

밥, 죽		배추김치		백김치		콩류		쇠고기(국내산은 종류도 함께 표기)								돼지고기		닭고기		오리고기		
쌀(백미/잡곡혼합)	배추	고춧가루	배추	두부	순두부	구이용	국용	볶음용	조림용	찜용	죽용	돼지고기	닭고기	오리고기	돼지고기	닭고기	오리고기					
국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	한우산	한우산	한우산	한우산	한우산	한우산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산					
수산물			식육 가공품	합박스테이크		너비아니		치킨너겟		미트볼		훈제오리		떡갈비		수산물 가공품	진미채		참치		해물등갈매기	
고등어	등태	오징어		돼지고기	쇠고기	돼지고기	닭고기	돼지고기	닭고기	오리고기	돼지고기	쇠고기	오징어	다랑어	오징어							
국내	러시아	국내산		수입, 국내	수입산	수입, 국내	국내산	수입, 국내	국내산	국내산	수입, 국내	수입산	페루산	원양산	국내산							

■ 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) ⑲잔

■ 알레르기 유발 식품 번호는 사용하는 제품명에 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」)

날짜(요일)	식단 작성자 : 김현정, 최은빈, 엄유민 영양사 발행일 2026.6.19.(금)		7월 1일(수)	7월 2일(목)	7월 3일(금)	7월 4일(토)
오전간식			고구마죽, 제철과일	두부근대죽⑤	애호박죽, 제철과일	느타리버섯죽
중식	[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		안매운김치볶음밥⑤⑨ 달걀찜국①⑤⑥ 생선까스+타르타르소스①⑤⑥ 깍두기⑨/짜먹는요구르트②	현살밥/깍두기⑨ 애호박감자국⑤⑥ 닭살가지조림⑤⑥⑬ 궁채나물⑤⑥	기장밥/깍두기⑨ 쇠고기양배추국⑤⑥⑭ 두부강정⑤⑥ 느타리버섯나물⑤⑥	흑미밥/(백)배추김치⑨ 매생이국⑤⑥ 돼지불고기⑤⑥⑩ 고구마버섯①⑤
오후간식			우유스틱①②⑤⑥, 우유⑤	우유과일화채②	핫도그①②⑤⑥⑩	372/14
석식			기장밥/(백)배추김치⑨ 모듬버섯국⑤⑥ 쇠고기당근조림⑤⑥⑭ 숙주나물	차조밥/(백)배추김치⑨ 유부토국⑤⑥ 돼지고기목살구이⑩ 시래기무침⑤⑥	수수밥/(백)배추김치⑨ 근대된장국⑤⑥ 오징어두루치기⑤⑥⑦ (순살찜닭⑤⑥⑬) 청포묵무침⑤⑥	[토요중식선택식] 돼지불고기뎀밥⑤⑥⑩ 매생이국⑤⑥ (백)배추김치⑨/요구르트②
열량/단백질	이미지 출처 : 미리캔버스		891/33	665/29	717/29 703/30	320/12
날짜(요일)	7월 6일(월)	7월 7일(화)	푸른데이 7월 8일(수)	7월 9일(목)	7월 10일(금)	7월 11일(토)
오전간식	브로콜리죽, 제철과일	콩나물오이죽⑤	두부청경채죽⑤, 제철과일	노른자채소죽①	쇠고기배추죽⑬, 제철과일	닭살단호박죽⑬
중식	차조밥/(백)배추김치⑨ 청경채양파국 오리고기주물럭⑤⑥ 연잎밥 찬멸치조림⑤⑥	현살밥/깍두기⑨ 만둣국⑤⑥⑩ 고등어조림⑤⑥⑦ (닭고기부추조림⑤⑥⑬) 취나물볶음⑤⑥	돼지고기짜장밥②⑤⑥⑩⑬⑭ 맑은콩나물국⑤ 브로콜리숙회+양념장⑤⑥ (백)배추김치⑨/요구르트②	흑미밥/깍두기⑨ 얼갈이배추국 쇠고기가지구이⑤⑥⑭ 마카로니샐러드①⑤⑥	수수밥/(백)배추김치⑨ 고구마순된장국⑤⑥ 닭갈비⑤⑥⑬ 반달오이무침 (오이볶음)	기장밥/깍두기⑨ 새송이버섯국⑤⑥ 두부소보로볶음⑤⑥ 아욱나물⑤⑥
오후간식	구운달걀①, 식혜	프렌치토스트①②⑤⑥, 우유②	잔치국수⑤⑥	찐단호박, 우유②	김가루주먹밥	359/15
석식	수수밥/깍두기⑨ 사각어묵국⑤⑥ 돼지고기단호박조림⑤⑥⑩ 얼갈이나물⑤⑥	흑미밥/(백)배추김치⑨ 아욱된장국⑤⑥ 햄박스테이크①②⑤⑥⑩⑬⑭ 새송이버섯무침⑤⑥	차조밥/깍두기⑨ 북어미역국⑤⑥ 마늘소스닭볶음⑤⑥⑬ 고구마순나물⑤⑥	기장밥/(백)배추김치⑨ 두부부추국⑤⑥ 대구살양념찜⑤⑥ (영양달걀찜①) 시금치나물⑤⑥	현살밥/깍두기⑨ 수제비국⑥ 너비아니채소조림⑤⑥⑩⑬ 콩나물숙채⑤⑥	[토요중식선택식] 두부소보로비빔밥⑤⑥ 새송이버섯국⑤⑥ 깍두기⑨/요구르트②
열량/단백질	735/37	832/32 827/34	739/40	832/37 817/31	802/34	325/11
날짜(요일)	7월 13일(월)	7월 14일(화)	7월 15일(수)	7월 16일(목)	7월 17일(금)	7월 18일(토)
오전간식	두부애호박죽⑤, 제철과일	닭가슴살죽⑤	모듬채소죽, 제철과일	감자죽		둘째가지죽
중식	흑미밥/깍두기⑨ 들깨시래기국⑤⑥ 쇠고기카레조림②⑤⑥⑩⑬⑭ 근대나물⑤⑥	기장밥/(백)배추김치⑨ 유부채국⑤⑥ 돼지고기수육⑩ 참나물무침⑤⑥	닭살잡채밥⑤⑥⑬ 콩가루배추국⑤⑥ 저염미채조림⑤⑥⑦ 깍두기⑨/짜먹는요구르트②	수수밥/(백)배추김치⑨ 참치미역국⑤⑥ 신메뉴 두부가지그라탕 ②⑤⑥⑦⑬⑭⑯ 얼무나물		차조밥/(백)배추김치⑨ 맑은우동국⑤⑥ 돼지고기파인애플볶음⑤⑥⑩ 건곤드레나물⑤⑥
오후간식	찐감자, 동굴레차	크로와상①②⑥, 우유②	애호박채소전⑤⑥	옥수수스틱①②⑤⑥, 우유②		377/13
석식	차조밥/(백)배추김치⑨ 얼무된장국⑤⑥ 임연구이⑤⑥ (치킨너겟①②⑤⑥⑬) 김자반	수수밥/깍두기⑨ 양지사골곰탕②⑤⑥⑬⑭⑯ 달걀장조림①⑤⑥ 애호박나물⑤⑥	흑미밥/(백)배추김치⑨ 감자국⑤⑥ 미트볼피망볶음①⑤⑥⑩⑬ 시래기나물⑤⑥	현살밥/깍두기⑨ 채개장국①⑤⑥ 쇠고기사태찜⑤⑥⑬ 비름나물무침⑤⑥		[토요중식선택식] 돼지고기파인애플볶음⑤⑥⑩ 맑은우동국⑤⑥ (백)배추김치⑨/요구르트②
열량/단백질	700/33 708/29	813/35	708/27	837/41		377/12
날짜(요일)	7월 20일(월)	7월 21일(화)	푸른데이 7월 22일(수)	7월 23일(목)	7월 24일(금)	7월 25일(토)
오전간식	참쌀무죽, 제철과일	두부콩나물죽⑤	황태죽, 제철과일	노른자어묵죽①	시금치양배추죽, 제철과일	쇠고기브로콜리죽⑬
중식	기장밥/(백)배추김치⑨ 콩나물찜국⑤ 저당닭살브로콜리조림⑤⑥⑬ 어묵볶음⑤⑥	차조밥/깍두기⑨ 삼색수제비국⑥ 해물동그랑땡①⑤⑥⑦⑩⑬ 양상추무침⑤⑥ (양배추나물⑤⑥⑬)	쇠고기무밥+부추양념장⑤⑥⑬ 호박익힌장국⑤⑥ 치즈달걀말이①②⑤ (백)배추김치⑨/요구르트②	현살밥/(백)배추김치⑨ 새우살시금치국⑤⑥⑨ (견생우시금치국⑤⑥⑨) 제육볶음⑤⑥⑩ 가지나물⑤⑥	흑미밥/깍두기⑨ 들깨어묵국⑤⑥ 순살가지미조림⑤⑥ (돼지고기주물럭⑤⑥⑬) 콩나물무침⑤⑥	수수밥/깍두기⑨ 황태국⑤⑥ 파프리카달걀찜① 호박익나물⑤⑥
오후간식	물만두⑤⑥⑩	햇케이크①②⑤⑥, 우유②	잔멸치주먹밥⑤	찐옥수수, 우유②	토마토스파게티②⑤⑥⑩⑬⑭⑯	325/15
석식	흑미밥/깍두기⑨ 채소된장국⑤⑥ 쇠고기두루치기⑤⑥⑬ 시금치무침⑤⑥	현살밥/(백)배추김치⑨ 미역국⑥ 돼지고기파프리카조림⑤⑥⑩ 도라지나물⑤	수수밥/깍두기⑨ 온도토리묵국⑤⑥ 닭고기양배추조림⑤⑥⑬ 아욱나물무침⑤⑥	기장밥/깍두기⑨ 쇠고기탕국⑤⑥⑬ 두부조림⑤⑥ 흑임자스+브로콜리무침①⑤⑥	차조밥/(백)배추김치⑨ 부추버섯국⑤⑥ 안매운닭볶음탕⑤⑥⑬ 무나물⑤	[토요중식선택식] 달걀파프리카볶음밥①⑤⑥ 황태국⑤⑥ 깍두기⑨/요구르트②
열량/단백질	717/32	793/29	825/48	809/35 811/35	719/32 737/33	389/14
날짜(요일)	7월 27일(월)	7월 28일(화)	7월 29일(수)	7월 30일(목)	7월 31일(금)	[대체 메뉴 제공] 식단표 내 하절기 식중독 사고 예방을 위해 (가열 조리 대체 메뉴)와 (수산물 대체 식품)을 안내하오니 대체 메뉴를 참고 후 변경 하여 제공할 수 있으며 ①가열조리 하지 않는 메뉴를 제공할 경우 식재료 소독을 철저히 하고 ②수산물 제공 시 해당 식재료의 원산지를 확인하시기 바랍니다.
오전간식	고구마당근죽, 제철과일	버섯미역죽	노른자죽①, 제철과일	쇠고기숙주죽⑬	순두부죽⑤, 제철과일	
중식	현살밥/깍두기⑨ 미역냉국⑤⑥ (감자미역국⑤⑥⑬) 훈제오리구이 머위나물무침⑤⑥	수수밥/(백)배추김치⑨ 닭가슴살⑤⑥⑬ 간장파두부⑤⑥ 애호박볶음⑤⑥	돼지고기하이라이스 ②⑤⑥⑩⑬⑭⑯ 근대양파국 푸실리샐러드②⑤⑥⑩⑬⑭⑯ (백)배추김치⑨/짜먹는요구르트②	차조밥/깍두기⑨ 순두부백탕⑤ 삼치구이⑥⑨ (닭고기청경채조림⑤⑥⑬) 느타리버섯무침⑤⑥	기장밥/(백)배추김치⑨ 채소개살국①⑤⑥⑧ 쇠고기참나물불고기⑤⑥⑬ 고구마볶음⑤	
오후간식	영양주먹밥⑤	찐고구마, 우유②	들기름비빔우동⑤⑥	우유수박화채②	젤렌드워치①②⑤⑥, 동굴레차	
석식	기장밥/(백)배추김치⑨ 돼지갈비탕⑩ 달걀소스 크림블①② 청경채나물⑤⑥	차조밥/깍두기⑨ 참나물된장국⑤⑥ 동태살조림⑤⑥ (쇠고기장조림⑤⑥⑬) 오이나물⑤⑥	흑미밥/깍두기⑨ 맑은김치국⑨ 떡갈비베리야기볶음⑤⑥⑩⑬ 견취나물무침⑤⑥	현살밥/(백)배추김치⑨ 애호박채국⑤⑥ 돼지고기과일소스찜⑤⑥⑩ 고사리볶음⑤⑥	닭살숙주뎀밥⑤⑥⑬ 맑은장국⑤⑥ 근대나물무침⑤⑥ 깍두기⑨	
열량/단백질	744/33	743/38 808/35	837/29	704/35 690/36	682/28	

밥, 죽		배추김치		백김치	콩류		쇠고기(국내산은 종류도 함께 표기)										돼지고기		닭고기	오리고기
쌀(백미/찰쌀/흑미)	배추	고춧가루	배추	배추	두부	순두부	구이용	국용	볶음용	조림용	찜용	죽용	돼지고기	닭고기	오리고기					
국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	한우산	한우산	한우산	한우산	한우산	한우산	국내산	국내산	국내산					
수산물			식육 가공품	함박스테이크		너비아니	치킨너겟	미트볼		훈제오리		떡갈비		수산물 가공품	진미채	참치	해물동그랑땡			
고등어	동태	오징어		돼지고기	쇠고기	돼지고기	닭고기	돼지고기	닭고기	오리고기	돼지고기	쇠고기	오징어		다랑어	오징어				
국내	러시아	국내		수입, 국내	수입	수입, 국내	국내산	수입, 국내	국내산	국내산	수입, 국내	수입산	페루산		원양산	국내산				

■ 알레르기 유발 식품 : ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야생산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲자른 채로 먹는 과일 ⑳식품첨가물(색소, 향료, 방부제 등)

■ 알레르기 유발 식품 변하는 사용하는 제품명 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」)