

일자(요일)	이달의  푸드브릿지 식재료 <청경채>			1(목)	2(금)									
오전간식				수제바나나우유②	샤인머스켓 치즈②									
점심	▶ 푸드브릿지란? 편식 식재료를 단계별로 다양한 음식을 제공하여 싫어하는 음식을 친숙하게 만드는 방법이에요!			백미밥 근대된장국⑤⑥ 닭볶음탕⑤⑥⑮ 연근유자청무침 깍두기⑨	수수밥 유부맑은국⑤⑥ 소고기단호박조림⑤⑥⑮ 참나물무침⑤⑥ 백김치⑨									
오후간식	▶ 청경채는, ① 비타민C가 풍부해서 면역력을 증진시켜 줘요! ② 칼슘이 풍부해서 뼈의 성장과 유지에 도움을 줘요! ③ 비닐봉지에 밀봉하여 냉장 보관 하는 것이 좋아요!			비빔국수⑤⑥	잔멸치주먹밥⑤/매실차									
열량/단백질 (kcal/g)				721/28	668/28									
일자(요일)	5(월) 대체 휴일	6(화)	7(수)  생일잔치 	8(목)	9(금) 한글날									
오전간식		 청경채죽⑤⑥	배 플레인요거트②	당근수프 ②⑤⑥⑮⑯										
점심		차조밥 미소장국⑤⑥ 돼지고기수육⑤⑥⑩ 오이무침⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 소고기미역국⑤⑥⑮ 치킨너겟①②⑤⑥⑮⑯ 버섯나물⑤⑥ 배추김치⑨	흑미밥 콩나물배춧국⑤⑨ 고등어구이⑤⑥⑦ 열무나물⑤⑥ 깍두기⑨										
오후간식		찐감자 우유②	케이크①②⑤⑥ 우유②	오곡시리얼⑤⑥ 우유②										
열량/단백질 (kcal/g)		651/31	506/19	732/26										
일자(요일)	12(월)	13(화)	14(수)	15(목)	16(금)									
오전간식	사과 우유②	누룽지죽	당근스틱 플레인요거트②	우유미숫가루②⑤⑥	포도 치즈②									
점심	백미밥 오징어국⑤⑥⑦ 치즈달걀찜①② 시금치무침⑤⑥ 백김치⑨	발아현미밥 순두부백탕⑤⑥ 훈제오리양파볶음⑤ 숙주나물⑤⑥ 깍두기⑨	 돼지고기청경채덮밥 ⑤⑥⑩ 버섯전골⑤⑥ 어묵조림⑤⑥ 백김치⑨	백미밥 아욱된장국⑤⑥ 너비아니구이⑤⑥⑩⑮ 애호박나물⑤⑥ 깍두기⑨	흑미밥 무쌈국⑤⑥ 찜닭⑤⑥⑮ 김자반⑤⑥ 백김치⑨									
오후간식	채소튀김⑤⑥ 보리차	찐고구마 우유②	후레쉬번①②⑤⑥ 우유②	우영주먹밥⑤⑥ 등굴레차	쌀국수⑤⑥									
열량/단백질 (kcal/g)	651/28	709/27	658/29	681/26	650/26									
일자(요일)	19(월)	20(화)	21(수)	22(목)	23(금)									
오전간식	배 우유②	소고기죽⑤⑥⑮	바나나 플레인요거트②	수제블루베리우유②	단감 치즈②									
점심	백미밥 감자국⑤⑥ 두부조림⑤⑥ 취나물볶음⑤⑥ 백김치⑨	수수밥 우동장국⑤⑥ 돈가스+소스①⑤⑥⑩⑫ 양배추샐러드⑤⑥ 깍두기⑨	< 국 없는 날 > 달걀파프리카볶음밥⑤⑥⑮ 맑은순능 브로콜리개소스무침⑤⑥ 백김치⑨	차조밥 시금치된장국⑤⑥ 오징어두루치기⑤⑥⑦ 콩나물무침⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 복쌈국⑤⑥ 소불고기⑤⑥⑮ 가지나물⑤⑥ 백김치⑨									
오후간식	부침개①⑤⑥ 매실차	찐단호박 우유②	곡물식빵(+잼)①②⑤⑥⑭ 우유②	토마토스파게티 ②⑤⑥⑫⑬⑭⑮	군(찐)만두⑤⑥⑩/우유②									
열량/단백질 (kcal/g)	672/22	710/29	657/28	697/31	731/34									
일자(요일)	26(월)	27(화)	28(수)	29(목)	30(금)									
오전간식	굴 우유②	흑임자죽	오이스틱 플레인요거트②	양파수프 ②⑤⑥⑮⑯	샤인머스켓 치즈②									
점심	발아현미밥 애호박맑은국⑤⑥ 달걀장조림①⑤⑥ 무생채 백김치⑨	백미밥 미역국⑤⑥ 소고기숙주볶음⑤⑥⑮ 열갈이나물⑤⑥ 깍두기⑨	자장밥②⑤⑥⑩⑮⑯ 달걀국①⑤⑥ 동그랑땡구이⑤⑥⑩ 백김치⑨	흑미밥 온도토리묵국⑤⑥ 닭갈비⑤⑥⑮  청경채나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 된장찌개⑤⑥ 돼지사태찜⑤⑥⑩ 근대나물⑤⑥ 백김치⑨									
오후간식	 삼색유부주먹밥⑤⑥ 보리차	찐감자 우유②	치즈빵①②⑤⑥ 우유②	고구마맛탕⑤ 우유②	칼국수⑤⑥									
열량/단백질 (kcal/g)	650/23	680/25	749/30	740/28	669/26									
★ 뽕/가시														
★ 알레르기 유발 식품 표시: 알레르기 반응을 보이는 아동에게는 해당 식품이 들어간 식품 및 가공식품에 각별한 주의를 요함														
알레르기 유발 ①난류(가금류에 한함) ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야생산란류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어														
식품 표시 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲갯 (*둘째 알레르기가 있는 영유아의 경우 둘째매뉴 제공 시 주의해 주세요)														
* 야생산란류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있습니다.														
원산지 표시	쌀 (밥/죽/누룽지) (백미/초밥/흑미/흑미/수국/가래)	콩	김치	소고기 (빨간색 표시)	돼지고기	닭고기	오리 고기	수산물						
		두부류	고춧가루	배추	한우	육우	젖소		고등어	오징어	명태			
	국내산	외국산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	산			
	식육가공품		치킨너겟 [7일] (닭고기)		너비아니[15일] (닭고기/돼지고기)		돈가스[20일] (돼지고기)		동그랑땡[28일] (돼지고기)					
국내산												국내산	국내산	국내산
★ 가공식품의 항목은 발주 품목에 따라 매달 달라질 수 있으므로 필요시 해당하는 종류로 수정 및 삭제하고, 제품의 원산지 및 알레르기 유발 식품 표시를 확인 후 기재 바랍니다.														

일자(요일)		이달의  푸드브릿지  식재료			1(목)		2(금)						
오전간식		＜청경채＞			수제바나나우유②		샤인머스켓 치즈②						
점심		▶ 푸드브릿지란? 편식 식재료를 단계별로 다양한 음식을 제공하여 싫어하는 음식을 친숙하게 만드는 방법이에요!			백미밥 근대된장국⑤⑥ 닭볶음탕⑤⑥⑬ 연근유자청무침 깍두기⑨		수수밥 유부맑은국⑤⑥ 소고기단호박조림⑤⑥⑬ 참나물무침⑤⑥ 배추김치⑨						
오후간식		▶ 청경채는, ① 비타민C가 풍부해서 면역력을 증진시켜 줘요! ② 칼슘이 풍부해서 뼈의 생성과 유지에 도움을 줘요! ③ 비닐봉지에 밀봉하여 냉장 보관 하는 것이 좋아요!			비빔국수⑤⑥		잔멸치주먹밥⑤/매실차						
열량/단백질 (kcal/g)					721/28		668/28						
일자(요일)		5(월) 대체 휴일		6(화)	7(수)  생일잔치 	8(목)		9(금) 한글날					
오전간식				 청경채죽⑤⑥		당근수프 ②⑤⑥⑬⑭							
점심				차조밥 미소장국⑤⑥ 돼지고기수육⑤⑥⑩ 오이무침⑤⑥ 깍두기⑨		흑미밥 콩나물배춧국⑤⑨ 고등어구이⑤⑥⑦ 열무나물⑤⑥ 깍두기⑨							
오후간식				찐감자 우유②		오곡시리얼⑤⑥ 우유②							
열량/단백질 (kcal/g)				651/31		779/30				732/26			
일자(요일)		12(월)		13(화)	14(수)	15(목)		16(금)					
오전간식		사과 우유②		누룽지죽		우유미숫가루②⑤⑥		포도 치즈②					
점심		백미밥 오징어국⑤⑥⑬ 치즈달걀찜①② 시금치무침⑤⑥ 배추김치⑨		발아현미밥 순두부백탕⑤⑥ 훈제오리양파볶음⑤ 숙주나물⑤⑥ 깍두기⑨		백미밥 아욱된장국⑤⑥ 너비아니구이⑤⑥⑩⑬ 애호박나물⑤⑥ 깍두기⑨		흑미밥 무쌈국⑤⑥ 찜닭⑤⑥⑬ 김자반⑤⑥ 배추김치⑨					
오후간식		채소튀김⑤⑥ 보리차		찐고구마 우유②		우영주먹밥⑤⑥ 둥굴레차		쌀국수⑤⑥					
열량/단백질 (kcal/g)		651/28		709/27		681/26		650/26					
일자(요일)		19(월)		20(화)	21(수)	22(목)		23(금)					
오전간식		샤인머스켓 우유②		소고기죽⑤⑥⑬		수제블루베리우유②		단감 치즈②					
점심		백미밥 감자국⑤⑥ 두부조림⑤⑥ 취나물볶음⑤⑥ 배추김치⑨		수수밥 우동장국⑤⑥ 돈가스+소스①⑤⑥⑩⑬ 양배추샐러드⑤⑥ 깍두기⑨		차조밥 시금치된장국⑤⑥ 오징어두루치기⑤⑥⑬ 콩나물무침⑤⑥ 깍두기⑨		백미밥 복어국⑤⑥ 소불고기⑤⑥⑬ 가지나물⑤⑥ 배추김치⑨					
오후간식		부침개①⑤⑥ 매실차		찐단호박 우유②		토마토스파게티 ②⑤⑥⑬⑭⑮⑯		군(찐)만두⑤⑥⑩/우유②					
열량/단백질 (kcal/g)		672/22		710/29		697/31		731/34					
일자(요일)		26(월)		27(화)	28(수)	29(목)		30(금)					
오전간식		굴 우유②		흑임자죽		양파수프 ②⑤⑥⑬⑭		샤인머스켓 치즈②					
점심		발아현미밥 애호박맑은국⑤⑥ 달걀장조림①⑤⑥ 무생채 배추김치⑨		백미밥 미역국⑤⑥ 소고기숙주볶음⑤⑥⑬ 열갈이나물⑤⑥ 깍두기⑨		자장밥②⑤⑥⑩⑬⑭ 달걀국①⑤⑥ 동그랑땡구이⑤⑥⑩ 배추김치⑨		백미밥 된장찌개⑤⑥ 돼지사태찜⑤⑥⑩ 근대나물⑤⑥ 배추김치⑨					
오후간식		 삼색유부주먹밥⑤⑥ 보리차		찐감자 우유②		치즈빵①②⑤⑥ 우유②		칼국수⑤⑥					
열량/단백질 (kcal/g)		650/23		680/25		740/28		669/26					
★ 뽕/자시는 전부 제거하며, [견과류, 빵, 떡, 과일 등] 표면이 날카롭거나 미끄럽고 질식 위험이 있는 음식들은 잘게 자르고 교사의 관찰 아래 안전하게 제공해 주시기 바랍니다.													
★ 알레르기 유발 식품 표시: 알레르기 반응을 보이는 아동에게는 해당 식품이 들어간 식품 및 가공식품에 각별한 주의를 요함													
알레르기 유발 ①난류(가금류에 한함) ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮달고기 ⑯소고기 ⑰오징어													
식품 표시 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲갯 (*둘째 알레르기가 있는 영유아의 경우 둘째메뉴 제공 시 주의해 주세요)													
* 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있습니다.													
원산지 표시	쌀 (밥/죽/누룽지) (백미/잡곡/흑미/흑두유/유기농)	콩	김치		소고기 (빨간색 표시)			돼지고기	닭고기	오리 고기	수산물		
		두부류	고춧가루	배추	한우	육우	젓소				고등어	오징어	명태
	국내산	외국산	국내산	국내산	국내산			국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	산
식육가공품		치킨너겟 [7일] (닭고기)			너비아니[15일] (소고기/돼지고기)			돈가스[20일] (돼지고기)		동그랑땡[28일] (돼지고기)			
		국내산			국내산			국내산		국내산			
★ 가공식품의 함량은 발주 품목에 따라 매달 달라질 수 있으므로 필요시 해당하는 종류로 수정 및 삭제하고, 제품의 원산지 및 알레르기 유발 식품 표시를 확인 후 기재 바랍니다.													