식단감수 요청서



기관명	서울대늘푸른어린이집	기관전화번호	031-498-1005
요청날짜	2026-10-22		
식단 사용유형	2026년 11월 1~2세 죽혼합 일반형 식단 / 3~5세 죽혼합 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)
11/4	오후간식	크림스파게티	크림스파게티, 요구르트	중식 요구르트, 오후간식에 제공
11/11	오후간식	미니우동	미니우동, 짜먹는요구르트	중식 짜먹는요구르트, 오후간식에 제공
11/18	오후간식	잔멸치주먹밥	잔멸치주먹밥, 요구르트	중식 요구르트, 오후간식에 제공
11/25	오후간식	쑥갓어묵탕	쑥갓어묵탕, 짜먹는요구르트	중식 짜먹는요구르트, 오후간식에 제공
11/19	중식	-	생일식단 5번	생일 행사 진행으로 식단 변경

기타사항

- 학부모 요청으로 오전 간식 주 메뉴로 변경함.
11/2(새송이버섯죽), 11/9(감자죽), 11/16(쇠고기죽), 11/30(모듬채소죽)

-제철과일
11/4(샤인머스켓), 11/6(샤인머스켓)
11/11(배), 11/13(배)
11/18(샤인머스켓), 11/20(배)
11/23(샤인머스켓), 11/25(배), 11/27(배)

-선택 메뉴
11/5(삼치매실청구이), 11/9(돼지갈비찜), 11/17(가자미무조림)

-중식 메뉴 추가
11/2~11/6: 우거지무침, 김자반, 깻잎나물, 도라지무침, 미역줄기볶음
11/9~11/13 : 고구마조림, 잔멸치조림, 단무지 무침, 근대나물, 애호박나물
11/16~11/20 : 청포묵무침, 청경채나물, 건새우볶음, 알배추맛살전, 숙주나물
11/23~11/27 : 가지나물, 양배추무침, 시래기나물, 고구마줄기볶음, 무나물
11/30 : 양배추참치볶음

식단감수 보고서



기관명	서울대늘푸른어린이집	기관전화번호	031-498-1005
감수담당자	김희선	전화번호	031-318-1983
		메일	siheung0808@naver.com
요청날짜	2026-10-22	감수날짜	2026-10-22
식단명	2026년 11월 1~2세 죽혼합 일반형 식단 / 3~5세 죽혼합 일반형 식단		

감수확인내용

날짜	메뉴종류	변경 전	변경요청	감수의견
2	오전간식	제철과일	새송이버섯죽	가능
4	오후간식	크림스파게티	크림스파게티, 요구르트	가능
9	오전간식	제철과일	감자죽	가능
11	오후간식	미니우동	미니우동, 짜먹는요구르트	가능
16	오전간식	제철과일	쇠고기죽	가능
18	오후간식	잔멸치주먹밥	잔멸치주먹밥, 요구르트	가능
19	중식	기장밥, 깍두기, 맑은채개장국, 짜장찜닭, 알배추맛살전	흰쌀밥, (백)배추김치, 새우살미역국, 순살닭갈비, 새송이버섯나물	가능
20	중식	들깨미역국	맑은채개장국	가능
25	오후간식	쑥갓어묵탕	쑥갓어묵탕, 짜먹는요구르트	가능
30	오전간식	제철과일	모듬채소죽	가능

영양사 의견

1. 11/2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 17,18, 19, 20, 23, 24, 25, 26, 27, 30 중식 변경(중식에 각 메뉴 추가)은 기관 요청사항에 따른 감수 완료
- 11/3, 4 중식 변경(김자반, 깻잎나물 추가)은 각각 11/7, 11/21 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
- 11/19, 27 중식 변경((백)배추김치→깍두기 / 깍두기→(백)배추김치)은 11/19, 27 중식 추가(알배추맛살전, 무나물)과 식재료(배추, 무)가 중복되어 기관과의 협의 하에 변경하여 감수 진행
- 추가 제공 요청 및 김치 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 및 김치 종류 간의 변경 관련 내용은 감수 확인 내용에 기입하지 않고 영양사 의견에 별도 기입하였음

2. 11/2, 9, 16, 30 오전간식 변경(제철과일→새송이버섯죽, 감자죽, 쇠고기죽, 모듬채소죽)은 기관 요청사항에 따른 감수 완료
- 다른 식품군으로의 변경은 감수가 불가하나 죽 제공을 원하는 기관의 의견을 반영하여 감수 진행

3. 11/4, 6, 11, 13, 18, 20, 23, 25, 27 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

4. 11/4, 11, 18, 25 중식 및 오후간식 변경(요구르트 등 삭제/크림스파게티→크림스파게티, 요구르트/ 미니우동→미니우동, 짜먹는요구르트 / 잔멸치주먹밥→잔멸치주먹밥, 요구르트 / 쑥갓어묵탕→쑥갓어묵탕, 짜먹는요구르트)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

5. 11/19 중식 변경은 생일잔치로 인해 기관 요청사항에 따른 감수 완료(5번 생일식단 사용)
- 11/20 중식 변경(들깨미역국→맑은채개장국)은 기관 요청사항에 따라 식단 변경됨으로 인해 식재료(미역)가 중복되어 기관과의 협의 하에 감수 진행
- 같은 식품군 내 변경이어도 식재료 및 조리법 변경에 따른 영양소 섭취량은 달라질 수 있음을 안내하였음

6. 감수 완료한 식단표에 변경된 열량, 단백질, 알레르기 유발식품 번호 등을 기입하여 기관에 제공함

2026년 11월 1-2세 식단표 죽혼합 일반형

시흥시 어린이·사회복지급식관리지원센터

날짜(요일)	11월 2일(월)	11월 3일(화)	11월 4일(수)	11월 5일(목)	11월 6일(금)
오전간식	새송이버섯죽	미역죽	샤인머스캣	숙주당근죽	샤인머스캣
중식	수수밥/깍두기⑨ 황태국⑤⑥ 순살찜닭⑤⑥⑮ 숙주나물무침 우거지무침⑤⑥	흰쌀밥/깍두기⑨ 안매운어묵김칫국⑤⑥⑨ 쇠고기깻잎볶음⑤⑥⑯ 건곤드레나물⑤⑥ 김자반	돼지고기숙주덮밥⑤⑥⑩ 무채국⑤⑥ 가지무침⑤⑥ 깻잎나물⑤⑥ 백김치⑨	차조밥/깍두기⑨ 두부배춧국⑤ 삼치매실청구이⑤⑥ 시금치나물⑤⑥ 도라지무침⑤⑥	기장밥/백김치⑨ 채소게살탕①⑤⑥⑧ 오리고기주물럭⑤⑥ 참나물무침⑤⑥ 미역줄기볶음⑤
오후간식	옥수수당근전⑤⑥	머핀①②⑤⑥, 우유②	크림스파게티①②⑤⑥⑩⑮⑯,요구르트②	찐단호박, 우유②	물만두⑤⑥⑩
열량/단백질	431/21	521/17	443/16	519/23	423/18
날짜(요일)	11월 9일(월)	11월 10일(화)	푸른데이 11월 11일(수)	11월 12일(목)	11월 13일(금)
오전간식	감자죽	애호박양파죽	배	닭살아욱죽⑮	배
중식	흰쌀밥/깍두기⑨ 얼갈이된장국⑤⑥ 돼지갈비찜⑤⑥⑩ 반달오이무침 고구마조림⑤⑥	흑미밥/깍두기⑨ 순두부백탕⑤ 김달걀말이①⑤ 건취나물볶음⑤⑥ 잔멸치조림⑤⑥	닭고기하이라이스②⑤⑥⑫⑮⑯⑱ 맑은애호박국⑤⑥ 아욱나물⑤⑥ 단무지무침⑬ 백김치⑨	수수밥/깍두기⑨ 북엇국⑤⑥ 쇠고기배추조림⑤⑥⑯ 콩나물무침⑤⑥ 근대나물⑤⑥	차조밥/백김치⑨ 유부팟국⑤⑥ 연령별메뉴 안매운깐풍돼지고기볶음⑤⑥⑩⑱ 브로콜리샐러드①⑤⑥ 애호박나물⑤
오후간식	영양주먹밥⑤	치즈빵①②⑤⑥, 우유②	미니우동⑤⑥,짜먹는요구르트②	감자사과범벅①⑤, 우유②	잼샌드위치①②⑤⑥, 옥수수차
열량/단백질	537/18	533/22	428/19	507/24	434/16
날짜(요일)	11월 16일(월)	11월 17일(화)	11월 18일(수)	11월 19일(목) 생일파티	11월 20일(금)
오전간식	쇠고기죽⑯	두부가지죽⑤	샤인머스캣	수수연근죽	배
중식	차조밥/백김치⑨ 저염연두부국⑤⑥ 치킨너겟①②⑤⑥⑮ 연근조림⑤⑥ 청포묵무침⑤⑥	흰쌀밥/백김치⑨ 삼색수제비국⑥ 가자미무조림⑤⑥ 고사리볶음⑤⑥ 청경채나물⑤⑥	쇠고기연근볶음밥⑤⑥⑯ 가지된장국⑤⑥ 파프리카콘샐러드①⑤ 건새우볶음⑤⑥⑨ 깍두기⑨	흰쌀밥/깍두기⑨ 새우살미역국⑤⑥⑨ 순살닭갈비⑤⑥⑮ 새송이버섯나물⑤ 신메뉴 알배추맛살전①⑤⑥⑧	수수밥/깍두기⑨ 맑은채개장국⑤⑥ 돼지고기두루치기⑤⑥⑩ 시금치무침⑤⑥ 숙주나물
오후간식	잔치국수⑤⑥	찐고구마, 우유②	잔멸치주먹밥⑤, 요구르트②	케이크①②⑤⑥, 우유②	삶은달걀①, 식혜
열량/단백질	496/18	498/20	459/17	635/23	379/18
날짜(요일)	11월 23일(월)	11월 24일(화)	푸른데이 11월 25일(수)	11월 26일(목)	11월 27일(금)
오전간식	샤인머스캣	닭살청경채죽⑮	배	노른자오이죽①	배
중식	흰쌀밥/백김치⑨ 쑥갓유부국⑤⑥ 닭갈비⑤⑥⑮ 감자채볶음⑤ 가지나물⑤⑥	흑미밥/백김치⑨ 애호박채국⑤⑥ 생선까스+허니머스타드소스①⑤⑥ 마카로니샐러드①⑤⑥ 양배추무침⑤⑥	안매운마파두부덮밥⑤⑥ 돈육부추국⑤⑥⑩ 브로콜리무침⑤⑥ 시래기나물⑤⑥ 깍두기⑨	차조밥/깍두기⑨ 매생이국⑤⑥ 저당쇠고기불고기⑤⑥⑯ 배추나물⑤⑥ 고구마줄기볶음⑤	기장밥/백김치⑨ 콩나물국⑤ 파프리카달걀부침①⑤ 볼어묵버섯조림⑤⑥ 무나물⑤
오후간식	부추채소전①⑤⑥	곡물씨리얼⑤⑥, 우유②	쑥갓어묵탕⑤⑥, 짜먹는요구르트②	우유스틱빵①②⑤⑥, 우유②	우엉주먹밥⑤
열량/단백질	397/16	512/17	397/17	506/17	411/17
날짜(요일)	11월 30일(월)	식단 작성자 : 김현정, 김희선, 오민경 영양사 / 발행일 2026.10.20.(화)			
오전간식	모듬채소죽				
중식	기장밥/백김치⑨ 물만둣국⑤⑥⑩ 두부부침⑤⑥ 근대무침⑤⑥ 양배추참치볶음⑤⑥⑱	**[식단 내 유색 글자 및 표시]** ① 빨간색 글자 : 자연식품 ② 초록색 글자 : 원산지 의무 표기 대상 식품			
오후간식	프렌치토스트①②⑤⑥, 옥수수차				
열량/단백질	542/18				

■ **11월의 제철 채소 [배추] :** 배추는 잎과 줄기를 모두 식용하는 엽경채류 채소로 사계절 내내 다양한 요리에 활용되고 있습니다. 배추는 비타민 C와 식이섬유가 풍부하게 들어 있어 장운동을 활발하게 하여 배변 활동에 도움을 줄 수 있습니다.

1단계 : 친해지기(식재료 소개, 식재료를 관찰·만져보며 탐색하기)	2단계 : 간접 노출(식재료를 활용한 놀이 활동을 하며 친해지기)
'배추'는 무슨 색인가요? 만져보면 어떤 느낌인가요? 어떤 냄새가 나나요?	배추왕관 만들기: 종이에 배추를 이어 붙어 멋진 왕관을 만들어보아요.
3단계 : 소극적 노출(기호도 높은 식재료와 함께 먹기)	**4단계 : 적극적 노출(식재료 본연의 식감과 맛을 느끼기)**
두부배춧국, 쇠고기배추조림, 알배추맛살전	배추나물

밥, 죽		배추김치		백김치	콩류			쇠고기			
쌀(백미,흑미)		배추	고춧가루	배추	두부	순두부	연두부	볶음용	조림용	전용	죽용
국내산		국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산(한우)	국내산(한우)	국내산(한우)	국내산(한우)
돼지고기	닭고기	오리고기	식육 가공품	떡갈비		치킨너겟		수산물 가공품		참치	
				돼지고기	쇠고기	닭고기				다랑어	
국내산	국내산	국내산		국내산	국내산	국내산				원양산	

■ 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 구입사용 시 확인해 주시고, 어린이집의 장은 식품알레르기 유발 식품 정보 및 응급조치 체계를 게시판 등에 공지해야 합니다.
(근거 지표 : 식약처 고시 「식품 등의 표시기준」)

2026년 11월 3-5세 식단표 죽혼합 일반형

시흥시 어린이·사회복지급식관리지원센터

날짜(요일)	11월 2일(월)	11월 3일(화)	11월 4일(수)	11월 5일(목)	11월 6일(금)
오전간식	새송이버섯죽	미역죽	샤인머스캣	숙주당근죽	샤인머스캣
중식	수수밥/깍두기⑨ 황태국⑤⑥ 순살찜닭⑤⑥⑮ 숙주나물무침 우거지무침⑤⑥	흰쌀밥/깍두기⑨ 안매운어묵김칫국⑤⑥⑨ 쇠고기깻잎볶음⑤⑥⑯ 건곤드레나물⑤⑥ 김자반	돼지고기숙주덮밥⑤⑥⑩ 무채국⑤⑥ 가지무침⑤⑥ 깻잎나물⑤⑥ 배추김치⑨	차조밥/깍두기⑨ 두부배춧국⑤ 삼치매실청구이⑤⑥ 시금치나물⑤⑥ 도라지무침⑤⑥	기장밥/배추김치⑨ 채소게살탕①⑤⑥⑧ 오리고기주물럭⑤⑥ 참나물무침⑤⑥ 미역줄기볶음⑤
오후간식	옥수수당근전⑤⑥	머핀①②⑤⑥, 우유②	크림스파게티①②⑤⑥⑩⑮⑯,요구르트②	찐단호박, 우유②	물만두⑤⑥⑩
열량/단백질	611/32	713/23	578/20	641/27	557/22
날짜(요일)	11월 9일(월)	11월 10일(화)	푸른데이 11월 11일(수)	11월 12일(목)	11월 13일(금)
오전간식	감자죽	애호박양파죽	배	닭살아욱죽⑮	배
중식	흰쌀밥/깍두기⑨ 얼갈이된장국⑤⑥ 돼지갈비찜⑤⑥⑩ 반달오이무침 고구마조림⑤⑥	흑미밥/깍두기⑨ 순두부백탕⑤ 김달걀말이①⑤ 건취나물볶음⑤⑥ 잔멸치조림⑤⑥	닭고기하이라이스②⑤⑥⑫⑮⑯⑱ 맑은애호박국⑤⑥ 아욱나물⑤⑥ 단무지무침⑬ 배추김치⑨	수수밥/깍두기⑨ 북엇국⑤⑥ 쇠고기배추조림⑤⑥⑯ 콩나물무침⑤⑥ 근대나물⑤⑥	차조밥/배추김치⑨ 유부팟국⑤⑥ 연경벌메뉴 깐풍돼지고기볶음⑤⑥⑩⑫ 브로콜리샐러드①⑤⑥ 애호박나물⑤
오후간식	영양주먹밥⑤	치즈빵①②⑤⑥, 우유②	미니우동⑤⑥,짜먹는요구르트②	감자사과범벅①⑤, 우유②	잼샌드위치①②⑤⑥, 옥수수차
열량/단백질	696/23	717/31	589/26	654/30	607/22
날짜(요일)	11월 16일(월)	11월 17일(화)	11월 18일(수)	11월 19일(목) 생일파티	11월 20일(금)
오전간식	쇠고기죽⑯	두부가지죽⑤	샤인머스캣	수수연근죽	배
중식	차조밥/배추김치⑨ 저염연두부국⑤⑥ 치킨너겟①②⑤⑥⑮ 연근조림⑤⑥ 청포묵무침⑤⑥	흰쌀밥/배추김치⑨ 삼색수제비국⑥ 가자미무조림⑤⑥ 고사리볶음⑤⑥ 청경채나물⑤⑥	쇠고기연근볶음밥⑤⑥⑯ 가지된장국⑤⑥ 파프리카콘샐러드①⑤ 건새우볶음⑤⑥⑨ 깍두기⑨	흰쌀밥/깍두기⑨ 새우살미역국⑤⑥⑨ 순살닭갈비⑤⑥⑮ 새송이버섯나물⑤ 신메뉴 알배추맛살전①⑤⑥⑧	수수밥/깍두기⑨ 맑은채개장국⑤⑥ 돼지고기두루치기⑤⑥⑩ 시금치무침⑤⑥ 숙주나물
오후간식	잔치국수⑤⑥	찐고구마, 우유②	잔멸치주먹밥⑤, 요구르트②	케이크①②⑤⑥, 우유②	삶은달걀①, 식혜
열량/단백질	684/25	671/28	633/25	827/31	558/28
날짜(요일)	11월 23일(월)	11월 24일(화)	푸른데이 11월 25일(수)	11월 26일(목)	11월 27일(금)
오전간식	샤인머스캣	닭살청경채죽⑮	배	노른자오이죽①	배
중식	흰쌀밥/배추김치⑨ 쑥갓유부국⑤⑥ 닭갈비⑤⑥⑮ 감자채볶음⑤ 가지나물⑤⑥	흑미밥/배추김치⑨ 애호박채국⑤⑥ 생선까스+허니머스타드소스①⑤⑥ 마카로니샐러드①⑤⑥ 양배추무침⑤⑥	안매운마파두부덮밥⑤⑥ 돈육부추국⑤⑥⑩ 브로콜리무침⑤⑥ 시래기나물⑤⑥ 깍두기⑨	차조밥/깍두기⑨ 매생이국⑤⑥ 저당쇠고기불고기⑤⑥⑯ 배추나물⑤⑥ 고구마줄기볶음⑤	기장밥/배추김치⑨ 콩나물국⑤ 파프리카달걀부침①⑤ 볼어묵버섯조림⑤⑥ 무나물⑤
오후간식	부추채소전①⑤⑥	곡물씨리얼⑤⑥, 우유②	쑥갓어묵탕⑤⑥, 짜먹는요구르트②	우유스틱빵①②⑤⑥, 우유②	우엉주먹밥⑤
열량/단백질	585/27	684/22	568/25	696/25	569/22
날짜(요일)	11월 30일(월)	식단 작성자 : 김현정, 김희선, 오민경 영양사 / 발행일 2026.10.20.(화)			
오전간식	모듬채소죽				
중식	기장밥/배추김치⑨ 물만둣국⑤⑥⑩ 두부부침⑤⑥ 근대무침⑤⑥ 양배추참치볶음⑤⑥⑱	**[식단 내 유색 글자 및 표시]** ① 빨간색 글자 : 자연식품 ② 초록색 글자 : 원산지 의무 표기 대상 식품			
오후간식	프렌치토스트①②⑤⑥, 옥수수차				
열량/단백질	741/25				

■ **11월의 제철 채소 [배추] :** 배추는 잎과 줄기를 모두 식용하는 엽경채류 채소로 사계절 내내 다양한 요리에 활용되고 있습니다. 배추는 비타민 C와 식이섬유가 풍부하게 들어 있어 장운동을 활발하게 하여 배변 활동에 도움을 줄 수 있습니다.

1단계 : 친해지기(식재료 소개, 식재료를 관찰·만져보며 탐색하기)	2단계 : 간접 노출(식재료를 활용한 놀이 활동을 하며 친해지기)
'배추'는 무슨 색인가요? 만져보면 어떤 느낌인가요? 어떤 냄새가 나나요?	배추왕관 만들기: 종이에 배추를 이어 붙어 멋진 왕관을 만들어보아요.
3단계 : 소극적 노출(기호도 높은 식재료와 함께 먹기)	**4단계 : 적극적 노출(식재료 본연의 식감과 맛을 느끼기)**
두부배춧국, 쇠고기배추조림, 알배추맛살전	배추나물

밥, 죽	배추김치		백김치	콩류			쇠고기			
쌀(백미,흑미)	배추	고춧가루	배추	두부	순두부	연두부	볶음용	조림용	전용	죽용
국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산(한우)	국내산(한우)	국내산(한우)	국내산(한우)

돼지고기	닭고기	오리고기	식육 가공품	떡갈비		치킨너겟	수산물 가공품	참치
				돼지고기	쇠고기	닭고기		다랑어
국내산	국내산	국내산		국내산	국내산	국내산		원양산

■ 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 구입사용 시 확인해 주시고, 어린이집의 장은 식품알레르기 유발 식품 정보 및 응급조치 체계를 게시판 등에 공지해야 합니다.
(근거 지표 : 식약처 고시 「식품 등의 표시기준」)