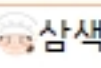


일자(요일)	<식단 안내사항 및 설명>		이달의 푸드브릿지 식재료		1(목)		2(금)		3(토) 개천절				
오전간식	저장 후, QR을 길게 눌러 확인해 주세요		<청경채>		미역죽⑤⑥		달걀부추죽①⑤⑥ 키위						
점심			▶ 푸드브릿지란? 편식 식재료를 단계별로 다양한 음식을 제공하여 싫어하는 음식을 친숙하게 만드는 방법이에요! ▶ 청경채는, ① 비타민C가 풍부해서 면역력을 증진시켜 줘요! ② 칼슘이 풍부해서 뼈의 생성과 유지에 도움을 줘요! ③ 비닐봉지에 밀봉하여 냉장 보관 하는 것이 좋아요!		백미밥 근대된장국⑤⑥ 달걀볶음탕⑤⑥⑩ 연근유자청무침 깍두기⑨		수수밥 유부맑은국⑤⑥ 소고기단호박조림⑤⑥⑩ 참나물무침⑤⑥ 백김치⑨						
오후간식					비빔국수⑤⑥		잔멸치주먹밥⑤ 매실차						
열량/단백질 (kcal/g)					475/17		453/19						
일자(요일)	5(월) 대체 휴일		6(화)		7(수)		8(목)		9(금) 한글날				
오전간식			 청경채죽⑤⑥		배/플레인요거트②		당근수프 ②⑤⑥⑩⑬						
점심			차조밥 미소장국⑤⑥ 돼지고기수육⑤⑥⑩ 오이무침⑤⑥ 깍두기⑨		< 국 없는 날 > 가지밥+양념장⑤⑥ 맑은송송 소고기채소볶음⑤⑥⑩ 백김치⑨		흑미밥 콩나물배춧국⑤⑨ 돌김두부구이⑤ 열무나물⑤⑥ 깍두기⑨		닭살굴소스볶음밥⑤⑥⑩⑬ 수제빫국⑤⑥ 고사리나물⑤⑥ 깍두기⑨				
오후간식			찐감자 우유②		소보로빵①②④⑤⑥ 우유②		오곡시리얼⑤⑥ 우유②						
열량/단백질 (kcal/g)			423/20		495/20		439/15		306/11				
일자(요일)	12(월)		13(화)		14(수)		15(목)		16(금)				
오전간식	열갈이된장죽⑤⑥ 사과		누룽지죽		당근스틱/플레인요거트②		브로콜리치즈죽②		가지죽⑤⑥ 포도				
점심	백미밥 오징어국⑤⑥⑦ 치즈달걀찜①② 시금치무침⑤⑥ 백김치⑨		발아현미밥 순두부백탕⑤⑥ 훈제오리양파볶음⑤ 숙주나물⑤⑥ 깍두기⑨		 돼지고기청경채덮밥 ⑤⑥⑩ 버섯전골⑤⑥ 어묵조림⑤⑥ 백김치⑨		백미밥 아욱된장국⑤⑥ 너비아니구이⑤⑥⑩⑬ 애호박나물⑤⑥ 깍두기⑨		< 국 없는 날 > 참치깨잎비빔밥⑤⑥ 맑은송송 달걀프라이①⑤ 깍두기⑨				
오후간식	채소튀김⑤⑥ 보리차		찐고구마 우유②		후레쉬번①②⑤⑥ 우유②		우영주먹밥⑤⑥ 동굴레차		쌀국수⑤⑥				
열량/단백질 (kcal/g)	420/15		460/17		427/18		444/16		444/16				
일자(요일)	19(월)		20(화)		21(수)		22(목)		23(금)				
오전간식	버섯죽⑤⑥ 키위		소고기죽⑤⑥⑩		바나나/플레인요거트②		채소죽⑤⑥		아욱죽⑤⑥ 단감				
점심	백미밥 감자국⑤⑥ 두부조림⑤⑥ 취나물볶음⑤⑥ 백김치⑨		수수밥 우동장국⑤⑥ 돈가스+소스①⑤⑥⑩⑬ 양배추샐러드⑤⑥ 깍두기⑨		< 국 없는 날 > 닭살파프리카볶음밥⑤⑥⑩ 맑은송송 브로콜리깨소스무침⑤⑥ 백김치⑨		차조밥 시금치된장국⑤⑥ 오징어두루치기⑤⑥⑦ 콩나물무침⑤⑥ 깍두기⑨		백미밥 복쌈국⑤⑥ 소불고기⑤⑥⑩ 가지나물⑤⑥ 백김치⑨				
오후간식	부침개①⑤⑥ 매실차		찐단호박 우유②		곡물식빵(+잼)①②⑤⑥⑬ 우유②		토마토스파게티 ②⑤⑥⑩⑬⑭⑮		찐만두⑤⑥⑩ 우유②				
열량/단백질 (kcal/g)	423/11		462/18		427/18		456/18		507/21				
일자(요일)	26(월)		27(화)		28(수)		29(목)		30(금)				
오전간식	연근죽⑤⑥ 굴		흑임자죽		오이스틱/플레인요거트②		양파수프 ②⑤⑥⑩⑬		참치죽⑤⑥ 사과				
점심	발아현미밥 애호박맑은국⑤⑥ 달걀장조림①⑤⑥ 무생채 백김치⑨		백미밥 미역국⑤⑥ 소고기숙주볶음⑤⑥⑩ 열갈이나물⑤⑥ 깍두기⑨		자장밥②⑤⑥⑩⑬⑭ 달걀국①⑤⑥ 동그랑땡구이⑤⑥⑩ 백김치⑨		흑미밥 온도토리묵국⑤⑥ 달걀비⑤⑥⑩  청경채나물⑤⑥ 깍두기⑨		백미밥 된장찌개⑤⑥ 돼지사태찜⑤⑥⑩ 근대나물⑤⑥ 백김치⑨				
오후간식	 삼색유부주먹밥⑤⑥ 보리차		찐감자 우유②		치즈빵①②⑤⑥ 우유②		고구마맛탕⑤ 우유②		칼국수⑤⑥				
열량/단백질 (kcal/g)	420/12		442/16		487/20		481/18		482/19				
★ 뼈/가시는 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 식품 표시 ①난류(가공류에 한함) ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잼 (*들깨 알레르기가 있는 영유아의 경우 들깨메뉴 제공 시 주의해 주세요)													
* 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있습니다.													
원산지 표시	쌀 (밥/죽/누룽지)	콩	김치		소고기 (빨간색 표시)			돼지고기	닭고기	오리고기	수산물		
	백미/잡곡/흑미/흑미수출가	두부류	고춧가루	배추	한우	육우	젓소				고등어	오징어	명태
	국내산	외국산	국내산	국내산				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	러시아산
식품 표시	식육가공품		너비아니[15일] (소고기/돼지고기)		돈가스[20일] (돼지고기)		동그랑땡[28일] (돼지고기)		수산물가공품		참치(캔)[17일, 30일] (다랑어)		
			국내산		국내산		국내산				원양어산		
★ 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.													

* 원산지 표시에 해당하는 식재료의 원산지 확인 후 기재 바랍니다.