발행일 : 2026년 10월 12일
발행처 : 영양지원팀

11월 식단표

파주시 어린이·사회복지급식관리지원센터
Children and Social Welfare Meal Management Support Center

☞ 만1-2세 간식혼합형

시립꽃뜰어린이집

일자	2(월)	3(화)생일잔치	4(수)	5(목)	6(금)	7(토)
오전간식	샤인머스켓	바나나	고구마죽	소고기채소죽16 (*쇠고기원산지:국내산한우)	당근스틱+치즈2	누룽지죽
점심	백미밥 콩나물국5.6 돈육간장두루치기5.6.10 김구이 백김치9	백미밥 미역국5.6 소불고기5.6.16 (*쇠고기원산지:국내산한우) 오색잡채5.6 백김치9	수수밥 버섯된장국5.6 소고기장조림5.6.16 (*쇠고기원산지:국내산한우) 청경채무침5.6 백김치9	닭갈비볶음밥5.6.15 애호박된장국5.6 마카로니샐러드1.5.6 백김치9	찹쌀밥 모둠어묵국5.6 마파두부5.6 참나물무침 백김치9	돈육카레라이스 2.5.6.10.12.15.16.18 온청포묵국5.6.9 깍두기9 요구르트2
오후간식	단팥빵1.2.6+우유2	케익1.2.5.6+우유2	유부초밥5.6	찐감자+우유2	다진우엉주먹밥5.6	♥
열량/단백질	427/14	419/12	404/17	434/16	414/12	320/11
일자	**9(월)**	**10(화)** 안녕! 컬러푸드①	**11(수)**	**12(목)**	**13(금)**	**14(토)**
오전간식	배	치즈죽2	두부무죽5	샤인머스켓	오이스틱+떠먹는요구르트2	누룽지죽
점심	백미밥 근대된장국5.6 오리로스구이 느타리버섯나물5.6 백김치9	차조밥 달걀뭇국1 두부굴소스조림5.6.18 브로콜리사과무침 백김치9	돈육양파덮밥5.6.10 우동국물5.6 숙주당근무침 깍두기9	백미밥 시금치된장국5.6 소고기바싹불고기5.6.16 (*쇠고기원산지:국내산한우) 연근조림5.6 백김치9	흑미밥 감자된장국5.6 채소달걀찜1 잔멸치볶음5.6 깍두기9	두부채소볶음밥5.6.18 청경채당면국5.6 백김치9 제철과일
오후간식	밀크롤빵1.2.6+우유2	칼국수5.6	찐고구마+우유2	잼모닝빵1.2.5.6+우유2	후리가케주먹밥5.6	♥
열량/단백질	421/15	390/14	445/15	396/14	397/16	453/11
일자	**16(월)**	**17(화)**	**18(수)**	**19(목)**	**20(금)**	**21(토)**
오전간식	사과	다시마잔멸치죽	감자죽	배	파프리카스틱+치즈2	누룽지죽
점심	백미밥 무챗국5.6 제육볶음5.6.10 상추새콤무침5.6 백김치9	기장밥 만둣국5.6.10 두부케첩조림5.6.12 얼갈이된장나물5.6 깍두기9	소고기파프리카볶음밥5.6.16 (*쇠고기원산지:국내산한우) 유부맑은국5.6 콩나물맛살무침1.5.6.8 백김치9	백미밥 미역장국5.6 닭살버섯볶음5.6.15 청포묵채소무침5.6 백김치9	수수밥 배추된장국5.6 돈목살양념구이5.6.10 김자반5 깍두기9	닭살데리야끼덮밥5.6.15.18 애호박새우젓국9 백김치9 요구르트2
오후간식	머핀1.2.6+우유2	감자채전5.6	찐단호박+우유2	짜장면2.5.6.10.15.16+ 요구르트2	모둠채소주먹밥5	♥
열량/단백질	426/12	424/13	414/14	387/14	385/14	298/10
일자	**23(월)** 삼삼데이	**24(화)** 안녕! 컬러푸드②	**25(수)**	**26(목)**	**27(금)**	**28(토)**
오전간식	배	흑임자죽	소고기오이죽16 (*쇠고기원산지:국내산한우)	샤인머스켓	당근스틱+떠먹는요구르트2	누룽지죽
점심	저염 백미밥 미소장국5.6 소고기채소볶음5.6.16 (*쇠고기원산지:국내산한우) 연근유자청무침 백김치9	찹쌀밥 모둠어묵국5.6 메추리알장조림1.5.6 들깨무나물 백김치9	채소하이라이스 2.5.6.12.15.16.18 대파닭개장5.6.15 우엉조림5.6 깍두기9	백미밥 아욱된장국5.6 돈사태찜5.6.10 모둠버섯볶음5 백김치9	차조밥 맑은비지찌개5.9.10 제육볶음5.6.10 시금치나물5.6 백김치9	돈육감자볶음밥5.6.10 양배추된장국5.6 깍두기9 제철과일
오후간식	카스테라1.2.6+우유2	브로콜리크림파스타2.5.6	찐고구마+우유2	물만두5.6.10+요구르트2	잔멸치주먹밥5.6	♥
열량/단백질	441/12	437/16	429/14	387/14	398/20	302/13
일자	**30(월)**					
오전간식	배					
점심	백미밥 소고기뭇국5.6.16 (*쇠고기원산지:국내산한우) 들기름두부구이5 애호박나물5.6 백김치9					
오후간식	모닝빵1.2.6+우유2					
열량/단백질	419/14					

※ 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.

※ 레시피 바로가기

레시피

※ 레시피 바로가기 안내

왼쪽 QR 바코드를 휴대폰으로 스캔하면 식단에 관한 레시피를 다운받아 보실 수 있습니다.

안녕! 컬러푸드 : [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 3이 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 먹일 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)							
	밥	죽	누룽지	배추	고춧가루	두부	연두부						
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	—						
	*쇠고기 국내산은 한우,육우,젖소 표기 필수		돼지고기	닭고기	오리고기	식육가공품/ 수산가공품	식재료명 육류·수산물명 (소·돼지·닭·오징어 등)						
	국내산 한우		국내산	국내산	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.

발행일 : 2026년 10월 12일
발행처 : 영양지원팀

11월 식단표

파주시 어린이·사회복지급식관리지원센터
Children and Social Welfare Meal Management Support Center

☞ 만3-5세 간식혼합형

시립꽃뜰어린이집

일자	2(월)	3(화)생일잔치	4(수)	5(목)	6(금)	7(토)
오전간식	샤인머스켓	바나나	고구마죽	소고기채소죽16 (*쇠고기원산지:국내산한우)	당근스틱+치즈2	누룽지죽
점심	백미밥 콩나물국5.6 돈육간장두루치기5.6.10 김구이 백김치9	백미밥 미역국5.6 소불고기5.6.16 (*쇠고기원산지:국내산한우) 오색잡채5.6 백김치9	수수밥 버섯된장국5.6 소고기장조림5.6.16 (*쇠고기원산지:국내산한우) 청경채무침5.6 백김치9	닭갈비볶음밥5.6.15 애호박된장국5.6 마카로니샐러드1.5.6 백김치9	찹쌀밥 모둠어묵국5.6 마파두부5.6 참나물무침 백김치9	돈육카레라이스 2.5.6.10.12.15.16.18 온청포묵국5.6.9 깍두기9 요구르트2
오후간식	단팥빵1.2.6+우유2	케익1.2.5.6+우유2	유부초밥5.6	찐감자+우유2	다진우엉주먹밥5.6	♥
열량/단백질	657/22	645/19	622/26	668/25	621/18	492/17
일자	9(월)	10(화) 안녕! 컬러푸드①	11(수)	12(목)	13(금)	14(토)
오전간식	배	치즈죽2	두부무죽5	샤인머스켓	오이스틱+떠먹는요구르트2	누룽지죽
점심	백미밥 근대된장국5.6 오리로스구이 느타리버섯나물5.6 백김치9	차조밥 달걀뭇국1 두부굴소스조림5.6.18 브로콜리사과무침 백김치9	돈육양파덮밥5.6.10 우동국물5.6 숙주당근무침 깍두기9	백미밥 시금치된장국5.6 소고기바싹불고기5.6.16 (*쇠고기원산지:국내산한우) 연근조림5.6 백김치9	흑미밥 감자된장국5.6 채소달걀찜1 잔멸치볶음5.6 깍두기9	두부채소볶음밥5.6.18 청경채당면국5.6 백김치9 제철과일
오후간식	밀크롤빵1.2.6+우유2	칼국수5.6	찐고구마+우유2	잼모닝빵1.2.5.6+우유2	후리가케주먹밥5.6	♥
열량/단백질	647/23	600/22	611/19	609/22	611/24	453/11
일자	16(월)	17(화)	18(수)	19(목)	20(금)	21(토)
오전간식	사과	다시마잔멸치죽	감자죽	배	파프리카스틱+치즈2	누룽지죽
점심	백미밥 무챗국5.6 제육볶음5.6.10 상추새콤무침5.6 백김치9	기장밥 만둣국5.6.10 두부케첩조림5.6.12 얼갈이된장나물5.6 깍두기9	소고기파프리카볶음밥5.6.16 (*쇠고기원산지:국내산한우) 유부맑은국5.6 콩나물맛살무침1.5.6.8 백김치9	백미밥 미역장국5.6 닭살버섯볶음5.6.15 청포묵채소무침5.6 백김치9	수수밥 배추된장국5.6 돈목살양념구이5.6.10 김자반5 깍두기9	닭살데리야끼덮밥5.6.15.18 애호박새우젓국9 백김치9 요구르트2
오후간식	머핀1.2.6+우유2	감자채전5.6	찐단호박+우유2	짜장면2.5.6.10.15.16+ 요구르트2	모둠채소주먹밥5	♥
열량/단백질	656/19	653/20	637/21	596/22	592/22	458/15
일자	23(월) 삼삼데이	24(화) 안녕! 컬러푸드②	25(수)	26(목)	27(금)	28(토)
오전간식	배	흑임자죽	소고기오이죽16 (*쇠고기원산지:국내산한우)	샤인머스켓	당근스틱+떠먹는요구르트2	누룽지죽
점심	저염 백미밥 미소장국5.6 소고기채소볶음5.6.16 (*쇠고기원산지:국내산한우) 연근유자청무침 백김치9	찹쌀밥 모둠어묵국5.6 메추리알장조림1.5.6 들깨무나물 백김치9	채소하이라이스 2.5.6.12.15.16.18 대파닭개장5.6.15 우엉조림5.6 깍두기9	백미밥 아욱된장국5.6 돈사태찜5.6.10 모둠버섯볶음5 백김치9	차조밥 맑은비지찌개5.9.10 제육볶음5.6.10 시금치나물5.6 백김치9	돈육감자볶음밥5.6.10 양배추된장국5.6 깍두기9 제철과일
오후간식	카스테라1.2.6+우유2	브로콜리크림파스타2.5.6	찐고구마+우유2	물만두5.6.10+요구르트2	잔멸치주먹밥5.6	♥
열량/단백질	678/19	673/24	660/22	552/20	548/28	465/20
일자	30(월)					
오전간식	배					
점심	백미밥 소고기뭇국5.6.16 (*쇠고기원산지:국내산한우) 들기름두부구이5 애호박나물5.6 백김치9					
오후간식	모닝빵1.2.6+우유2					
열량/단백질	644/21					

※ 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.

※ 레시피 바로가기

레시피

※ 레시피 바로가기 안내

왼쪽 QR 바코드를 휴대폰으로 스캔하면 식단에 관한 레시피를 다운받아 보실 수 있습니다.

안녕! 컬러푸드 : [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 3이 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 먹일 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)							
	밥	죽	누룽지	배추	고춧가루	두부	연두부						
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	—						
	*쇠고기 국내산은 한우,육우,젖소 표기 필수		돼지고기	닭고기	오리고기	식육가공품/ 수산가공품	식재료명 육류·수산물명 (소·돼지·닭·오징어 등)						
	국내산 한우		국내산	국내산	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.

발행일 : 2026년 10월 12일
발행처 : 영양지원팀

11월 식단표

파주시 어린이·사회복지급식관리지원센터
Children and Social Welfare Meal Management Support Center

☞ 만3-5세 시간연장형

시립꽃뜰어린이집

일자	2(월)	3(화)	4(수)	5(목)	6(금)
저녁	기장밥 배추된장국5.6 연두부달걀찜1.5 당근채양파볶음5.6 깍두기9	백미밥 다시마뭇국5.6 돈육채소볶음5.6.10 콩나물무침5 백김치9	수수밥 청경채된장국5.6 소고기당면볶음5.6.16 (*쇠고기원산지:국내산한우) 버섯나물5.6 백김치9	백미밥 수제비국5.6 제육볶음5.6.10 배추나물5.6 깍두기9	백미밥 감자된장국5.6 간장찜닭5.6.15 애호박나물5.6 백김치9
열량/단백질	330/10	384/15	369/14	400/13	352/15
일자	9(월)	10(화)	11(수)	12(목)	13(금)
저녁	찹쌀밥 유부맑은국5.6 돈육장조림5.6.10 청포묵채소무침5.6 백김치9	백미밥 버섯된장국5.6 오리채소구이 근대나물5.6 깍두기9	차조밥 감자맑은국5.6 두부스테이크5(+소스5.6.12.16) 브로콜리새콤무침 백김치9	백미밥 들깨된장국5.6 소고기연근조림5.6.16 (*쇠고기원산지:국내산한우) 시금치나물5.6 백김치9	백미밥 숙주맑은국5 돈육채소조림5.6.10 과일샐러드1.5 깍두기9
열량/단백질	395/16	402/15	349/14	364/16	368/14
일자	16(월)	17(화)	18(수)	19(목)	20(금)
저녁	흑미밥 두부젓국5.9 채소스크램블에그1.2.5 김구이 깍두기9	백미밥 애호박된장국5.6 돈육불고기5.6.10 무생채 백김치9	기장밥 달걀팟국5.6 물만두찜5.6.10(+양념장5.6) 얼갈이두부무침5.6 깍두기9	백미밥 어묵장국5.6 닭살채소조림5.6.15 참깨소스버섯나물1.5.6 백김치9	백미밥 콩나물국5.6 소고기당근볶음5.6.16 (*쇠고기원산지:국내산한우) 파프리카코울슬로1.5 백김치9
열량/단백질	366/10	347/15	372/16	392/19	377/11
일자	23(월)	24(화)	25(수)	26(목)	27(금)
저녁	수수밥 두부애호박국5 돈육채소조림5.6.10 배추된장나물5.6 깍두기9	백미밥 미역장국5.6 소고기팽이버섯볶음5.6.16 (*쇠고기원산지:국내산한우) 연근조림5.6 백김치9	찹쌀밥 들깨뭇국5.6 채소달걀말이1.5 어묵볶음5.6 깍두기9	백미밥 유부된장국5.6 돈육당근볶음5.6.10 김자반5 백김치9	백미밥 채소당면국5.6 닭살우엉조림5.6.15 오이무침 백김치9
열량/단백질	355/18	436/16	388/13	415/18	365/16
일자	30(월)				
저녁	차조밥 시금치된장국5.6 돈육채소볶음5.6.10 잔멸치조림5.6 백김치9				※ 레시피 바로가기
열량/단백질	364/19				

원산지 표시 (당월사용 식재료 표기필수)	쌀, 찹쌀, 현미, 흑미			배추김치		콩 (두부, 순두부, 연두부, 콩비지, 콩국수)								
	밥	죽	누룽지	배추	고춧가루	두부	연두부	순두부						
	국내산	국내산	—	국내산	국내산	국내산	국내산	—						
	*쇠고기 국내산은 한우,육우,젖소 표기 필수		돼지고기	닭고기	오리고기	식육가공품/ 수산가공품	식재료명							
	국내산 한우		국내산	국내산	국내산		육류수산물명 (소·돼지·닭·오징어 등)							

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.