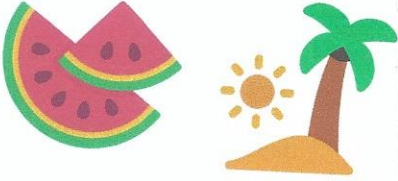


작성자: 경산시 어린이·사회복지급식관리지원센터 영양사 전 직원

날짜			1(수)	2(목)염도측정Day	3(금)	
오전간식			김가루죽	버섯죽	새우살죽 5,6,9	
점심			돼지고기야채덮밥 5,6,10,15,18 버섯된장국 5,6 맛살샐러드 1,5,6,8 김치	백미밥 달걀파국 1,5,6 새우채소볶음 5,6,17 콩나물무침 5,6 깍두기 9	순살돼지볶음탕 5,6,15 단배추나물 5,6 김치	
오후간식			수박/우유 2	김가루죽먹밥 5,6/물	바나나/우유 2	
열량/단백질			422/17	376/16	446/24	
원산지	이미지: flaticon.com					
날짜	6(월)	7(화)견학식단	8(수)지구사랑DAY	9(목)염도측정Day	10(금)	
오전간식	채소죽 5,6	채소죽 5,6	닭살죽	두부죽 5,6	단호박죽	
점심	백미밥 돼지고기된장국 5,6,10 삼색달걀말이 1,5 애호박볶음 5,6 김치	돈까스 5 우동국물 5,6 감자튀김&샐러드 1,5,6,15 (무가당)오렌지주스	참치채소볶음밥 5,6 들깨미역국 5,6 두부간장조림 5,6 깍두기 9	백미밥 오이냉국 5,6 매추리알간장조림 1,5,6,12 쇠고기잡채 5,6,16 백김치	백미밥 어묵국 5,6 순살돼지목사구이 5,6,10 호박나물 5,6 백김치	
오후간식	오렌지/우유 2	수박/우유 2	사과/우유 2	치즈스틱 1,2,5,6/물	토마토 12/우유 2	
열량/단백질	454/19	603/22	420/19	422/18	435/19	
원산지		돈까스(돼지고기):국내산	참치(다량):원양산			
날짜	13(월)	14(화)	15(수)견학식단	16(목)염도측정Day	17(금)제헌절	
오전간식	미역죽 5,6	쇠고기죽 5,6,16	들깨죽	들깨죽		
점심	백미밥 연두부국 5,6 쇠고기채소볶음 5,6,16 시금치나물 5,6 김치	백미밥 달걀양파국 1,5,6 돼지고기참스테이크 5,6,10,12,16,18 양배추나물 5,6 깍두기 9	오뎅꼬마김밥 1,2,5,6,10,13,15,16 감자튀김&케첩 1,5,6,10,12	흑미밥 열무된장국 5,6 간장마파두부 5,6 멸치볶음 5,6 백김치		
오후간식	자두/우유 2	*플레인요거트 2	복숭아 11/우유 2	딸기잼토스트 1,2,5,6/물		
열량/단백질	430/18	494/23	645/24	439/17		
원산지						
날짜	20(월)	21(화)	22(수)지구사랑DAY	23(목)염도측정Day	24(금)	
오전간식	게살죽 1,5,6,8	애호박죽 5,6	두부죽	달걀죽 1	참깨죽	
점심	백미밥 복어국 5,6 떡갈비채소볶음 5,6,10,16 감자채볶음 5,6 김치	백미밥 두부탕국 5,6 간장오리불고기 5,6 김자반 김치	대파달걀볶음밥 1,5,6 콩나물국 5 새우살크림소스볶음 2,9 김치	백미밥 동태살미역국 5,6 돼지고기채소볶음 5,6,10 가지나물 5,6 깍두기 9	백미밥 차돌박이된장국 5,6 *두부구이&간장 5,6 느타리버섯나물 5,6 김치	
오후간식	수박/우유 2	찐고구마/물	바나나/우유 2	감자튀김 5,6	복숭아 11/우유 2	
열량/단백질	507/19	400/11	474/19	375/16	484/18	
원산지	떡갈비(소고기,돼지고기):국내산					
날짜	27(월)	28(화)	29(수)	30(목)염도측정Day	31(금)	
오전간식						
점심	하절기	가정	학습	기간		
오후간식						
열량/단백질						
원산지						



경산시어린이·사회복지
급식관리지원센터
홈페이지 바로가기

본 식단은 영양 필요량에 따라 영양학적으로 작성하였습니다. 식단 임의 변경 시 영양사가 작성한 식단으로 보기 어려우므로 센터 로고 사용이 불가능합니다.

■ 시설 및 식재료 수급 사정에 따라 식단 변경이 필요한 경우 긴급적 동일 식품군-조리법 내 변경하되 다른 식품군-조리법으로 변경 시 식단 감수 제도를 이용할 수 있습니다. (식단구성안내문 참고)

■ 안전한 급식 제공을 위해 식단구성안내문 및 식단표 하단의 "조리 및 배식 시 유의사항"을 참고 바랍니다.

■ 간식과 함께 제공되는 물은 시설 사정에 따라 보리차(기타 차 종류) 또는 그 외 음료로 변경하여 사용 가능합니다.

■ 1~2세와 3~5세가 상이한 메뉴는 " * "으로 표시되어있으며, 파란색 글씨는 오전 죽과 연계한 식재료입니다.

■ 알레르기 유발 식품 표시 : 품목을 확인 하고 알레르기 반응을 보이는 유아에게는 급식 시 각별한 주의 부탁드립니다.

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

13 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다. (식품알레르기 원아에게는 같은 식품군 대체 제공 가능)

(알레르기 유발 식품은 경산시센터 표준레시피를 기준으로 표기 되었습니다. 시설 사정에 따라 식재료 추가 시 위의 알레르기 유발 식품을 참고하여 추가적으로 표기 바랍니다.)

쌀 (밥,죽,누룽지)	콩류 (두부류,콩비지,콩국수)	백김치 (겉절이 포함)	쇠고기	돼지고기	닭고기	오리고기	오징어	새우
국내산 (국내산)	두부류 순두부 연두부	국내산 국내산 국내산	배추 고춧가루	국내산 한우 수입산	국내산	국내산	국내산	원양산 원양산