11월의 식단 [1-2세]

< 2026년 11월 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 의논하시기 바랍니다.

식 재 료 원 산 지 안 내

밥/죽/누룽지				배추김치		백김치	얼갈이/봄동		콩류			육류			
백미	현미	흑미	찹쌀	배추	고춧가루	배추	배추	고춧가루	두부류	콩국수	콩비지	소고기 (한우/육우/젖소)	돼지고기	닭고기	오리고기
국내산				국내산	국내산	국내산			국내산		국내산	국내산(한우)	국내산	국내산	국내산

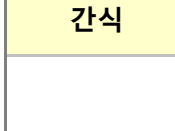
수산물									수산가공품		식육가공품		기타			
명태 (동태)	명태 (코다리)	고등어	갈치	오징어	다랑어	아귀	주꾸미	전복								
러시아산	러시아산			국내산			베트남산									

☞ 급식에서 자주 사용하지 않는 염소, 양, 넙치, 꽃게, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 가리비, 우렁쉥이, 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

11월 주간식단 - 원산지/영양량/알레르기표시

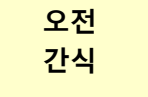
1주	11월 2일	알레르기	11월 3일	알레르기	11월 4일	알레르기	11월 5일	알레르기	11월 6일	알레르기
	월	번호표시	화	번호표시	수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식	닭고기채소죽	15	★단호박스프 조각식빵	2,5,6, 15,16 1,2,6	삶은계란 두유	1	사과/스트링치즈 우유	2 2	흰살생선죽	
점심 	찹쌀밥 순두부백탕 돈육곤약장조림 치커리사과무침 백김치	 5 5,6,10 9	차수수밥 근대국 순살닭갈비 비타민무침 백김치	 5,6 5,6,15 5,6 9	소고기쌀국수 밥도제공 새우청경채볶음 백김치 바나나	5,6, 15,16 9 9	강황쌀밥 온도토리묵국 임연수구이 참나물무침 백김치	 5,9 5,6 5,6 9	찹쌀밥 육개장 연두부계란찜 우엉볶음 백김치	 16 1 5,6 9
오후 간식	밤식빵 우유	2,5,6 2	크림카레우동 우유	2,5,10, 12,16,18 2	멸치야채주먹밥 옥수수차		닭가슴살샐러드 유기농주스	1,5,15	약밥 우유	5 2
저녁 	기장밥 감자양파국 소고기양배추볶음 청포묵김무침 백김치	 5,6,16 5,6 9	차조밥 소고기미역국 가자미조림 시금치무침 백김치	 5,6,16 5,6 5,6 9	찰현미밥 유부된장국 돈육장똑똑이 오이무침 백김치	 5,6 5,6,10 9	흑미밥 소고기뭇국 두부조림 다시마튀각 백김치	 5,6,16 5,6 9	찰보리밥 동태쑥갓국 훈제오리볶음 백김치 귤	 5,6 1,2,5,6,16 9
영양량(영)kcal/g	562/25		513/21		598/29		677/26		609/25	
(유)kcal/g	749/34		684/28		798/39		903/35		812/33	
메뉴변동사항										

2주	11월 9일	알레르기	11월 10일	알레르기	11월 11일	알레르기	11월 12일	알레르기	11월 13일	알레르기
	월	번호표시	화	번호표시	수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식	새우버섯죽	9	시금치국밥	2,5,6, 15,16	소고기미역죽	16	만둣국	2,5,6,9, 15,16,17	모닝빵 두유	2,5,6 5
점심 	기장밥 두부된장국 소고기주꾸미볶음 숙주나물 백김치	 5 5,6,16 9	차조밥 돈육김치찌개 두부강정 양상추비타민리코타샐러드 백김치	 5,6,9,10 1,5,6 2,5,6 9	영양비빔밥 콩나물국 도토리묵무침 백김치 샤인머스캣	5,6,10 5 5,6 9	기장밥 팽이버섯된장국 치즈돈가스 양배추샐러드 백김치	 5,6 2,5,6,10 5,6 9	강황쌀밥 소고기버섯전골 코다리무조림 구이김 백김치	 5,6,16 5,6 9
오후 간식	롤케이크 우유	1,2,5,6 2	★단호박된장수제비	5,6	두부도너츠 우유	2,5,6 2	안매운김치전 옥수수차	1,6,9	찐고구마 우유	 2
저녁 	차수수밥 건새우호박된장국 닭야채볶음 새송이버섯조림 백김치	 5,6,9 5,6,15 5,6 9	찰현미밥 다시마감자국 임연수조림 당근라페 백김치	 5,6 5,6 9	흑미밥 새우뭇국 오리고기양파구이 무쌈채무침 백김치	 9 9	찹쌀밥 계란파국 돈목살데리야끼 깻잎순나물 백김치	 1, 5,6,10,18 9	기장밥 얼갈이된장국 돈육콩나물볶음 백김치 파인애플	 5,6 5,10 9
영양량(영)kcal/g	568/20		513/24		517/18		507/24		663/28	
(유)kcal/g	757/27		684/32		689/24		676/32		884/37	
메뉴변동사항										

푸르니보육지원재단 이현주 영양사 작성

2026년

11월 주간식단 - 원산지/영양량/알레르기표시

3주	11월 16일	알레르기	11월 17일	알레르기	11월 18일	알레르기	11월 19일	알레르기	11월 20일	알레르기
	월	번호표시	화	번호표시	수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식	대게살야채죽	8	바나나		순두부백탕	5	버섯수제비	6	누룽지죽	
			플레인요거트	2	양념장	5,6			백김치	9
점심 	차조밥		찹쌀밥		돈육자장밥	2,5,6,10,15,16	강황쌀밥		유부쑥갓우동	5,6
	느타리버섯된장국	5,6	건새우미역국	18	계란파국	1	돈육우거지국	5,6,10	밥도제공	5,6
	돈육김치불고기	5,6,9,10	닭다리살간장조림	5,6,15	오이크래미샐러드	1,5,6,8	두부조림	5,6	새우양배추볶음	9
	온두부	5	콩나물무침	5	백김치	9	세발나물		백김치	
	백김치	9	백김치	9	파인애플		백김치	9	귤	9
오후 간식	치즈머핀	1,2,5,6	★단호박두부전	1,6	프렌치토스트	1,2,6	모둠과일	9	찐감자	
	우유	2	유자차		우유	2	우유	2	우유	2
저녁 	흑미밥		기장밥		차수수밥		찰현미밥		흑미밥	
	돈육콩비지찌개	5,6,10	소고기양배추국	16	닭곰탕	15	근대국	5,6	연두부오징어국	5,17
	새우스크램블에그	1,9	삼치구이	5,6	다진고기두부조림	5,6,10	소고기당면볶음	5,6,16	닭고기채소볶음	5,15
	돌자반		유채된장무침	5,6	파래무초무침		양배추사과무침		조미김	
	백김치	9	백김치	9	백김치	9	백김치	9	백김치	9
영양량(영)kcal/g	581/33		573/23		502/21		507/25		556/23	
(유)kcal/g	775/45		764/31		670/27		676/34		742/31	
메뉴변동사항										

4주	11월 23일	알레르기	11월 24일	알레르기	11월 25일	알레르기	11월 26일	알레르기	11월 27일	알레르기
	월	번호표시	화	번호표시	수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식	닭브로컬리죽	15	토마토스크램블	1,9	해물크림리조또	2,5,6,9,15,16	소고기채소죽	16	양송이스프	2,5,6,15,16
			우유	2					조각식빵	5
점심	찹쌀밥		차수수밥		차조밥	5,6,9	강황쌀밥		찹쌀밥	
	황태두부국	5	두부된장찌개	5,6,16	들깨미역국		청국장	5,6,10	설렁탕/소면	6,16
	돈육콩나물볶음	5,6,10	돈채파프리카볶음	1	돈수육/새우젓	10,9	고등어구이	5,6	멸치볶음	5,6
	상추쌈	5,6	새송이버섯조림	5,6	양배추쌈	5,6	청포묵김무침	5,6	도토리묵쑥갓무침	5,6
	백김치	9	백김치	9	백김치	9	백김치	9	백김치	9
오후 간식	크로와상	1,2,6,13	★단호박맛탕	6	참치채소전	1,6	메밀국수	3,5,6	호떡	2,5,6
	우유	2	오미자차		우유	2			우유	2
저녁 	기장밥		차조밥		흑미밥		찰현미밥		돈육하이라이스	2,5,6,10,12,15,16,18
	파송송계란국	1	홍합뭇국	18	콩나물국	5	새우계란국	1,9	아욱국	5,6
	코다리감자조림	5,6	채소두부찜	5,6	닭고구마조림	5,6,15	돈육깨소스무침	1,5,6,10	메추리알장조림	1
	시금치나물		치커리배무침		무나물		감자조림	5,6	백김치	9
	백김치	9	백김치	9	백김치	9	백김치	9	단감	
영양량(영)kcal/g	556/32		611/44		546/21		624/28		554/18	
(유)kcal/g	742/42		814/58		728/27		832/38		739/24	
메뉴변동사항										

푸르니보육지원재단 이현주 영양사 작성

2026년

11월 주간식단 - 원산지/영양량/알레르기표시

5주	11월 30일	알레르기									
	월	번호표시									
오전 간식	소고기청경채죽	16									
점심 	차조밥 근대국 돈육오징어볶음 숙주나물 백김치	 5,6 5,6,10,17 9									
오후 간식	우리쌀베이글 우유	2,5,6 2									
저녁 	찹쌀밥 육개장 계란말이 양배추나물 백김치	 16 1 9									
영양량(영)kcal/g	586/30										
(유)kcal/g	782/40										
메뉴변동사항											

푸르니보육지원재단 이현주 영양사 작성

11월의 식단 [3-5세]

< 2026년 11월 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 의논하시기 바랍니다.

식 재 료 원 산 지 안 내

밥/죽/누룽지				배추김치		백김치	얼갈이/봄동		콩류			육류			
백미	현미	흑미	찹쌀	배추	고춧가루	배추	배추	고춧가루	두부류	콩국수	콩비지	소고기 (한우/육우/젖소)	돼지고기	닭고기	오리고기
국내산				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								
러시아산	러시아산	국내산		국내산			베트남산									

☞ 급식에서 자주 사용하지 않는 염소, 양, 넙치, 꽃게, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 가리비, 우렁쉥이, 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

11월 주간식단 - 원산지/영양량/알레르기표시

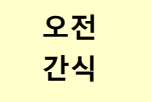
1주	11월 2일	알레르기	11월 3일	알레르기	11월 4일	알레르기	11월 5일	알레르기	11월 6일	알레르기
	월	번호표시	화	번호표시	수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식	닭고기채소죽	15	★단호박스프 조각식빵	2,5,6,15,16 5	삶은계란 두유	1	사과/스트링치즈 우유	2 2	흰살생선죽	
점심	찹쌀밥 순두부백탕 돈육곤약장조림 치커리사과무침 토마토배추김치	 5 5,6,10 9,12	차수수밥 근대국 순살닭갈비 비타민무침 토마토배추김치	 5,6 5,6,15 5,6 9,12	소고기쌀국수 밥도제공 새우청경채볶음 홍시깍두기 바나나	5,6,15,16 9 9	강황쌀밥 온도토리묵국 임연수구이 참나물무침 홍시깍두기	 5,9 5,6 5,6 9	찹쌀밥 육개장 연두부계란찜 우엉볶음 토마토배추김치	 16 1 5,6 9
오후 간식	밤식빵 우유	1,2,5,6,13,14 2	크림카레우동 우유	2,5,10,12,16,18 2	멸치야채주먹밥 옥수수차		닭가슴살샐러드 유기농주스	1,5,15	약밥 우유	5 2
저녁	기장밥 감자양파국 소고기양배추볶음 청포묵김무침 백김치	 5,6,16 5,6 9	차조밥 소고기미역국 가자미조림 시금치무침 백김치	 5,6,16 5,6 5,6 9	찰현미밥 유부된장국 돈육장똑똑이 오이무침 백김치	 5,6 5,6,10 9	흑미밥 소고기뭇국 두부조림 다시마튀각 백김치	 5,6,16 5,6 9	찰보리밥 동태쑥갓국 훈제오리볶음 백김치 귤	 5,6 1,2,5,6,16 9
영양량(영)kcal/g	562/25		513/21		598/29		677/26		609/25	
(유)kcal/g	749/34		684/28		798/39		903/35		812/33	
메뉴변동사항										

2주	11월 9일	알레르기	11월 10일	알레르기	11월 11일	알레르기	11월 12일	알레르기	11월 13일	알레르기
	월	번호표시	화	번호표시	수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식	새우버섯죽	9	시금치국밥	5,6	소고기미역죽	16	만둣국	2,5,6,9,15,16,17	모닝빵 두유	2,5,6 5
점심	기장밥 두부된장국 소고기주꾸미볶음 숙주나물 토마토배추김치	 5 5,6,16 9,12	차조밥 돈육김치찌개 두부강정 양상추비타민리코타샐러드 홍시깍두기	 5,6,9,10 1,5,6 2,5,6 9	영양비빔밥 콩나물국 도토리묵무침 토마토배추김치 샤인머스캣	5,6,10 5 5,6 9	기장밥 팽이버섯된장국 치즈돈가스 양배추샐러드 토마토배추김치	 5,6 2,5,6,10 5,6 9,12	강황쌀밥 소고기버섯전골 코다리무조림 구이김 토마토배추김치	 5,6,16 5,6 9,12
오후 간식	롤케이크 우유	1,2,5,6 2	★단호박된장수제비	5,6	두부도너츠 우유	2,5,6 2	안매운김치전 옥수수차	1,6,9	찐고구마 우유	 2
저녁	차수수밥 건새우호박된장국 닭야채볶음 새송이버섯조림 백김치	 5,6,9 5,6,15 5,6 9	찰현미밥 다시마감자국 임연수조림 당근라페 백김치	 5,6 5,6 9	흑미밥 새우뭇국 오리고기양파구이 무쌈채무침 백김치	 9 9	찹쌀밥 계란파국 돈목살데리야끼 깻잎순나물 백김치	 1 5,6,10,18 9	기장밥 얼갈이된장국 돈육콩나물볶음 백김치 파인애플	 5,6 5,10 9
영양량(영)kcal/g	568/20		513/24		517/18		507/24		663/28	
(유)kcal/g	757/27		684/32		689/24		676/32		884/37	
메뉴변동사항										

푸르니보육지원재단 이현주 영양사 작성

2026년

11월 주간식단 - 원산지/영양량/알레르기표시

3주	11월 16일	알레르기	11월 17일	알레르기	11월 18일	알레르기	11월 19일	알레르기	11월 20일	알레르기
	월	번호표시	화	번호표시	수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식	대게살야채죽	8	바나나 플레인요거트	 2	순두부백탕 양념장	5 5,6	버섯수제비	6	누룽지죽 백김치	 9
점심 	차조밥 느타리버섯된장국 돈육김치불고기 온두부 홍시깍두기	 5,6 5,6,9,10 5 9	찹쌀밥 건새우미역국 닭다리살간장조림 콩나물무침 토마토배추김치	 9 5,6,15 5 9,12	돈육자장밥 계란파국 오이크래미샐러드 홍시깍두기 파인애플	2,5,6,10,15,16 1 1,5,6,8 9	강황쌀밥 돈육우거지국 두부조림 세발나물 홍시깍두기	 5,6,10 5,6 9	유부쑥갓우동 밥도제공 새우양배추볶음 토마토배추김치 귤	5,6 9 9,12
오후 간식	치즈머핀 우유	1,2,5,6 2	★단호박두부전 유자차	1,6	프렌치토스트 우유	1,2,6 2	모둠과일 우유	9 2	찐감자 우유	 2
저녁 	흑미밥 돈육콩비지찌개 새우스크램블에그 돌자반 백김치	 5,6,10 1,9 9	기장밥 소고기양배추국 삼치구이 유채된장무침 백김치	 16 5,6 5,6 9	차수수밥 닭곰탕 다진고기두부조림 파래무초무침 백김치	 15 5,6,10 9	찰현미밥 근대국 소고기당면볶음 양배추사과무침 백김치	 5,6 5,6,16 9	흑미밥 연두부오징어국 닭고기채소볶음 조미김 백김치	 5,17 5,15 9
영양량(영)kcal/g	581/33		573/23		502/21		507/25		556/23	
(유)kcal/g	775/45		764/31		670/27		676/34		742/31	
메뉴변동사항										

4주	11월 23일	알레르기	11월 24일	알레르기	11월 25일	알레르기	11월 26일	알레르기	11월 27일	알레르기
	월	번호표시	화	번호표시	수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식	닭브로컬리죽	15	토마토스크램블 우유	1,9 2	해물크림리조또	2,5,6,9,15,16	소고기채소죽	16	양송이스프 조각식빵	2,5,6,15,16 5
점심	찹쌀밥 황태두부국 돈육콩나물볶음 상추쌈 홍시깍두기	 5 5,6,10 5,6 9	차수수밥 두부된장찌개 돈채파프리카볶음 새송이버섯조림 토마토배추김치	 5,6,16 1 5,6 9,12	차조밥 들깨미역국 돈수육/새우젓 양배추쌈 토마토배추김치	5,6,9 10,9 5,6 9,12	강황쌀밥 청국장 고등어구이 청포묵김무침 홍시깍두기	 5,6,10 5,6 5,6 9	찹쌀밥 설렁탕/소면 멸치볶음 도토리묵쑥갓무침 홍시깍두기	 6,16 5,6 5,6 9
오후 간식	크로와상 우유	1,2,6,13 2	★단호박맛탕 오미자차	6	참치채소전 우유	1,6 2	메밀국수	3,5,6	호떡 우유	2,5,6 2
저녁 	기장밥 파송송계란국 코다리감자조림 시금치나물 백김치	 1 5,6 9	차조밥 홍합뭇국 채소두부찜 치커리배무침 백김치	 18 5,6 9	흑미밥 콩나물국 닭고구마조림 무나물 백김치	 5 5,6,15 9	찰현미밥 새우계란국 돈육깨소스무침 감자조림 백김치	 1,9 1,5,6,10 5,6 9	돈육하이라이스 아욱국 메추리알장조림 백김치 단감	2,5,6,10,12,15,16,18 5,6 1 9
영양량(영)kcal/g	556/32		611/44		546/21		624/28		554/18	
(유)kcal/g	742/42		814/58		728/27		832/38		739/24	
메뉴변동사항										

푸르니보육지원재단 이현주 영양사 작성

2026년

11월 주간식단 - 원산지/영양량/알레르기표시

5주	11월 30일	알레르기								
	월	번호표시								
오전 간식	소고기청경채죽	16								
점심	차조밥 근대국 돈육오징어볶음 숙주나물 토마토배추김치	 5,6 5,6,10,17 9,12								
오후 간식	우리쌀베이글 우유	2,5,6 2								
저녁 	찹쌀밥 육개장 계란말이 양배추나물 백김치	 16 1 9								
영양량(영)kcal/g	586/30									
(유)kcal/g	782/40									
메뉴변동사항										

푸르니보육지원재단 이현주 영양사 작성