

10월의 식단 [1-2세]

< 2026년 10월 식단 소개 >

■ 식단 구성 기준 안내

- ① 영유아의 신체 성장을 위해 필요한 칼로리와 균형 잡힌 영양소 공급을 고려하되 어린이집에서의 급간식이 하루 섭취량의 많은 부분을 차지함을 감안해 충분한 칼로리와 단백질을 포함하여 식단을 작성하였습니다.

(2025 한국인 영양소 섭취기준)

※ 공통식단인 오전간식~오후간식까지의 영양량 계산 / 영양량은 계산 프로그램, 양념, 개인 섭취량 따라 달라질 수 있음

연령	에너지(kcal)	단백질(g)
만1~2세	900kcal	20g
만3~5세	1,400kcal	25g

- ② 급간식 메뉴는 맵거나 자극적이지 않게 조리하며, 인공조미료를 사용하지 않습니다.
(★만 1-2세는 백김치제공, 만3-5세에 비해 작게, 싱겁게 조리한 음식을 제공합니다.)
- ③ 나트륨을 줄인 건강한 국 염도 0.3~0.4 메뉴를 제공하고 있습니다. (찌개류는 0.5 이하)
- ④ 우유 및 유제품은 주 3회 이상 제공됩니다.
- ⑤ 잡곡밥의 경우 한끼당 한가지의 잡곡으로 5% 이내로 사용하여 제공합니다.
- ⑥ 원산지표시는 매월 일괄표시로 제공합니다.
- ⑦ 계획된 급식 메뉴가 계절적 요인이나 식재료 공급 상태에 의해 부득이 대체 메뉴로 변경되는 경우 당일 부모님께 공지해드리므로 양해부탁드립니다.
- ⑧ 가정에서는 식단표를 참고하시어 식품 알레르기가 있는 영유아의 급간식에 대해 담임교사와 미리 의논 하시기 바랍니다.

식 재 료 원 산 지 안 내

밥/죽/누룽지				배추김치		백김치	얼갈이/봄동		콩류			육류			
백미	현미	흑미	찰쌀	배추	고춧가루	배추	배추	고춧가루	두부류	콩국수	콩비지	소고기 (한우/육우/젓소)	돼지고기	닭고기	오리고기
국내산				국내산	국내산	국내산			국내산		국내산	국내산(한우)	국내산	국내산	국내산
수산물									수산물가공품		식육가공품		기타		
명태 (동태)	명태 (코다리)	고등어	갈치	오징어	다랑어	아귀	주꾸미	전복		참치캔(다랑어)					
러시아산	러시아산	국내산	국내산	국내산			베트남산			원양산					

☞ 급식에서 자주 사용하지 않는 염소, 양, 넙치, 꽃게, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 가리비, 우렁행이, 낙지, 참조기, 전복, 방어, 부세, 볼락 사용 시 원산지 기재

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

2026년

10월 주간식단 - 원산지/영양량/알레르기표시

1주							10월 1일	알레르기	10월 2일	알레르기
							목	번호표시	금	번호표시
오전 간식							만둣국	1,5,6,10	소고기청경채죽	16
점심 							찰현미밥 소고기양배추국 가자미구이 숙갓나물 백김치	16 5,6 9	참쌀밥 건새우뭇국 닭야채볶음 쿠스쿠스샐러드 백김치	9 5,6,15 6,12 9
오후 간식							채소비빔국수 매실차	5,6,16	단호박찜 우유	2
저녁 							참쌀밥 순두부백탕 돈육곤약장조림 애호박나물 백김치	5 5,6,10 9	흑미밥 미역된장국 돈육숙주볶음 백김치 바나나	5,6 5,6,10 9
영양량(영)kcal/g (유)kcal/g 메뉴변동사항							685/28 913/37		520/18 694/23	
2주	10월 5일	알레르기	10월 6일	알레르기	10월 7일	알레르기	10월 8일	알레르기	10월 9일	알레르기
	월	번호표시	화	번호표시	수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식			★미역잔멸치죽	2	감자치즈죽	2	브로컬리치즈스프 조각식빵	2,5,6, 15,16 1,2,6		
점심 	대체휴일		차조밥 아욱국 소고기양배추볶음 오이나물 백김치	5,6 5,6,16 9	소고기콩나물밥 황태미역국 리코타치즈샐러드 백김치 배	5,6,16 5 2 9	강황참쌀밥 팽이버섯호박된장국 삼치구이 상추사과무침 백김치	5,6 5,6 5,6 9	한글날	
오후 간식			호박패스트리식빵 우유	1,2,5,6 2	새우로제파스타 요구르트	1,5,6,9, 15,16,1 2	모듬과일 우유	2		
저녁 			기장밥 닭곰탕 깨간장연두부 우영조림 백김치	15 5,6 5,6 9	찰현미밥 청국장찌개 채소계란찜 청경채굴소스볶음 백김치	5,6,10 1 5,6,18 9	흑미밥 유부다시마국 닭카레볶음 숙주나물 백김치	5 2,5,6,12, 15,16,18 9		
영양량(영)kcal/g (유)kcal/g 메뉴변동사항			608/25 811/34		528/23 703/30		509/20 679/26			

푸르니보육지원재단 이현주 영양사 작성

2026년

10월 주간식단 - 원산지/영양량/알레르기표시

3주	10월 12일	알레르기	10월 13일	알레르기	10월 14일	알레르기	10월 15일	알레르기	10월 16일	알레르기
	월	번호표시	화	번호표시	수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식	흰살생선채소죽		사과/스트링치즈 우유	2 2	새우누룽지죽	9	삶은계란 우유	1 2	단호박죽	
점심 	찰쌀밥 들깨무채국 돈묵살청경채조림 콩나물무침 토마토배추김치	5,6,10 5 9	찰현미밥 느타리된장국 안동찜닭 도라지나물 백김치	5,6 5,6,15 9	고기등뼈잔치국수 (밥도제공) 잔멸치볶음 백김치 단감	1,5,6,16 9	차조밥 ★소고기미역국 코다리무조림 양배추사과무침 백김치	5,6,16 5,6 9,12	강황찰쌀밥 순살감자탕 두부강정 가지볶음 백김치	5,6,10 5,6 9
오후 간식	겉걸이데니쉬 우유	1,2,6/2 2	모듬도시락 무첨가주스	1,12	우영깻잎밥 보리차	5,6	새우배추채전 오미자차	1,5,6,9	찐고구마 우유	2
저녁 	기장밥 두부된장국 오리불고기 무쌈채파프리카무침 백김치	5,6 5,6 9	부모참여수업		흑미밥 육개장 두부조림 참나물 백김치	16 5,6 9	찰쌀밥 얼갈이된장국 돈사태김치찜 숙갓나물 백김치	5,6 9,10 9	찰현미밥 무채된장국 소고기잡채볶음 백김치 배	5,6 5,6,16 9
영양량(영)kcal/g (유)kcal/g 메뉴변동사항	542/38		531/19		547/20		577/30		514/21	
	723/51		708/25		730/26		769/41		686/29	
4주	10월 19일	알레르기	10월 20일	알레르기	10월 21일	알레르기	10월 22일	알레르기	10월 23일	알레르기
	월	번호표시	화	번호표시	수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식	닭죽두죽	5,15	바나나 플레인요거트	2	양송이누룽지스프	2,5,6,15,16	소고기두부죽	5,16	애호박수제비	6
점심 	기장밥 두부호박새우젓국 돈육불고기 상추깻잎무침 백김치	5,9 5,6,10 9	차수수밥 건새우아욱국 순살닭갈비 청포묵김무침 백김치	5,6,9 5,6,15 5,6 9	★닭가슴살미역볶음밥 된장찌개 야채계란찜 백김치 키위	5,6,15 5,6,16 1 9	차조밥 김치콩나물국 고등어구이 치커리배무침 백김치	5,9 5,6 9	강황찰쌀밥 팽이버섯된장국 등심돈가스 양상추비타민샐러드 백김치	5,6 1,5,6,10,12 5,6 9
오후 간식	크로와상 우유	2,5,6 2	어묵숙갓우동	1,5,6	만두탕수 매실차	1,5,6,10	사과잼샌드위치 우유	1,2,5,6 2	알감자버터구이 우유	2 2
저녁 	찰쌀밥 소고기숙주국 임연수구이 취나물볶음 백김치	16 5,6 9	흑미밥 돈육김치찌개 새우계란볶음 우영조림 백김치	5,6,9,10 1,9 5,6 9	찰현미밥 오징어묵국 돈육단호박조림 감자채볶음 백김치	5,6,17 5,6,10 5 9	기장밥 근대국 자장닭볶음 양배추라페 백김치	5,6 2,5,6,10,15,16 9	참치비빔밥 계란두부국 도토리묵무침 사과 백김치	5,6 1,5 5,6 2 9
영양량(영)kcal/g (유)kcal/g 메뉴변동사항	555/29		525/18		549/19		592/20		609/27	
	740/39		700/24		732/26		790/26		812/36	

푸르니보육지원재단 이현주 영양사 작성

10월 주간식단 - 원산지/영양량/알레르기표시

5주	10월 26일	알레르기	10월 27일	알레르기	10월 28일	알레르기	10월 29일	알레르기	10월 30일	알레르기
	월	번호표시	화	번호표시	수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식	토마토크림리조또	2,5,6, 12,15,16	새우순두부탕	5,9	모닝빵 우유	6 2	소고기채소죽	5,16	누룽지 백김치	9
점심 	차수수밥		돈육단호박카레라이스		흑미밥	2,5,6,10, 12,16,18	기장밥		강황찹쌀밥	
	애호박된장국	5,6	두부청경채된장국		감자양파국	5,6	유부김치국	9	건새우버섯국	16
	오리고기깻잎볶음	5,6	양상추토마토리코타샐러드	5,6,10	돈육주꾸미볶음	2,5,6, 12	연양불고기	2,5,6, 10,16	다진고기두부조림	5,6,1 0
	무쌈채부추무침		백김치		★미역줄기볶음	9	콩나물무침	5,6	조미김	
	백김치	9	파인애플	9	백김치		백김치	9	백김치	9
오후 간식	쌀베이글 우유	2,5 2	계란칼국수	1,6	김가루주먹밥 옥수수차		찐빵 우유	6,17 2	치즈핫도그 우유	1,2,5, 6 2
저녁 	찰현미밥		찹쌀밥		차조밥		차수수밥		찹쌀밥	
	콩가루배춧국	5,6	닭곰탕	15	얼갈이된장국	5,6	황태두부국	5	얼갈이된장국	5,6
	소고기표고볶음	5,6,16	동태살무조림	5,6	닭야채볶음	5,6,15	돈육깨소스무침	1,5,6,10	돈육채소볶음	10
	시금치나물		숙주나물		다시마튀각		새송이버섯조림	5,6	백김치	9
	백김치	9	백김치	9	백김치	9	백김치	9	파인애플	
영양량(영)kcal/g (유)kcal/g 메뉴변동사항	517/19		532/29		510/24		517/21		699/24	
	689/25		709/38		680/33		689/28		931/31	

10월의 식단 [3-5세]

< 2026년 10월 식단 소개 >

■ 식단 구성 기준 안내

- ① 영유아의 신체 성장을 위해 필요한 칼로리와 균형 잡힌 영양소 공급을 고려하되 어린이집에서의 급간식이 하루 섭취량의 많은 부분을 차지함을 감안해 충분한 칼로리와 단백질을 포함하여 식단을 작성하였습니다.

(2025 한국인 영양소 섭취기준)

※ 공통식단인 오전간식~오후간식까지의 영양량 계산 / 영양량은 계산 프로그램, 양념, 개인 섭취량 따라 달라질 수 있음

연령	에너지(kcal)	단백질(g)
만1~2세	900kcal	20g
만3~5세	1,400kcal	25g

- ② 급간식 메뉴는 맵거나 자극적이지 않게 조리하며, 인공조미료를 사용하지 않습니다.
(★만 1-2세는 백김치제공, 만3-5세에 비해 작게, 싱겁게 조리한 음식을 제공합니다.)
- ③ 나트륨을 줄인 건강한 국 염도 0.3~0.4 메뉴를 제공하고 있습니다. (찌개류는 0.5 이하)
- ④ 우유 및 유제품은 주 3회 이상 제공됩니다.
- ⑤ 잡곡밥의 경우 한끼당 한가지의 잡곡으로 5% 이내로 사용하여 제공합니다.
- ⑥ 원산지표시는 매월 일괄표시로 제공합니다.
- ⑦ 계획된 급식 메뉴가 계절적 요인이나 식재료 공급 상태에 의해 부득이 대체 메뉴로 변경되는 경우 당일 부모님께 공지해드리므로 양해부탁드립니다.
- ⑧ 가정에서는 식단표를 참고하시어 식품 알레르기가 있는 영유아의 급간식에 대해 담임교사와 미리 의논 하시기 바랍니다.

식 재 료 원 산 지 안 내

밥/죽/누룽지				배추김치		백김치	얼갈이/봄동		콩류			육류			
백미	현미	흑미	찰쌀	배추	고춧가루	배추	배추	고춧가루	두부류	콩국수	콩비지	소고기 (한우/육우/젓소)	돼지고기	닭고기	오리고기
국내산				국내산	국내산	국내산			국내산		국내산	국내산(한우)	국내산	국내산	국내산
수산물									수산가공품		식육가공품		기타		
명태 (동태)	명태 (코다리)	고등어	갈치	오징어	다랑어	아귀	주꾸미	전복		참치캔(다랑어)					
러시아산	러시아산			국내산			베트남산			원양산					

☞ 급식에서 자주 사용하지 않는 염소, 양, 넙치, 꽃게, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 가리비, 우렁행이, 낙지, 참조기, 전복, 방어, 부세, 볼락 사용 시 원산지 기재

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

2026년

10월 주간식단 - 원산지/영양량/알레르기표시

1주							10월 1일	알레르기	10월 2일	알레르기
							목	번호표시	금	번호표시
오전 간식							만둣국	1,5,6,10	소고기청경채죽	16
점심 							찰현미밥 소고기양배추국 가자미구이 숙갓나물 토마토배추김치	16 5,6 9,12	잡쌀밥 건새우뭇국 닭야채볶음 쿠스쿠스샐러드 홍시깍두기	9 5,6,15 6,12 9
오후 간식							채소비빔국수 매실차	5,6,16	단호박찜 우유	2
저녁 							잡쌀밥 순두부백탕 돈육곤약장조림 애호박나물 백김치	5 5,6,10 9	흑미밥 미역된장국 돈육숙주볶음 백김치 바나나	5,6 5,6,10 9
영양량(영)kcal/g (유)kcal/g 메뉴변동사항							685/28		520/18	
							913/37		694/23	
2주	10월 5일	알레르기	10월 6일	알레르기	10월 7일	알레르기	10월 8일	알레르기	10월 9일	알레르기
	월	번호표시	화	번호표시	수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식			★미역잔멸치죽		감자치즈죽	2	브로컬리치즈스프 조각식빵	2,5,6, 15,16 1,2,6		
점심 	대체휴일		차조밥 아욱국 소고기양배추볶음 오이나물 토마토배추김치	5,6 5,6,16 9,12	소고기콩나물밥 황태미역국 리코타치즈샐러드 토마토배추김치 배	5,6,16 5 2 9,12	강황잡쌀밥 팽이버섯호박된장국 삼치구이 상추사과무침 홍시깍두기	5,6 5,6 5,6 9	한글날	
오후 간식			호박패스트리식빵 우유	1,2,5,6 2	새우로제파스타 요구르트	1,5,6,9, 15,16,1 2,5	모듬과일 우유	2		
저녁 			기장밥 닭곰탕 깨간장연두부 우영조림 백김치	15 5,6 5,6 9	찰현미밥 청국장찌개 채소계란찜 청경채굴소스볶음 백김치	5,6,10 1 5,6,18 9	흑미밥 유부다시마국 닭카레볶음 숙주나물 백김치	5 2,5,6,12, 15,16,18 9		
영양량(영)kcal/g (유)kcal/g 메뉴변동사항			608/25		528/23		509/20			
			811/34		703/30		679/26			

푸르니보육지원재단 이현주 영양사 작성

2026년

10월 주간식단 - 원산지/영양량/알레르기표시

3주	10월 12일	알레르기	10월 13일	알레르기	10월 14일	알레르기	10월 15일	알레르기	10월 16일	알레르기
	월	번호표시	화	번호표시	수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식	흰살생선채소죽		사과/스트링치즈 우유	2 2	새우누룽지죽	9	삶은계란 우유	1 2	단호박죽	
점심 	찰쌀밥 들깨무채국 돈묵살청경채조림 콩나물무침 토마토배추김치	5,6,10 5 9,12	찰현미밥 느타리된장국 안동찜닭 도라지나물 홍시깍두기	5,6 5,6,15 9	고기등뼈잔치국수 (밥도제공) 잔멸치볶음 홍시깍두기 단감	1,5,6,16 9	차조밥 ★소고기미역국 코다리무조림 양배추사과무침 토마토배추김치	5,6,16 5,6 9,12	강황찰쌀밥 순살감자탕 두부강정 가지볶음 토마토배추김치	5,6,10 5,6 9
오후 간식	겉걸이데니쉬 우유	1,2,5,6 2	모듬도시락 무첨가주스	1,12	우영깻잎밥 보리차	5,6	새우배추채전 오미자차	1,5,6,9	찐고구마 우유	2
저녁 	기장밥 두부된장국 오리불고기 무쌈채파프리카무침 백김치	5,6 5,6 9	부모참여수업		흑미밥 육개장 두부조림 참나물 백김치	16 5,6 9	찰쌀밥 얼갈이된장국 돈사태김치찜 숙갓나물 백김치	5,6 9,10 9	찰현미밥 무채된장국 소고기잡채볶음 백김치 배	5,6 5,6,16 9
영양량(영)kcal/g (유)kcal/g 메뉴변동사항	542/38		531/19		547/20		577/30		514/21	
	723/51		708/25		730/26		769/41		686/29	
4주	10월 19일	알레르기	10월 20일	알레르기	10월 21일	알레르기	10월 22일	알레르기	10월 23일	알레르기
	월	번호표시	화	번호표시	수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식	닭죽두죽	5,15	바나나 플레인요거트	2	양송이누룽지스프	2,5,6,15,16	소고기두부죽	5,16	애호박수제비	6
점심 	기장밥 두부호박새우젓국 돈육불고기 상추깻잎무침 토마토배추김치	5,9 5,6,10 9,12	차수수밥 건새우아욱국 순살닭갈비 청포묵김무침 토마토배추김치	5,6,9 5,6,15 5,6 9,12	★닭가슴살미역볶음밥 된장찌개 야채계란찜 토마토배추김치 키위	5,6,15 5,6 1 9,12	차조밥 김치콩나물국 고등어구이 치커리배무침 토마토배추김치	5,9 5,6 9,12	강황찰쌀밥 팽이버섯된장국 등심돈가스 양상추비타민샐러드 홍시깍두기	5,6 1,5,6,10,12 5,6 9
오후 간식	크로와상 우유	1,2,6 2	어묵숙갓우동	1,5,6	만두탕수 매실차	1,5,6,10	사과잼샌드위치 우유	6 2	알감자버터구이 우유	2 2
저녁 	찰쌀밥 소고기숙주국 임연수구이 취나물볶음 백김치	16 5,6 9	흑미밥 돈육김치찌개 새우계란볶음 우영조림 백김치	5,6,9,10 1,9 5,6 9	찰현미밥 오징어묵국 돈육단호박조림 감자채볶음 백김치	5,6,17 5,6,10 5 9	기장밥 근대국 자장닭볶음 양배추라페 백김치	5,6 2,5,6,10,15,16 9	참치비빔밥 계란두부국 도토리묵무침 사과 백김치	5,6 1,5 5,6 2 9
영양량(영)kcal/g (유)kcal/g 메뉴변동사항	555/29		525/18		549/19		592/20		609/27	
	740/39		700/24		732/26		790/26		812/36	

푸르니보육지원재단 이현주 영양사 작성

10월 주간식단 - 원산지/영양량/알레르기표시

5주	10월 26일	알레르기	10월 27일	알레르기	10월 28일	알레르기	10월 29일	알레르기	10월 30일	알레르기
	월	번호표시	화	번호표시	수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식	토마토크림리조또	2,5,6, 12,15,16	새우순두부탕	5,9	모닝빵 우유	6 2	소고기채소죽	5,16	누룽지 백김치	9
점심 	차수수밥		돈육단호박카레라이스	2,5,6,10, 12,16,18	흑미밥		기장밥		강황찹쌀밥	
	애호박된장국	5,6	두부청경채된장국	5,6	감자양파국	5,6	유부김치국	9,12	건새우버섯국	9
	오리고기깻잎볶음	5,6	양상추토마토리코타샐러드	2,5,6, 12	돈육주꾸미볶음	5,6,10	연양불고기	2,5,6, 10,16	다진고기두부조림	5,6,1 0
	무쌈채부추무침		홍시깍두기	9	★미역줄기볶음		콩나물무침	5,6	조미김	
	토마토배추김치	9,12	파인애플		토마토배추김치	9,12	홍시깍두기	9	홍시깍두기	9
오후 간식	쌀베이글 우유	2,5 2	계란칼국수	1,6	김가루주먹밥 옥수수차		찐빵 우유	6,17 2	치즈핫도그 우유	1,2,5, 6 2
저녁 	찰현미밥		찹쌀밥		차조밥		차수수밥		찹쌀밥	
	콩가루배춧국	5,6	닭곰탕	15	얼갈이된장국	5,6	황태두부국	5	얼갈이된장국	5,6
	소고기표고볶음	5,6,16	동태살무조림	5,6	닭야채볶음	5,6,15	돈육깨소스무침	1,5,6,10	돈육채소볶음	10
	시금치나물		숙주나물		다시마튀각		새송이버섯조림	5,6	백김치	9
영양량(영)kcal/g		517/19	532/29		510/24		517/21		699/24	
(유)kcal/g		689/25	709/38		680/33		689/28		931/31	
메뉴변동사항										