) 설렁탕⑯ 두부조림⑤⑥ 청경채나물 깍두기⑨		쌀밥 애호박맑은국⑤⑥ 떡갈비구이⑤⑥⑩⑯ 배추잡채⑤⑥ 깍두기⑨		오징어덮밥⑤⑥⑰ 달걀국① 마카로니맛살샐러드①⑤⑥⑧ 백김치⑨	
오후간식	바나나/우유②		어묵탕/우유②		배/액상요구르트②		찐고구마/우유②		단감/우유②			
열량/단백질	432	16	460	20	416	14	455	16	423	15	308	13
일자/요일	16(월)		17(화)		18(수) 국없는날		19(목)		20(금)		21(토)	
오전간식	쇠고기버섯죽⑯		잔멸치죽		찹쌀닭죽⑮		채소죽		순두부연근죽⑤		우유②	
점 심	쌀밥 아욱된장국⑤⑥ 닭볶음탕⑤⑥⑮ 잔멸치볶음⑤⑥ 백김치⑨		쌀밥(or자조밥) 유부맑은국⑤⑥ 돼지고기찜⑤⑥⑩ 숙주나물무침 깍두기⑨		쇠불고기덮밥⑤⑥⑯ 송늉(or보리차) 마전⑤⑥(or부추전⑤⑥) 구운버섯샐러드*오리엔탈소스⑤⑥ 백김치⑨		쌀밥(or찹쌀밥) 돈민찌순두부백탕⑤⑥⑩ 메추리알케첩볶음①⑤⑫ 연근흑임자소스무침①⑤⑥ 백김치⑨		쇠고기김가루주먹밥⑤⑯ 미소장국⑤⑥ 귤		쌀밥1/2 잔치국수⑤⑥ 동그랑땡구이⑤⑥⑩ 백김치⑨	
오후간식	사과/우유②		크림소스스파게티②⑥		샤인머스켓/우유②		후레쉬번①②⑥/우유②		배/우유②			
열량/단백질	433	20	443	18	447	15	462	17	413	18	321	14
일자/요일	23(월)		24(화)		25(수)		26(목)		27(금)		28(토)	
오전간식	닭살무죽⑮		당근시금치죽⑤⑥		쇠고기가지죽⑯		어묵양파죽⑤⑥		두부양배추죽⑤		두유⑤	
점 심	쌀밥 달걀팟국① 쇠고기단호박조림⑤⑥⑯ 가지나물 깍두기⑨		쌀밥(or기장밥) 콩나물국⑤ 닭고기데리야끼소스볶음⑤⑥⑮ 무생채(or무나물) 백김치⑨		쌀밥 안매운돈육김치국⑤⑥⑨⑩ (or돈육백김치국⑤⑥⑨⑩) 어묵조림⑤⑥ 시금치나물 깍두기⑨		쌀밥(or현미밥) 맑은동태국⑤⑥ 두부강정⑤⑥ 양배추굴소스볶음⑤⑥⑱ 백김치⑨		쌀밥 시래기된장국⑤⑥ 돼지고기수육⑩ 청포묵김가루무침⑤⑥ 백김치⑨		카레덮밥⑤⑥⑩ 애호박감잣국⑤⑥ 생선가스*타르타르소스①⑤⑥ 백김치⑨	
오후간식	단감/우유②		바나나팬케이크①②⑤⑥/우유②		배/두유⑤		토마토달걀볶음①⑤⑫/우유②		귤/우유②			
열량/단백질	422	17	458	18	432	17	425	15	405	14	324	15
일자/요일	30(월)											
오전간식	감자죽⑤⑥											
점 심	쌀밥 쇠고기뭇국⑯ 달걀장조림①⑤⑥(or메추리알장조림①⑤⑥) 새송이버섯볶음⑤ 백김치⑨											
오후간식	배/우유②											
열량/단백질	431	15										

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 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 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 / '플러스간식'메뉴 : 오후 간식에 선택적으로 추가 제공할 수 있는 메뉴

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

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	국내산	국내산		

※ 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

* 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)
* 계란알레르기 대체식품 : 두부,연두부 / 빵류 대체식품 : 떡, 감자, 고구마, 주먹밥
〈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:)', '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.
* 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.

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

2026년 11월 식단

영양사 : 박소담, 고은수
검수영양사 : 사공은

만3-5세 / 간식강화형

시립고덕다해브어린이집

일자/요일	2(월)	3(화)	4(수)	5(목)	6(금)	7(토)
오전간식	콩나물죽⑤⑥	참치당근죽	미역죽⑤⑥	단호박죽	쇠고기브로콜리죽⑯	우유②
점 심	쌀밥 두부맑은국⑤⑥ 찜닭⑤⑥⑮ 김자반⑤ 배추김치⑨	쌀밥(or현미밥) 미역국⑤⑥ 돈가스*소스①⑤⑥⑩⑫ 콩나물무침⑤ 깍두기⑨	쌀밥 근대된장국⑤⑥ 달걀말이①⑨(or스크램블에그①⑨) 참치무조림⑤⑥ 배추김치⑨	쌀밥(or흑미밥) 어묵국⑤⑥ 쇠고기느타리버섯볶음⑤⑥⑯ 브로콜리참깨무침 배추김치⑨	쌀밥 감자맑은국⑤⑥ 돈육장조림⑤⑥⑩ 가지볶음⑤⑥ 배추김치⑨	쌀밥1/2 홍합살칼국수⑥⑱ 깻잎나물⑤⑥ 배추김치⑨
오후간식	귤/우유②	단호박찜/우유②	샤인머스켓/치즈②	사과/우유②	배추채소전①⑤⑥/우유②	
열량/단백질	601 28	620 28	611 27	599 27	658 25	422 15
일자/요일	9(월)	10(화)	11(수) 컬러푸드DAY	12(목)	13(금)	14(토)
오전간식	시금치죽	쇠고기무죽⑯	두부청경채죽⑤	닭살배추죽⑮	고구마죽	두유⑤
점 심	쌀밥 다시마무챗국⑤⑥ 돈육된장주물럭⑤⑥⑩ 우엉조림⑤⑥ 배추김치⑨	쌀밥(or잡곡밥) 쑥갓두부된장국⑤⑥ 삼치구이⑤⑥(or가자미구이⑤⑥) 시금치나물 배추김치⑨	쌀밥 온도토리묵국⑤⑥ 닭갈비⑤⑥⑮ 상추사과무침⑤⑥ 배추김치⑨	쌀밥(or수수밥) 설렁탕⑯ 두부조림⑤⑥ 청경채나물 깍두기⑨	쌀밥 애호박맑은국⑤⑥ 떡갈비구이⑤⑥⑩⑯ 배추잡채⑤⑥ 깍두기⑨	오징어덮밥⑤⑥⑰ 달걀국① 마카로니맛살샐러드①⑤⑥⑧ 배추김치⑨
오후간식	바나나/우유②	어묵탕/우유②	배/액상요구르트②	찐고구마/우유②	단감/우유②	
열량/단백질	626 22	673 28	605 20	664 22	616 22	441 19
일자/요일	16(월)	17(화)	18(수) 국없는날	19(목)	20(금) 현장학습	21(토)
오전간식	쇠고기버섯죽⑯	잔멸치죽	찹쌀닭죽⑮	채소죽	순두부연근죽⑤	우유②
점 심	쌀밥 아욱된장국⑤⑥ 닭볶음탕⑤⑥⑮ 잔멸치볶음⑤⑥ 배추김치⑨	쌀밥(or차조밥) 유부맑은국⑤⑥ 돼지고기찜⑤⑥⑩ 숙주나물무침 깍두기⑨	쇠불고기덮밥⑤⑥⑯ 송늉(or보리차) 마전⑤⑥(or부추전⑤⑥) 구운버섯샐러드*오리엔탈소스⑤⑥ 배추김치⑨	쌀밥(or찹쌀밥) 돈민찌순두부백탕⑤⑥⑩ 메추리알케첩볶음①⑤⑫ 연근흑임자소스무침①⑤⑥ 배추김치⑨	쇠고기김가루주먹밥⑤⑯ 미소장국⑤⑥ 귤	쌀밥1/2 잔치국수⑤⑥ 동그랑땡구이⑤⑥⑩ 배추김치⑨
오후간식	사과/우유②	크림소스스파게티②⑥	샤인머스켓/우유②	후레쉬번①②⑥/우유②	배/우유②	
열량/단백질	631 29	625 26	653 22	675 24	594 26	460 19
일자/요일	23(월)	24(화)	25(수)	26(목)	27(금)	28(토)
오전간식	닭살무죽⑮	당근시금치죽⑤⑥	쇠고기가지죽⑯	어묵양파죽⑤⑥	두부양배추죽⑤	두유⑤
점 심	쌀밥 달걀팟국① 쇠고기단호박조림⑤⑥⑯ 가지나물 깍두기⑨	쌀밥(or기장밥) 콩나물국⑤ 닭고기데리야끼소스볶음⑤⑥⑮ 무생채(or무나물) 배추김치⑨	쌀밥 안매운돈육김칫국⑤⑥⑨⑩ 어묵조림⑤⑥ 시금치나물 깍두기⑨	쌀밥(or현미밥) 맑은동태국⑤⑥ 두부강정⑤⑥ 양배추굴소스볶음⑤⑥⑱ 배추김치⑨	쌀밥 시래기된장국⑤⑥ 돼지고기수육⑩ 청포묵김가루무침⑤⑥ 배추김치⑨	카레덮밥⑤⑥⑩ 애호박감잣국⑤⑥ 생선가스*타르타르소스①⑤⑥ 배추김치⑨
오후간식	단감/우유②	바나나팬케이크①②⑤⑥/우유②	배/두유⑤	토마토달걀볶음①⑤⑫/우유②	귤/우유②	
열량/단백질	615 24	669 26	631 25	619 22	588 20	465 22
일자/요일	30(월)					
오전간식	감자죽⑤⑥					
점 심	쌀밥 쇠고기뭇국⑯ 달걀장조림①⑤⑥(or메추리알장조림①⑤⑥) 새송이버섯볶음⑤ 배추김치⑨					
오후간식	배/우유②					
열량/단백질	627 21					

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 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 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 / '플러스간식'메뉴 : 오후 간식에 선택적으로 추가 제공할 수 있는 메뉴

원산지 표 시							가공품 원산지 표 시					
밥, 죽	누룽지	돼지고기	닭고기	쇠고기	동태		두부	순두부	돈가스	참치	훈제오리
쌀(백미, 현미, 흑미, 찹쌀)					명태		콩	콩	돼지고기	다랑어	오리고기
국내산	국내산	국내산	국내산	국내산(한우)	국내산		국내산	국내산	국내산	원양산	국내산
배추김치		오징어					떡갈비		동그랑땡		
배추	고춧가루						돼지고기	쇠고기	돼지고기		
국내산	국내산	국내산					국내산	국내산	국내산		

※ 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

* 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)
* 계란알레르기 대체식품 : 두부,연두부 / 빵류 대체식품 : 떡, 감자, 고구마, 주먹밥
〈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:)', '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.
* 매끄럽고 둥근형태의 음식(방울토마토, 포도, 메추리알 등) 및 딱딱한 음식(콩, 땅콩 등 견과류), 찰기있는 음식(절편, 백설기 등)는 잘게 잘라서 제공해주시기 바랍니다.

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