김포시 어린이·사회복지급식관리지원센터

발행처 : 영양팀

발행일 : 2026. 9. 17.

2026년 10월 식단표

1~2세 죽형B

예미지 아이사랑어린이집

일자	식단 안내		1일(목)	2일(금)	3일(토) 개천절
오전간식	함께 제공되는 「식단 안내문」 확인 바랍니다. 1~2세(12~35개월)의 유아는 매끄럽고 동글동글한 음식(방울토마토, 포도,메추리알 등) 제공 시 세로 방향으로 작게 썰고 가급적 껍질을 제거하여 제공하며 제공 시 주의해 주시기 바랍니다. 딱딱한 음식(콩, 땅콩 등 견과류) 찰기있는 음식(떡 등)은 제공하지 않습니다. 제철 식품 : 고구마, 단호박, 연근, 우엉, 사과, 삼치 등 반드시 표시 : 식단출처, 연령, 열량, 단백질, 알레르기 유발물질 등 식품알레르기 유발물질	뿌리채소의 날(10~12월 : 무) 나트륨 저감화의 날 어린이 기호식품 품질 인증 제품 우선 사용 권장 저염 숭늉 제공 ♥ 배식량 ½ 제공 ★ 신선식품 간식	오이죽⑤⑥	단호박죽	
점심			흑미밥 안매운육개장⑤⑥⑯ 두부부침⑤⑥ 근대나물무침⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 아욱된장국⑤⑥ 돼지고기양파볶음⑤⑥⑩ 쑥갓나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	
오후간식	①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산염 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합) ⑲잣(아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제목적으로 사용되는 식품첨가물 형태로 대부분 식품에 포함)		우동⑤⑥	★배&호상요구르트②	
열량(㎉)/단백질(g)			389/14	390/17	

일자	5일(월) 대체공휴일	6일(화)	7일(수)	8일(목) 한로	9일(금) 한글날	10일(토)
오전간식		누룽지죽	시금치죽⑤⑥	당근죽⑤⑥		우유미숫가루②
점심		기장밥 들깨무챗국⑤⑥ 소고기찹스테이크⑤⑥⑯⑱ 청경채나물⑤⑥ 배추김치⑨	치킨마요덮밥 ①⑤⑥⑩⑫⑮⑯⑱ 두부된장국⑤⑥ 그린샐러드 깍두기⑨	흑미밥 미역국⑤⑥ 돼지고기찜⑤⑥⑩ 참나물무침⑤⑥ 배추김치⑨		잔치국수⑤⑥ 채소달걀찜① 깍두기⑨
오후간식		달걀토스트①②⑤⑥ &우유②	★배&우유②	★찐고구마&우유②		
열량(㎉)/단백질(g)		449/15	402/15	452/14		278/12

일자	12일(월)	13일(화)	14일(수)	15일(목)	16일(금)	17일(토)
오전간식	청경채죽⑤⑥	밤죽	김가루죽⑤⑥	파프리카죽⑤⑥	고구마죽⑤⑥	두유
점심	백미밥 팽이버섯장국⑤⑥ 순살찜닭⑤⑥⑮ 숙주나물무침 배추김치⑨	기장밥 황탯국⑤⑥ 돼지고기양념구이⑤⑥⑩ 우엉깨소스무침①⑤ 배추김치⑨	하이라이스 ②⑤⑥⑩⑫⑯⑱ 새우살볶음⑤⑥⑨ 오이나물⑤⑥ 깍두기⑨	수수밥 콩나물국⑤ 소고기무조림⑤⑥⑯ 미나리나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 수제비국⑥ 오징어채소볶음⑤⑥⑰ 연근조림⑤⑥ 깍두기⑨	달걀볶음밥①⑤⑥ 너비아니구이⑤⑥⑩⑯ 깍두기⑨
오후간식	★배&우유②	★찐감자&우유②	★샤인머스캣&우유②	쌀국수⑯	★바나나 &호상요구르트②	
열량(㎉)/단백질(g)	374/16	445/18	390/16	384/14	444/17	262/10

일자	19일(월)	20일(화)	저염 21일(수)	22일(목)	23일(금) 상강	24일(토)
오전간식	양배추죽⑤⑥	연근죽⑤⑥	버섯죽⑤⑥	양파죽⑤⑥	호박죽	우유②
점심	백미밥 미역국⑤⑥ 다진소고기짜장볶음 ①⑤⑥⑩⑮⑯⑱ 깻잎나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 근대된장국⑤⑥ 순살삼치구이⑤⑥ 콩나물무침⑤ 배추김치⑨	백김치돼지고기볶음밥 ⑤⑩ 누룽지탕 연두부⑤&양념장⑤⑥ 바삭김구이 깍두기⑨	흑미밥 숙주맑은국 순살닭볶음탕⑤⑥⑮ 시금치나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 돼지고기들깨탕⑤⑥⑩ 달걀말이①⑤ 무나물⑤⑥ 깍두기⑨	소고기콩나물밥⑤⑥⑯ 잔멸치볶음⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	★귤&치즈②	단호박범벅①⑤ &우유②	★배&우유②	어묵탕⑤⑥	★사과&호상요구르트②	
열량(㎉)/단백질(g)	373/14	381/16	403/14	375/21	429/19	220/10

일자	26일(월)	27일(화)	28일(수)	29일(목)	30일(금)	31일(토)
오전간식	가지죽⑤⑥	채소죽⑤⑥	브로콜리죽⑤⑥	당근죽⑤⑥	참깨죽	우유미숫가루②
점심	백미밥 배춧국⑤⑥ 닭가슴살버터구이②⑮ 애호박나물⑤⑥ 깍두기⑨	기장밥 콩비지찌개⑤⑨⑩ 메추리알장조림①⑤⑥ 새송이버섯볶음⑤ 배추김치⑨	칼국수⑤⑥ 백미밥♥ 해물완자구이⑤⑨ 깍두기⑨	수수밥 부추달걀국① 돼지고기볶음⑤⑥⑩ 감자조림⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 소고기뭇국⑯ 두부탕수⑤⑥ 오이무침⑤⑥ 배추김치⑨	참치마요덮밥①⑤⑥⑮⑱ 연두부⑤&양념장⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	★사과&우유②	모닝빵①②⑤⑥ &우유②	★샤인머스캣&치즈②	채소주먹밥⑤ &옥수수차	★바나나 &호상요구르트②	
열량(㎉)/단백질(g)	385/16	432/15	397/13	451/11	455/15	298/15

원산지 표기	쌀(백미, 흑미, 찹쌀)			배추김치		콩		소고기	돼지고기	닭고기	오리고기
	밥	죽	누룽지	배추	고춧가루	두부류	콩비지				
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	미국 캐나다산		호주산	국내산	국내산	국내산

원산지 표기	수산물			식육·수산물 가공품					
	오징어	새우살	삼치	떡갈비	동그랑땡	미트볼	참치(통조림)	만두	
	국내산	베트남산	국내산	국내산	국내산	국내산	원양산	국내산	

☞ 영·유아 식사 시 모니터링은 필수적으로 동반되어야 함

☞ 1~2세 대상 떡 제공 원할 시 해당 증빙서류 첨부하여 감수 필수(평상시 제공: 원 운영위원회 협의 필요 / 일시적 제공: 어린이 보호자 대상 안내 필요)

김포시 어린이·사회복지급식관리지원센터

발행처 : 영양팀
발행일 : 2026. 9. 17.

2026년 10월 식단표

1~2세 시간연장형

예미지 아이사랑어린이집

일자	식단 안내	1일(목)	2일(금)
저녁	함께 제공되는 「식단 안내문」 확인 바랍니다. 1~2세(12~35개월)의 유아는 매끄럽고 동글동글한 음식(방울토마토, 포도, 메추리알 등) 제공 시 세로 방향으로 작게 썰고 가급적 껍질을 제거하여 제공하며 제공 시 주의해 주시기 바랍니다. 딱딱한 음식(콩, 땅콩 등 견과류), 찰기있는 음식(떡 등)은 제공하지 않습니다. 제철 식품 : 고구마, 단호박, 연근, 우엉, 사과, 삼치 등 반드시 표시 : 식단출처, 연령, 열량, 단백질, 알레르기 유발물질 등 식품알레르기 유발물질 ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산염 ⑭호두⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합) ⑲잣(아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제목적으로 사용되는 식품첨가물 형태로 대부분 식품에 포함)	흑미밥 실파장국⑤⑥ 미트볼구이①⑤⑥⑩⑯ 사과치즈샐러드②⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 근대맑은국⑤⑥ 소고기찜⑤⑥⑯ 콩나물무침⑤ 배추김치⑨
열량(㎉)/단백질(g)		270/11	247/9

일자	5일(월) 대체공휴일	6일(화)	7일(수)	8일(목) 한로	9일(금) 한글날
저녁		기장밥 애호박된장국⑤⑥ 돈육불고기⑤⑥⑩ 연근조림⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 만둣국①⑤⑥⑩⑯ 달걀장조림①⑤⑥ 무나물⑤⑥ 배추김치⑨	흑미밥 유부맑은국⑤⑥ 닭강정①⑤⑥⑫⑮ 깻잎나물⑤⑥ 배추김치⑨	
열량(㎉)/단백질(g)		277/12	263/11	288/11	

일자	12일(월)	13일(화)	14일(수)	15일(목)	16일(금)
저녁	백미밥 어묵국⑤⑥ 돼지고기채소볶음⑤⑥⑩ 애호박나물⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 닭곰탕⑮ 두부조림⑤⑥ 팽이버섯채소볶음⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 감잣국⑤⑥ 오리불고기⑤⑥ 배추나물⑤⑥ 깍두기⑨	수수밥 새우살맑은국⑨ 채소달걀말이①⑤ 가지나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 미나리된장국⑤⑥ 돼지고기찹스테이크 ⑤⑥⑩⑫⑯⑱ 파프리카볶음⑤⑥ 깍두기⑨
열량(㎉)/단백질(g)	252/11	249/13	245/10	246/13	253/11

일자	19일(월)	20일(화)	21일(수)	22일(목)	23일(금) 상강
저녁	백미밥 오징어뭇국⑤⑥⑰ 닭갈비⑤⑥⑮ 아욱나물⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 소고기팟국⑤⑥⑯ 동그랑땡전①⑤⑥⑩ 미역나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 달걀국① 순살삼치조림⑤⑥ 근대나물⑤⑥ 깍두기⑨	흑미밥 연두부맑은국⑤⑥ 돼지고기채소구이⑤⑩ 당근볶음⑤ 배추김치⑨	백미밥 닭개장⑤⑥⑮ 참치어묵조림⑤⑥ 숙주나물⑤⑥ 깍두기⑨
열량(㎉)/단백질(g)	246/13	257/11	252/14	248/12	267/18

일자	26일(월)	27일(화)	28일(수)	29일(목)	30일(금)
저녁	백미밥 북엇국⑤⑥ 소불고기⑤⑥⑯ 오이나물⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 애호박맑은국⑤ 떡갈비구이⑤⑥⑩⑯ 배추나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 새송이버섯맑은국⑤⑥ 닭살스테이크⑤⑫⑮ 청경채나물⑤⑥ 깍두기⑨	수수밥 미역국⑤⑥ 소고기조림⑤⑥⑯ 열무나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 돈육김칫국⑤⑥⑨⑩ 달걀찜① 부추나물⑤⑥ 깍두기⑨
열량(㎉)/단백질(g)	255/12	249/11	246/13	252/9	260/13

원산지 표기	쌀(백미, 흑미, 찹쌀)			배추김치		콩		소고기	돼지고기	닭고기	오리고기
	밥	죽	누룽지	배추	고춧가루	두부류	콩비지				
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	미국 캐나다산		호주산	국내산	국내산	국내산
	수산물			식육·수산물 가공품							
	오징어	새우살		삼치	떡갈비	동그랑땡		미트볼		참치(통조림)	만두
	국내산	베트남산		국내산	국내산	국내산		국내산		원양산	국내산

☞ 영·유아 식사 시 모니터링은 필수적으로 동반되어야 함
☞ 1~2세 대상 떡 제공 원할 시 해당 증빙서류 첨부하여 감수 필수(평상시 제공: 원 운영위원회 협의 필요 / 일시적 제공: 어린이 보호자 대상 안내 필요)

식단 안내문

2026. 1. 개정.

식단 소개

기본식단(점심+간식)	저녁식단	대체식단	특별식단
일반형, 죽형A, 죽형B	시간연장형	달걀·우유 알레르기 대체 수산물 대체	행사 등 간편사용 위함

특 징	내 용
뿌리채소의 날	2026년 어린이 영양 교육과 연계, 뿌리채소 활용 메뉴가 있는 날
국없는 날	나트륨 섭취 저감을 위해 국을 제공하지 않는 날
저염	나트륨 섭취 저감을 위해 국 대신 숭늉을 제공하는 날
★	신선한 자연식품(과일 및 채소) 간식을 제공하는 날
어린이 기호식품 품질인증 마크	어린이 기호식품 품질인증 제품 우선 사용 권장(주스, 우유, 두유 등) * 안전하고 영양을 고루 갖춘 어린이 기호식품을 식약처에서 인증하는 제도 * 식품안전나라(foodsafetykorea.go.kr)에서 확인 가능

식단 안내문

2026. 1. 개정.

1일 영양 섭취 기준

구 분	0~5개월	6~11개월	1~2세	3~5세	6~11세
에너지(kcal)	500	600	900	1,400	1,750
단백질(g) *권장섭취량	10	15	20	25	42

[출처 : 한국인 영양소 섭취기준(보건복지부, 한국영양학회, 2025)]

식품알레르기 유발물질 표기

①	난류	②	우유	③	메밀	④	땅콩	⑤	대두	⑥	밀	⑦	고등어	⑧	게	⑨	새우	⑩	돼지고기
⑪	복숭아	⑫	토마토	⑬	아황산류	⑭	호두	⑮	닭고기	⑯	소고기	⑰	오징어	⑱	조개류(굴, 전복, 홍합)	⑲	잣		

- 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.
- 제시된 식품알레르기 유발물질 이외의 식품에도 알레르기 증상이 있을 수 있으니, 영·유아에게 급식 제공 시 교사의 각별한 주의가 필요합니다.
- 식단 내 알레르기 표기는 센터에서 제공하는 조리법에 준하여 표시하였으므로 실제 제공된 메뉴와 알레르기 유발물질 포함 여부는 차이가 있을 수 있습니다.
- 가공식품마다 포함된 성분이 다르므로 반드시 '원재료명'에 식품알레르기 유발물질이 있는지 확인하시기 바랍니다.

동일 식품군 내 변경 가능 대체식품 가이드

구 분		대 체 권 장 식 품
밥		모든 종류의 잡곡류(흑미밥 ↔ 기장밥 ↔ 현미밥 ↔ 수수밥 등)
국		채소류 국과 고기류 국 구분
단백질 반찬	육류	소고기 ↔ 돼지고기 ↔ 닭고기 ↔ 오리고기 등
	어패류	고등어 ↔ 삼치 ↔ 코다리 ↔ 가자미 ↔ 오징어 ↔ 새우 등
	난류, 콩류	달걀 ↔ 두부
채소 (해조류 포함)		모든 종류의 채소류(시금치 ↔ 청경채 ↔ 콩나물 ↔ 숙주나물 ↔ 배추 ↔ 무 등)
김치		배추김치 ↔ 깍두기
과일		모든 종류의 과일류(딸기 ↔ 사과 ↔ 바나나 ↔ 키위 등)
오후간식		빵 ↔ 주먹밥 ↔ 면류 ↔ 서류(감자, 고구마 등) ※ 오후간식에 한하여 위에 제시된 탄수화물 식품군끼리 식단 감수 신청 없이 교차 변경 가능합니다. ※ 떡 제공을 원할 시, 식단 안내문 3페이지 급·간식 제공 시 유의사항 간식-떡류 부분을 참고하시기 바랍니다.
우유		두유 ↔ 우유 ↔ 호상요구르트 ↔ 치즈 등

원산지 표시 대상 식품 및 주의사항(총 29개 품목)

농 산 물	축 산 물	수 산 물
· 배추김치(배추, 고춧가루) · 쌀(밥, 죽, 누룽지) · 콩(두부류, 콩국수, 콩비지) · 해당 농산물 가공품 포함	· 소고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소(유산양 포함) · 식육, 포장육, 식육가공품 포함	· 넙치, 조피볼락, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 명태(황태, 북어 등 건조품 제외), 참돔, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁쉥이(멍게), 전복, 방어, 부세 · 해당 수산물을 주원료(1~3순위 원료)로 사용한 가공품을 포함
· 배추김치 : 배추 OO산 고춧가루 OO산 · 쌀 : 흑미, 찹쌀, 현미 포함 (식혜, 떡, 면 제외)	· 국내산 소고기의 경우 육종 구분 (한우, 육우, 젖소)	· 국내산의 경우 : 국산. 국내산, 연근해산 표시 · 원양산의 경우 : 원양산 or 원양산, 해역명 표시 · 외국산의 경우 : 국가명 표시

- 식단 하단의 원산지 표시 품목은 센터 제공 조리법에 준하여 작성합니다.
- 원산지의 글자 크기는 메뉴명 글자 크기와 같거나 그보다 커야 합니다.
- 원에서 식단 계획 시에는 주로 사용하는 원산지를 표시하고, 재료 수급 시 원산지가 변동될 경우 원산지 수정 후 어린이 보호자에게 내용과 사유를 공지합니다.
- 가공품은 포장재에 적힌 원산지를 그대로 표시합니다.
  - 단, 포장재에 '외국산(○○산, □□산, △△산 등)'으로 표시된 경우 → '외국산'으로 표시
- 가공품 중 식품 유형이 '즉석조리식품, 소스류, 만두류'일 경우 축산물 원산지 표시 생략 가능합니다.
  - 단, 김치만두는 배추김치 가공품으로, 원재료에 돼지고기와 김치 원산지가 함께 적혀 있을 시 → 배추김치(배추 : ○○산, 고춧가루 : ○○산)으로 표시
- 어묵 원재료 중 '연육'은 복합 원재료이므로 원산지 생략 가능합니다.
  - 단, 어육(명태) 또는 오징어의 원산지가 적혀 있을 시 → 어묵(오징어 : 페루산) 또는 어묵(명태: 러시아산) 등으로 표시

식단 안내문

2026. 1. 개정.

급·간식 제공 시 유의사항

- 급식 대상자의 연령 특성을 고려하여 **조리**합니다. (부드럽게 / 맵지 않게 / 질기지 않게 / 작게 / 푹 익히기 등등)
- 연령별 섭식 능력을 고려하여 작게 자르고, 적정 배식량에 맞추어 **배식**합니다.
- **식품 섭취 시 안전 사고 발생 우려가 있으니 필히 유의사항을 숙지 및 식사 시 모니터링을 해주시기 바랍니다.**

끼니	구분	영·유아 식단에서의 조리 및 배식 시 유의사항
밥	잡곡밥	· 여러 종류가 섞인 혼합잡곡 보다는 차조, 기장, 수수, 흑미와 같은 부드러운 잡곡 1종류를 백미에 섞어서 조리 · 잡곡의 양은 5% 이내로 사용하고, 소화가 잘될 수 있도록 충분히 불려서 사용
	볶음밥/덮밥	· 채소 크기는 1*1cm 이하로 썰고, 골고루 섞거나 먹기 좋은 형태로 배식
국	국 건더기	· 숟가락으로 떠먹을 수 있는 크기로 제공
	떡국, 수제비국	· 떡, 수제비가 너무 크지 않도록 제공, 항시 1/2 정도 크기로 작게 잘라서 제공 · 특히 조랭이떡은 1~2세의 경우 씹지 않고 넘길 위험이 있으므로 식재료 선택 시 주의
주찬	돼지, 소	· 0.2㎝ 이하의 얇은 두께로 준비하고 양념에 재기 전에 3*3㎝ 크기로 썰어서 조리 · 1~2세는 돼지고기(수육, 돈까스 등)의 저작이 어렵고, 소고기도 질긴 부위는 섭취가 어려우므로 작게 썰거나 다진 고기를 활용하여 조리 · 예시 : 수육 → 얇게 썬 수육, 돈까스 → 다짐육돈까스
	닭	· 뼈가 제거된 닭다리살, 닭안심살, 닭가슴살 부위를 선택
	생선	· 순살 생선 사용을 권장 · 잔가시가 남아있을 수 있으니 배식 전 반드시 확인 필요
	난류	· 반드시 노른자까지 완숙으로 익혀서 조리 · 삶은달걀은 2~4등분으로 잘라서 물·음료와 함께 제공 · 달걀찜 제공 시 중심온도가 너무 뜨겁지 않도록 식혀서 제공
부찬	샐러드, 쌈채소	· 생채소는 반드시 세척 및 소독 후 조리 · 1~2세 : 3~5세보다 작게 잘라서 제공(조리가 전혀 되지 않은 생채소를 큰 덩어리로 제공하지 않음) · 3~5세 : 3*3cm 정도로 아이들이 먹기 편하게 잘라서 밥과 함께 수저로 먹을 수 있도록 제공
	나물무침	· 2㎝ 이하 길이로 잘라서 제공하며 간을 짜지 않게 하도록 유의
김치	배추김치	· 어린이가 먹기에 맵거나 짜지 않은 것으로 제공 · 깍두기를 씹기 어려운 1~2세의 경우, 깍두기 대신 배추김치, 백김치 등으로 제공 · 1~2세 : 사방 0.5㎝ 이하로 잘라서 제공하고 꼭꼭 씹어먹을 수 있도록 지도함 · 3~5세 : 사방 1㎝ 이하로 잘라서 제공하고 꼭꼭 씹어먹을 수 있도록 지도함
	깍두기	
기타	면류	· 1~2세 : 면을 잘 끊지 못할 수 있으므로 잘게 잘라 숟가락으로 떠먹을 수 있도록 함 · 3~5세 : 포크 또는 젓가락 등 도구를 이용하여 먹을 수 있도록 함
	전류	· 전에 들어가는 재료는 1㎝ 이하 크기로 작게 잘라서 조리 · 1~2세 : 3*3㎝ 정도의 크기로 제공 · 3~5세 : 스스로 한번 잘라 먹을 수 있는 크기로 제공(너무 잘게 주면 양이 많다고 느낄 수 있음)
	견과류, 콩류, 옥수수	· 1~2세는 제공하지 않음 · 저작 시 조각이 많이 나서 기도를 막을 수 있으므로 주의 필요 · 제공 시 잘게 부수거나 얇게 썰어서 제공 · 식품알레르기 원아 확인 후 제공 필수
간식	표면이 미끄러운 음식	· **포도, 메추리알, 방울토마토, 꿀떡** 등 표면이 미끄러운 음식은 씹기 전에 삼킬 수 있으므로 **반드시 2~4등분으로 잘라서 제공** · 1~2세 : 세로 방향으로 작게 썰고 가급적 껍질을 제거하여 제공하며 제공 시 주의함 · 3~5세 : 원형의 형태로 제공하지 않고 잘라서 제공 및 제공 시 주의함
	떡류	· 1~2세 : 떡류 제외 (아래와 같은 경우 제공 가능) 어린이 시설과 어린이 보호자 모두 **평시에** 떡류 제공 희망 / 특정 행사, 절기 음식 등의 제공 사유로 **일시적** 떡류 제공 희망 **운영위원회**를 통하여 떡류 제공 확인 후 **감수 요청 시 해당 증빙 서류 함께 첨부** / **어린이 보호자가 미리 인지**할 수 있도록 안내(키즈노트, 식단 안내, 공지 등) 후 **감수 요청 시 해당 안내 자료 함께 첨부** · 3~5세 - **찹쌀떡, 새알심, 인절미, 경단 등 떡은** 끈적여서 기도를 막을 수 있는 위험이 있으므로 식사시간 동안 **반드시 교사의 모니터링 필요**(2~4등분으로 잘게 잘라서 제공) - 목이 막히지 않도록 음료(보리차, 우유 등 마실 것)와 함께 제공 - 떡 제공의 경우 제공 시설에 주의 사항 안내
	찐 서류	· 충분히 푹 익혀서 조리하기 · 배식 전에 껍질을 벗기고 **2*3㎝ 크기로 작게 잘라 숟가락과 함께 배식** · 퍽퍽해서 삼키기가 어려우므로, 목이 막히지 않도록 음료(보리차, 우유 등 마실 것)와 함께 제공 · 제공 시 주의가 필요하며 섭취 시 모니터링 필요
	호상요구르트, 컵에 주는 음료	· 쉬지 않고 급하게 마실 경우 기도로 들어가는 경우가 있으므로 주의함 · 두세 모금 정도 섭취 후 **완전히 삼켰는지 확인하여 다시 먹을 수 있도록 함**

[출처 : 어린이급식관리지원센터 식단운영.관리 지침(식품의약품안전처, 2025), 영유아 단체급식 가이드라인 1인 1회 적정 배식량(식품의약품안전처, 2021)]