

목록

2026년+10월+-+오전간식죽식형+및+석식형(1~2세).....	1
2026년+10월+-+오전간식죽식형+및+석식형(3~5세)+.....	3

2026년 10월 식단

오전간식죽식형(1~2세)

시설명: 시립중흥에듀하이어린이집

작성자: 영양팀

날짜	1일 (목)	2일 (금)	3일 (토) 개천절
영양/단백질 오전간식	400kcal/19g 김가루달걀죽①	429kcal/16g 두부청경채죽⑤	
중 식	쌀밥 맑은애호박국⑤⑥ 파돼지불고기⑤⑥⑩ 브로콜리무침 배추김치⑨	차조밥 맑은아욱국⑤⑥ 쇠고기당근볶음⑤⑥⑬ 가지나물⑤⑥ 깍두기⑨	
오후간식	찐만두⑤⑥⑩	모닝빵①②⑤⑥, 우유②	
날짜	5일 (월) 대체휴일	6일 (화)	7일 (수)
영양/단백질 오전간식	421kcal/18g 흑임자참쌀죽	451kcal/18g 새우살배추죽⑨	419kcal/17g 참나물연근죽
중 식		보리밥 우부된장국⑤⑥ 오징어두루치기⑤⑥⑬ 오이볶음⑤ 배추김치⑨	쌀밥 채소당면국⑤⑥ 간장닭볶음탕⑤⑥⑬ 취나물무침⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	수제비⑥	카스테라①②⑤⑥ 우유②	샤인머스켓, 우유②
날짜	12일 (월)	13일 (화)	14일 (수)
영양/단백질 오전간식	445kcal/19g 가지아욱죽	432kcal/18g 삼색채소죽	411kcal/14g 모듬버섯죽
중 식	차조밥 미역국 쇠고기양송이볶음⑤⑥⑬ 얼갈이나물 깍두기⑨	쌀밥 백짬뽕국⑤⑬ 돼지고기사태찜⑤⑥⑩ 시금치나물 배추김치⑨	기장밥 열무된장국⑤⑥ 치킨까스①②⑤⑥⑬ +머스터드소스①⑤ 코우슬로샐러드①⑤ 깍두기⑨
오후간식	골호떡①②⑤⑥ 우유②	감자메시①⑤, 키위	들깨칼국수⑥
날짜	19일 (월)	20일 (화)	21일 (수)
영양/단백질 오전간식	413kcal/18g 장국죽⑤⑥⑬	436kcal/19g 달걀오이죽⑬	433kcal/16g 애호박브로콜리죽
중 식	쌀밥 완자탕⑤⑥⑩ 삼치구이⑤ 깻잎순볶음⑤⑥ 깍두기⑨	기장밥 맑은시래깃국⑤⑥ 쇠고기장조림⑤⑥⑬ 실곤약채소무침⑤⑥ 배추김치⑨	연두부데리야끼덮밥 ⑤⑥⑬ 맑은배추국⑤⑥ 고구마순나물 깍두기⑨ 후식(때먹는요구르트②)
오후간식	딸기잼+식빵①②⑤⑥ 멜론	오렌지, 우유②	군만두⑤⑥⑩
날짜	26일 (월)	27일 (화) /생일잔치	28일 (수)
영양/단백질 오전간식	426kcal/16g 쇠고기채소죽⑬	435kcal/11g 삼색채소죽	447kcal/16g 근대된장죽⑤⑥
중 식	기장밥 ★숙주왕탕국⑥ 닭고기당면찌⑤⑥⑬ 파프리카양파볶음⑤ 깍두기⑨	HAPPY BIRTHDAY 쌀밥 쇠고기미역국⑤⑥⑬ 돈까스①②⑤⑥⑩ +소스⑤⑥⑬ 파프리카콘샐러드①⑤ 배추김치⑨	보리밥 육개장⑤⑥⑬ 두부부침①⑤⑥ 표고버섯볶음⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	채소전⑤⑥, 배	생일케이크①②⑤⑥	찰보리빵①②⑤, 우유②
날짜	29일 (목)	30일 (금)	31일 (토)
영양/단백질 오전간식	413kcal/14g 검은콩무죽⑤	441kcal/17g 오징어치즈죽②⑬	
중 식	쌀밥 대파달걀국① 오리주물럭⑤⑥ 시금치개소무침⑤⑥ 배추김치⑨	차조밥 맑은채소국⑤⑥ 쇠고기참스테이크 ⑤⑥⑬⑭ 미나리나물 깍두기⑨	
오후간식	단호박범벅①⑤	샤인머스켓, 우유②	

원산지 표시 수입산인 경우 국가명 작성	쌀(밥, 진밥, 누룽지)	콩(두부류, 콩국수, 콩버찌)	수산물	김치(얼갈이, 봄동, 물김치포함)
	국내산	국내산	고등어: 국내산 명태·동태: 러시아산 오징어: 국내산	배추: 국내산, 고춧가루: 국내산
	쇠고기 * 국산 쇠고기 제외 경우 식육의 종류 작성	돼지고기	닭고기 오리고기	가공식품 * 가공식품의 원산지표시는 센터 조리 지침서에 준한 표기입니다.
	국내산 육우	국내산	국내산	14일 치킨까스 - 닭고기 국내산 19일 완자 - 돼지고기 국내산 22일 햄 - 돼지고기 국내산 27일 돈까스 - 돼지고기 국내산

* 연령별 식재료의 크기 및 조리법은 조리지침서를 꼭 참고하여 주시기 바랍니다. / 식단 메뉴에 음료가 제공되지 않는 경우, 식수와 함께 제공바랍니다.
 * 연령별 음식의 크기, 저작 및 소화기능 등을 고려하여 맵거나, 짜지 않게 조리하고, 배식 시 빠른 가시는 전부 제거 후 제공바랍니다.
 - 매끄럽고 둥글한 음식(방울토마토, 포도, 메추리알 등) 제공 시 세로방향으로 작게 썰고 가급적 껍질을 제거하여 제공 시 주의바랍니다.
 - 딱딱한 음식(콩, 땅콩, 견과류), 찢기있는 음식(떡 등)을 제공하지 않도록 합니다.
 * 파란색으로 표기된 메뉴는 1~2세, 3~5세 연령의 특성을 고려하여 다르게 구성되었습니다.
 * ○○색으로 표기된 메뉴는 원의 내부사정으로 영양사가 작성한 식단표 외 변경 및 추가되는 메뉴이므로, 제시된 영양소분석(영양/단백질)은 본 식단의 하위 값에 해당됩니다.

석식형(1~2세)

시설명: 시립중흥에듀하이어린이집

작성자: 영양팀

날짜	식품 알레르기 유발식품 번호			1일 (목)	2일 (금)			
열량/단백질				247kcal/10g	274kcal/11g			
석 식	①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산염 ⑭호두 ⑮달고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 등) ⑲잣 ※ ⑬아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.			쌀밥 감자국⑤⑥ 닭고기채소볶음⑤⑥⑮ 느타리버섯나물⑤⑥ 깍두기⑨	보리밥 복숭아국 돼지갈비구이⑤⑥⑩ 미역줄기볶음⑤ 배추김치⑨			
날짜	5일 (월) 대체휴일	6일 (화)	7일 (수)	8일 (목)	9일 (금) 한글날			
열량/단백질		267kcal/7g	248kcal/9g	256kcal/9g				
석 식		쌀밥 맑은단호박국 돼지고기수육⑤⑥⑩ 얼갈이들기름무침⑤⑥ 깍두기⑨	차조밥 맑은쫄면국 미트볼토마토소스조림 ⑤⑥⑩⑫⑮ 잔멸치볶음⑤⑥ 배추김치⑨	쌀밥 맑은시금치국 쇠고기파프리카볶음 ⑤⑥⑬ 고사리나물⑤⑥ 깍두기⑨				
날짜	12일 (월)	13일 (화)	14일 (수)	15일 (목)	16일 (금)			
열량/단백질	254kcal/10g	257kcal/11g	242kcal/9g	250kcal/10g	242kcal/13g			
석 식	쌀밥 만둣국⑤⑥⑩ 가자미구이⑤ 고구마순볶음⑤⑥ 배추김치⑨	보리밥 맑은유부국⑤⑥ 닭살데리야끼조림⑤⑥⑮ 도토리묵무침⑤⑥ 깍두기⑨	쇠고기채소볶음밥 ⑤⑥⑬ 맑은숙주국 미나리나물 배추김치⑨ 후식(굴)	기장밥 토란달걀국① 마파두부⑤⑥⑩ 가지볶음⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 채소된장국⑤⑥ 돼지고기볶음⑤⑥⑩⑫ 브로콜리나물 배추김치⑨			
날짜	19일 (월)	20일 (화)	21일 (수)	22일 (목)	23일 (금)			
열량/단백질	242kcal/11g	248kcal/12g	250kcal/12g	255kcal/10g	241kcal/10g			
석 식	차조밥 취나물들깨국⑤⑥ 간장닭갈비⑤⑥⑮ 무나물 배추김치⑨	쌀밥 팽이버섯된장국⑤⑥ 돈육찜살구이⑤⑥⑩ 곤드레나물볶음⑤⑥ 깍두기⑨	보리밥 맑은오징어국⑰ 쇠불고기⑤⑥⑬ 열무나물 배추김치⑨	쌀밥 맑은근대국⑤⑥ 함박스테이크①⑤⑥⑩⑬ +소스⑤⑥⑫ 양상추샐러드①②⑤ 깍두기⑨	기장밥 쇠고기미역국⑬ 우유달걀찜①② 시래기된장나물⑤⑥ 배추김치⑨			
날짜	26일 (월)	27일 (화)	28일 (수)	29일 (목)	30일(금)			
열량/단백질	289kcal/13g	241kcal/11g	245kcal/14g	267kcal/12g	244kcal/10g			
석 식	짜장밥⑤⑥⑩ 맑은청경채국 오이나물 배추김치⑨ 후식(떠먹는요구르트②)	차조밥 아욱된장국⑤⑥ 닭고기우엉볶음⑤⑥⑮ 양배추나물 깍두기⑨	쌀밥 맑은건홍합국⑱ 쇠고기채소조림⑤⑥⑬ 깻잎순나물⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 돈육배춧국⑤⑥⑩ 임연수카레구이⑤⑥ 감자채볶음⑤ 깍두기⑨	쌀밥 부추미소국⑤⑥ 순살찜닭⑤⑥⑮ 애호박나물⑨ 배추김치⑨			
원산지 표시 수입산인 경우 국가명 작성	쌀(밥, 진밥, 누룽지)		콩(두부류, 콩국수, 콩비지)		수산물		김치(얼갈이, 봄동, 물김치포함)	
	국내산		국내산		오징어: 원양산		배추: 국내산, 고춧가루: 국내산	
	쇠고기 * 국내산 쇠고기의 경우 식육의 종류 작성		돼지고기		닭고기	오리고기	가공식품 * 가공식품의 원산지표시는 센터 조리지침서에 준한 표기입니다.	
	국내산 육우		국내산		국내산	국내산	7일 미트볼 - 돼지고기 국내산, 닭고기 국내산 22일 함박스테이크 - 돼지고기 국내산, 쇠고기 국내산	

* 연령별 식재료의 크기 및 조리법은 조리지침서를 꼭 참고하여 주시기 바랍니다. / 식단 메뉴에 음료가 제공되지 않는 경우, 식수와 함께 제공바랍니다.

* 연령별 음식의 크기, 저작 및 소화기능 등을 고려하여 맵거나, 짜지 않게 조리하고, 배식 시 뼈나 가시는 전부 제거 후 제공바랍니다.

- 매끄럽고 동글한 음식(방울토마토, 포도, 메추리알 등) 제공 시 세로방향으로 작게 썰고 가급적 껍질을 제거하여 제공 시 주의바랍니다.

- 딱딱한 음식(콩, 땅콩, 견과류), 찢기있는 음식(떡 등)을 제공하지 않도록 합니다.

* ○○색으로 표기된 메뉴는 원의 내부사정으로 영양사가 작성한 식단표 외 변경 및 추가되는 메뉴이므로, 제시된 영양소분석(열량/단백질)은 본 식단의 하위 값에 해당됩니다.

2026년 10월 식단

오전간식죽식형(3~5세)

시설명: 시립중흥에듀하이어린이집

작성자: 영양팀

날짜	이달의 식재료 // : 속주		1일 (목)	2일 (금)	3일 (토) 개천절			
열량/단백질	646kcal/29g		646kcal/29g	652kcal/23g	개천절 			
오전간식	김가루달걀죽①		김가루달걀죽①	두부청경채죽⑤				
중 식	쌀밥 맑은애호박국⑤⑥ 파돼지불고기⑤⑥⑩ 브로콜리무침 배추김치⑨		쌀밥 맑은아욱국⑤⑥ 쇠고기당근볶음⑤⑥⑩ 가지나물⑤⑥ 깍두기⑨					
오후간식	찐만두⑤⑥⑩		찐만두⑤⑥⑩	모닝빵①②⑤⑥, 우유②				
날짜	5일 (월) 대체휴일	6일 (화)	7일 (수)	8일 (목)	9일 (금) 한글날	10일 (토)		
열량/단백질	647kcal/28g	647kcal/28g	659kcal/26g	609kcal/25g				
오전간식	흑임자찰쌀죽	흑임자찰쌀죽	새우살배추죽⑨	참나물연근죽				
중 식	개천절  보리밥 유부된장국⑤⑥ 오징어두루치기⑤⑥⑦ 오이볶음⑤ 배추김치⑨	쌀밥 채소당면국⑤⑥ 간장닭볶음탕⑤⑥⑩ 취나물무침⑤⑥ 깍두기⑨	기장밥 돈육부추국⑤⑥⑩ ★고등어숙주조림⑥⑦⑩ 들깨무나물⑤ 배추김치⑨	한글날 	☆			
오후간식	수제비⑥	수제비⑥	카스테라①②⑤⑥ 우유②	포도, 우유②				
날짜	12일 (월)	13일 (화)	14일 (수)	15일 (목)	16일 (금)	17일 (토)		
열량/단백질	650kcal/27g	664kcal/28g	632kcal/22g	624kcal/30g	610kcal/22g			
오전간식	가지아욱죽	삼색채소죽	모듬버섯죽	당근파프리카죽	조개살양파죽⑩			
중 식	차조밥 미역국 쇠고기양송이볶음⑤⑥⑩ 열갈이나물 깍두기⑨	쌀밥 백짜장국⑤⑦ 돼지고기사태찜⑤⑥⑩ 시금치나물 배추김치⑨	기장밥 열무된장국⑤⑥ 치킨까스①②⑤⑥⑩ +머스터드소스①⑤ 코우슬로샐러드①⑤ 깍두기⑨	쌀밥 맑은대구살국 돈육짜장볶음⑤⑥⑩ 청경채나물 배추김치⑨	보리밥 쇠고기샤브탕⑤⑥⑩ 치즈달걀말이①②⑤ 애호박양파볶음⑤⑨ 깍두기⑨	☆		
오후간식	꿀호떡①②⑤⑥, 우유②	감자메시①⑤, 키위	들깨칼국수⑥	해물파전①⑤⑥⑦⑩⑩ 어린이주스	샤인머스켓, 우유②			
날짜	19일 (월)	20일 (화)	21일 (수)	22일 (목)/현장학습	23일 (금)	24일 (토)		
열량/단백질	636kcal/28g	635kcal/28g	618kcal/22g	463kcal/11g	653kcal/27g			
오전간식	장국죽⑤⑥⑩	달걀오이죽⑩	애호박브로콜리죽	삼색채소죽	감자채소죽			
중 식	쌀밥 완자탕⑤⑥⑩ 삼치구이⑤ 깻잎순볶음⑤⑥ 깍두기⑨	기장밥 맑은시래깃국⑤⑥ 쇠고기장조림⑤⑥⑩ 실곤약채소무침⑤⑥ 배추김치⑨	연두부데리야끼덮밥⑤⑥⑩ 맑은배추국⑤⑥ 고구마순나물 깍두기⑨ 후식(떡먹는요구르트②)	햄채소볶음밥⑤⑥⑩ 어묵국⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 맑은바지락국⑩ 돼지고기채소볶음⑤⑥⑩⑩ 양배추무침 깍두기⑨	☆		
오후간식	딸기잼+식빵①②⑤⑥ 멜론	배, 우유②	군만두⑤⑥⑩	후레쉬번①②⑤⑥	토마토소스파게티⑤⑥⑩			
날짜	26일 (월)	27일 (화)/생일잔치	28일 (수)	29일 (목)	30일 (금)	31일(토)		
열량/단백질	656kcal/25g	669kcal/17g	653kcal/23g	636kcal/21g	643kcal/24g			
오전간식	쇠고기채소죽⑩	삼색채소죽	근대된장죽⑤⑥	검은콩무죽⑤	오징어치즈죽②⑦			
중 식	기장밥 ★숙주황태국⑤ 닭고기당면찜⑤⑥⑩ 파프리카양파볶음⑤ 깍두기⑨	HAPPY BIRTHDAY 쌀밥 쇠고기미역국⑤⑥⑩ 돈까스①②⑤⑥⑩ +소스⑤⑥⑩ 파프리카콘샐러드①⑤ 배추김치⑨	보리밥 육개장⑤⑥⑩ 두부부침①⑤⑥ 표고버섯볶음⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 대파달걀국① 오리주물럭⑤⑥ 시금치개소스무침⑤⑥ 배추김치⑨	차조밥 맑은채소국⑤⑥ 쇠고기찜스테이크⑤⑥⑩⑩ 미나리나물 깍두기⑨	☆		
오후간식	채소전⑤⑥, 오렌지	생일케이크①②⑤⑥	찰보리빵①②⑤, 우유②	단호박범벅①⑤	샤인머스켓, 우유②			
원산지 표시 수입산인 경우 국가명 작성	쌀(밥, 진밥, 누룽지)		콩(두부류, 콩국수, 콩비지)		수산물		김치(열갈이, 봄동, 물김치포함)	
	국내산		국내산		고등어: 국내산 명태·동태: 러시아산 오징어: 원양산		배추: 국내산, 고춧가루: 국내산	
	쇠고기 * 국내산 쇠고기의 경우 식육의 종류 작성		돼지고기		닭고기	오리고기	가공식품 * 가공식품의 원산지표시는 센터 조리지침서에 준한 표기입니다.	
	국내산 육우		국내산		국내산	국내산	14일 치킨까스 - 닭고기 국내산 19일 완자 - 돼지고기 국내산 22일 햄 - 돼지고기 국내산 27일 돈까스- 돼지고기 국내산	

* 연령별 식재료의 크기 및 조리법은 조리지침서를 꼭 참고하여 주시기 바랍니다. / 식단 메뉴에 음료가 제공되지 않는 경우, 식수와 함께 제공바랍니다.
 * 연령별 음식의 크기, 저작 및 소화기능 등을 고려하여 맵거나, 짜지 않게 조리하고, 배식 시 빠른 가시는 전부 제거 후 제공바랍니다.
 - 매끄럽고 둥글한 음식(방울토마토, 포도, 메추리알 등) 제공 시 세로방향으로 작게 썰고 가급적 껍질을 제거하여 제공 시 주의바랍니다.
 - 딱딱한 음식(콩, 땅콩, 견과류), 찔기있는 음식(떡 등)을 제공하지 않도록 합니다.
 * 파란색으로 표기된 메뉴는 1~2세, 3~5세 연령의 특성을 고려하여 다르게 구성되었습니다.
 * ○○색으로 표기된 메뉴는 원의 내부사정으로 영양사가 작성한 식단표 외 변경 및 추가되는 메뉴이므로, 제시된 영양소분석(열량/단백질)은 본 식단의 하위 값에 해당됩니다.

석식형(3~5세)

시설명: 시립중흥에듀하이어린이집

작성자: 영양팀

날짜	식품 알레르기 유발식품 번호				1일 (목)	2일 (금)
열량/단백질					380kcal/16g	421kcal/17g
석 식	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.				보리밥 감자국⑤⑥ 닭고기채소볶음⑤⑥⑮ 느타리버섯나물⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 복어국 돼지갈비구이⑤⑥⑩ 미역줄기볶음⑤ 배추김치⑨
날짜	5일 (월) 대체휴일	6일 (화)	7일 (수)	8일 (목)	9일 (금) 한글날	
열량/단백질		390kcal/16g	382kcal/14g	394kcal/14g		
석 식		쌀밥 맑은단호박국 돼지고기수육⑤⑥⑩ 얼갈이들기름무침⑤⑥ 깍두기⑨	차조밥 맑은썩갓못국 미트볼토마토소스조림 ⑤⑥⑩⑫⑮ 잔멸치볶음⑤⑥ 배추김치⑨	쌀밥 맑은시금치국 쇠고기파프리카볶음 ⑤⑥⑮ 고사리나물⑤⑥ 깍두기⑨		
날짜	12일 (월)	13일 (화)	14일 (수)	15일 (목)	16일 (금)	
열량/단백질	390kcal/16g	396kcal/17g	371kcal/14g	384kcal/15g	373kcal/20g	
석 식	쌀밥 만둣국⑤⑥⑩ 가자미구이⑤ 고구마순볶음⑤⑥ 배추김치⑨	보리밥 맑은유부국⑤⑥ 닭살데리야끼조림⑤⑥⑮ 도토리묵무침⑤⑥ 깍두기⑨	쇠고기채소볶음밥 ⑤⑥⑮ 맑은숙주국 미나리나물 배추김치⑨ 후식(굴)	기장밥 토란달걀국① 마파두부⑤⑥⑩⑮ 가지볶음⑤⑥⑮ 깍두기⑨	쌀밥 채소된장국⑤⑥ 돼지고기볶음⑤⑥⑩⑫ 브로콜리나물 배추김치⑨	
날짜	19일 (월)	20일 (화)	21일 (수)	22일 (목)	23일 (금)	
열량/단백질	372kcal/17g	381kcal/19g	385kcal/18g	393kcal/15g	370kcal/16g	
석 식	차조밥 취나물들깨국⑤⑥ 간장닭갈비⑤⑥⑮ 무나물 배추김치⑨	쌀밥 팽이버섯된장국⑤⑥ 돈육참살구이⑤⑥⑩ 곤드레나물볶음⑤⑥ 깍두기⑨	보리밥 맑은오징어국⑮ 쇠불고기⑤⑥⑮ 열무나물 배추김치⑨	쌀밥 맑은근대국⑤⑥ 함박스테이크①⑤⑥⑩⑮ +소스⑤⑥⑫ 양상추샐러드①②⑤ 깍두기⑨	기장밥 쇠고기미역국⑮ 우유달걀찜①② 시래기된장나물⑤⑥ 배추김치⑨	
날짜	26일 (월)	27일 (화)	28일 (수)	29일 (목)	30일 (금)	
열량/단백질	396kcal/17g	370kcal/17g	423kcal/18g	411kcal/19g	376kcal/16g	
석 식	짜장밥⑤⑥⑩ 맑은청경채국 오이나물 배추김치⑨ 후식(떠먹는요구르트②)	차조밥 아욱된장국⑤⑥ 닭고기우엉볶음⑤⑥⑮ 양배추나물 깍두기⑨	쌀밥 맑은건홍합국⑮ 쇠고기채소조림⑤⑥⑮ 깻잎순나물⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 돈육배추국⑤⑥⑩ 임연수카레구이⑤⑥ 감자채볶음⑤ 깍두기⑨	쌀밥 부추미소국⑤⑥ 순살찜닭⑤⑥⑮ 애호박나물⑨ 배추김치⑨	

원산지 표시 수입산인 경우 국가명 작성	쌀(밥, 진밥, 누룽지)	콩(두부류, 콩국수, 콩비지)	수산물		김치(얼갈이, 봄동, 물김치포함)
	국내산	국내산	오징어: 원양산		배추: 국내산, 고춧가루: 국내산
	쇠고기 * 국내산 쇠고기외 경우 식육의 종류 작성	돼지고기	닭고기	오리고기	가공식품 * 가공식품의 원산지표시는 센터 조리지침서에 준한 표기입니다.
	국내산 우유	국내산	국내산	국내산	7일 미트볼 - 돼지고기 국내산, 닭고기 국내산 22일 함박스테이크 - 돼지고기 국내산, 쇠고기 국내산

* 연령별 식재료의 크기 및 조리법은 조리지침서를 꼭 참고하여 주시기 바랍니다. / 식단 메뉴에 음료가 제공되지 않는 경우, 식수와 함께 제공바랍니다.

* 연령별 음식의 크기, 저작 및 소화가능 등을 고려하여 맵거나, 짜지 않게 조리하고, 배식 시 뼈나 가시는 전부 제거 후 제공바랍니다.

- 매끄럽고 동글한 음식(방울토마토, 포도, 메추리알 등) 제공 시 세로방향으로 작게 썰고 가급적 껍질을 제거하며 제공 시 주의바랍니다.

- 딱딱한 음식(콩, 땅콩, 견과류), 찔개있는 음식(떡 등)을 제공하지 않도록 합니다.

* 〇〇색으로 표기된 메뉴는 원의 내부사정으로 영양사가 작성한 식단표 외 변경 및 추가되는 메뉴이므로, 제시된 영양소분석(열량/단백질)은 본 식단의 하위 값에 해당됩니다.