



수 신 서울대늘푸른어린이집 원장
(경유)

제 목 2026년 10월 식단감수결과 안내

1. 귀 기관의 무궁한 발전을 기원합니다.
2. 10월 식단감수결과 안내서를 붙임과 같이 보내드리오니 참고해 주시기 바랍니다.

붙임. 서울대늘푸른어린이집 10월 식단감수보고서 1부. 끝.

시흥시어린이·사회복지급식관리지원센터장



순회지원2팀원

김나을

순회지원2팀장

김현정

시행

시흥어린이 26-303 (2026-09-21) 접수

우)15073 경기도 시흥시 산기대학로 237 (정왕동)

<https://dietary4u.mfds.go.kr/siheung> (홈페이지)

전화번호 (031)318-0117 팩스번호 (031)318-0116

siheung0808@naver.com(전자우편) / 공개



식단감수 요청서



기관명	서울대늘푸른어린이집	기관전화번호	031-498-1005
요청날짜	2026-09-21		
식단 사용유형	2026년 10월 1~2세 즉혼합 일반형 식단 / 3~5세 즉혼합 일반형 식단		

감수내용

식단감수 요청 시 주의사항

1. 시흥시어린이급식관리지원센터 홈페이지에 식단 게시 후(매 달 20일) 당일 포함 5일 이내에만 요청가능 (단, 주말 및 공휴일 제외)
2. 같은 식품군 내의 수정만 가능
 - 가공식품으로는 감수 불가
 - 매 월 신메뉴에 대한 감수는 영양사와 별도 협의 필요
3. 메뉴 10개 이하 개수 제한
 - 배추김치 → 백김치 등의 김치 종류 간의 변경 요청은 개수 제한이 없습니다.
 - 잡곡밥 → 흰쌀밥 등의 밥 종류 간의 변경 요청은 개수 제한이 없습니다.
4. 요청서 작성 시 변경 전, 변경요청 메뉴를 정확히 작성해주시기 바랍니다.
5. 기타(사유)는 자세한 작성이 필요합니다.
*** 사유가 적합하지 않을 경우 식단감수 요청이 불가할 수 있으니 참고해 주시기 바랍니다.**

날짜	메뉴종류	변경 전	변경요청	기타(사유)
10월7일	오후간식	온메밀국수	온메밀국수,짜먹는요구르트	중식에 짜먹는요구르트를 오후간식에 제공
10월14일	오후간식	유부초밥	유부초밥,요구르트	중식에 요구르트를 오후간식에 제공
10월21일	오후간식	영양주먹밥	영양주먹밥,짜먹는요구르트	중식에 짜먹는 요구르트를 오후간식에 제공
10월28일	오후간식	모듬어묵탕	모듬어묵탕,요구르트	중식에 요구르트를 오후에 제공함.
10월19일	중식	들깨미역국	고구마순 된장국	미역국 중복으로 변경함.
10월30일	중식	쇠고기미역국	쇠고기 사골국	미역국 중복으로 변경함.
10월22일	중식	-	생일식단3번	생일행사진행으로 변경함

기타사항

!! 10월15일 서울대 개교기념일로 휴원 합니다.

- 학부모님 요청으로 월요일 오전 간식 중 메뉴로 변경함.
10/19일(월): 감자죽,
10/26일(월): 참치야채죽

-제철과일
10/2: 배, 10/7:샤인머스켓, 10/12:바나나, 10/14:샤인머스켓: 10/16:샤인머스켓
10/21:배, 10/23:배, 10/28:샤인머스켓, 10/30: 샤인머스켓

- 선택메뉴
10/20: 순살가자미 조림

-중식 메뉴 추가
10/1~2: 가지볶음, 맛살파프리카볶음
10/6~8: 미역줄기당근볶음, 깻잎나물, 근대나물
10/12~14,10/16 : 고구마줄기볶음, 김자반,단무지무침,우거지무침
10/19~23: 느타리버섯무침,오이무침,감자조림,연근샐러드,진미채볶음
10/26~30: 표고버섯볶음, 무나물,시래기나물,오징어실채볶음,건새우볶음.





식단감수 보고서



기관명	서울대능푸른어린이집	기관전화번호	031-498-1005
감수담당자	김나을	전화번호	031-318-1983
		메일	siheung0808@naver.com
요청날짜	2026-09-21	감수날짜	2026-09-22
식단명	2026년 10월 1~2세 죽혼합 일반형 식단 / 3~5세 죽혼합 일반형 식단		

감수확인내용

날짜	메뉴종류	변경 전	변경요청	감수의견
7	오후간식	온메밀국수	온메밀국수, 짜먹는요구르트	가능
14	오후간식	유부초밥, 보리차	유부초밥, 보리차, 요구르트	가능
19	오전간식	제철과일	감자죽	가능
19	중식	들깨미역국	고구마순된장국	가능
21	오후간식	영양주먹밥, 동굴레차	영양주먹밥, 동굴레차, 짜먹는요구르트	가능
22	중식	차조밥, (백)배추김치, 시금치된장국, 함박스테이크, 연근샐러드	흰쌀밥, (백)배추김치, 쇠고기미역국, 동태전, 애호박나물	가능
22	오후간식	곡물씨리얼, 우유	케이크, 우유	가능
26	오전간식	제철과일	참치채소죽	가능
28	오후간식	모듬어묵탕	모듬어묵탕, 요구르트	가능
30	중식	쇠고기미역국	쇠고기사골국	가능

영양사 의견

- 10/1, 2, 6, 7, 8, 12, 13, 14, 16, 19, 20, 21, 22, 23, 26, 27, 28, 29, 30 중식 변경(중식에 각 메뉴 추가)은 기관 요청사항에 따른 감수 완료
- 10/1 중식 변경(가지볶음 추가)은 9/28 중식 추가 메뉴와 중복되어 기관과의 협의 하에 고사리나물로 변경하여 감수 진행
- 10/6, 7, 8 중식 변경(미역줄기당근볶음, 깻잎나물, 근대나물 추가)은 각각 10/10, 17, 24 중식과 메뉴가 중복되나 기관에서 토요일 급식을 제공하지 않아(등원 원아 없음) 협의 하에 감수 진행
※ 토요일 급식 운영이 없다는 증빙(가정통신문, 운영일지, 운영위원회 회의록 등)이 필요함을 기관에 안내함
- 10/27, 28 중식 변경(깍두기→(백)배추김치/ (백)배추김치→깍두기)은 10/27 추가 메뉴 무나물과 식재료(무) 중복 및 주중 깍두기 제공 빈도를 고려하여 기관과의 협의 하에 변경하여 감수 진행
- 추가 제공 요청 및 감지 종류 간의 변경은 개수 제한 없이 가능
- 중식에 각 메뉴 추가 제공 시, 일일 열량 섭취 기준량과 상이할 수 있음을 안내하였음
- 감수 신청 개수 제한으로 추가 제공 관련 내용 및 10/27 중식 변경(깍두기→(백)배추김치) 내용은 감수 확인 내용에 기입하지 않고 영양사 의견에 별도 기입하였음
- 10/2, 7, 12, 14, 16, 21, 23, 28, 30 오전간식 변경(제철과일 세부 메뉴명 기입)은 기관 요청사항에 따른 감수 완료
- 감수 신청 개수 제한으로 제철과일 세부 메뉴명 기입 관련 내용은 감수 확인 내용에 기입하지 않고 영양사 의견에 별도 기입하였음
- 10/7, 14, 21, 28 중식 및 오후간식 변경(짜먹는요구르트 등 삭제/온메밀국수→온메밀국수, 짜먹는요구르트/ 유부초밥, 보리차→유부초밥, 보리차, 요구르트/ 영양주먹밥, 동굴레차→영양주먹밥, 동굴레차, 짜먹는요구르트/ 모듬어묵탕→모듬어묵탕, 요구르트)은 기관 요청사항에 따른 감수 완료
- 메뉴 삭제는 감수가 불가하나 중식 후식으로 제공되는 유제품류를 오후에 제공하길 원하는 기관의 의견을 반영하여 감수 진행
- 감수 신청 개수 제한으로 중식 삭제 관련 내용은 감수 확인 내용에 기입하지 않고 영양사 의견에 별도 기입하였음
- 10/15 삭제는 기관에서 재량휴원으로 급식을 제공하지 않아(등원 원아 없음) 협의 하에 감수 진행
※ 급식 운영이 없다는 증빙(가정통신문, 운영일지, 운영위원회 회의록 등)이 필요함을 기관에 안내함
- 10/22 중식 변경은 생일잔치로 인해 기관 요청사항에 따른 감수 완료(3번 생일식단 사용)
- 같은 식품군 내 변경이어도 식재료 및 조리법 변경에 따른 영양소 섭취량은 달라질 수 있음을 안내하였음
- 10/19, 26 오전간식 변경(제철과일→감자죽, 참치채소죽)은 기관 요청사항에 따른 감수 완료
- 다른 식품군으로의 변경은 감수가 불가하나 죽 제공을 원하는 기관의 의견을 반영하여 감수 진행
- 10/19, 30 중식 변경(들깨미역국→고구마순된장국/ 쇠고기미역국→쇠고기사골국)은 기관 요청사항에 따른 감수 완료
- 10/19 중식 변경(들깨미역국→고구마순된장국)은 10/31 중식과 메뉴가 중복되나 기관에서 토요일 급식을 제공하지 않아(등원 원아 없음) 협의 하에 감수 진행
- 같은 식품군 내 변경이어도 식재료 및 조리법 변경에 따른 영양소 섭취량은 달라질 수 있음을 안내하였음
- 감수 완료한 식단표에 변경된 열량, 단백질, 알레르기 유발식품 번호 등을 기입하여 기관에 제공함



날짜(요일)	식단 작성자 : 김현정, 김나을, 최은빈 영양사 / 발행일 2026.9.18.(금)			10월 1일(목)	10월 2일(금)
오전간식				콩나물양배추죽⑤	배
중식	[식단 내 유색 글자 및 표시] ① 빨간색 글자 : 자연식품 ② 초록색 글자 : 원산지 의무 표기 대상 식품			수수밥/깍두기⑨ 들깨우거지국⑤⑥ 너비아니연근조림⑤⑥⑩⑬ 시금치무침⑤⑥ 고사리나물⑤⑥	흑미밥/백김치⑨ 근대된장국⑤⑥ 닭고기애호박찜⑤⑥⑮ 콩나물무침⑤⑥ 맛살파프리카볶음①⑤⑥⑧
오후간식				감자샐러드①⑤, 우유②	토마토스파게티②⑤⑥⑫⑮⑯
열량/단백질				515/18	441/23
날짜(요일)	10월 5일(월)	10월 6일(화)	푸른데이 10월 7일(수)	10월 8일(목)	10월 9일(금)
오전간식		브로콜리사과죽	샤인머스켓	쇠고기죽⑬	
중식		흰쌀밥/깍두기⑨ 맑은유부국⑤⑥ 쇠고기불고기⑤⑥⑬ 청로복상추무침⑤⑥ 미역줄기당근볶음⑤	닭갈비볶음밥⑤⑥⑮ 부추된장국⑤⑥ 마카로니샐러드①⑤⑥ 깻잎나물⑤⑥ 백김치⑨	기장밥/깍두기⑨ 얼갈이배춧국 저당사과제육볶음⑤⑥⑩ 연근김가루무침⑤⑥ 근대나물⑤⑥	
오후간식		고구마전⑤⑥, 우유②	온메밀국수③⑤⑥, 짜먹는요구르트②	치즈빵①②⑤⑥, 우유②	
열량/단백질		541/20	419/20	565/22	
날짜(요일)	10월 12일(월)	10월 13일(화)	10월 14일(수)	10월 15일(목)	10월 16일(금)
오전간식	바나나	단호박죽	샤인머스켓	개고기기념일 휴원	샤인머스켓
중식	차조밥/백김치⑨ 순두부백탕⑤ 해물동그랑땡①⑤⑥⑫⑬ 세발나물⑤⑥ 고구마줄기볶음⑤	흑미밥/깍두기⑨ 건새우아욱국⑤⑥⑨ 순살찜닭⑤⑥⑮ 새송이파프리카무침⑤ 김자반	돈육카레라이스②⑤⑥⑩⑫⑬⑮ 열무된장국⑤⑥ 잔멸치볶음⑤⑥ 단무지무침⑬ 백김치⑨		흰쌀밥/깍두기⑨ 맑은콩나물국⑤ 오리불고기⑤⑥ 청경채나물⑤⑥ 우거지무침⑤⑥
오후간식	구운달걀①, 동굴레차	크로와상①②⑥, 우유②	유부초밥①②⑤⑥, 요구르트②		물만두⑤⑥⑩
열량/단백질	396/19	489/18	473/18		413/19
날짜(요일)	10월 19일(월)	10월 20일(화)	푸른데이 10월 21일(수)	10월 22일(목) 생일파티	10월 23일(금)
오전간식	감자죽	닭살죽주죽⑮	배	두부양배추죽⑤	배
중식	수수밥/깍두기⑨ 고구마순된장국⑤⑥ 단호박돼지고기볶음⑤⑥⑩ 양배추나물⑤⑥ 느타리버섯무침⑤⑥	흰쌀밥/백김치⑨ 만둣국⑤⑥⑩ 순살가자미조림⑤⑥ 건취나물볶음⑤⑥ 오이무침⑤⑥	닭살깻잎덮밥⑤⑥⑮ 게살국①⑤⑥⑧ 숙주나물무침 감자조림⑤⑥ 깍두기⑨	흰쌀밥/백김치⑨ 쇠고기미역국⑤⑥⑬ 동태전①⑤⑥ 애호박나물⑤⑨ 연근샐러드①⑤⑥	기장밥/깍두기⑨ 두부팓국⑤⑨ 쇠고기피망조림⑤⑥⑬ 얼갈이무침 진미채볶음⑤⑥⑫
오후간식	미니우동⑤⑥	프렌치토스트①②⑤⑥, 우유②	영양주먹밥③, 짜먹는요구르트②	케이크①②⑤⑥, 우유②	애호박채전⑤⑥, 옥수수차
열량/단백질	468/17	583/27	436/18	652/22	410/21
날짜(요일)	10월 26일(월)	10월 27일(화)	10월 28일(수)	10월 29일(목)	10월 30일(금)
오전간식	참치채소죽	고구마죽	샤인머스켓	오이김죽	샤인머스켓
중식	차조밥/백김치⑨ 저염근대된장국⑤⑥ 생선까스+타르타르소스①⑤⑥ 양상추무침⑤⑥ 표고버섯볶음⑤⑥	흑미밥/백김치⑨ 닭곰탕⑮ 두부양념조림⑤⑥ 오이도라지볶음⑤ 무나물⑤	쇠고기콩나물밥+양념장⑤⑥⑬ 감자국⑤⑥ 버섯브로콜리무침⑤⑥ 시래기나물⑤⑥ 깍두기⑨	기장밥/백김치⑨ 맑은애호박국⑤⑥ 돼지불고기⑤⑥⑩ 우엉조림⑤⑥ 오징어실채볶음⑤⑥⑫	수수밥/깍두기⑨ 쇠고기사골국②⑤⑥⑮⑯⑲ 연령별메뉴 매주리얼찜①⑤⑥⑫ 아욱나물무침⑤⑥ 건새우볶음⑤⑥⑨
오후간식	달걀주먹밥①⑤, 동굴레차	마들렌①②⑤⑥, 우유②	모듬어묵탕⑤⑥, 요구르트②	찐고구마, 우유②	간장비빔국수⑤⑥
열량/단백질	484/16	550/21	461/17	531/21	415/17

■ 10월의 제철 채소[연근] : 연근은 아삭하면서도 부드러운 식감과 은은한 단맛이 어우러진 뿌리 채소입니다. 연근은 식이 섬유가 풍부하여 장운동을 도와 배변을 원활하게 해주며, 뿌리 채소 중 비타민 C가 가장 풍부해 면역력 강화에도 도움을 줍니다.

1단계 : 친해지기(식재료 소개, 식재료를 관찰-만져보며 탐색하기) '연근'은 무슨 색인가요? 만져보면 어떤 느낌인가요? 어떤 냄새가 나나요?	2단계 : 간접 노출(식재료를 활용한 놀이 활동을 하며 친해지기) 연근 퍼즐 맞추기 : 연근을 조각내어 자른 뒤 다시 맞춰보아요.
3단계 : 소극적 노출(기호도 높은 식재료와 함께 먹기) 너비아니연근조림, 연근김가루무침	4단계 : 적극적 노출(식재료 본연의 식감과 맛을 느끼기) 연근샐러드

밥, 죽 쌀(백미,흑미)	배추김치		백김치	콩류		쇠고기				
	배추	고춧가루	배추	두부	순두부	국용	볶음용	조림용	찜용	죽용
국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산(한우)	국내산(한우)	국내산(한우)	국내산(한우)	국내산(한우)
돼지고기	닭고기	오리고기	수산물	식육 가공품		너비아니 돼지고기	해물동그랑땡 오징어	진미채 오징어	참치 다랑어	오징어 오징어
국내산	국내산	국내산	국내산							
			동태			수산물 가공품	페루산	페루산	원양산	페루산

■ 알레르기 유발 식품 : ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야생산란류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑳참치
■ 알레르기 유발 식품 번호는 사용하는 제품에 따라 다를 수 있으니 구입시 확인해 주시고, 어린이집의 장은 식품알레르기 유발 식품 정보 및 응급조치 체계를 개시한 등에 공시해야 합니다.
(근거 자료 : 식약처 고시 「식품 등의 표시기준」)

날짜(요일)	식단 작성자 : 김현정, 김나을, 최은빈 영양사 / 발행일 2026.9.18.(금)			10월 1일(목)	10월 2일(금)
오전간식				콩나물양배추죽⑤	배
중식	[식단 내 유색 글자 및 표시] ① 빨간색 글자 : 자연식품 ② 초록색 글자 : 원산지 의무 표기 대상 식품			수수밥/깍두기⑨ 들깨우거지국⑤⑥ 너비아니연근조림⑤⑥⑩⑪ 시금치무침⑤⑥ 고사리나물⑤⑥	흑미밥/배추김치⑨ 근대된장국⑤⑥ 닭고기애호박찜⑤⑥⑮ 콩나물무침⑤⑥ 맛살파프리카볶음①⑤⑥⑧
오후간식				감자샐러드①⑤, 우유②	토마토스파게티②⑤⑥⑫⑬⑭⑮
열량/단백질				647/23	617/31
날짜(요일)	10월 5일(월)	10월 6일(화)	푸른데이 10월 7일(수)	10월 8일(목)	10월 9일(금)
오전간식		브로콜리사과죽	샤인머스켓	쇠고기죽⑬	
중식		흰쌀밥/깍두기⑨ 맑은유부국⑤⑥ 쇠고기불고기⑤⑥⑬ 청로묵상추무침⑤⑥ 미역줄기당근볶음⑤	닭갈비볶음밥⑤⑥⑮ 부추된장국⑤⑥ 마카로니샐러드①⑤⑥ 깻잎나물⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥/깍두기⑨ 얼갈이배추국 저당사과제육볶음⑤⑥⑩ 연근김가루무침⑤⑥ 근대나물⑤⑥	
오후간식		고구마전⑤⑥, 우유②	온메밀국수③⑤⑥,짜먹는요구르트②	치즈빵①②⑤⑥, 우유②	
열량/단백질		709/26	632/30	721/29	
날짜(요일)	10월 12일(월)	10월 13일(화)	10월 14일(수)	10월 15일(목)	10월 16일(금)
오전간식	바나나	단호박죽	샤인머스켓	개교기념일 휴원	샤인머스켓
중식	차조밥/배추김치⑨ 순두부백장⑤ 해물동그랑땡①⑤⑥⑦⑪ 세발나물⑤⑥ 고구마줄기볶음⑤	흑미밥/깍두기⑨ 건새우아욱국⑤⑥⑨ 순살찜닭⑤⑥⑮ 새송이파프리카무침⑤ 김자반	돈육카레라이스②⑤⑥⑩⑫⑬⑭ 열무된장국⑤⑥ 잔멸치볶음⑤⑥ 단무지무침⑬ 배추김치⑨		흰쌀밥/깍두기⑨ 맑은콩나물국⑤ 오리불고기⑤⑥ 청경채나물⑤⑥ 우거지무침⑤⑥
오후간식	구운달걀①, 동굴레차	크로와상①②⑥, 우유②	유부초밥①②⑤⑥, 요구르트②		물만두⑤⑥⑩
열량/단백질	566/27	670/25	653/26		586/27
날짜(요일)	10월 19일(월)	10월 20일(화)	푸른데이 10월 21일(수)	10월 22일(목) 생일파티	10월 23일(금)
오전간식	감자죽	닭살죽죽⑮	배	두부양배추죽⑤	배
중식	수수밥/깍두기⑨ 고구마순된장국⑤⑥ 단호박돼지고기볶음⑤⑥⑩ 양배추나물⑤⑥ 느타리버섯무침⑤⑥	흰쌀밥/배추김치⑨ 만둣국⑤⑥⑩ 순살가자미조림⑤⑥ 건취나물볶음⑤⑥ 오이무침⑤⑥	닭살깻잎뽕밥⑤⑥⑮ 게살국①⑤⑥⑧ 숙주나물무침 감자조림⑤⑥ 깍두기⑨	흰쌀밥/배추김치⑨ 쇠고기미역국⑤⑥⑬ 동태전①⑤⑥ 애호박나물⑤⑨ 연근샐러드①⑤⑥	기장밥/깍두기⑨ 두부팥국⑤⑨ 쇠고기피망조림⑤⑥⑬ 얼갈이무침 진미채볶음⑤⑥⑦
오후간식	미니우동⑤⑥	프렌치토스트①②⑤⑥,우유②	영양주먹밥③, 짜먹는요구르트②	케이크①②⑤⑥, 우유②	애호박채전⑤⑥, 옥수수차
열량/단백질	595/21	762/35	582/23	853/29	577/29
날짜(요일)	10월 26일(월)	10월 27일(화)	10월 28일(수)	10월 29일(목)	10월 30일(금)
오전간식	참치채소죽	고구마죽	샤인머스켓	오이김죽	샤인머스켓
중식	차조밥/배추김치⑨ 저염근대된장국⑤⑥ 생선까스+타르타르소스①⑤⑥ 양상추무침⑤⑥ 표고버섯볶음⑤⑥	흑미밥/배추김치⑨ 닭곰탕⑮ 두부양념조림⑤⑥ 오이도라지볶음⑤ 무나물⑤	쇠고기콩나물밥+양념장⑤⑥⑬ 감자국⑤⑥ 버섯브로콜리무침⑤⑥ 시래기나물⑤⑥ 깍두기⑨	기장밥/배추김치⑨ 맑은애호박국⑤⑥ 돼지불고기⑤⑥⑩ 우엉조림⑤⑥ 오징어실채볶음⑤⑥⑦	수수밥/깍두기⑨ 쇠고기사골국②⑤⑥⑮⑯⑰ 연령별메뉴: 매추리알볶침①⑤⑥⑫ 아욱나물무침⑤⑥ 건새우볶음⑤⑥⑨
오후간식	달걀주먹밥①⑤, 동굴레차	마들렌①②⑤⑥, 우유②	모듬어묵탕⑤⑥, 요구르트②	찐고구마, 우유②	간장비빔국수⑤⑥
열량/단백질	650/22	742/31	597/24	685/28	585/23

■ 10월의 제철 채소[연근] : 연근은 아삭하면서도 부드러운 식감과 은은한 단맛이 어우러진 뿌리 채소입니다. 연근은 식이 섬유가 풍부하여 장운동을 도와 배변을 원활하게 해주며, 뿌리 채소 중 비타민 C가 가장 풍부해 면역력 강화에도 도움을 줍니다.

1단계 : 친해지기(식재료 소개, 식재료를 관찰·만져보며 탐색하기) '연근'은 무슨 색인가요? 만져보면 어떤 느낌인가요? 어떤 냄새가 나나요?	2단계 : 간접 노출(식재료를 활용한 놀이 활동을 하며 친해지기) 연근 퍼즐 맞추기 : 연근을 조각내어 자른 뒤 다시 맞춰보아요.
3단계 : 소극적 노출(기호도 높은 식재료와 함께 먹기) 너비아니연근조림, 연근김가루무침	4단계 : 적극적 노출(식재료 본연의 식감과 맛을 느끼기) 연근샐러드

밥, 죽 쌀(백미, 흑미)	배추김치		백김치	콩류		쇠고기				
	배추	고춧가루	배추	두부	순두부	국용	볶음용	조림용	찜용	죽용
국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산(한우)	국내산(한우)	국내산(한우)	국내산(한우)	국내산(한우)
돼지고기	닭고기	오리고기	수산물	식육 가공품	너비아니	수산물 가공품	해물동그랑땡	진미채	참치	오징어실채
국내산	국내산	국내산	국내산		돼지고기		오징어	오징어	다랑어	오징어
					국내산		페루산	페루산	원양산	페루산

■ 알레르기 유발 식품 : ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야생산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑳참치
■ 알레르기 유발 식품 번호는 사용하는 제품에 따라 다를 수 있으니 구입·사용 시 확인해 주시고, 어린이집의 장은 식품알레르기 유발 식품 정보 및 응급조치 체계를 개시한 등에 공시해야 합니다.
(근거 자료 : 식약처 고시 「식품 등의 표시기준」)