발행일 : 2026년 10월 12일
발행처 : 영양지원팀

☞ 만1-2세 간식죽식형

11월 식단표

행복아이어린이집

학주시 어린이·사회복지급식관리지원센터

일자	2(월)	3(화)	4(수)	5(목)	6(금)
오전간식	연두부채소죽5	고구마죽	브로콜리죽	소고기채소죽16	양배추당근죽
점심	백미밥 콩나물국5.6 돈육간장두루치기5.6.10 김구이 배추김치9	수수밥 버섯된장국5.6 소고기장조림5.6.16 청경채무침5.6 백김치9	백미밥 배추맑은국5.6 동그랑땡전1.5.6.10 가지나물5.6 깍두기9	닭갈비볶음밥5.6.15 애호박된장국5.6 마카로니샐러드1.5.6 배추김치9	찹쌀밥 미역국5.6 마파두부5.6 참나물무침 깍두기9
오후간식	바나나+우유2	유부초밥5.6	배+우유2	소보로빵1.2.6+우유2	찐감자+우유2
열량/단백질	387/12	404/17	418/15	426/16	395/12
일자	9(월)	10(화) 브로콜리사과무침 ①	11(수)	12(목)	13(금)
오전간식	애호박채소죽	치즈죽2	김가루채소죽	두부무죽5	사과죽
점심	백미밥 근대된장국5.6 오리로스구이 느타리버섯나물5.6 배추김치9	차조밥 달걀롯국1 두부굴소스조림5.6.18 브로콜리사과무침 백김치9	백미밥 시금치된장국5.6 소고기바싹불고기5.6.16 연근조림5.6 깍두기9	돈까스양파덮밥1.5.6.10 우동국물5.6 숙주당근무침 배추김치9	흑미밥 감자된장국5.6 채소달걀찜1 잔멸치볶음5.6 깍두기9
오후간식	단감+우유2	칼국수5.6	샤인머스캣+우유2	모닝빵1.2.6+우유2	찐고구마+우유2
열량/단백질	392/13	390/14	393/14	410/15	389/15
일자	16(월)	17(화)	18(수)	19(목)	20(금)
오전간식	달걀양파죽1	다시마잔멸치죽	참깨채소죽	감자죽	모둠채소죽
점심	백미밥 무챗국5.6 제육볶음5.6.10 상추새콤무침5.6 배추김치9	기장밥 만둣국5.6.10 두부케첩조림5.6.12 얼갈이된장나물5.6 백김치9	백미밥 미역장국5.6 닭살버섯볶음5.6.15 청포묵채소무침5.6 깍두기9	소고기파프리카볶음밥5.6.16 유부맑은국5.6 콩나물맛살무침1.5.6.8 배추김치9	수수밥 배추된장국5.6 돈목살양념구이5.6.10 김자반5 깍두기9
오후간식	귤+우유2	감자채전5.6	배+우유2	머핀빵1.2.6+우유2	찐단호박+떠먹는요구르트2
열량/단백질	389/11	424/13	387/14	428/18	391/14
일자	23(월) 삼삼데이	24(화) 브로콜리사과무침 ②	25(수)	26(목)	27(금)
오전간식	두부배추죽5	흑임자죽	단호박죽	소고기오이죽16	미역죽
점심	백미밥 저염미소장국5.6 소고기채소볶음5.6.16 연근유자청무침 배추김치9	찹쌀밥 모둠어묵국5.6 메추리알장조림1.5.6 들깨무나물 백김치9	백미밥 아욱된장국5.6 돈사태찜5.6.10 모둠버섯볶음5 깍두기9	채소하이라이스 2.5.6.12.15.16.18 대파닭개장5.6.15 우엉조림5.6 배추김치9	차조밥 맑은비지찌개5.9.10 너비아니구이5.6.10.16 시금치나물5.6 깍두기9
오후간식	단감+우유2	브로콜리크림리조또2.5	샤인머스캣+우유2	씨리얼5.6+우유2	찐고구마+우유2
열량/단백질	398/11	437/16	392/14	398/14	401/19
일자	30(월)				
오전간식	당근채소죽				
점심	백미밥 소고기무국5.6.16 들기름두부구이5 애호박나물5.6 배추김치9				
오후간식	사과+우유2				
열량/단백질	396/11				

※ 11월 제철 식재료 안내

과일 : 사과, 유자, 배, 석류, 감, 오미자

채소 : 브로콜리, 연근, 우엉, 시금치, 배추, 무, 대파, 느타리버섯, 늙은호박

해산물 : 홍합, 굴, 대하, 꽃게, 파래, 꼬막

※ 분홍색 글씨는 식단에 반영된 제철 식재료입니다.

브로콜리사과무침 : [11월 초록색 브로콜리] 신메뉴 : 브로콜리크림파스타(리조또)
브로콜리는 식이섬유가 풍부해 아이들의 원활한 배변과 장 건강에 도움을 줘요.
→ 컬러 푸드 식재료 월2회 반영으로 친숙도 높이기
① 10일 : 브로콜리사과무침 ② 24일 : 브로콜리크림파스타(리조또)

삼삼데이 : [11월 23일] 저염메뉴 : 연근유자청무침
건강한 식습관 형성을 위한 『저염의 날』- 점심 저염 메뉴 제공
→ 매월 30이 들어가는 날(3일, 13일 등) 중 하루를 저염의 날로 운영(휴일 제외)

※ 빵, 주스류 제공시 당 함량이 적은 간식으로 제공 ※ 빵, 찐고구마 등의 간식은 작게 토막 내고, 마르지 않은 상태로 마실 것과 함께 제공 ※ 김치류(배추김치, 깍두기 등)는 잘게 잘라 맵지 않게 제공

원산지 표시 (당월사용 식재료 표기필수)	쌀, 찹쌀, 현미, 흑미			배추김치		콩 (두부, 순두부, 연두부, 콩비지, 콩국수)			수산물			다랑어	
	밥	죽	누룽지	배추	고춧가루	두부	연두부	콩비지	고등어	오징어	명태 (코다리·동태)	참치	가쓰오부시
	국내산	국내산	—	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	—	—	—	—	—

*쇠고기 국내산은 한우,육우,젖소 표기 필수	돼지고기	닭고기	오리고기	식육가공품/수산가공품	식재료명	동그랑땡전[4일]	돈까스[12일]	너비아니[27일]
국내산 한우	국내산	국내산	—		육류수산물명 (소·돼지·닭·오징어 등)	돼지고기: 국내산	돼지고기: 국내산	돼지고기: 국내산

알레르기 유발물질	1난류 2우유 및 유제품 3메밀 4땅콩 5대두 6밀 7고등어 8게 9새우 10돼지고기 11복숭아 12토마토 13아황산류 14호두 15닭고기 16소고기 17오징어 18조개류(굴, 전복, 홍합) 19잣 ※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있습니다. ※ 카레가루, 하이라이스가루, 짜장가루는 우유, 토마토, 닭고기, 소고기 등이 포함된 기준으로 알레르기 번호를 표기하였습니다.

※ 안내되는 다음 달 식단표의 원산지는 수급 상황에 따라 달라질 수 있으며, 변경되는 즉시 재 안내를 해드리도록 하겠습니다.