2026년 11월 식단_중식형(3~5세)

오산시 어린이·사회복지급식관리지원센터
Center for Children's and Social Welfare Foodservice Management

작성자: 영양팀

날짜	2일 (월)	3일 (화)	4일 (수)졸업여행		5일 (목)	6일 (금)	7일 (토)
열량/단백질	612kcal/26g	613kcal/26g	618kcal/25g		629kcal/25g	622kcal/24g	433kcal/13g
오전간식	귤	미나리당근죽	바나나		흑임자밤죽	샤인머스캣	미숫가루⑤+우유②
중 식	쌀밥 파래달걀국① ⭐쇠고기배추조림⑤⑥⑯ 깻잎순볶음⑤⑥ 깍두기⑨	기장밥 콩비짓국⑤ 시래기순살찜닭⑤⑥⑮ 느타리버섯나물 배추김치⑨	카레라이스⑤⑥⑩ 맑은새우살국⑨ 유부파프리카볶음⑤⑥ 깍두기⑨ 후식(떠먹는요구르트②)	5세 현지식	보리밥 맑은근댓국⑤⑥ 돼지고기우엉조림⑤⑥⑩ 참나물들기름무침⑤⑥ 배추김치⑨	쌀밥 감잣국⑤⑥ 고등어구이⑤⑦ 청경채된장무침⑤⑥ 깍두기⑨	양지쌀국수⑤⑥⑯ 영양주먹밥⑤ 배추김치⑨ 후식(사과)
오후간식	탕수육①⑤⑥⑩ +소스⑤⑥	후레쉬번①②⑤⑥ 우유②	부추전⑤⑥		수제비⑥	다진유부주먹밥①⑤⑥	✿
날짜	9일 (월)	10일 (화)	11일 (수)		12일 (목)	13일 (금)	14일 (토)
열량/단백질	649kcal/25g	639kcal/22g	649kcal/22g		654kcal/23g	631kcal/25g	397kcal/18g
오전간식	사과	양송이버섯수프②⑥	귤		쇠고기찹쌀죽⑯	배	두유⑤
중 식	차조밥 맑은낙지국⑥ 돼지갈비찜⑤⑥⑩ 얼갈이깨소스무침⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 맑은쑥갓국 오리불고기⑤⑥ 고사리나물⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 아욱된장국⑤⑥ 쇠고기양파볶음⑤⑥⑯ 숙주나물 깍두기⑨		쌀밥 맑은건홍합국⑱ 마파두부⑤⑥⑩⑱ 오이볶음⑤ 배추김치⑨	보리밥 닭고기채소국⑮ 동그랑땡①⑤⑥⑩⑫ 느타리버섯무침 깍두기⑨	소보로비빔밥①⑤⑥⑯ 맑은시금칫국 배추김치⑨ 후식(짜먹는요구르트②)
오후간식	로제소스스파게티 ②⑤⑥⑫	삶은달걀①, 식혜	찐고구마, 우유②		채소주먹밥⑤	밤식빵①②⑤⑥, 우유②	✿
날짜	16일 (월)	17일 (화)	18일 (수)		19일 (목)	20일 (금)	21일 (토)
열량/단백질	619kcal/24g	625kcal/25g	643kcal/27g		608kcal/24g	629kcal/22g	417kcal/16g
오전간식	귤	모둠채소죽	멜론		닭살부추죽⑮	샤인머스캣	미숫가루⑤+우유②
중 식	간장닭갈비덮밥⑤⑥⑮ 김칫국⑤⑥⑨ 미나리콩나물무침⑤ 깍두기⑨ 후식(떠먹는요구르트②)	차조밥 맑은청경챗국 임연수데리야끼조림⑤⑥ 들깨무나물 배추김치⑨	쌀밥 모둠버섯국⑤⑥ 돼지고기사태조림⑤⑥⑩ 근대된장무침⑤⑥ 깍두기⑨		기장밥 쇠고기당면국⑤⑥⑯ 치즈달걀말이①②⑤ 양상추샐러드①②⑤ 배추김치⑨	쌀밥 두부된장국⑤⑥ 오징어두루치기⑤⑥⑰ 배추나물 깍두기⑨	새우살간장덮밥⑤⑥⑨ 맑은무채국⑤⑥ 배추김치⑨ 후식(귤)
오후간식	잔치국수⑤⑥	물만두⑤⑥⑩	소보로빵①②④⑤⑥ 우유②		감자메시②	연근채소볶음밥⑤⑥	✿
날짜	23일 (월)	24일 (화)	25일 (수)견학식단		26일 (목)	27일 (금)	28일 (토)
열량/단백질	607kcal/22g	632kcal/23g	동천자연식물원		635kcal/22g	636kcal/24g	376kcal/12g
오전간식	귤	흰살생선살양파죽	바나나		브로콜리쌀수프②	배	두유⑤
중 식	보리밥 닭가슴살미역국⑮ 두부부침①⑤⑥ 아욱된장무침⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 애호박새우젓국⑤⑨ 돼지고기수육⑤⑥⑩ 시금치나물 배추김치⑨	꼬마김밥①⑤ (외부음식제공)		쌀밥 참나물된장국⑤⑥ 쇠고기당근볶음⑤⑥⑯ 콩나물무침⑤ 배추김치⑨	기장밥 맑은조갯살국⑱ 닭고기장똑똑이⑤⑥⑮ 얼갈이나물 깍두기⑨	우동⑤⑥ 불고기주먹밥⑤⑥⑯ 배추김치⑨ 후식(단감)
오후간식	단호박범벅①⑤, 우유②	들깨칼국수⑥	후레쉬번		찰보리빵①②⑤	어묵잡채⑤⑥, 우유②	✿

날짜	30일 (월)
열량/단백질	625kcal/24g
오전간식	배
중 식	쌀밥 우거지탕국⑤⑥⑯ 가자미구이⑤ 봄동나물 깍두기⑨
오후간식	꿀호떡①②⑤⑥, 우유②

식품 알레르기 유발식품 번호

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아
⑫토마토 ⑬아황산염 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 등) ⑲잣
※ ⑬아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.

⭐ 이달의 식재료 !! : 배추
- 이달의 식재료 가정통신문 및 활동지가 제공되오니 식생활 교육에 활용해 주세요!

경기도 어린이건강과일 공급
6일,20일:샤인머스캣, 13일,27일,30일:배

원산지 표시 수입산인 경우 국가명 작성	쌀(밥, 진밥, 누룽지)	콩(두부류, 콩국수, 콩비지)	수산물	김치(얼갈이, 봄동, 물김치포함)
	국산	국산	고등어: 국산 낙지: 중국산 동태·명태: 러시아산 오징어: 국산	배추: 국산, 고춧가루: 국산
쇠고기 * 국내산 쇠고기의 경우 식육의 종류 작성		돼지고기	닭고기	오리고기
국거리:국산한우, 그외메뉴:호주산		국산	국산	국산
가공식품 * 가공식품의 원산지표시는 센터 조리지침서에 준한 표기입니다.				
2일 탕수육 - 돼지고기 국산 13일 동그랑땡 - 돼지고기 국산				

* 파란색으로 표기된 메뉴는 1~2세, 3~5세 연령의 특성을 고려하여 다르게 구성되었습니다.
* ㅇㅇ색으로 표기된 메뉴는 원의 내부사정으로 영양사가 작성한 식단표 외 변경 및 추가되는 메뉴이므로, 제시된 영양소분석(열량/단백질)은 본 식단의 하위 값에 해당됩니다.

Municipal Southern kindergarten
시립남부어린이집