

날짜(요일)	식단 작성자 : 김현정, 오민경 영양사 / 발행일 2026.7.20.(월)					8월 1일(토)																																																	
오전간식	[식단 내 유색 글자 및 표시] ① 빨간색 글자 : 자연식품 ② 초록색 글자 : 원산지 의무 표기 대상 식품 ③ 제철과일 : 제철과일 또는 채소스틱으로 선택 제공 후 세부 메뉴명 작성 필요 ④ (백)배추김치로 표기하오니 어린이 급식소에서 선택 제공 후 세부 메뉴명 작성 필요 [대체 메뉴 제공] 식단표 내 하절기 식중독 사고 예방을 위해 (가열조리 대체 메뉴)와 (수산물 대체식품)을 안내하오니 대체 메뉴를 참고 후 변경하여 제공할 수 있으며 ①가열조리 하지 않는 메뉴를 제공할 경우 식재료 소독을 철저히 하고 ②수산물 제공 시 해당 식재료의 원산지를 확인하시기 바랍니다.					유기농쌀과자																																																	
중식						흑미밥/깍두기⑨ 들깨머위국⑤⑥ 돼지갈비구이⑤⑥⑩ 미역줄기당근볶음⑤																																																	
오후간식						-																																																	
열량/단백질	이미지 출처 : 미리캔버스					328/14																																																	
날짜(요일)	8월 3일(월)	8월 4일(화)	푸른대아 8월 5일(수)	8월 6일(목)	8월 7일(금)	8월 8일(토)																																																	
오전간식	바나나	미숫가루⑤, 우유②	방울토마토	당근스틱, 우유②	아오리사과	슬라이스치즈②																																																	
중식	수수밥/(백)배추김치⑨ 오징어묵국⑤⑥⑦ (황태묵국⑤⑥) 두부조림⑤⑥ 브로콜리볶음⑤	기장밥/(백)배추김치⑨ 감자국⑤⑥ 돼지고기두루치기⑤⑥⑩ 콩나물무침⑤⑥	치킨마요덮밥 ①②⑤⑥⑩⑫ 유부장국⑤⑥ 시금치무침⑤⑥ 깍두기⑨ 요구르트②	흑미밥/(백)배추김치⑨ 쇠고기미역국⑤⑥⑩ 참나물달걀말이①⑤ 새송이버섯나물⑤⑥	차조밥/깍두기⑨ 열갈이배추된장국⑤⑥ 돼지고기수육⑩ 아욱나물무침⑤⑥	현쌀밥/(백)배추김치⑨ 맑은시금치국⑤⑥ 쇠고기잡채⑤⑥⑩ 방풍나물⑤⑥																																																	
오후간식	잔치국수⑤⑥	프렌치토스트①②⑤⑥, 보리차	모듬어묵탕⑤⑥	감자샐러드①⑤, 동굴레차	크로와상①②⑥, 두유⑤	-																																																	
열량/단백질	357/17 355/18	534/23	401/15	413/18	551/18	332/13																																																	
날짜(요일)	8월 10일(월)	8월 11일(화)	8월 12일(수)	8월 13일(목)	8월 14일(금)	8월 15일(토)																																																	
오전간식	천도복숭아	곡물씨리얼⑤⑥, 우유②	포도	떠먹는요구르트②	오이스틱	 광복절																																																	
중식	기장밥/깍두기⑨ 달걀찜국①⑤⑥ 돈까스+소스①②⑤⑥⑩⑫⑬⑭ 양배추샐러드①⑤ (양배추볶음⑤⑥)	흑미밥/(백)배추김치⑨ 열무된장국⑤⑥ 임연두부구이⑤⑥ (돼지고기간장구이⑤⑥⑩) 청경채나물⑤⑥	닭고기카레라이스 ②⑤⑥⑩⑫⑬⑭⑮ 부추계살국①⑤⑥⑧ 숙주나물무침 (백)배추김치⑨ 짜먹는요구르트②	현쌀밥/깍두기⑨ 냉도토리묵국 (온도토리묵국⑤⑥) 참나물쇠고기불고기⑤⑥⑩ 명엽채조림⑤⑥	차조밥/(백)배추김치⑨ 닭곰탕⑤ 저염마파두부⑤⑥ 애호박볶음⑤⑥																																																		
오후간식	영양주먹밥⑤	찐단호박, 옥수수차	물만두⑤⑥⑩	소보로빵①②④⑤⑥, 우유②	미니우동⑤⑥																																																		
열량/단백질	405/12	471/20 468/19	385/17	525/21	341/19																																																		
날짜(요일)	8월 17일(월)	8월 18일(화)	푸른대아 8월 19일(수)	8월 20일(목)	8월 21일(금)	8월 22일(토)																																																	
오전간식	 광복절 대체 휴일	두부과자①⑤⑥, 우유②	복숭아	미숫가루⑤, 우유②	양배추스틱/슬라이스치즈	우유②																																																	
중식		수수밥/깍두기⑨ 북엇국⑤⑥ 돼지갈비찜⑤⑥⑩ 열갈이나물⑤⑥	참치오이비빔밥⑤⑥ 맑은콩나물국⑤ 김구이 깍두기⑨ 요구르트②	기장밥/(백)배추김치⑨ 팽이된장국⑤⑥ 신메뉴 쇠고기참나물스파게티⑤⑥⑩⑫ 콘샐러드①⑤	흑미밥/깍두기⑨ 들깨호박익국⑤⑥ 닭살시금치볶음⑤⑥⑩ 잔멸치조림⑤⑥	차조밥/깍두기⑨ 맑은배춧국 두부구이+양념장⑤⑥ 도라지나물⑤																																																	
오후간식		카스테라①②⑤⑥, 동굴레차	구운달걀①, 식혜	찐고구마, 보리차	우영주먹밥⑤	-																																																	
열량/단백질		540/24	373/21	542/15	327/19	335/13																																																	
날짜(요일)	8월 24일(월)	8월 25일(화)	8월 26일(수)	8월 27일(목)	8월 28일(금)	8월 29일(토)																																																	
오전간식	바나나	떠먹는요구르트②	포도	곡물씨리얼⑤⑥, 우유②	파프리카스틱	고구마스틱																																																	
중식	현쌀밥/(백)배추김치⑨ 아욱된장국⑤⑥ 저당돼지고기숙주조림⑤⑥⑩ 어묵볶음⑤⑥	차조밥/깍두기⑨ 연갈비+수제비국⑥ 찜닭⑤⑥⑩ 느타리버섯나물⑤⑥	쇠고기정조림비빔밥②⑤⑥⑩ 맑은애호박국⑤⑥ 진미채볶음⑤⑥⑦ (백)배추김치⑨ 짜먹는요구르트②	수수밥/(백)배추김치⑨ 황태국⑤⑥ 떡갈비파프리카볶음⑤⑥⑩⑫ 참나물무침⑤⑥	기장밥/깍두기⑨ 쇠고기당면국⑤⑥⑩ 달걀장조림①⑤⑥ 숙주나물	흑미밥/(백)배추김치⑨ 맑은청경채국⑤⑥ 순살달걀비⑤⑥⑩ 취나물무침⑤⑥																																																	
오후간식	간장비빔국수⑤⑥	우유식빵①②⑤⑥, 두유⑤	달콤버터감자②⑤	과일화채	핫도그①②⑤⑥⑩, 옥수수차	-																																																	
열량/단백질	380/15	554/28	393/17	529/18	369/12	307/16																																																	
날짜(요일)	8월 31일(월)	<table border="1"> <tr> <th>밥</th><th>배추김치</th><th>백김치</th><th>콩류</th><th>쇠고기(국내산은 종류도 함께 표기)</th><th>돼지고기</th><th>닭고기</th></tr> <tr> <td>쌀(백미,흑미)</td><td>배추</td><td>고춧가루</td><td>두부</td><td>국육</td><td>볶음용</td><td>조림용</td></tr> <tr> <td>국내산</td><td>국내산</td><td>국내산</td><td>국내산</td><td>국내산</td><td>호주산</td><td>호주산</td></tr> <tr> <td>오리고기</td><td>수산물</td><td>식육</td><td>치킨너겟</td><td>돈까스</td><td>떡갈비</td><td>참치</td></tr> <tr> <td>국내산</td><td>오징어</td><td>가공품</td><td>닭고기</td><td>돼지고기</td><td>쇠고기</td><td>수산물</td></tr> <tr> <td>국내산</td><td>국내산</td><td>국내산</td><td>국내산</td><td>국내산</td><td>국내산</td><td>가공품</td></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>원양산</td></tr> </table>					밥	배추김치	백김치	콩류	쇠고기(국내산은 종류도 함께 표기)	돼지고기	닭고기	쌀(백미,흑미)	배추	고춧가루	두부	국육	볶음용	조림용	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	호주산	호주산	오리고기	수산물	식육	치킨너겟	돈까스	떡갈비	참치	국내산	오징어	가공품	닭고기	돼지고기	쇠고기	수산물	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	가공품							원양산
밥	배추김치	백김치	콩류	쇠고기(국내산은 종류도 함께 표기)	돼지고기	닭고기																																																	
쌀(백미,흑미)	배추	고춧가루	두부	국육	볶음용	조림용																																																	
국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	호주산	호주산																																																	
오리고기	수산물	식육	치킨너겟	돈까스	떡갈비	참치																																																	
국내산	오징어	가공품	닭고기	돼지고기	쇠고기	수산물																																																	
국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	가공품																																																	
						원양산																																																	
오전간식	복숭아																																																						
중식	수수밥/(백)배추김치⑨ 근대된장국⑤⑥ 오리불고기⑤⑥ 열무나물																																																						
오후간식	치즈빵①②⑤⑥, 보리차																																																						
열량/단백질	376/12																																																						

■ 알레르기 유발 식품 : ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣
 ■ 알레르기 유발 식품 번호는 사용하는 제품에 따라 다를 수 있으니 구입·사용 시 확인해 주시고, 어린이집의 장은 식품알레르기 유발 식품 정보 및 응급조치 체계를 게시판 등에 공지해야 합니다.(근거 자료 : 식약처 고시 「식품 등의 표시기준」)