

9~10월
식재료 통신문

이달의 제철식재료

방울토마토



제철 방울토마토에 이런 효능이!

다이어트 & 피부미용

- 열량이 낮고, 식이섬유가 풍부해 다이어트에 도움
- 리코펜 성분이 몸속에 지방이 쌓이는 것을 억제해 비만 예방
- 비타민A와 비타민C가 풍부해 피부의 노화 방지, 멜라닌 색소의 생성을 억제시켜 기미나 주근깨 등의 피부 개선에 효능

심혈관질환 개선

- 리코펜 성분이 콜레스테롤 수치를 낮춰주고, 혈액순환을 촉진, 혈압을 안정시켜 고혈압이나 동맥경화 등 혈관 건강에 도움

눈 건강 & 피로회복

- 비타민A와 루테인 성분 등이 다량 함유되어 있어 눈의 피로를 풀어주고, 시력을 보호
- 비타민A, C 등의 여러 비타민과 미네랄 성분이 혈액순환과 신진대사를 원활하게 함



방울토마토

구매 Tip

- 꼭지가 싱싱하게 잘 붙은 것
- 모양이 풍성하고 둥글며 색상이 일정한 것
- 외관상 병충해 흔적이 없는 것
- 꽃내가 나지 않고 탱탱한 것

보관 Tip

- 꼭지를 따서 보관하는 것이 좋음
- 물에 닿으면 쉽게 물러지므로 물기를 건조한 다음 키친타올로 싸서 밀폐용기에 넣어 보관

출처: 한국농수산물유통공사

이달의 제철 요리 레시피

방울토마토달걀말이



식품알레르기 유발물질



재료

달걀 50g, 방울토마토 10g, 콩기름 5g, 양파 3g, 쪽파 3g, 소금 0.2g

만드는 방법

1. 방울토마토, 쪽파, 양파는 0.3cm 크기로 다진다.
2. 볼에 달걀을 풀고 1을 넣고 소금과 고루 섞는다.
3. 달군 팬에 기름을 두르고 2를 넣은 후 돌돌 말아 익힌다.
4. 3을 2cm 크기로 잘라 완성한다.

TiP 우유를 추가해서 넣으면 더욱 부드러워집니다.

방울토마토스프

(※3~5세, 1인 기준)



식품알레르기 유발물질



재료

방울토마토 50g, 우유 30g, 양파 20g, 크림스프가루 5g, 버터 2g

만드는 방법

1. 양파, 방울토마토는 0.3cm 크기로 다진다.
2. 냄비에 버터와 1을 넣고 볶는다.
3. 2에 시판용 크림스프가루와 물을 넣어 끓인 후 우유를 넣어 한번 더 끓여 완성한다.

TiP 시판용 크림스프가루는 찬물에서 잘 풀립니다.

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

시립농동제1어린이집
2026년 9월 30일
원 장 : 박재영

2026년 10월 식단표

(1~2세, 야간연장형)

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

* 영양사 : 천유정

일자				1일(목)	2일(금)	3일(토)				
저녁	* 알레르기 유발식품 표시제 ① 난류 ② 우유 ③ 메밀 ④ 땅콩 ⑤ 대두 ⑥ 밀 ⑦ 고등어 ⑧ 계 ⑨ 새우 ⑩ 돼지고기 ⑪ 복숭아 ⑫ 토마토 ⑬ 아황산류 ⑭ 호두 ⑮ 닭고기 ⑯ 소고기 ⑰ 오징어 ⑱ 조개류(굴,전복,홍합 포함) ⑲ 잣			닭고기채소볶음밥 ⑤⑥⑮ 애호박전국⑨ 우거지나물⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 두부찌개①⑤⑥ 돼지고기콩나물불고기 ⑤⑥⑩ 김자반⑤ 깍두기⑨					
	열량/단백질			233/13	286/14		개천절			
일자	5일(월)	6일(화)	7일(수)	8일(목)	9일(금)	10일(토)				
저녁	대체공휴일	보리밥 부추미소국⑤⑥ 달걀말이①⑤ 으깬두부브로콜리무침 ⑤⑥ 백김치⑨	쌀밥 양배춧국⑤⑥ 오리고기구이⑤ 무생채 백김치⑨	소고기하와이언덮밥 ⑤⑥⑩ 감자맑은국⑤⑥ 당근나물⑤⑥ 깍두기⑨	 한글날	쌀밥 유부된장국⑤⑥ 돼지고기숙주볶음 ⑤⑥⑩ 오이나물⑤⑥ 백김치⑨				
		열량/단백질				247/11	224/12	325/9	295/13	
일자	12일(월)	13일(화)	14일(수)	15일(목)	16일(금)	17일(토)				
저녁	쌀밥 콩나물국⑤⑥ 두부스테이크①⑤⑥ 연근개소스무침①⑤ 깍두기⑨	기장밥 청경채맑은국⑤⑥ 소고기볶음⑤⑥⑩ 버섯나물⑤⑥ 백김치⑨	쌀밥 쪽파된장국⑤⑥ 돼지고기양배추조림 ⑤⑥⑩ 고구마채볶음⑤ 깍두기⑨	닭고기덮밥⑤⑥⑮ 온천포묵국⑤⑥ 시금치나물⑤⑥ 백김치⑨	쌀밥 연두부국⑤⑥ 가지미양념찜⑤⑥ 가지나물⑤⑥ 백김치⑨	쌀밥 채소된장국⑤⑥ 미트볼조림①⑤⑥⑩⑫ 피망볶음⑤⑥ 백김치⑨				
	열량/단백질			281/11	272/13	264/11	212/13	247/13	282/13	
일자	19일(월)	20일(화)	21일(수)	22일(목)	23일(금)	24일(토)				
저녁	쌀밥 완자탕①⑤⑥⑩ 닭고기간장구이⑤⑥⑮ 배추나물⑤⑥ 깍두기⑨	보리밥 아욱된장국⑤⑥ 돼지고기고구마조림 ⑤⑥⑩ 방울토마토샐러드 ②⑫ 깍두기⑨	쌀밥 버섯탕⑤⑥ 삼치엿장구이⑤⑥ 애호박나물⑤⑥ 깍두기⑨	돼지고기마파두부덮밥 ⑤⑥⑩⑮ 숙주맑은국⑤⑥ 감자채볶음⑤ 백김치⑨	쌀밥 근대된장국⑤⑥ 돼지고기장조림⑤⑥⑩ 김구이 깍두기⑨	쌀밥 미역국⑤⑥ 소고기조림⑤⑥⑩ 열무나물⑤⑥ 백김치⑨				
	열량/단백질			277/11	262/11	244/14	226/10	222/12	254/12	
일자	26일(월)	27일(화)	28일(수)	29일(목)	30일(금)	31일(토)				
저녁	쌀밥 황태국①⑤⑥ 베이컨채소볶음⑤⑥⑩ 파프리카무침 백김치⑨	기장밥 시금치된장국⑤⑥ 찜닭⑤⑥⑮ 무나물⑤⑥ 백김치⑨	쌀밥 팽이버섯맑은국⑤⑥ 달걀치즈볶음①②⑤ 단감샐러드② 깍두기⑨	돼지고기볶음밥 ⑤⑥⑩ 어묵탕⑤⑥ 콩나물무침⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 달걀찜국①⑤⑥ 두부양념조림⑤⑥ 청경채나물⑤⑥ 백김치⑨	쌀밥 된장찌개⑤⑥ 오징어조림⑤⑥⑰ 유부채소무침⑤⑥ 백김치⑨				
	열량/단백질			275/12	230/13	256/11	272/13	237/11	281/15	
원산지 표시	쌀	배추김치 (백김치)	콩	돼지고기	닭고기	오리고기	소고기 (볶음·조림류)		소고기 (국·죽류)	
	국내산	배추	두부류	국내산	국내산	국내산	국내산	한우	국내산	한우
		국내산	국내산							
	수산물				참치캔	미트볼	완자	베이컨		
	고등어	명태·동태	오징어	다랑어	돼지고기	돼지고기	돼지고기			
노르웨이산	러시아산	국내산	원양산	국내산	국내산	국내산				