시립능동제1어린이집
2026년 10월 31일
원 장 : 박 재 영

2026년 11월 식단표

(1~2세, 주2회 죽식형)

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

* 영양사 : 임지연

일자	2일(화)	3일(화)	4일(수)	5일(목)	6일(금)	7일(토)
오전간식	익힌파프리카스틱/치즈②	누룽지죽	샤인머스캣	흑임자죽	사과	시리얼⑤/우유②
점 심	쌀밥 소고기양팟국⑤⑥⑯ 두부강정⑤⑥⑫ 브로콜리무침⑤⑥ 백김치⑨	보리밥 얼갈이된장국⑤⑥ 찜닭⑤⑥⑮ 미역줄기볶음⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 무챗국⑤⑥ 삼색달걀말이①⑤ 연근조림⑤⑥ 백김치⑨	차조밥 된장찌개⑤⑥ 돼지고기수육⑤⑥⑩ 감자채볶음⑤ 백김치⑨	비빔밥⑤⑥ 설렁탕⑯ 메추리알장조림①⑤⑥ 깍두기⑨	우동⑤⑥ 참치볶음⑤⑥ 백김치⑨ 후식:요구르트②
오후간식	물만두⑤⑥⑩⑯	찐단호박/우유②	유부초밥⑤⑥/둥굴레차	온메밀소바③⑤⑥	호빵⑤⑥/우유②	골드키위/두유⑤
열량/단백질	377/14	412/19	424/14	405/20	387/15	397/16
일자	**9일(월)**	**10일(화)**	**11일(수) 세계**	**12일(목)**	**13일(금)**	**14일(토)**
오전간식	바나나	청경채죽	배	소고기죽⑤⑥⑯	단감	들깨죽
점 심	쌀밥 순두부찌개①⑤⑥ 오리고기구이⑤ 숙주나물⑤⑥ 깍두기⑨	기장밥 소고기미역국⑤⑥⑯ 돼지고기카레볶음 ②⑤⑥⑩⑫⑭⑱ 무생채 백김치⑨	쌀밥 시금치된장국⑤⑥ 고등어구이⑤⑥⑦ 애호박나물⑤⑥ 깍두기⑨	현미밥 순살감자탕⑤⑥⑩ 맛살채소전①⑤⑥⑧⑫ 우엉볶음⑤⑥ 백김치⑨	닭고기덮밥 ①⑤⑥⑫⑮⑯ 근대청국장국⑤⑥⑩ 잔멸치볶음⑤ 백김치⑨	안매운치즈김치볶음밥 ②⑤⑥⑨ 다시마챗국⑤⑥ 달걀프라이①⑤ 깍두기⑨
오후간식	양배추샌드위치①②⑤⑥/우유②	생일케이크①②⑤⑥/요구르트②	신치킨누들스프⑥⑮(닭고기국수⑥⑮)	블루베리요거트범벅②	연두부⑤/양념장⑤⑥	방울토마토⑫/우유②
열량/단백질	442/21	469/17	377/18	486/18	353/20	427/18
일자	**16일(월) 차차**	**17일(화)**	**18일(수)**	**19일(목)**	**20일(금)**	**21일(토)**
오전간식	익힌브로콜리스틱/플레인요구르트②	열무된장죽⑤⑥	샤인머스캣	타락죽②	배	두유현미죽⑤
점 심	쌀밥 애호박새우젓국⑨ 돼지불고기⑤⑥⑩ 새송이버섯나물⑤⑥ 백김치⑨	보리밥 오징엇국⑤⑥⑰ 달걀찜① 오이볶음⑤⑥ 백김치⑨	쌀밥 갈비탕⑤⑥⑯ 두부피망조림⑤⑥ 청경채나물⑤⑥ 깍두기⑨	차조밥 아욱된장국⑤⑥ 닭고기데리야끼볶음 ⑤⑥⑮⑱ 콩나물무침⑤⑥ 백김치⑨	돼지고기장조림비빔밥 ⑤⑥⑩ 안매운김칫국⑤⑥⑨ 부추나물⑤⑥ 깍두기⑨	수제비⑤⑥ 어묵볶음⑤⑥ 백김치⑨ 후식:포도주스
오후간식	꼬마주먹밥⑤/옥수수차	감자범벅①⑤/우유②	채소튀김⑤⑥/보리차	토마토스파게티 ②⑤⑥⑫⑮⑯⑱	페스추리①②⑤⑥/우유②	사과/우유②
열량/단백질	399/18	401/18	386/10	400/19	404/17	386/11
일자	**23일(월)**	**24일(화)**	**25일(수)**	**26일(목)**	**27일(금) 상상**	**28일(토)**
오전간식	단감	율무죽	배	연두부죽⑤	감귤	미숫가루⑤/우유②
점 심	쌀밥 맑은장국⑤⑥ 소고기바싹불고기 ⑤⑥⑯ 무들깨나물⑤⑥ 백김치⑨	기장밥 달걀탕①⑤⑥ 대구살조림⑤⑥ 시금치나물⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 시래기된장국⑤⑥ 닭볶음탕⑤⑥⑮ 가지나물⑤⑥ 깍두기⑨	현미밥 감자국⑤⑥ 돼지고기구이⑤⑩ 상추무침⑤⑥ 깍두기⑨	새우살하이라이스 ②⑤⑥⑨⑫⑮⑯⑱ (숭늉) 청포묵무침⑤⑥ 백김치⑨ 후식:알로에주스	소고기볶음밥⑤⑥⑯ 두부된장국⑤⑥ 김자반⑤ 백김치⑨
오후간식	프렌치토스트①②⑤⑥/우유②	찐단호박/우유②	녹두전⑤⑥⑩/매실차	버섯잡채⑤⑥	삶은달걀①/우유②	바나나/두유⑤
열량/단백질	462/20	388/19	408/17	391/14	379/19	410/19
일자	**30일(월)**					
오전간식	익힌당근스틱/치즈②					
점 심	쌀밥 사골국⑯ 생선가스①⑤⑥ 배추된장나물⑤⑥ 깍두기⑨					
오후간식	잔치국수⑤⑥					
열량/단백질	441/20					

이달의 식재료 "미역"



▶ 철분이 풍부한 식품으로 정상적인 혈액 생성과 산소 운반을 돕고 건강 회복에 도움을 줌.
▶ 미끌거리는 알긴산 성분이 변비 예방 외에도 암세포의 증식을 막아줌.
▶ 미역 식단 : 소고기미역국

25년 세계문화 레시피콘테스트 수상작 : 신치킨누들스프(닭고기국수)
* 영양사 : 임지연
* 식단 유형 : ㉮ 주2회죽식형, 1~2세, 3~5세 식단

원산지 표시	쌀	배추김치(백김치)		콩	돼지고기	닭고기	오리고기	소고기 (볶음·조림류)		소고기 (국·죽류)		수산물		
	국내산	배추	고춧가루	두부류	국내산	국내산	국내산	국내산	한우	국내산	한우	고등어	명태·동태	오징어
		국내산	국내산	국내산								노르웨이산	러시아산	국내산
	참치캔	가쓰오부시	맛살	생선가스										
	다랑어	다랑어	명태	명태										
	원양산	원양산	외국산	외국산										

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

11~12월 식재료 통신문

이달의 제철식재료 미역



제철 미역에 이런 효능이!

빈혈예방
- 철분이 풍부하여 하루에 필요한 철분의 양을 채울 수 있음

산후조리
- 출산 한 산모의 늘어난 자궁 수축을 돕고 지혈에도 효과적
- 부족한 혈액을 공급하고 혈액을 맑고 깨끗하게 만들어 상처 회복에 도움

항암효과
- 항산화 성분인 베타카로틴, 후코이단 성분이 풍부해 암세포를 억제
- 미끈거리는 알긴산 성분이 변비예방 외에도 암세포의 증식을 막아줌

구매 Tip
- 잎의 비중이 큰 것
- 검은색에 가까운 색을 띠며, 윤기가 나는 것
- 눅눅하지 않고 잘 말라 있는 것
- 물에 담갔을 때 미역 잎이 조각조각 풀어지지 않는 것



미역

보관 Tip
- 신문지에 감싸서 비닐 팩에 넣은 후 직사광선을 피하고 습기가 없는 서늘한 곳에 보관

출처: 한국농수산식품유통공사

이달의 제철 요리 레시피

(※3~5세, 1인 기준)

소고기미역국



식품알레르기 유발물질

⑤ 대두 ⑥ 밀 ⑯소고기

재료

소고기 20g, 미역 2g, 간장 0.5g, 마늘 0.3g, 참기름 0.3g

만드는 방법

1. 미역은 불린 후 문질러 씻어 소쿠리에 밭쳐 물기를 뺀 다음 2cm 길이로 썬다.
2. 소고기는 1.5x1.5x0.3cm 크기로 썬다.
3. 달군 냄비에 참기름을 두른 뒤 1, 2, 다진 마늘을 넣어 볶다가 물을 붓고 끓인다.
4. 간장으로 간하여 완성한다.

미역전



식품알레르기 유발물질

① 달걀 ⑤ 대두 ⑥ 밀

재료

달걀 10g, 밀가루 10g, 부침가루 5g, 당근 5g, 양파 5g, 콩기름 5g, 미역 2g, 소금 0.1g

만드는 방법

1. 건미역은 물에 불린 후, 물기를 짠다.
2. 1, 당근, 양파는 0.3cm 크기로 다진다.
3. 그릇에 2, 밀가루, 부침가루, 달걀, 소금, 물을 넣어 섞는다.
4. 달군 팬에 기름을 두르고 3을 올려 동그랗게 전을 부친다.
5. 4를 2cm 크기로 썰어 완성한다.

TIP 밀가루+부침가루 200g(종이컵1컵)에 물 300ml(1+1/2컵)을 넣으면 적절한 반죽 농도를 맞출 수 있습니다.

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

시립능동제1어린이집
2026년 10월 31일
원 장 : 박재영

2026년 11월 식단표

(1~2세, 야간연장형)

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

* 영양사 : 박은빈

일자	2일(화)	3일(화)	4일(수)	5일(목)	6일(금)	7일(토)
저녁	쌀밥 브로콜리된장국⑤⑥ 달걀찜① 파프리카조림⑤⑥ 백김치⑨	보리밥 사골미역국⑤⑥⑯ 두부참치볶음⑤⑥ 얼갈이무침⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 부추맑은국⑤⑥ 닭고기연근조림 ⑤⑥⑮ 무들깨나물⑤⑥ 백김치⑨	달걀볶음밥①⑤⑥ 감자양팟국⑤⑥ 표고버섯나물⑤⑥ 백김치⑨	쌀밥 콩나물김칫국⑤⑥⑨ 돼지고기두루치기 ⑤⑥⑩ 건파래무침⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 미소된장국⑤⑥ 메추리알채소볶음 ①⑤⑥ 쑥갓사과무침⑤⑥ 백김치⑨
열량/단백질	230/11	233/9	238/13	245/9	257/13	253/11
일자	9일(월)	10일(화)	11일(수)	12일(목)	13일(금)	14일(토)
저녁	쌀밥 숙주맑은국⑤⑥ 닭고기굴소스볶음 ⑤⑥⑮⑱ 양배추나물⑤⑥ 깍두기⑨	기장밥 무된장국⑤⑥ 오리고기조림⑤⑥ 미역줄기볶음⑤⑥ 백김치⑨	쌀밥 애호박맑은국⑤⑥ 돼지고기찜⑤⑥⑩ 시금치무침⑤⑥ 깍두기⑨	소고기자장밥 ②⑤⑥⑩⑮⑯ 다시마양팟국⑤⑥ 감자채볶음⑤ 백김치⑨	쌀밥 황탯국①⑤⑥ 연두부맛살조림 ①⑤⑥⑧⑫ 근대나물⑤⑥ 백김치⑨	쌀밥 유부된장국⑤⑥ 닭고기채소조림 ⑤⑥⑮ 방울토마토샐러드 ②⑫ 깍두기⑨
열량/단백질	237/13	235/10	236/13	297/10	224/11	262/15
일자	16일(월)	17일(화)	18일(수)	19일(목)	20일(금)	21일(토)
저녁	쌀밥 새송이버섯국⑤⑥ 베이컨브로콜리볶음 ⑤⑥⑩ 애호박나물⑤⑥ 백김치⑨	보리밥 채소들깻국⑤⑥ 돼지고기엿장구이 ⑤⑥⑩ 열무무침⑤⑥ 백김치⑨	쌀밥 청경채된장국⑤⑥ 오믈렛①②⑤ 고구마조림⑤⑥ 깍두기⑨	두부소보로덮밥⑤⑥ 콩나물국⑤⑥ 아욱무침⑤⑥ 백김치⑨	쌀밥 부추된장국⑤⑥ 닭갈비⑤⑥⑮ 배추나물⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 어묵국⑤⑥ 돼지고기볶음⑤⑥⑩ 감자샐러드② 백김치⑨
열량/단백질	280/11	266/13	301/11	217/9	248/13	283/14
일자	23일(월)	24일(화)	25일(수)	26일(목)	27일(금)	28일(토)
저녁	쌀밥 무챗국⑤⑥ 두부양념조림⑤⑥ 단감샐러드② 백김치⑨	기장밥 시금치된장국⑤⑥ 소고기찹스테이크 ⑤⑥⑫⑯ 숙주무침⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 달걀국①⑤⑥ 대구살구이⑤⑥ 시래기나물⑤⑥ 깍두기⑨	닭고기하와이언볶음밥 ⑤⑥⑮ 연두부찌개⑤⑥ 버섯나물⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 온청포묵국⑤⑥ 돼지고기브로콜리볶음 ⑤⑥⑩ 감자조림⑤⑥ 백김치⑨	쌀밥 쪽파맑은국⑤⑥ 새우살오이볶음⑤⑨ 으깬두부무침⑤ 백김치⑨
열량/단백질	241/9	303/11	228/14	232/14	283/13	235/13
일자	30일(월)					
저녁	쌀밥 배추된장국⑤⑥ 소고기조림⑤⑥⑯ 당근나물⑤⑥ 깍두기⑨					
열량/단백질	283/12					

*** 알레르기 유발식품 표시제**

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

* 영양사 : 박은빈

* 식단 유형 : ㉮ 시간연장형, 1~2세, 3~5세 식단

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	맛살	베이컨				
	고등어	명태·동태	오징어	다랑어	명태	돼지고기				
	노르웨이산	러시아산	국내산	원양산	외국산	국내산				