11월 식단 통신문

식단 이용 안내

1. 식단표의 '◈ 알려드립니다 ◈' 내용은 시설에서 **가정으로 보내드리는 내용**이니 참고해 주세요.

2. 식단표 내 연령 구분 메뉴는 **(만 1~2세)**, **(만 3~5세)**로 표시하였으니 참고해 주세요.

3. **지속 가능한 식생활 실천**을 위해 채식 위주의 **초록밥상** 급식을 **매월 2회** 제공합니다.
   - 채식 위주의 식단을 기본으로 하되, **성장기 어린이의 영양을 고려하여 달걀, 생선, 우유까지 포함한 '페스코 채식단계'로** 제공합니다.

4. 매월 셋째 주 수요일은 나트륨 섭취를 줄이기 위해 식품의약품안전처가 지정한 **국 없는 날**입니다.
   원아의 발달 및 특성에 따라 **필요 시 숭늉을 추가하여 제공**해 주세요.

숭늉 추가 제공 시 열량 및 단백질	일반형	죽식형
	408/15	452/13

오후간식 떡 제공 안내

★ **만 1-2세에게 떡 제공은 제한하고 있습니다. 그러나 제공을 희망하는 경우 학부모 운영위원회의를 통한 떡 제공에 관한 동의서를 첨부하여 식단 감수 요청 후 제공 가능합니다.**

※ 영유아 식품 제공 시 주의사항

★ 매끄럽고 동글동글한 음식(포도, 메추리알 등) 제공 시 안전사고 예방을 위하여 **세로로 작게 썰고, 껍질을 제거 후 제공**해 주세요.

★ 떡 및 찐감자, 찐고구마 등의 메뉴는 목이 멜 수 있는 위험이 있습니다. 이와 같은 메뉴 제공 시
① 한입 크기(만 3-5세 : 2x3cm, 만 1-2세 : 1.5x1.5cm)로 잘라서 제공하고, 유아의 원활한 연하 작용(목넘김)에 도움이 될 수 있도록 **② 차와 함께 제공**하며, 선생님들의 **③ 모니터링이 이루어질 수 있도록 해주세요.**
- **운영일지 및 보존식 기록지에는 정확한 메뉴명을 기록**하여 관리해 주세요.

감수 요청 안내

· 11월 식단 감수 요청기간 : **10월 19일(월)~ 28일(수)** (감수확인서 **회신일은 2일 ~ 최대 4일** 소요)

※ 요청기한을 경과하여 감수 요청서를 보내실 경우 확인서 전송이 기간 내 전송이 어려울 수 있으니 참고해 주세요.

※ 센터 식단의 50% 이내로 변경해야 감수 가능합니다.

※ 본 센터의 식단을 감수 요청 없이 임의로 변경하여 사용할 경우 센터에서 책임지지 않습니다.

★ **동일 식품군 내 대체 식재료 예시** ※ 식단의 50% 미만 범위 내, 동일식품군 내 대체식재료 예시에 한함

구분		교 환 자 료 예 시
육류		소, 돼지, 닭, 오리 [닭 → 치킨너겟(X), 돼지 → 햄구이(X)]
채소류	녹색	시금치, 열무, 근대, 청경채, 호박, 아욱, 부추 등
	흰색	콩나물, 숙주나물, 배추, 양배추, 도라지, 무 등
잡곡밥		기장밥, 수수밥, 찹쌀밥, 현미밥, 흑미밥 등
김치		깍두기, 동치미, 배추김치, 백김치, 열무김치 등
우유 및 유제품		액상요구르트, 우유, 치즈, 호상요구르트

구분		교 환 자 료 예 시
간식	채소스틱	고구마스틱, 당근스틱, 오이스틱, 콜라비스틱, 파프리카스틱
	과일	바나나, 배, 사과, 오렌지, 키위, 파인애플, 포도 등
	떡	꿀떡, 무지개떡, 바람떡, 백설기, 송편, 증편 등
	빵	롤케이크, 모닝빵, 식빵, 카스텔라, 크루아상 등
	차	둥글레차, 보리차, 옥수수차 등 (당류 차 제외)

진안군 어린이사회복지급식관리지원센터

위브아이어린이집 11월 식단표

NEW : 신메뉴
: 만 1-2세 메뉴
녹색 : 제철 식재료

유 형 : 만 1-2세 죽식형
담 당 : 어린이지원2팀
발행일 : 2026. 10. 19. (월)

주	날 짜	화	수	목	금	토
주	날 짜	2 초록밥상	3	4	5 이달년	6	7
1	오전간식	달걀죽①	근대죽	양배추스틱/연근죽	시금치된장죽⑤⑥	바나나/단호박죽	밤타락죽②
	점 심	잡곡밥 얼갈이된장국⑤⑥ 삼치구이⑤⑥ 새송이버섯나물⑤⑥ 깍두기⑨	잡곡밥 애호박전국⑤⑥⑨ 돈육폭찹⑤⑥⑩⑫ 오이무침⑤⑥ 배추김치⑨	쇠고기파인애플볶음밥⑤⑥⑯ 달걀국①⑤⑥ 잔멸치볶음⑤ 샤인머스켓 배추김치⑨	잡곡밥 연두부국⑤⑨ 간장닭갈비⑤⑥⑮ 무나물 배추김치⑨	잡곡밥 순살감자탕⑤⑥⑩ 새우살브로콜리볶음⑤⑨ 숙주나물 깍두기⑨	참치주먹밥①⑤⑯ 미니우동⑤⑥ 방울토마토⑫ 배추김치⑨
	오후간식	크림수프②⑥&모닝빵①②⑤⑥	찐고구마/우유②	부추전⑤⑥/차	사과단감샐러드②/차	머핀①②⑥/우유②	-
	열량/단백질	379/16	441/15	414/15	437/18	469/26	350/13
주	날 짜	9	10	11	12 이달년	13	14
2	오전간식	배/두부죽⑤	모둠채소죽	당근스틱/누룽지죽	양파치즈죽②	단감/참치죽	대추찹쌀죽
	점 심	잡곡밥 콩나물국⑤ 돈육사태찜⑤⑥⑩ 깻잎나물⑤⑥ 배추김치⑨	잡곡밥 배추된장국⑤⑥ 훈제오리찜 감자채볶음⑤ 깍두기⑨	두부간장조림덮밥 ①⑤⑥⑧⑱ 팽이버섯국⑤⑥ 탕수육①⑤⑥⑩&소스⑫ 귤 깍두기⑨	잡곡밥 동태살국⑤⑥ 시금치스크램블에그①⑤ 우엉조림⑤⑥ 배추김치⑨	잡곡밥 쇠고기미역국⑯ 치킨강정⑮ 가지나물⑤⑥ 배추김치⑨	닭곰탕⑮ 잡곡밥 어묵조림⑤⑥ 깍두기⑨
	오후간식	두유크림스파게티②⑤⑥⑩/차	버터스틱빵①②⑤⑥/우유②	단호박찜/우유②	김가루주먹밥/차	케익/쥬스	-
	열량/단백질	449/18	479/16	418/16	384/15	475/22	311/13
주	날 짜	16	17	18 국없는날	19 이달년	20	21
3	오전간식	브로콜리죽	순두부죽⑤	파프리카스틱/콩나물죽⑤	닭죽⑮	바나나/감자죽	미역죽⑤⑥
	점 심	잡곡밥 수제비국⑤⑥ 오징어간장볶음⑤⑥⑰ 청경채나물⑤⑥ 깍두기⑨	잡곡밥 근대된장국⑤⑥ 닭살구이⑤⑮ 청포묵무침⑤⑥ 배추김치⑨	유니짜장밥②⑤⑥⑩⑮⑯ 마카로니샐러드①⑤⑥⑯ 배 배추김치⑨	잡곡밥 느타리버섯된장국⑤⑥ 돈육시금치굴소스볶음 ⑤⑥⑩⑱ 애호박나물 깍두기⑨	잡곡밥 북어국⑤⑥ 떡갈비구이②⑤⑥⑩⑫⑮⑯ 오이생채⑤⑥ 배추김치⑨	채소비빔밥⑤&양념장⑤⑥ 가쓰오장국⑤⑥ 달걀후라이①⑤ 저당액상요구르트② 깍두기⑨
	오후간식	사과/우유②	카스텔라①②⑥/우유②	찐만두⑤⑥⑩⑯⑱/ 저당액상요구르트②	프렌치토스트①②⑤⑥/차	쌀국수②⑤⑮⑯	-
	열량/단백질	413/18	456/24	427/13	422/17	433/14	328/11
주	날 짜	23	24	25 초록밥상	26 이달년	27	28
4	오전간식	귤/양배추죽	당근죽	오이스틱/애호박죽	들깨버섯죽⑤⑥	쇠고기죽⑤⑥⑯	고구마죽
	점 심	잡곡밥 새우살양파국⑤⑥⑨ 안매운마파두부⑤⑥⑩⑱ 연근유자청무침 배추김치⑨	잡곡밥 쇠고기무국⑤⑥⑯ 생선가스&타르타르소스 얼갈이나물⑤⑥ 깍두기⑨	달걀채소볶음밥①⑤⑥ 미소장국⑤⑥ 해물완자케첩조림 ①⑤⑥⑨⑫⑰⑱ 단감 배추김치⑨	잡곡밥 맑은배추국⑤⑥ 순살치킨⑤⑥⑮ 시금치나물 깍두기⑨	잡곡밥 열무된장국⑤⑥ 수육⑤⑥⑩ 콩나물무침⑤ 배추김치⑨	잔치국수⑤⑥ (추가밥) 게맛살전①⑤⑥⑧ 배추김치⑨
	오후간식	호빵⑤⑥/우유②	찐감자/우유②	잼샌드위치②⑤⑥/차	우엉주먹밥⑤⑥/차	배/우유②	-
	열량/단백질	489/20	413/20	402/14	409/13	454/20	337/10
주	날 짜	30					
5	오전간식	새우살죽⑨					
	점 심	잡곡밥 감자국⑤⑥ 쇠고기장똑똑이⑤⑥⑯ 근대나물⑤⑥ 깍두기⑨					
	오후간식	사과/우유②					
	열량/단백질	406/17					

◈ 알려드립니다 ◈

1. 지속 가능한 식생활 실천을 위해 매월 2회 **초록밥상(채식급식)**을 제공합니다.
2. 편식 예방 프로그램 **'이달의 넌 누구니?'**의 11월 채소는 **시금치**입니다.
3. 성장기 어린이의 칼슘 섭취를 늘리기 위해 우유·유제품류를 주 2~3회 이상 제공하고 있습니다.
4. 열량과 단백질의 단위는 각각 kcal, g입니다.

11월 제철 식재료 : 무, 배추, 시금치, 얼갈이, 청경채, 열무, 브로콜리 귤, 사과, 배, 샤인머스켓, 단감

오후간식

쌀(백미, 찹쌀, 현미, 흑미)		배추김치		콩	쇠고기		돼지고기	닭고기	오리고기
밥, 죽	누룽지	배추	고춧가루	두부류	국내산				
국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	한우		국내산	국내산	국내산

수산물			가공품	참치캔	베이컨	떡갈비		가쓰오부시	해물완자	
명태(동태)	오징어			다랑어	돼지고기	돼지고기	쇠고기	다랑어	오징어	
러시아산	국내산			원양어산	스페인,덴마크산	국산,미국산,스페인산	국산,호주산산	원양산	칠레,페루,중국산	

열량/단백질

알레르기 유발 물질

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

※ ⑬아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.

* 원산지 및 알레르기 유발물질은 센터에서 제공하는 표준레시피에 준하여 표시하였으며, 가공품 사용 시 식품표시사항을 확인하여 표시해야 합니다.
* 상기 식단은 수급 사정에 따라 식재료 및 원산지가 변경될 수 있으며, 변경사항은 시설 게시판을 통해 확인하실 수 있습니다.

11월 식단 통신문

식단 이용 안내

1. 식단표의 '◈ 알려드립니다 ◈' 내용은 시설에서 **가정으로 보내드리는 내용**이니 참고해 주세요.
2. 식단표 내 연령 구분 메뉴는 **(만 1~2세)**, **(만 3~5세)**로 표시하였으니 참고해 주세요.
3. **지속 가능한 식생활 실천**을 위해 채식 위주의 **초록밥상** 급식을 **매월 2회** 제공합니다.
   - 채식 위주의 식단을 기본으로 하되, **성장기 어린이의 영양을 고려하여 달걀, 생선, 우유까지 포함한 '페스코 채식단계'로** 제공합니다.
4. 매월 셋째 주 수요일은 나트륨 섭취를 줄이기 위해 식품의약품안전처가 지정한 **국 없는 날**입니다.
   원아의 발달 및 특성에 따라 **필요 시 숭늉을 추가하여 제공**해 주세요.

숭늉 추가 제공 시 열량 및 단백질	일반형	죽식형
	624/22	660/20

오후간식 떡 제공 안내

★ **식단표 내 표시가 되어 있는 메뉴의 경우 떡으로 변경 가능합니다.**
떡으로 변경 시 만 3-5세에게만 제공 가능하며, 만 1-2세에게는 제한하고 있습니다.
그러나 만 1-2세에게 제공을 희망하는 경우 학부모 운영위원회의를 통한 떡 제공에 관한 동의서를 첨부하여 식단 감수 요청 후 제공 가능합니다.

오후간식 떡 제공 시 열량 및 단백질	11/6(금) 증편/우유		11/17(화) 바람떡/우유	
	일반형	죽식형	일반형	죽식형
	595/34	652/36	631/31	631/31

※ 영유아 식품 제공 시 주의사항

★ 매끄럽고 동글동글한 음식(포도, 메추리알 등) 제공 시 안전사고 예방을 위하여 **세로로 작게 썰고, 껍질을 제거 후 제공**해 주세요.

★ 떡 및 찐감자, 찐고구마 등의 메뉴는 목이 멜 수 있는 위험이 있습니다. 이와 같은 메뉴 제공 시
① 한입 크기(만 3-5세 : 2x3cm, 만 1-2세 : 1.5x1.5cm)로 잘라서 제공하고, 유아의 원활한 연하 작용(목넘김)에 도움이 될 수 있도록 **② 차와 함께 제공**하며, 선생님들의 **③ 모니터링이 이루어질 수 있도록 해주세요.**
- **운영일지 및 보존식 기록지에는 정확한 메뉴명을 기록**하여 관리해 주세요.

감수 요청 안내

· 11월 식단 감수 요청기간 : **10월 19일(월) ~ 28일(수)** (감수확인서 **회신일은 2일 ~ 최대 4일** 소요)

※ 요청기한을 경과하여 감수 요청서를 보내실 경우 확인서 전송이 기간 내 전송이 어려울 수 있으니 참고해 주세요.
※ 센터 식단의 50% 이내로 변경해야 감수 가능합니다.
※ 본 센터의 식단을 감수 요청 없이 임의로 변경하여 사용할 경우 센터에서 책임지지 않습니다.

★ **동일 식품군 내 대체 식재료 예시** ※ 식단의 50% 미만 범위 내, 동일식품군 내 대체식재료 예시에 한함

구분		교 환 자 료 예 시
육류		소, 돼지, 닭, 오리 [닭 → 치킨너겟(X), 돼지 → 햄구이(X)]
채소류	녹색	시금치, 열무, 근대, 청경채, 호박, 아욱, 부추 등
	흰색	콩나물, 숙주나물, 배추, 양배추, 도라지, 무 등
잡곡밥		기장밥, 수수밥, 찹쌀밥, 현미밥, 흑미밥 등
김치		깍두기, 동치미, 배추김치, 백김치, 열무김치 등
우유 및 유제품		액상요구르트, 우유, 치즈, 호상요구르트

구분		교 환 자 료 예 시
간식	채소스틱	고구마스틱, 당근스틱, 오이스틱, 콜라비스틱, 파프리카스틱
	과일	바나나, 배, 사과, 오렌지, 키위, 파인애플, 포도 등
	떡	꿀떡, 무지개떡, 바람떡, 백설기, 송편, 증편 등
	빵	롤케이크, 모닝빵, 식빵, 카스텔라, 크루아상 등
	차	둥글레차, 보리차, 옥수수차 등 (당류 차 제외)

위브아이어린이집 11월 식단표

NEW : 신메뉴 | 만 3-5세 메뉴 | 녹색 : 제철 식재료 | : 떡 변경 가능

유 형 : 만 3-5세 죽식형
담 당 : 어린이지원2팀
발행일 : 2026. 10. 19. (월)

요 일		월	화	수	목	금	토
주 날 짜		2 초록밥상	3	4	5 이달년	6	7
1	오전간식	달걀죽①	근대죽	양배추스틱/연근죽	시금치된장죽⑤⑥	바나나/단호박죽	밤타락죽②
	점 심	잡곡밥 얼갈이된장국⑤⑥ 삼치구이⑤⑥ 새송이버섯나물⑤⑥ 깍두기⑨	잡곡밥 애호박젓국⑤⑥⑨ 돈육폭찹⑤⑥⑩⑫ 오이무침⑤⑥ 배추김치⑨	쇠고기파인애플볶음밥⑤⑥⑯ 달걀국①⑤⑥ 잔멸치볶음⑤ 샤인머스켓 배추김치⑨	잡곡밥 연두부국⑤⑨ 닭갈비⑤⑥⑮ 무나물 배추김치⑨	잡곡밥 순살감자탕⑤⑥⑩ 새우살브로콜리볶음⑤⑨ 숙주나물 깍두기⑨	참치주먹밥①⑤⑯ 미니우동⑤⑥ 방울토마토⑫ 배추김치⑨
	오후간식	크림수프②⑥&모닝빵①②⑤⑥	찐고구마/우유②	부추전⑤⑥/차	사과단감샐러드②/차	머핀①②⑥/우유②	-
	열량/단백질	583/25	637/22	637/22	624/25	680/38	539/19
주 날 짜		9	10	11	12 이달년	13	14
2	오전간식	배/두부죽⑤	모둠채소죽	당근스틱/누룽지죽	양파치즈죽②	단감/참치죽	대추찹쌀죽
	점 심	잡곡밥 콩나물국⑤ 돈육사태찜⑤⑥⑩ 깻잎나물⑤⑥ 배추김치⑨	잡곡밥 배추된장국⑤⑥ 훈제오리찜 감자채볶음⑤ 깍두기⑨	두부간장조림덮밥 ①⑤⑥⑧⑱ 팽이버섯국⑤⑥ 탕수육①⑤⑥⑩&소스⑫ 귤 깍두기⑨	잡곡밥 동태살국⑤⑥ 시금치스크램블에그①⑤ 우엉조림⑤⑥ 배추김치⑨	잡곡밥 쇠고기미역국⑯ 치킨강정&소스⑮ 가지나물⑤⑥ 배추김치⑨	닭곰탕⑮ 잡곡밥 어묵조림⑤⑥ 깍두기⑨
	오후간식	두유크림스파게티②⑤⑥⑩/차	버터스틱빵①②⑤⑥/우유②	단호박찜/우유	김가루주먹밥/차	케잌/쥬스	-
	열량/단백질	691/28	694/23	643/25	590/23	689/31	479/20
주 날 짜		16	17	18 국없는날	19 이달년	20	21
3	오전간식	브로콜리죽	순두부죽⑤	파프리카스틱/콩나물죽⑤	닭죽⑮	바나나/감자죽	미역죽⑤⑥
	점 심	잡곡밥 수제비국⑤⑥ 오징어간장볶음⑤⑥⑰ 청경채나물⑤⑥ 깍두기⑨	잡곡밥 근대된장국⑤⑥ 닭살구이⑤⑮ 청포묵무침⑤⑥ 배추김치⑨	유니짜장밥②⑤⑥⑩⑮⑯ 마카로니샐러드①⑤⑥⑯ 배 배추김치⑨	잡곡밥 느타리버섯된장국⑤⑥ 돈육시금치굴소스볶음 ⑤⑥⑩⑱ 애호박나물 깍두기⑨	잡곡밥 북어국⑤⑥ 떡갈비구이②⑤⑥⑩⑫⑮⑯ 오이생채⑤⑥ 배추김치⑨	채소비빔밥⑤&양념장⑤⑥ 가쓰오장국⑤⑥ 달걀후라이①⑤ 저당액상요구르트② 깍두기⑨
	오후간식	사과/우유②	카스텔라①②⑥/우유②	찐만두⑤⑥⑩⑯⑱/ 저당액상요구르트②	프렌치토스트①②⑤⑥/차	쌀국수②⑤⑮⑯	-
	열량/단백질	594/26	660/34	620/19	649/27	666/22	505/16
주 날 짜		23	24	25 초록밥상	26 이달년	27	28
4	오전간식	귤/양배추죽	당근죽	오이스틱/애호박죽	들깨버섯죽⑤⑥	쇠고기죽⑤⑥⑯	고구마죽
	점 심	잡곡밥 새우살양파국⑤⑥⑨ 마파두부⑤⑥⑩⑱ 연근유자청무침 배추김치⑨	잡곡밥 쇠고기무국⑤⑥⑯ 가자미구이⑤⑥ 얼갈이나물⑤⑥ 깍두기⑨	달걀채소볶음밥①⑤⑥ 미소장국⑤⑥ 해물완자케첩조림 ①⑤⑥⑨⑫⑰⑱ 단감 배추김치⑨	잡곡밥 맑은배추국⑤⑥ 순살치킨⑤⑥⑮ 시금치나물 깍두기⑨	잡곡밥 열무된장국⑤⑥ 수육⑤⑥⑩&쌈장⑤⑥ 콩나물무침⑤ 배추김치⑨	잔치국수⑤⑥ (추가밥) 게맛살전①⑤⑥⑧ 배추김치⑨
	오후간식	호빵⑤⑥/우유②	찐감자/우유②	잼샌드위치②⑤⑥/차	우엉주먹밥⑤⑥/차	배/우유②	-
	열량/단백질	710/29	593/28	619/22	628/21	657/28	519/15
주 날 짜		30					
5	오전간식	새우살죽⑨					
	점 심	잡곡밥 감자국⑤⑥ 쇠고기장똑똑이⑤⑥⑯ 근대나물⑤⑥ 깍두기⑨					
	오후간식	사과/우유②					
	열량/단백질	593/25					

◈ 알려드립니다 ◈

1. 지속 가능한 식생활 실천을 위해 매월 2회 **초록밥상(채식급식)**을 제공합니다.
2. 편식 예방 프로그램 **'이달의 넌 누구니?'**의 11월 채소는 **시금치**입니다.
3. 성장기 어린이의 칼슘 섭취를 늘리기 위해 우유·유제품류를 주 2~3회 이상 제공하고 있습니다.
4. 열량과 단백질의 단위는 각각 kcal, g입니다.

11월 제철 식재료 : 무, 배추, 시금치, 얼갈이, 청경채, 열무, 브로콜리 귤, 사과, 배, 샤인머스켓, 단감

원산지 표시

쌀(백미, 찹쌀, 현미, 흑미)		배추김치		콩	쇠고기	돼지고기	닭고기	오리고기
밥, 죽	누룽지	배추	고춧가루	두부류	국내산			
국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	한우	국내산	국내산	국내산

수산물			가공품	참치캔	베이컨	떡갈비		가쓰오부시	해물완자	
명태(동태)	오징어			다랑어	돼지고기	돼지고기	쇠고기	다랑어	오징어	
러시아산	국내산	산		원양산	스페인,덴마크산	국산,미국,스페인산	국산,호주산	원양산	칠레,페루,중국산	산

식단 안내 영상

알레르기 유발 물질

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

※ ⑬아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.

* 원산지 및 알레르기 유발물질은 센터에서 제공하는 표준레시피에 준하여 표시하였으며, 가공품 사용 시 식품표시사항을 확인하여 표시해야 합니다.
* 상기 식단은 수급 사정에 따라 식재료 및 원산지가 변경될 수 있으며, 변경사항은 시설 게시판을 통해 확인하실 수 있습니다.