

2026년 일반식 안내문

- 식단 제공 기준

김제시 어린이·사회복지급식관리지원센터에서 제공하는 식단은 『2025 한국인 영양소섭취기준』에 준하여 작성되었습니다.

연령	하루 기준 에너지	식단 제공 총 에너지	하루 기준 단백질
1-2세	900 kcal	390~450 kcal	20g
3-5세	1,400 kcal	600~680 kcal	25g

* 본 식단의 에너지 및 단백질은 기준량의 $\pm 10\%$ 내외로 작성되었습니다.

- 식단 구성 안내

치즈데이 영·유아의 부족한 칼슘섭취를 충족하기 위해 **매주 수요일 오전간식 치즈 제공**

- 생일 식단

- ☞ 생일 식단은 선택 식단으로 계획
- ☞ 아래 계획 되어 있는 생일 식단 중 원내 사정에 맞게 선택 사용
- ☞ 생일 식단 변경 시 전날 또는 다음날과 식품군이 겹치는 경우 식단 감수 요청

		1		2		3	
오전간식		바나나	버섯죽	사과	치즈고구마죽②	배	애호박죽⑤⑥
점심		백미밥 닭고기미역국⑤⑥⑩ 돈육완자전①⑤⑥⑩ 감자샐러드①⑤ 배추김치⑨		백미밥 소고기미역국⑤⑥⑩ 닭강정④⑤⑥⑫⑩ 양배추샐러드①②⑤ 깍두기⑨		백미밥 들깨미역국⑤⑥ 소불고기⑤⑥⑩ 잡채⑤⑥⑩ 배추김치⑨	
오후간식		케이크①②⑥/우유②		케이크①②⑥/우유②		케이크①②⑥/우유②	
열량/ 단백질	1-2세	514/17	556/18	480/16	545/18	484/17	530/19
	3-5세	710/24	827/27	702/22	802/25	717/25	781/27

2026년 일반식 안내문

- 식단 조리 및 배식시 유의사항

모든 음식은 아이들에게 맛도록 맵고 짜지 않으며, 급식소 상황(영·유아들의 연령 분포 고려)에 맞게 먹기 좋은 크기로 제공하고, 배식 시 빠나 가시가 있는 것은 잘 선별하여 배식하는 것을 원칙으로 합니다.

	음식명	조리법	1-2세 배식	3-5세 배식
밥류	잡곡밥류	· 잡곡량 5% 이내 사용 · 소화가 용이하도록 충분히 불려서 사용	· 여러 가지 종류가 섞인 혼합 잡곡 지양 · 주 2~3회로 제공 횟수 제한하여 소화력 고려	· 횟수 제한 없음
	볶음밥·덮밥	· 채소 크기는 1×1cm 이하 썰기	· 골고루 섞거나 먹기 좋은 형태로 배식	
국류	국	· 건더기의 크기를 손가락으로 떠먹을 수 있도록 썰기	· 식판에 바로 국을 담으면 국물까지 먹기가 어려울 수 있음 (국그릇 권장)	
주찬류	불고기용 (돈·우육)	· 0.2cm 이하의 두께로 주문하고 양념에 재기 전에 3×3cm 크기로 썰어서 조리	· 돼지고기(수육, 돈까스용) 저작이 어렵고 소고기도 질긴 부위는 섭취가 어려우므로 작게 썰거나, 다진 고기를 활용하여 조리	· 스스로 한 번 정도 잘라 먹거나 저작이 쉬운 작은 크기로 제공
	닭	· 가슴살, 안심살, 다리살 부위로 조리 (뼈 제거된 식재료 권장)	· 반드시 닭고기 살만 발라 제공 (뼈 유의)	
	생선	· 가급적 순살 생선 사용	· 배식 전 생선살만 발라서 제공	
	해물	· 오징어, 낙지, 주꾸미, 조갯살 정도 활용하여 조리 · 충분히 익혀서 조리하되 너무 질기지 않도록 조절	· 반드시 0.5-1cm 정도로 작게 잘라서 제공 · 조개는 껍질을 제거하여 살만 발라서 제공 · 건새우는 식감으로 인해 어린 유아는 섭취가 어려워 조리 시 사용할 경우 배식 시 제외하고 제공	
	난류	· 반드시 노른자까지 완숙으로 익혀서 조리	· 삶은 달걀인 경우, 반드시 2-4등분으로 잘라서 물·음료와 함께 제공 · 달걀찜 제공 시 중심온도가 너무 뜨겁지 않도록 식혀서 제공	
	소시지	-	· 1cm미만으로 작게 잘라서 제공	
부찬류	샐러드·쌈채소	· 생채소는 반드시 세척 및 소독하여 조리 · 소스는 배식 직전에 버무려서 제공	· 3-5세보다 작게 잘라서 제공 · 조리가 전혀 되지 않은 생채소를 큰 덩어리로 제공하지 않음	· 직접 손으로 쌈을 싸기보다는 3×3cm 정도로 아이들이 먹기 편하게 잘라서 밥과 함께 수저로 먹을 수 있도록 제공
	나물·무침	· 짜지 않도록 간에 유의	· 2cm이하의 길이로 나물을 잘라서 제공	
김치류	배추김치	· 맵거나 짜지 않도록 고춧가루 함량에 유의 (1-2세는 백김치 고려)	· 잎보다는 줄기 부분을 잘 먹을 수 있음 · 1cm이하 크기로 작게 잘라서 제공	
	깍두기		· 1cm이하 크기로 작게 잘라서 제공	

2026년 일반식 안내문

	음식명	조리법	1-2세 배식	3-5세 배식
면류	국수·잡채	· 면을 충분히 익혀서 조리	· 면을 잘 끊지 못할 수 있으므로 작게 잘라 손가락으로 떠먹을 수 있도록 배식	· 포크로 면이 떠지도록 지도·배려
떡류	떡	· 먹기 좋은 말랑말랑한 상태 확인 (굳어짐 없도록 주의)	· 떡류 제외 ※ 떡 제공 요청 시 학부모에게 안내한 후 감수 가능 ※ 시설 내 운영위원회를 통해 떡 제공에 대해 협의가 된 경우 식단에 제공 가능 (단, 증빙 서류 확인)	· 떡국 제공 시 떡이 너무 크지 않도록 제공 · 조랭이떡, 찹쌀떡, 새알심, 인절미, 경단, 백설기 등 끈적여서 기도를 막을 수 있는 위험이 있으므로 식사 시간 동안 반드시 교사의 모니터링 필요 · 2-4등분으로 작게 잘라 제공 · 목이 메이지 않도록 물·음료와 함께 제공
전류	전	· 나물, 해물 등은 1cm 이하로 작게 잘라서 반죽 조리	· 3×3cm 정도의 크기로 제공	· 스스로 한번 정도 잘라 먹을 수 있도록 제공
기타	견과류·콩류	· 콩조림 등은 물 양을 충분히 하고 푹 익혀서무르게 조리	· 1-2세는 삼킴의 위험이 있어서 식단에 제공하지 않음	· 알레르기 원아 확인 후 제공 · 제공 시 잘게 부수거나 얇게 썰어서 제공
	옥수수		· 옥수수는 찌서 으깬 형태 또는 잘게 썰린 형태로 제공 가능 (원형 그대로 제공하지 않음)	
	표면이 매끄럽고 동글동글한 음식	· 메추리알은 푹 익혀서 조리 · 생과일은 반드시 소독 및 세척	· 메추리알, 방울토마토, 포도 등 제공 시 세로 방향으로 작게 썰고 가급적 껍질을 제거 후 제공 · 제공 시 주의가 필요하며 섭취 시 모니터링 필요	· 메추리알, 방울토마토, 포도 등 2-4등분으로 작게 잘라서 제공하고 제공 시 주의
	파인애플	· 생과일은 반드시 소독 및 세척	· 과량을 섭취하지 않도록 정량 배식 · 빨아먹지 않게 지도 (단백질 분해효소로 인한 염증반응 주의)	
	컵에 주는 음료	· 컵에 이물질이 없도록 확인 후 제공	· 쉬지 않고 또는 급하게 계속 빨거나 마실 경우 기도로 들어갈 수 있으므로 주의 (두세 모금 정도 마시면 꼭 쉬어서 완전히 삼켰는지 확인 후 또 먹을 수 있도록 지도)	
	고구마, 빵 등	· 찐음식은 충분히 푹 익혀서 조리	· 물·음료와 함께 제공하지 않으면 너무 딱딱해서 삼키기가 어렵고 목이 메는 경우가 있으므로 주의 · 제공 시 주의가 필요하며 섭취 시 모니터링 필요	

2026년 일반식 안내문

- 알레르기 유발 식품

☞ 알레르기 유발식품이 들어가는 메뉴에는 번호가 표기됩니다

★단, 센터에서 제공하는 표준레시피를 기준으로 알레르기 유발 식품 표기를 하여 급식소에서 사용하는 재료에 따라 알레르기 유발 식품 표시를 추가 또는 삭제해야 할 수 있습니다

☞ 어린이 급식소에서는 식품알레르기 지침서 마련 및 조사지를 보관하고, 알레르기가 있는 원아에게 대체식 또는 제거식을 제공하며 제공 시 급식운영일지에 반드시 기록하여야 합니다

☞ 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 굴·전복·홍합 등을 포함하는 조개류 ⑲ 잣



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

출처 : 식품의약품안전처

- 원산지 표시 대상 식품

☞ 모든 어린이 급식소는 영유아의 건강·안전 및 소비자의 알 권리 확보를 위해 농수산물이나 그 가공품을 조리하여 제공하는 경우, 식단표에 원산지를 기재하여 공개하여야 합니다(농수산물의 원산지 표시에 관한 법률 제5조 제3항)

☞ 원산지 미표기 시 과태료가 부과될 수 있습니다(집단급식소 해당)

☞ 발급받은 원산지 등이 기재된 영수증이나 거래명세서 등을 매입일부터 6개월간 비치·보관하여야 합니다.
(집단급식소의 경우, 보관하지 않을 시 과태료 20만원 부과)

농축수산물(29)	원산지 표시 대상품목
농산물(3)	1) 밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀 (쌀 가공품 포함) * 멥쌀, 흑미, 찰쌀, 현미, 홍미, 녹미 등 (찐쌀 포함) 2) 배추김치(배추김치가공품 포함)의 원료인 배추(얼갈이배추, 봄동배추 포함)와 고춧가루 * 겉절이, 씻은 김치, 보쌈김치, 백김치 등도 원산지 표시 대상 * 배추김치가공품 : 김치찌개 레토르트, 오징어김치전, 김치볶음밥, 김치만두 등 3) 두부류(가공두부, 유바제외), 콩국수, 콩비지에 사용하는 콩 (콩 가공품 포함) * 식품 유형이 '유바'나 '가공두부' 일 경우 대상아님
축산물(6)	소고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소(유산양포함)고기 *국내산 소고기의 식육(부산물포함) 및 포장육을 사용하는 경우 식육의 종류(한우,육우,젖소) 표시 *축산물가공품 (식품 유형 9가지) 포함 - 햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류, 식육추출가공품, 식육간편조리세트, 식육함유가공품, 포장육
수산물(20)	넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁쉥이(명게), 전복, 방어, 부세 *해당 수산물 가공품(식품유형: 건포류, 어육살, 기타수산물가공품) 포함

2026년 일반식 안내문

- 종교로 인한 일부 메뉴 대체 제공 안내

- ☞ 종교적 이유로 인한 원 내 소고기, 돼지고기 섭취가 불가한 아동이 있을 경우, 다른 단백질 식품군으로 식재료를 변경하여 제공하여 주셔야 합니다.
- ☞ 대체식으로 변경하여 제공하실 경우 식단표 앞, 뒤로 동일식품군이 사용되지 않도록 주의하여 주시기 바랍니다.
- ☞ 동일식품군, 동일조리법으로 변경하였으나, 원 식단과 열량 차이가 $\pm 10\%$ 내외로 발생할 수 있습니다.

- 국

* 소고기, 돼지고기 위주로 조리되는 국의 경우 제거식 보다는 대체식 위주로 사용하여 주시기 바랍니다.

국	대체식			
소고기당면국	달걀당면국①⑤⑥	유부당면국⑤⑥	닭살당면국⑤⑥⑮	김버섯당면국⑤⑥
소고기무국 돈육양파국 *채소류 변경 가능	달걀무채국①	두부무국⑤	닭살무국⑤⑥⑮	새우살무국⑨ 동태살무국⑤⑥
갈비탕·육개장 돈육감자탕	달걀탕①	맑은순두부탕⑤⑥	닭곰탕⑮	게살탕①⑤⑥⑧⑨
만둣국·돈육완자국	유부달걀국①⑤⑥	두부감자국⑤⑥	채소닭고기국⑤⑥⑮	오징어국⑮
소고기버섯찌개 부대찌개		순두부찌개①⑤ 두부김치찌개⑤⑥⑨	닭살김치찌개⑤⑥⑨⑮	참치김치찌개⑤⑥⑨

- 주메뉴

* 부찬의 경우 제거식(소고기 무나물->무나물)이 가능하지만, 주찬의 경우 단백질 및 적정 열량 섭취를 위하여 대체식을 실시하여 주시기 바랍니다.

주찬	대체식			
함박스테이크·떡갈비구이 돈육완자전	달걀말이①⑤	두부전①⑤⑥	닭고기완자전①⑤⑥⑮	흰살생선전①⑤⑥
불고기 (소고기, 돼지고기)	스크램블에그①②⑤	마파두부⑤⑥	오리불고기⑤⑥ 닭갈비⑤⑥⑮	오징어불고기⑤⑥⑮
갈비찜 (소고기, 돼지고기)			찜닭⑤⑥⑮	해물찜⑤⑥⑨⑮
소고기채소볶음 제육볶음	달걀채소볶음①⑤⑥	두부채소볶음⑤⑥	닭살채소볶음⑤⑥⑮	오징어두루치기⑤⑥⑨⑮
소고기장조림 돈육꼭창·미트볼조림	달걀장조림①⑤⑥	두부조림⑤⑥	닭살조림⑤⑥⑮	새우채소조림⑤⑨⑮
탕수육·돈까스		두부강정⑤⑥	순살닭튀김①②⑤⑥⑮	생선까스①⑤⑥
군만두·소시지구이	달걀프라이①⑤	두부부침⑤⑥	치킨너겟①②⑤⑥⑮	해물완자전①⑤⑥⑨⑮

2026년 10월 일반식 식단표 [1-2세]

일 자	[알레르기 유발 식품 표시]			1(목)	2(금)	3(토)						
오전간식	①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱굴·전복·홍합 등을 포함하는 조개류 ⑲잣 ※ ⑬아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어있어 표기를 생략합니다.			소고기숙주죽⑬	굴	개천절						
점심	[식단 유의사항] 1-2세 식단의 조리지시서에는 고추장과 고춧가루가 포함되어 있지 않습니다. 이점 참고하시어 맵지 않도록 조리하여 제공하여 주시기 바랍니다.			잡채덮밥⑤⑥ 바지락맑은국⑮ 돈육사태조림⑤⑥⑩ 백김치 짜먹는요구르트②	백미밥 두부전골⑤⑥ 참나물차돌박이무침⑤⑥⑮ 애호박무침 백깍두기							
오후간식				삶은달걀①/우유②	약밥⑤⑥/우유②							
열량/단백질				443/23	432/15							
일 자	5(월)	6(화)	7(수)	8(목)	9(금)	10(토)						
오전간식	대체휴일	연두부죽⑤	유아치즈②/샤인머스켓	당근스프②	한글날							
점심		백미밥 참치미역국⑤⑥ 달걀말이①⑤ 느타리버섯나물⑤⑥ 백김치	차조밥 된장찌개⑤⑥ 돈육두루치기⑤⑥⑩ 배추나물 백깍두기	김치볶음밥⑤⑨ 송농 소고기참스테이크⑤⑥⑫⑮ 치커리유자청무침 백깍두기								
오후간식		후리가게주먹밥⑤⑥/보리차	우동⑤⑥	찐감자/우유②								
열량/단백질		417/20	410/17	443/16		373/12						
일 자	12(월)	13(화)	14(수)	15(목)	16(금)	17(토)						
오전간식	단감	흑임자죽	유아치즈②/사과	소고기연근죽⑬	배							
점심	백미밥 유부장국⑤⑥ 삼겹살구이⑩ 오이무침⑤⑥ 백김치	수수밥 닭곰탕⑮ 두부간장조림⑤⑥ 잔멸치볶음⑤⑥ 백김치	백미밥 콩나물국⑤ 소갈비찜⑤⑥⑮ 청경채나물⑤⑥ 백김치	새우살덮밥⑤⑥⑨ 시금치맑은국 표고버섯탕수⑤⑥ 양상추샐러드①⑤⑫ 백깍두기	울무밥 돈육실파국⑤⑥⑩ 오리주물럭⑤⑥ 아욱나물⑤⑥ 백깍두기							
오후간식	밤식빵①②⑤⑥/우유②	비빔국수⑤⑥/과채주스	애호박채전①⑤⑥/통글레차	찐고구마/우유②	조청유과①②⑤⑥/우유②							
열량/단백질	413/14	421/19	417/17	446/15	415/17	366/12						
일 자	19(월)	20(화)	21(수)	22(목)	23(금)	24(토)						
오전간식	굴	달걀죽①	유아치즈②/바나나	두부양배추죽⑤	골드키위							
점심	기장밥 김치국⑨ 소고기우엉조림⑤⑥⑮ 시금치볶음⑤ 백깍두기	현미밥 아욱된장국⑤⑥ 돈육양파볶음⑤⑥⑩ 브로콜리나물⑤⑥ 백깍두기	백미밥 소고기당면국⑤⑥⑮ 순살삼치구이⑤⑥ 부추겉절이 백김치	치즈볶음밥②⑤ 송농 달걀조림⑤⑥⑮ 파프리카숙주무침⑤⑥ 백김치	백미밥 감자다시마국⑤⑥ 마파두부⑤⑥⑩ 건가지나물⑤⑥ 백김치							
오후간식	슈크림빵①②⑥/우유②	새우전①⑤⑥⑨/옥수수차	돈육깎임주먹밥⑤⑩/오미자차	찐단호박/우유②	시리얼+우유②⑤							
열량/단백질	419/18	414/17	446/20	423/17	407/13	382/15						
일 자	26(월)	27(화)	28(수)	29(목)	30(금)	31(토)						
오전간식	샤인머스켓	소고기근대죽⑮	유아치즈②/단감	흰살생선시금치죽	사과							
점심	백미밥 수제비④ 돈육콩나물불고기⑤⑥⑩ 상추당근채무침 백깍두기	흑미밥 순두부찌개⑤ 찜닭⑤⑥⑮ 건고구마순나물⑤⑥ 백김치	백미밥 들깨배춧국⑤⑥ 소고기단호박조림⑤⑥⑮ 청포묵무침⑤⑥ 백깍두기	돈육카레라이스 ②⑤⑥⑩⑫⑮⑮ 시래기맑은국 두부스틱①⑤⑥ 백깍두기 방울토마토⑫	차조밥 청경채된장국⑤⑥ 순살고등어양념구이⑤⑥⑦ 연근조림⑤⑥ 백김치							
오후간식	크로와상①②⑥/우유②	잔치국수④	모듬어묵탕⑤⑥	찐감자/우유②	오곡쿠기①②⑤⑥/우유②							
열량/단백질	415/14	409/18	419/21	423/16	418/14	343/11						
원산지표시												
밥	죽	누룽지·송능	배추김치, 겉절이 (배추, 봄동, 열갈이)		콩		소고기		돼지고기	닭고기	오리고기 •오리훈제 포함	
쌀			배추	고춧가루	두부	콩국수	콩비지	국내산				수입산
국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	산	산	한우	산	국내산	국내산	국내산
수산물			농·축산 가공품						수산물 가공품			
오징어	동태	고등어							참치미역국		해물완자조림	
국내산	러시아산	국내산							참치캔(다랑어 : 원양어선)		해물완자(오징어 : 국내산)	

2026년 10월 일반식 식단표 [3-5세]

일 자	[알레르기 유발 식품 표시] ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱굴·전복·홍합 등을 포함하는 조개류 ⑲잣 * ⑬아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어있어 표기를 생략합니다.			1(목)	2(금)	3(토)						
오전간식				소고기숙주죽⑬	굴	개천절						
점심				잡채덮밥⑤⑥ 돈육사태조림⑤⑥⑩ 배추김치⑨ 짜먹는요구르트②	잡곡밥 두부전골⑤⑥ 참나물차돌박이무침⑤⑥⑬ 애호박볶음⑤⑥ 깍두기⑨							
오후간식				삶은달걀①/우유②	무지개떡/우유②							
열량/단백질				664/31	651/23							
일 자	5(월)	6(화)	7(수)	8(목)	9(금)	10(토)						
오전간식	대체휴일	연두부죽⑤	유아치즈②/샤인머스켓	당근스프②	한글날							
점심		백미밥 참치미역국⑤⑥ 달걀말이①⑤ 느타리버섯나물⑤⑥ 배추김치⑨	차조밥 된장찌개⑤⑥ 돈육두루치기⑤⑥⑩ 배추나물 깍두기⑨	김치볶음밥⑤⑨ 소고기찜스테이크⑤⑥⑫⑬ 치커리유자청무침 깍두기⑨								
오후간식		후리가게주먹밥⑤⑥/보리차	우동⑤⑥	찐감자/우유②								
열량/단백질		648/31	610/25	632/22		581/19						
일 자		12(월)	13(화)	14(수)		15(목)	16(금)	17(토)				
오전간식	단감	흑임자죽	유아치즈②/사과	소고기연근죽⑬	배							
점심	잡곡밥 유부장국⑤⑥ 삼겹살구이⑩ 오이무침⑤⑥ 배추김치⑨	수수밥 닭곰탕⑮ 두부데리야끼조림⑤⑥ 잔멸치볶음⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 콩나물국⑤ 소갈비찜⑤⑥⑮ 청경채나물⑤⑥ 배추김치⑨	새우살덮밥⑤⑥⑨ 표고버섯탕수⑤⑥ 양상추샐러드①⑤⑫ 깍두기⑨	울무밥 돈육실팍국⑤⑥⑩ 오리주물럭⑤⑥ 아욱나물⑤⑥ 깍두기⑨							
오후간식	밤식빵①②⑤⑥/우유②	비빔국수⑤⑥	애호박채전①⑤⑥/동글레차	찐 고구마/우유②	조청유과①②⑤⑥/우유②							
열량/단백질	670/23	678/32	610/24	676/22	666/25	525/17						
일 자	19(월)	20(화)	21(수)	22(목)	23(금)	24(토)						
오전간식	굴	달걀죽①	유아치즈②/바나나	두부양배추죽⑤	골드키위							
점심	기장밥 김치국⑨ 소고기우엉조림⑤⑥⑬ 시금치볶음⑤ 깍두기⑨	현미밥 아욱된장국⑤⑥ 돈육양파볶음⑤⑥⑩ 브로콜리나물⑤⑥ 깍두기⑨	잡곡밥 소고기당면국⑤⑥⑬ 순살삼치구이⑤⑥ 부추겉절이 배추김치⑨	치즈볶음밥②⑤ 닭봉조림⑤⑥⑮ 파프리카숙주무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 감자다시마국⑤⑥ 마파두부⑤⑥⑩ 건가지나물⑤⑥ 배추김치⑨							
오후간식	슈크림빵①②⑥/우유②	새우튀김①⑤⑥⑨/옥수수차	돈육깻잎주먹밥⑤⑩/오미자차	찐단호박/우유②	시리얼+우유②⑤							
열량/단백질	670/27	644/30	657/30	641/27	619/19	580/23						
일 자	26(월)	27(화)	28(수)	29(목)	30(금)	31(토)						
오전간식	샤인머스켓	소고기근대죽⑬	유아치즈②/단감	흰살생선시금치죽	사과							
점심	잡곡밥 수제비④ 돈육콩나물불고기⑤⑥⑩ 상추당근채무침 깍두기⑨	흑미밥 순두부찌개⑤ 찜닭⑤⑥⑮ 건고구마순나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 들깨배춧국⑤⑥ 소고기단호박조림⑤⑥⑬ 청포묵무침⑤⑥ 깍두기⑨	돈육카레라이스 ②⑤⑥⑩⑫⑬⑮ 두부스틱①⑤⑥ 깍두기⑨ 방울토마토⑩	차조밥 청경채된장국⑤⑥ 순살고등어양념구이⑤⑥⑦ 연근조림⑤⑥ 배추김치⑨							
오후간식	크로와상①②⑥/우유②	잔치국수⑥	모듬어묵탕⑤⑥	찐감자/우유②	바람떡/우유②							
열량/단백질	678/22	637/28	610/31	636/23	619/22	535/18						
원산지표시												
밥	죽	누룽지·승능	배추김치, 겉절이 (배추, 봄동, 얼갈이)		콩		소고기		돼지고기	닭고기	오리고기 *오리훈제 포함	
쌀			배추	고춧가루	두부	콩국수	콩비지	국내산				수입산
국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	산	산	한우	산	국내산	국내산	국내산
수산물			농·축산 가공품						수산물 가공품			
오징어	동태	고등어							참치미역국		해물완자조림	
국내산	러시아산	국내산							참치캔(다랑어 : 원양어선)		해물완자(오징어 : 국내산)	