



(만 1~2세)

10월 영아식

(알레르기번호 표시)

- ☆저당Day(하루만 덜 달게!), 저당소스레시피
 - ☆저염Day(싱겁게 먹기 위한 국 없는 날)
 - ☆제철Day(이달의 도전 채소과일이 함께 나오는 날)
 - ☆수산물대체메뉴(생선, 어패류 등)
 - ☆식단자문 대체메뉴()괄호 메뉴=대체메뉴
- 수산물, 식단자문 메뉴를 대체하여 제공하지 않을 경우
괄호메뉴를 제거한 후 공지 및 게시하여 주시면 됩니다.

날짜	월	화	수	목	금	토
오전간식	이달의 도전 채소	이달의 도전 과일	▶과일, 빵은 급식소 내 불가피한 상황(어린이 건강과일 사업 등)이 있을 경우 동일한 식품군으로 변경 가능합니다. ▶밥, 김치도 원래 사정에 맞게 변경 가능하나, 다양한 구성으로 변경 바랍니다. ▶잡곡밥의 경우, 하나의 종류로만 제공하며 잡곡 함량은 5% 이내로 제공하여 주시길 바랍니다. ▶원산지 및 알레르기번호는 제공되는 식재료의 제조사마다 다르므로 뒷면의 식품 표시사항을 별도 확인하시어 제공하여 주시기 바랍니다.	배 수수밥 감자부추국⑤⑥ 간장닭볶음탕⑤⑥⑬ 가지나물⑤⑥ 깍두기⑨ 양배추부침개①⑤⑥ 329.6/16.9	표고버섯죽 백미밥 얼갈이된장찌개⑤⑥ 돼지불백⑤⑥⑩ 건새우애호박볶음⑤⑥⑨ 깍두기⑨ 파배기①②⑤⑥&우유② 520.9/22.2	개천절
점심	표고버섯 비타민 B군과 식이섬유가 풍부하고 풍성한 식감과 은은한 향이 매력적인 영양 가득 표고버섯	단감 비타민 C와 식이섬유가 풍부하고 아삭한 식감과 엷을수록 달콤한 맛이 퍼지는 가을 제철 과일 단감				
오후간식						
총영양성분						
날짜	5	6	7 ☆저당DAY	8	9	10
오전간식	개천절 대체휴일	누룽지죽	파프리카스틱&치즈②(떠먹는요구르트②) 소고기부추국⑤⑥ 숙갓된장국⑤⑥ 생크림⑤⑥(마요네즈①⑤) (☆치킨너겟①②⑤⑥⑬) 깍두기⑨ (+사과)	단감 흑미밥 숙주국⑤⑥ 돼지갈비찜⑤⑥⑩ 시금치나물⑤⑥ 깍두기⑨		두유⑤
점심		기장밥 콩비지국⑤⑨ 간장오리추물럭⑤⑥ 참나물무침⑤⑥ 배추김치⑨			한글날 	칼국수⑤⑥ 백미밥1/2 메밀전병③⑤⑥⑨⑩ 배추김치⑨
오후간식						
총영양성분						
날짜	12	13	14 ☆저염DAY	15	16	17
오전간식	사과 또는 경기지원과일	밥새우브로콜리죽⑤⑥⑨	☆저당시리얼⑤⑥&우유②	감귤	단호박죽	두유⑤
점심	백미밥 미역국⑤⑥ 돈육굴소스볶음⑤⑥⑩⑬ 오이무침⑤⑥ 배추김치⑨	차조밥 채소당면국⑤⑥ 소고기무조림⑤⑥⑬ 표고버섯나물⑤⑥ 배추김치⑨	달걀양배추볶음밥⑤⑥⑬ 송송 (실파장국⑤⑥) 간장마파두부⑤⑥ 깍두기⑨ (+배)	기장밥 돈육배추국⑤⑥⑩ 사각어묵조림⑤⑥⑦ 아기멸치볶음⑤⑥ 깍두기⑨	사골국⑩ 순살가자미구이⑤ (☆미트볼구이⑤⑥⑩⑬⑭) 김자반⑤⑥ 배추김치⑨	대파달걀볶음밥①⑤⑥ 아욱된장국⑤⑥ 꽃맛살샐러드①⑤⑥⑧ 깍두기⑨
오후간식	땅콩떡①②⑤⑥(마요네즈①⑤)	찐감자와두유⑤	약밥⑤⑥&보리차	라구파스타②⑤⑥⑩⑬⑭⑯	대만산두부①②⑤⑥⑩⑬⑭⑯	떠먹는요구르트②
총영양성분						
날짜	19	20	21 ☆저염DAY ☆제철DAY	22	23	24
오전간식	배 또는 경기지원과일	누룽지죽	오이스틱&치즈②(떠먹는요구르트②) 돈육파스타②⑤⑥⑩⑬⑭	사과	들깨죽	두유⑤
점심	백미밥 무채국⑤⑥ 소불고기⑤⑥⑩ 콩나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	흑미밥 백김치국⑤⑥⑨ 달걀데리야끼조림⑤⑥⑬⑯ 당근양파볶음⑤⑥ 깍두기⑨	송송 (유부장국⑤⑥) 표고버섯탕수⑤⑥ 배추김치⑨ (+단감)	차조밥 순두부찌개①⑤ 순살고등어조림⑤⑥⑦ (☆소고기장조림⑤⑥⑬) 연근흑임자소스무침①⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 북어국⑤⑥ 오리고기파프리카볶음⑤⑥ 과일샐러드②⑩ 배추김치⑨	삼색채소비빔밥⑤⑥ 감자국⑤⑥ 너비아니⑤⑥⑩⑬ 배추김치⑨
오후간식	온두부찜⑤(+양념장⑤⑥)	후리가게추먹밥⑤⑥	우유스틱①②⑤⑥&등굴레차	잔치국수⑤⑥	찐고구마&두유⑤	치즈②
총영양성분						
날짜	26	27	28	29	30	31
오전간식	키위 또는 경기지원과일	잔멸치죽⑤⑥	☆저당시리얼⑤⑥&우유②	단감	아욱된장죽⑤⑥	두유⑤
점심	백미밥 시금치된장국⑤⑥ 삼겹살숙주볶음⑤⑥⑩ 배추나물⑤⑥ 깍두기⑨	수수밥 애호박국⑤⑥ 표고버섯떡갈비⑤⑥⑬ 청포묵김무침⑤⑥ 배추김치⑨	참치김치볶음밥⑤⑨ 물만두국①⑤⑥⑩ 브로콜리나물⑤⑥ 깍두기⑨ (+감귤)	기장밥 청경채맑은국 닭가슴살카레구이 ②⑤⑥⑩⑬⑭⑯ 상추겉절이⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 다시마채국⑤⑥ 목살스테이크⑤⑥⑩⑬ 파인애플토마토구이⑩ 배추김치⑨	소고기덮밥⑤⑥⑬ 두부맑은국⑤ 가지튀김①⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	누룽지죽	찐감자와두유⑤	삶은달걀①(연두부⑤)&매실차	크림리조토②	파운드케이크①②⑤⑥&우유②	떠먹는요구르트②
총영양성분						

✓ 본 식단은 영양섭취기준에 따라 작성되었으나 일부 메뉴 변경으로 인해 조정될 수 있습니다.

✓ 만 1~2세 1일 영양섭취량 900kcal를 기준으로 420kcal (±10%) 권장/단백질 권장섭취량 20g

○ 식품알레르기 유발식품 참고※아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있음

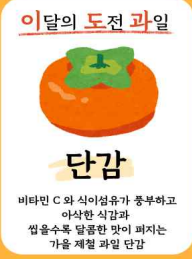
①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮달걀 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류 ⑳참

원산지 표시	쌀(밥, 죽,누룽지)	쇠고기			돼지고기	닭고기	오리고기	식육/수산물가공품						콩			김치		수산물		
		한우	육우	젓소				생선까스	치킨너겟	어묵	미트볼	햄	꽃말살	너비아니	두부	콩비지	순두부	배추	고춧가루	고등어	다랑어 (참치)
		국내산	국내산	국내산				국내산	국내산	국내산	국내산	명태 러시아산	닭고기 국내산	오징어 외국산	달걀가 국내산	돼지고기 국내산	명태·외국산 꽃게·국내산	돼지고기 국내산	국내산	국내산	국내산

10월 영아식

(만 1~2세)

- ☆저당Day(하루만 덜 달게!), 저당소스레시피
 - ☆저염Day(싱겁게 먹기 위한 국 없는 날)
 - ☆제철Day(이달의 도전 채소과일이 함께 나오는 날)
 - ☆수산물대체메뉴(생선, 어패류 등)
 - ☆식단자문 대체메뉴()괄호 메뉴=대체메뉴
- 수산물, 식단자문 메뉴를 대체하여 제공하지 않을 경우
괄호메뉴를 제거한 후 공지 및 게시하여 주시면 됩니다.

날짜	월	화	수	목	금	토
오전간식	 이달의 도전 채소 표고버섯 비타민 B군과 식이섬유가 풍부하고 풍긋한 식감과 온온한 향이 매력적인 영양 가득 표고버섯	 이달의 도전 과일 단감 비타민 C와 식이섬유가 풍부하고 아삭한 식감과 쫄쫄한 달콤한 맛이 피자는 가을 제철 과일 단감	▶과일, 빵은 급식소 내 불가피한 상황(어린이 건강과일 사업 등)이 있을 경우 동일한 식품군으로 변경 가능합니다. ▶밥, 김치도 원내 사정에 맞게 변 경 가능하나, 다양한 구성으로 변경 바랍니다. ▶잡곡밥의 경우, 하나의 종류로 만 제공하며 잡곡 함량은 5% 이내로 제공하여 주시길 바랍니다. ▶원산지 및 알레르기번호는 제공 되는 식재료의 제조사마다 다르므 로 뒷면의 식품 표시사항을 별도 확인하시어 제공하여 주시기 바랍 니다.	1 배	2 표고버섯죽 백미밥	3 개천절
점 심				수수밥 감자부추국 간장닭볶음탕 가지나물 깍두기	얼갈이된장찌개 돼지불백 건새우애호박볶음 깍두기	
오후간식				양배추부침개	파배기&우유	
총열량/단백질				329.6/16.9	520.9/22.2	
날짜	5	6	7 ☆저당DAY	8	9	10
오전간식	 개천절 대체휴일	누룽지죽	파프리카스틱& 치즈(떠먹는요구르트)	단감	 한글날	두유
점 심		기장밥 콩비지국 간장오리물럭 참나물무침 배추김치	소고기표고버섯&자른양파 숙갓된장국 생선까스(+타르타르소스) (☆치킨너겟) 깍두기 (+사과)	흑미밥 숙주국 돼지갈비찜 시금치나물 깍두기		칼국수 백미밥1/2 메밀전병 배추김치
오후간식		볶음쌀국수	후레쉬번&옥수수차	두부강정		치즈
총열량/단백질		477.9/15.7	481.2/17.7	395.1/15.8		319.7/14.2
날짜	12	13	14 ☆저염DAY	15	16	17
오전간식	사과 또는 경기지원과일	밥새우브로콜리죽	☆(저당)시리얼&우유	감귤	단호박죽	두유
점 심	백미밥 미역국 돈육굴소스볶음 오이무침 배추김치	차조밥 채소당면국 소고기무조림 표고버섯나물 배추김치	닭살양배추볶음밥 송송 (실파장국) 간장마파두부 깍두기 (+배)	기장밥 돈육배추국 사각어묵조림 아기멸치볶음 깍두기	백미밥 사골국 순살가자미구이 (☆미트볼구이) 김자반 배추김치	대파달걀볶음밥 아욱된장국 꽃맛살샐러드 깍두기
오후간식	핑거스타킹&마시는요구르트	찜감자&두유	약밥&보리차	라구파스타	대만식샌드위치&우유	떠먹는요구르트
총열량/단백질	411/15.5	449.2/19.8	513.3/18.7	410.4/20.3	431.2/19.5	371.3/17.2
날짜	19	20	21 ☆저염DAY ☆제철DAY	22	23	24
오전간식	배 또는 경기지원과일	누룽지죽	오이스틱& 치즈(떠먹는요구르트)	사과	들깨죽	두유
점 심	백미밥 무채국 소불고기 콩나물무침 배추김치	흑미밥 백김치국 닭살데리야끼조림 당근양파볶음 깍두기	돈육짜장라이스 송송 (유부장국) 표고버섯탕수 배추김치 (+단감)	차조밥 순두부찌개 순살고등어조림 (☆소고기장조림) 연근흑미자소스무침 배추김치	백미밥 북어국 오리고기파프리카볶음 과일샐러드 배추김치	삼색채소비빔밥 감자국 너비아니 배추김치
오후간식	온두부찜(+양념장)	후리가게주먹밥	우유식빵&동굴레차	잔치국수	찜고구마&두유	치즈
총열량/단백질	324.5/13.9	380.2/15.2	421.7/13.6	402.5/17.5	517.3/21.5	335.8/12.3
날짜	26	27	28	29	30	31
오전간식	키위 또는 경기지원과일	잔멸치죽	☆(저당)시리얼&우유	단감	아욱된장죽	두유
점 심	백미밥 시금치된장국 삼겹살숙주볶음 배추나물 깍두기	수수밥 애호박국 표고버섯떡갈비 청포묵김무침 배추김치	참치김치볶음밥 물만두국 브로콜리나물 깍두기 (+감귤)	기장밥 청경채맑은국 닭가슴살카레구이 상추겉절이 깍두기	백미밥 다시마채국 목살스테이크 파인애플토마토구이 배추김치	소고기덮밥 두부맑은국 가지튀김 깍두기
오후간식	누룽지죽	찜감자&두유	삶은달걀(연두부)&매실차	크림리조토	파운드케이크&우유	떠먹는요구르트
총열량/단백질	436.1/11.9	501.2/18.4	455.3/21.1	384.9/15.9	498.1/15.6	410.9/17.3

✓ 본 식단은 영양섭취기준에 따라 작성되었으나 일부 메뉴 변경으로 인해 조정될 수 있습니다.

✓ 만 1~2세 1일 영양섭취량 900kcal를 기준으로 420kcal (±10%) 권장/단백질 권장섭취량 20g

○ 식품알레르기 유발식품 참고※아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있음

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류 ⑳갯

원산지 표시	쌀(밥, 죽,누룽지)	쇠고기			돼지고기	닭고기	오리고기	식육/수산물가공품					콩			김치		수산물			
		한우	육우	젓소				생선까스	치킨너겟	어묵	미트볼	햄	꽃말살	너비아니	두부	콩비지	순두부	배추	고춧가루	고등어	다랑어 (참치)
		국내산	국내산	국내산				국내산	국내산	국내산	명태 러시아산	닭고기 국내산	오징어 외국산	닭고기 국내산	돼지고기 국내산	명태,외국산 꽃게,국내산	돼지고기 국내산	국내산	국내산	국내산	국내산

• 생일/견학 식단

- 생일 및 견학 대체 식단으로 시설의 상황에 맞게 아래 계획되어 있는 **다섯 가지 식단 중 택 1** 하여 사용하시기 바랍니다.
- 생일 및 견학 식단을 원내 사정으로 변경하여 사용할 경우 식단 감수 받아 사용하시기 바랍니다.
- 생일 및 견학 식단에 사용되는 **제철과일의 이름을 구체적으로 작성**하여 주시기 바랍니다.

생 일 식 단					
	①	②	③	④	⑤
오전간식	당일간식	당일간식	당일간식	당일간식	당일간식
점 심	백미밥 소고기미역국⑤⑥⑩ 돈육잡채⑤⑥⑩ 과일샐러드②⑫ 깍두기⑨	백미밥 두부미역국⑤⑥ 순살닭강정①⑤⑥⑫⑬ 양배추나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 들깨미역국⑤⑥ 돼지갈비찜⑤⑥⑩ 버섯잡채⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 닭살미역국⑤⑥⑬ 소불고기⑤⑥⑩ 감자샐러드①⑤ 깍두기⑨	백미밥 북어미역국⑤⑥ 함박스테이크 ①⑤⑥⑩⑫⑬ 콩나물무침⑤⑥ 깍두기
오후간식	생일케이크①②⑥&우유② 또는 당일간식	생일케이크①②⑥&우유② 또는 당일간식	생일케이크①②⑥&우유② 또는 당일간식	생일케이크①②⑥&우유② 또는 당일간식	생일케이크①②⑥&우유② 또는 당일간식
견 학 식 단					
	①	②	③	④	⑤
오전간식	당일간식	당일간식	당일간식	당일간식	당일간식
점 심	소고기볶음밥⑤⑥⑩ 닭봉구이⑤⑥⑬ 깍두기⑨ 제철과일 마시는요구르트②	잔멸치주먹밥⑤ 미니돈가스 ①⑤⑥⑩⑫⑬ 깍두기⑨ 제철과일 마시는요구르트②	달걀볶음밥①⑤⑥ 소불고기⑤⑥⑩ 깍두기⑨ 제철과일 마시는요구르트②	영양주먹밥⑤ 치킨너겟①②⑤⑥⑬ 깍두기⑨ 제철과일 마시는요구르트②	유부채소볶음밥⑤⑥ 치즈스틱①②⑤⑥ 깍두기⑨ 제철과일 마시는요구르트②
오후간식	당일간식	당일간식	당일간식	당일간식	당일간식

• 알레르기 대체 식품

* 대표적인 알레르기 유발식품 표기 (총 19종) *

①난류 / ②우유 / ③메밀 / ④땅콩 / ⑤대두 / ⑥밀 / ⑦고등어 / ⑧계 / ⑨새우 / ⑩돼지고기 / ⑪복숭아 / ⑫토마토 / ⑬아황산염 / ⑭호두 / ⑮닭고기 / ⑯쇠고기 / ⑰오징어 / ⑱조개류(굴, 홍합, 전복 포함) / ⑲잣

알레르기 유발 식품	식품별 주의사항 및 대체식품
① 난류	- 과자나 케이크 등 기호식품에 많이 함유되어 있으므로 주의가 필요합니다. - 대체식품 : 흰살생선, 쇠고기, 돼지고기, 두부 등
② 우유	- 식물성 식품에 함유된 칼슘은 흡수율이 낮음. 충분한 칼슘 공급이 어려운 경우 전문가와 상의하여 칼슘제 섭취를 고려. 과자, 케이크, 초콜릿등에도 함유되어 있으므로 주의가 필요합니다. - 대체식품 : 두유, 멸치, 두부 등
④ 땅콩, ⑭ 호두, ⑲ 잣	- 소량으로도 반응하고, 증상이 심각한 경우가 많으므로 주의가 필요. 견과류 알레르기가 있을 경우 다른 견과류에 대한 반응도 확인해 보시기 바랍니다. - 대체식품 : 외관상 비슷한(복은 콩, 건포도 등)으로 대체하거나 제거식 권장
⑤ 대두(콩)	- 대두를 이용한 제품이 많기 때문에 주의가 필요합니다. (두부, 두유, 콩나물, 된장, 고추장, 간장, 콩기름, 콩기름을 이용한 튀김·과자 등) - 대체식품 : 참치, 치즈, 고등어, 쇠고기, 돼지고기 등
⑧ 계, ⑨ 새우, ⑰ 오징어, ⑱ 조개류	- 소량으로도 반응하고, 증상이 심각한 경우가 많으므로 주의가 필요. 건새우로 육수를 내는 경우도 주의 바랍니다. - 대체식품 : 쇠고기, 돼지고기, 생선류, 두부, 달걀 등의 단백질 식품
⑩ 돼지고기, ⑮ 닭고기, ⑯ 쇠고기	- 고기를 제한하는 경우 철 흡수 저하로 빈혈을 초래할 수 있습니다. - 대체식품 : 생선류, 달걀, 두부 등 철분보충으로 해조류 추가 권장

• 조리 및 배식 시 유의사항

음식명	조리법	1-2세 배식	3-5세 배식
밥류			
잡곡밥	· 잡곡량 5% 이내 사용 · 소화가 용이하도록 충분히 불려 사용	· 여러 가지 종류가 섞인 혼합잡곡을 제공하는 것은 지양 · 조, 기장, 수수, 흑미와 같은 부드러운 잡곡 1종류 제공 · 주2-3회로 제공 횟수 제한하여 소화력 고려	· 횟수 제한 없음
볶음밥·덮밥	· 채소 크기는 1x1cm 이하로 썰기	· 골고루 섞거나 또는 먹기 좋은 형태로 배식	
국류			
국	· 건더기의 크기를 숟가락으로 떠먹을 수 있도록 썰기	· 식판에 바로 국을 담으면 국물까지 먹기가 어려울 수 있음(국그릇 권장)	
주찬류			
불고기용 (돈육·우육)	· 0.2cm 이하의 두께로 주문하고 양념에 재기 전에 3x3cm 크기로 썰어서 조리	· 돼지고기(수육, 돈까스용)는 저작이 어렵고 쇠고기도 질긴 부위는 섭취가 어려우므로 작게 썰거나, 다진 고기를 활용하여 조리	· 스스로 한번 정도 잘라 먹거나 저작이 용이한 작은 크기로 제공
닭	· 뼈가 제거된 닭가슴살, 닭안심살, 닭다리살 부위로 조리	· 반드시 손살 닭고기 제공 (뼈 유의)	
생선	· 가급적 손살 생선 사용	· 배식 전 생선살만 발라서 제공	
해물	· 오징어, 낙지, 주꾸미, 조갯살 정도로만 활용하여 조리 · 충분히 익혀서 조리하되 너무 질기지 않도록 조절	· 반드시 잘게 0.5-1cm정도로 잘게 잘라서 제공 · 조개는 껍질을 제거하여 살만 발라서 제공 · 간새우는 식감으로 인해 어린 유아는 섭취가 어려움	
난류	· 반드시 노른자까지 완숙으로 익혀서 조리	· 삶은 달걀인 경우, 반드시 2-4등분으로 잘라서 물·음료와 함께 제공 · 달걀찜 제공 시 중심온도가 너무 뜨겁지 않도록 식혀서 제공	
부찬류			
샐러드·쌈채소	· 생채소는 반드시 소독 및 세척하여 조리 · 소스는 배식 직전에 버무려서 제공	· 1-2세의 경우 3-5세보다 작게 잘라서 제공 (조리가 전혀 되지 않은 생채소를 큰 덩어리로 제공하지 않음)	· 직접 손으로 쌈을 싸기보다는 3x3cm정도로 아이들이 먹기 편하게 잘라서 밥과 함께 수저로 먹을 수 있도록 제공 · 상추는 목에 붙을 수 있으니 어린 유아에게 제공 주의
나물무침	· 파지 않도록 간에 유의	· 2cm 이하 길이로 나물을 잘라서 제공	
김치류			
배추김치	· 뽕거나 파지 않도록 고춧가루함량에 유의 (만1-2세는 백김치 고려)	· 앞보다는 줄기부분을 잘 먹을 수 있음 · 1cm이하 크기로 작게 잘라서 제공	
깍두기		· 1cm이하 크기로 작게 잘라서 제공	
면류 / 떡류 / 전류			
국수·잡채	· 면을 충분히 익혀서 조리	· 면을 잘 끊지 못할 수 있으므로 잘게 잘라 숟가락으로 떠먹을 수 있도록 배식	· 포크로 면이 떠지도록 지도·배려
떡	· 먹기좋은 말랑말랑한 상태 확인 (굳어짐 없도록 주의)	· 떡류 제외 · * 전통 식품 제공 등의 사유로 제공 시 학부모 인내가 있는 경우라면 감수 후 제공 가능 · * 운영 위원회를 통해 떡 제공에 대한 협의가 된 경우에 한하여 식단 제공 가능 (단, 중병 서약 확인 필요)	· 떡국 메뉴인 경우 떡이 너무 크지 않도록 제공 · 조랭이떡, 찹쌀떡, 새알심, 인절미, 경단, 백설기 등은 끈적여서 기도를 막을 수 있는 위험이 있으므로 식사시간 동안 반드시 선생님들의 모니터링 필요 (2-4등분으로 잘게 잘라서 제공) · 목이 매지 않도록 물·음료와 함께 제공 · 떡 제공의 경우 제공 시설에 주의 사항 안내
전	· 나물, 해물 등은 1cm이하로 작게 잘라서 반죽 조리	· 3x3cm 정도의 크기로 제공	· 스스로 한번 정도 잘라 먹을 수 있도록 제공
기타			
견과류·콩류·옥수수	· 콩조림 등은 물량을 충분히 하고 푹 익혀서 무르게 조리	· 만 1-2세는 제공하지 않음(삼킴주의) · * 옥수수는 퍼서 으갠 형태 또는 잘게 썰린 형태로 조리에 이용하며 원형 그대로 제공하지 않음	· 알레르기 원아 확인 후 제공 · 제공 시 잘게 부수거나 얇게 썰어서 제공
표면이 미끄러운 음식	· 메추리알은 푹 익혀서 조리 · 생과일은 반드시 소독 및 세척하여 조리	· 메추리알, 방울토마토, 새알심 등 표면이 미끄러운 음식은 반드시 2-4등분으로 작게 잘라서 제공 · 씹어 삼키도록 지도	
포도	· 생과일 반드시 소독 및 세척하여 조리	· 껍질째 주면 알맹이를 빨아서 먹을 경우 기도를 막을 수 있기 때문에 껍질을 벗겨서 씹어 먹을 수 있도록 지도	
파인애플	· 생과일 반드시 소독 및 세척하여 조리	· 브로멜라인이라는 단백질을 분해효소가 있어서 혀나 구강의 단백질을 분해하여 구강염을 일으킬 수 있으므로 과량을 섭취하지 않도록 하며, 특히 빨아먹지 않게 지도	
짜먹는요구르트·컵에주는음료	· 컵에 이물질이 없도록 확인 후 제공	· 쉬지 않고 또는 급하게 계속 빨거나 마실 경우에 기도로 들어갈 수 있으므로 주의 · 두세 모금 정도 마시면 꼭 쉬어서 완전히 삼켰는지 확인한 후 또 먹을 수 있도록 지도함	
고구마·백설기·강력분으로 만든 빵		· 음료와 함께 제공하지 않으면 너무 딱딱해서 삼키기가 어렵고, 삼키면서 목이 메는 경우가 있으므로 주의 · 제공 시 주의가 필요하며 섭취 시 모니터링 필요	
소세지	· 1cm미만으로 잘게 잘라서 제공		