



2026년 10월 식단표

일반형_유아(1-2세)



꿈아이어린이집

[생일식단]				1 [목]	2 [금]	3 [토]		
오전간식			채소죽 바나나	게살죽 ②	◆키위			
점심			백미밥 쇠고기미역국 ⑤⑥⑬ 치즈돈까스+소스 ①②⑤⑥⑩⑫⑬⑭⑮ 푸실리샐러드 ②⑤⑥⑫⑬⑭⑮⑯ 배추김치 ⑨	기장밥 건새우아욱국 ⑤⑥⑬ 돈까스 ②⑤⑥⑬⑮ 오이나물 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	차조밥 쇠고기무국 ⑤⑥ 두부조림 ⑤⑥⑩ 미역줄거리복음 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	개천절		
오후간식			케이크 ①②⑥ 우유 ②	씨리얼+우유 ③⑥	잔치국수 ②			
열량/단백질			617.9/25	437.8/20.1	422.4/13.6			
5 [월]		6 [화]		7 [수]		8 [목]	9 [금]	10 [토]
오전간식		새우죽 ⑤	◆샤인머스켓	채소죽		누룽지죽		
점심	개천절 대체휴일	백미밥 미역국 ⑤⑥ 생선까스+타르타르 ①⑤⑥ 콩나물무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	수수밥 두부된장국 ⑤⑥ 돼지고기수육 ⑤⑥⑩ 상추사과무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	차조밥 소고기우거지국 ⑤⑥⑬ 매추리알근약장조림 ①⑤⑥ 브로콜리볶음 깍두기 ⑨	한글날	다진고기우영볶음밥 ⑤⑩ 우동국물 ⑤⑥ 깍두기 ⑨		
오후간식		삶은달걀 ① 발효요구르트 ②	딸기잼샌드위치 ①②⑤⑥ 우유 ②	해물양배추전 ①⑤⑥⑬⑭		우유미숫가루 ②⑤		
열량/단백질		490.3/19.4	449.4/18.7	406/15.9		332.7/10.6		
12 [월]		13 [화]		14 [수]		15 [목]	16 [금]	17 [토]
오전간식	◆배	누룽지죽+오이스틱	◆사과	전복죽 ⑤⑥⑬	◆감	흰죽+김가루		
점심	차조밥 두부탕국 ⑤⑥⑬ 고구마닭갈비 ⑤⑥⑮ 느타리버섯볶음 ⑤ 배추김치 ⑨	수수밥 시금치된장국 ⑤⑥ 돈사태찜 ⑤⑥⑩ 청포묵무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	기장밥 물만두국 ①⑤⑥⑩ 삼치구이 ⑥ 연근조림 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	백미밥 닭살등복닭곰탕 ⑮ 들기름두부구이 ⑤ 김자반 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	수수밥 콩가루배춧국 ⑤⑥ 소고기잡스태이크 ⑤⑥⑬⑭ 마카로니샐러드 ①⑤ 깍두기 ⑨	잔치국수 ①⑤⑥ 채소튀김 ⑤⑥ 배추김치 ⑨		
오후간식	찰보리빵 ①②⑥ 우유 ②	◆단호박찜 우유 ②	핫도그 ①②⑥⑩	짜장면 ①⑤⑥⑩⑬⑭⑮⑯	감자버터구이 ②	검은콩두유 ⑤		
열량/단백질	403.6/17.7	392.9/18	417.6/16.4	412.3/20.1	405.9/12.3	409.3/10.4		
19 [월]		20 [화]		21 [수]		22 [목]	23 [금]	24 [토]
오전간식	◆바나나	채소죽	◆키위	연근죽	◆사과	누룽지죽		
점심	기장밥 오징어국 ⑤⑥⑬ 콩나물불고기 ⑤⑥⑩ 참나물무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	기장밥 쇠고기미역국 ⑬ 떡갈비 ①⑤ 오이탕탕이 깍두기 ⑨	수수밥 바지락배추국 ⑤⑥⑬ 동그랑땡전 ①⑤⑥⑩ 가지나물 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	차조밥 근대된장국 ⑤⑥ 소불고기 ⑤⑥⑬ 청경채나물 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	기장밥 들깨수제비국 ⑤⑥ 새우살채소볶음 ⑤⑥⑨ 숙주미나리무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	카레라이스 ⑤⑥⑩ 팽이버섯맑은국 ⑤⑥ 만두탕수 ⑤⑥⑩ 배추김치 ⑨		
오후간식	주먹밥 ①②⑤⑥ ②	케익+우유 ⑤	호박부추전 ②⑤⑥⑫ ⑬⑭⑮	편고구마 우유 ②	김말이튀김 ①②⑤⑥	떠먹는요구르트 ②		
열량/단백질	469.5/15.6	494.7/19.3	354.8/14.1	483.9/15.1	419.3/20.4	421.3/13		
26 [월]		27 [화]		28 [수] 저탄소 Day		29 [목]	30 [금]	31 [토]
오전간식	◆굴	당근양파죽	◆샤인머스켓	닭죽 ⑮	◆바나나	흰죽+김가루		
점심	수수밥 순두부찌개 ①⑤ 쇠고기글스스볶음 ⑤⑥⑬⑭ 시금치나물 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	백미밥 감자국 ⑤⑥ 안동찜닭 ⑤⑥⑮ 호박고지나물 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	표고버섯콩나물밥+ 양념장 ⑤⑥ 아욱국 ⑤⑥ 연근탕수 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	백미밥 황태국 ⑤⑥ 제육볶음 ⑤⑥⑩ 양배추나물 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	수수밥 쇠고기버섯국 ⑤⑥⑬ 카레고등어구이 ⑤⑥⑦ 감자채볶음 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	바지락칼국수 ⑤⑥⑬ 삼색주먹밥 ①⑤ 배추김치 ⑨		
오후간식	씨리얼 ①②⑥ 우유 ②	갈비만두 ①②⑤⑥⑩⑬	보리과자 우유 ②	토마토시금치프리타타 ①②⑤⑫	궁중어묵볶이 ⑤⑥⑬	발효요구르트 ②		
열량/단백질	410.7/19.7	431.6/20.3	446.8/10.3	489/28.9	401.7/16	430.9/12.7		
알레르기 유발식품							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 쇠고기 ⑰ 오징어 ⑱ 조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲ 잣	
※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다								

알레르기 유발식품 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 쇠고기 ⑰ 오징어 ⑱ 조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲ 잣
※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.
* 영유아에게 배식 시 주찬 및 부찬, 국 건더기, 김치류, 간식류의 크기를 씹기 편하고 기도가 막히지 않도록 잘게 잘라서 제공합니다.
* 자연 간식으로 제공되는 과일류는 날씨 및 식재료 수급 상황에 따라 다른 제철 과일로 변경되어 제공될 수 있습니다.

원산지표기	쌀		콩			배추김치		육류		
	밥	죽	누룽지	두부	순두부	배추	고춧가루	돼지고기	닭고기	소고기
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
	수산물									국내산 ☒ 한우 ☐ 육우 ☐ 젓소
										식육가공품
	생선까스	오징어국	해물양배추전	카레고등어구이						
명태		오징어	고등어							
국내산	국내산	국내산	국내산							



발행일 : 2026. 09. 15.
작성자 : 영양팀

		[생일식단]		1 [목]	2 [금]	3 [토]
오전간식			채소죽 바나나	게살죽 ②	◆키위	
점심			백미밥 쇠고기미역국 ⑤⑥⑩ 치즈돈까스+소스 ①②⑤⑥⑩⑫⑬⑭⑮ 푸실리샐러드 ②⑤⑥⑫⑬⑭⑮ 배추김치 ⑨	기장밥 건새우아육국 ⑤⑥⑩ 돈까스 ②⑤⑥⑬⑮ 오이나물 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	차조밥 쇠고기무국 ⑤⑥ 두부조림 ⑤⑥⑩ 미역줄거리복음 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	개천절
오후간식			케이크 ①②⑥ 우유 ②	씨리얼+우유 ③⑥	잔치국수 ②	
열량/단백질			617.9/25	437.8/20.1	422.4/13.6	
		5 [월]	6 [화]	7 [수]	8 [목]	9 [금]
오전간식			새우죽 ⑤	◆샤인머스켓	채소죽	누룽지죽
점심	개천절 대체휴일		백미밥 미역국 ⑤⑥ 생선까스+타르타르 ①⑤⑥ 콩나물무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	수수밥 두부된장국 ⑤⑥ 돼지고기수육 ⑤⑥⑩ 상추사과무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	차조밥 소고기우거지국 ⑤⑥⑩ 매추리알곤약장조림 ①③⑥ 브로콜리볶음 깍두기 ⑨	다진고기우영볶음밥 ⑤⑩ 우동국물 ⑤⑥ 깍두기 ⑨
오후간식			삶은달걀 ① 발효요구르트 ②	딸기잼샌드위치 ①②⑤⑥ 우유 ②	해물양배추전 ①⑤⑥⑦	우유미숫가루 ②⑤
열량/단백질			490.3/19.4	449.4/18.7	406/15.9	332.7/10.6
		12 [월]	13 [화]	14 [수]	15 [목]	16 [금]
오전간식	◆배		누룽지죽+오이스틱	◆사과	전복죽 ⑤⑥⑩	◆감
점심	차조밥 두부탕국 ⑤⑥⑩ 고구마닭갈비 ⑤⑥⑩ 느타리버섯볶음 ⑤ 배추김치 ⑨		수수밥 시금치된장국 ⑤⑥ 돈사태찜 ⑤⑥⑩ 청포묵무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	기장밥 물만두국 ①⑤⑥⑩ 삼치구이 ⑥ 연근조림 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	백미밥 닭살등뼈닭곰탕 ⑤ 들기름두부구이 ⑤ 김자반 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	수수밥 콩가루배춧국 ⑤⑥ 소고기잡스태이크 ⑤⑥⑩⑫ 마카로니샐러드 ①⑤ 깍두기 ⑨
오후간식	찰보리빵 ①②⑥ 우유 ②		◆단호박찜 우유 ②	핫도그 ①②⑥⑩	짜장면 ①⑤⑥⑩⑫⑬⑭⑮	감자버터구이 ②
열량/단백질	403.6/17.7		392.9/18	417.6/16.4	412.3/20.1	405.9/12.3
		19 [월]	20 [화]	21 [수]	22 [목]	23 [금]
오전간식	◆바나나		채소죽	◆키위	연근죽	◆사과
점심	기장밥 오징어국 ⑤⑥⑦ 콩나물불고기 ⑤⑥⑩ 참나물무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨		기장밥 쇠고기미역국 ⑥ 떡갈비 ①⑤ 오이탕탕이 깍두기 ⑨	수수밥 바지락배추국 ⑤⑥⑩ 동그랑땡전 ①⑤⑥⑩ 가지나물 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	차조밥 근대된장국 ⑤⑥ 소불고기 ⑤⑥⑩ 청경채나물 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	기장밥 들깨수제비국 ⑤⑥ 새우살채소볶음 ⑤⑥⑨ 숙주미나리무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨
오후간식	주먹밥 ①②⑤⑥ ②		케익+우유 ⑤	호박부추전 ②⑤⑥⑫ ⑬⑭⑮	편고구마 우유 ②	김말이튀김 ①②⑤⑥
열량/단백질	469.5/15.6		494.7/19.3	354.8/14.1	483.9/15.1	419.3/20.4
		26 [월]	27 [화]	28 [수] 저탄소 Day	29 [목]	30 [금]
오전간식	◆굴		당근양파죽	◆샤인머스켓	닭죽 ⑤	◆바나나
점심	수수밥 순두부찌개 ①⑤ 쇠고기글소스볶음 ⑤⑥⑩⑫ 시금치나물 ⑤⑥ 배추김치 ⑨		백미밥 감자국 ⑤⑥ 안동찜닭 ⑤⑥⑩ 호박고지나물 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	포고버섯콩나물밥+ 양념장 ⑤⑥ 아육국 ⑤⑥ 연근탕수 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	백미밥 황태국 ⑤⑥ 제육볶음 ⑤⑥⑩ 양배추나물 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	수수밥 쇠고기버섯국 ⑤⑥⑩ 카레고등어구이 ⑤⑥⑦ 감자채볶음 ⑤⑥ 배추김치 ⑨
오후간식	씨리얼 ①②⑥ 우유 ②		갈비만두 ①②⑤⑥⑩⑫	보리과자 우유 ②	토마토시금치프리타타 ①②⑤⑫	궁중어묵볶이 ⑤⑥⑩
열량/단백질	410.7/19.7		431.6/20.3	446.8/10.3	489/28.9	401.7/16

알레르기 유발식품 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 쇠고기 ⑰ 오징어 ⑱ 조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑳ 잣
※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.

* 영유아에게 배식 시 주찬 및 부찬, 국 건더기, 김치류, 간식류의 크기를 씹기 편하고 기도가 막히지 않도록 잘게 잘라서 제공합니다.

* 자연 간식으로 제공되는 과일류는 날씨 및 식재료 수급 상황에 따라 다른 제철 과일로 변경되어 제공될 수 있습니다.

원산지	쌀		콩		배추김치		육류	
	밥	죽	누룽지	두부	순두부	배추	고춧가루	소고기
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
표기	수산물							
	생선까스	오징어국	해물양배추전	카레고등어구이				
	명태		오징어	고등어				
	국내산	국내산	국내산	국내산				

국내산 ☒ 한우 ☐ 육우 ☐ 젓소
식육가공품



2026년 10월 식단표

시간연장형_유아(1-2세)



				1 [목]	2 [금]	3 [토]			
저녁				수수밥 감자양파국 ⑤⑥ 채소계란찜 ①② 콩나물게맛살무침 ①⑤⑥⑧ 배추김치 ⑨	백미밥 물만둣국 ①⑤⑥⑩⑬⑮ 참치두부조림 ⑤⑥ 하얀무생채 배추김치 ⑨	개천절			
	열량/단백질			263.9/11.9	276.5/15.1				
	5 [월]		6 [화]	7 [수]	8 [목]		9 [금]	10 [토]	
	저녁	개천절 대체휴일	기장밥 감자국 ⑤⑥ 쇠고기장독독이 ⑤⑥⑮ 애호박나물 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	차조밥 복엇국 ⑤⑥ 카레닭살야채볶음 ⑤⑥⑮ 잔멸치조림 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	백미밥 부추계란국 ① 돼지고기잡채 ⑤⑥⑩ 건파래자반 배추김치 ⑨		한글날	수수밥 순두부백탕 ①⑤ 해물완자전 ①⑤⑥⑰ 참나물무침 배추김치 ⑨	
			열량/단백질		258.6/9.3			261.3/17.6	265.2/11.2
12 [월]			13 [화]	14 [수]	15 [목]	16 [금]		17 [토]	
저녁			기장밥 애호박새우젓국 ⑨ 너비아니구이 ⑤⑥⑩⑬ 청경채나물 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	차조밥 쇠고기당면국 ⑤⑥⑮ 삼색고치전 ①⑤⑥⑧ 미역줄기볶음 ⑤ 깍두기 ⑨	수수밥 황태국 ⑤⑥ 돈육깻잎볶음 ⑤⑥⑩ 쪽파김무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	백미밥 유부된장국 ⑤⑥ 오징어볶음 ⑤⑥⑰ 콩나물무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨		오므라이스 ①⑤⑬⑮ 다시마무침국 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	백미밥 온도토리묵국 ⑤⑥⑨ 삼색달걀찜 ① 애호박볶음 ⑤⑥ 깍두기 ⑨
			열량/단백질	255.3/13.1	279.4/9.4	300.2/16.1		245.7/12.7	277.2/7.7
	19 [월]		20 [화]	21 [수]	22 [목]	23 [금]	24 [토]		
	저녁	수수밥 육개장 ⑤⑥⑮ 가자미구이 ⑤ 연근조림 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	차조밥 김치콩나물국 ⑤⑨ 미트볼조림 ⑤⑥⑩⑬⑮ 파프리카무침 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	기장밥 청국장찌개 ⑤⑥ 오리훈제구이 감자조림 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	백미밥 숙갓어묵국 ⑤⑥ 메추리알채소볶침 ①⑤⑥⑬ 오이나물 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	수수밥 청경채된장국 ⑤⑥ 돈육장조림 ⑤⑥⑩ 느타리버섯볶음 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	차조밥 콩비지찌개 ⑤⑨⑩ 닭가슴살가지볶음 ⑤⑥⑮ 우영조림 ⑤⑥ 깍두기 ⑨		
		열량/단백질	283.4/14.8	266.7/7.9	286.8/15.9	233.3/7.7	255.2/11.6	252.1/10.9	
26 [월]		27 [화]	28 [수]	29 [목]	30 [금]	31 [토]			
저녁		백미밥 콩가루배춧국 ⑤⑥ 불어묵볶음 ⑤⑥ 도토리묵무침 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	차조밥 유부우동국 ⑤⑥ 함박스테이크 ①⑤⑥⑩⑬⑮ 코울슬로 ①⑤ 깍두기 ⑨	수수밥 달걀부춧국 ① 캔공치무조림 ⑤⑥ 당근숙주무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	기장밥 팽이미소장국 ⑤⑥ 마파두부 ⑤⑥⑩ 깻잎나물 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	차조밥 콩나물국 ⑤ 닭안심굴소스볶음 ⑤⑥⑮ 청포묵김가루무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	백미밥 복엇국 ⑤⑥ 돼지갈비찜 ⑤⑥⑩ 고사리나물 ⑤⑥ 배추김치 ⑨		
		열량/단백질	245.1/9.4	296.2/11	263.7/14.3	233.4/8.3	242.8/9.2	322.5/17.6	
	알레르기 유발식품	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 달고기 ⑯ 쇠고기 ⑰ 오징어 ⑱ 조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲ 잣 ※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.							

* 영유아에게 배식 시 주찬 및 부찬, 국 건더기, 김치류, 간식류의 크기를 씹기 편하고 기도가 막히지 않도록 잘게 잘라서 제공합니다.
* 자연 간식으로 제공되는 과일류는 날씨 및 식재료 수급 상황에 따라 다른 제철 과일로 변경되어 제공될 수 있습니다.

원산지표기	쌀		콩		배추김치		육류			
	밥	두부	순두부	청국장	콩비지	배추	고춧가루	돼지고기	닭고기	소고기
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산 ☒ 한우 ☐ 육우 ☐ 젓소
	수산물					식육가공품				
	참치두부조림	해물완자전	오징어볶음			너비아니구이	미트볼조림	오리훈제구이	함박스테이크	
	참치캔(다랑어)		어			쇠고기	돼지고기	닭고기	훈제오리	쇠고기
	원양어선산	국내산	국내산			국내산	국내산	국내산	국내산	국내산



발행일 : 2026. 09. 15.

작성자 : 영양팀

				1 [목]	2 [금]	3 [토]
저녁				수수밥 감자양파국 ⑤⑥ 채소계란찜 ①② 콩나물게맛살무침 ①⑤⑥⑧ 배추김치 ⑨	백미밥 물만둣국 ①⑤⑥⑩⑬⑮ 참치두부조림 ⑤⑥ 하얀무생채 배추김치 ⑨	개천절
열량/단백질				263.9/11.9	276.5/15.1	
5 [월]				6 [화]	7 [수]	8 [목]
저녁	개천절 대체휴일	기장밥 감자국 ⑤⑥ 쇠고기장독독이 ⑤⑥⑬ 애호박나물 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	차조밥 복엇국 ⑤⑥ 카레달걀야채볶음 ⑤⑥⑮ 잔멸치조림 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	백미밥 부추계란국 ① 돼지고기잡채 ⑤⑥⑩ 건파래자반 배추김치 ⑨	한글날	수수밥 순두부백탕 ①⑤ 해물완자전 ①⑤⑥⑰ 참나물무침 배추김치 ⑨
열량/단백질		258.6/9.3	261.3/17.6	265.2/11.2		268.8/15.2
12 [월]				13 [화]	14 [수]	15 [목]
저녁		기장밥 애호박새우젓국 ⑨ 너비아니구이 ⑤⑥⑩⑬ 청경채나물 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	차조밥 쇠고기당면국 ⑤⑥⑬ 삼색고치전 ①⑤⑥⑧ 미역줄기볶음 ⑤ 깍두기 ⑨	수수밥 황태국 ⑤⑥ 돈육깻잎볶음 ⑤⑥⑩ 쪽파김무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	백미밥 유부된장국 ⑤⑥ 오징어볶음 ⑤⑥⑰ 콩나물무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	오므라이스 ①⑤⑩⑬ 다시마무침국 ⑤⑥ 배추김치 ⑨
열량/단백질	255.3/13.1	279.4/9.4	300.2/16.1	245.7/12.7	277.2/7.7	255.7/8.9
19 [월]				20 [화]	21 [수]	22 [목]
저녁		수수밥 육개장 ⑤⑥⑬ 가자미구이 ⑤ 연근조림 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	차조밥 김치콩나물국 ⑤⑨ 미트볼조림 ⑤⑥⑩⑬⑮ 파프리카무침 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	기장밥 청국장찌개 ⑤⑥ 오리훈제구이 감자조림 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	백미밥 썩갠어묵국 ⑤⑥ 매추리알채소볶침 ①⑤⑥⑩⑮ 오이나물 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	수수밥 청경채된장국 ⑤⑥ 돈육장조림 ⑤⑥⑩ 느타리버섯볶음 ⑤⑥ 깍두기 ⑨
열량/단백질	283.4/14.8	266.7/7.9	286.8/15.9	233.3/7.7	255.2/11.6	252.1/10.9
26 [월]				27 [화]	28 [수]	29 [목]
저녁		백미밥 콩가루배춧국 ⑤⑥ 불어묵볶음 ⑤⑥ 도토리묵무침 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	차조밥 유부우동국 ⑤⑥ 함박스테이크 ①⑤⑥⑩⑬⑮ 코울슬로 ①⑤ 깍두기 ⑨	수수밥 달걀부춧국 ① 캔공치무조림 ⑤⑥ 당근숙주무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	기장밥 팽이미소장국 ⑤⑥ 마파두부 ⑤⑥⑩ 깻잎나물 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	차조밥 콩나물국 ⑤ 닭안심굴소스볶음 ⑤⑥⑩⑮ 청포묵김가루무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨
열량/단백질	245.1/9.4	296.2/11	263.7/14.3	233.4/8.3	242.8/9.2	322.5/17.6

알레르기 유발식품 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 달걀 ⑯ 쇠고기 ⑰ 오징어 ⑱ 조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲ 잣
※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.

- 영유아에게 배식 시 주찬 및 부찬, 국 건더기, 김치류, 간식류의 크기를 씹기 편하고 기도가 막히지 않도록 잘게 잘라서 제공합니다.
- 자연 간식으로 제공되는 과일류는 날씨 및 식재료 수급 상황에 따라 다른 제철 과일로 변경되어 제공될 수 있습니다.

원산지표기	쌀		콩		배추김치		육류			
	밥	두부	순두부	청국장	콩비지	배추	고춧가루	돼지고기	닭고기	소고기
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
	수산물					식육가공품				
	참치두부조림	해물완자전	오징어볶음			너비아니구이	만두볼조림	오리훈제구이	함박스테이크	
	참치캔(다랑어)		고등어			쇠고기	돼지고기	닭고기	쇠고기	돼지고기
	원양어선산	국내산	국내산			국내산	국내산	국내산	국내산	국내산