원산지 표시 방법 안내

작성일시 : 2026. 02. 10

작성 방법 및 예시

쌀		배추김치		콩	
밥 · 죽	누룽지	배추	고춧가루	두부	
국 내 산	국 내 산	국 내 산	국 내 산	국 내 산	
축산물					
1 소고기 (국내산일경우 육종 기입- 한우/육우/젖소)		돼지고기	닭고기	오리고기	
주찬 · 부찬	국 · 죽				
국 내 산(육우)	국 내 산(한우)	국 내 산	2 브 라 질 산	국 내 산	
수산물					
고등어	오징어	전복	흰살생선(명태)	4 갈치	
2 노 르 웨 이 산	국 내 산	국 내 산	3 원 양 산	중 국 산	
식육·수산 가공식품(진미채, 참치캔, 베이컨, 훈제오리 등)					
진미채	참치캔	베이컨	훈제오리	4 생선가스	
2 오징어 (페 루 산)	3 다랑어 (원양산:태평양)	돼지고기 (미 국 산)	오리고기 (국 내 산)	명태: 원양산	

1 소고기: 용도에 따라 각각 기입, 국내산일 경우 육종 기입

2 외국산일 경우 해당 국가명 기입

3 원양산일 경우 '원양산' 또는 '원양산+해역명'으로 기입

4 사용하는 축산물, 수산물, 식육·수산 가공식품에 따라 추가 기입

Q 동그랑땡을 기관에서 직접 만들어서 제공하는 경우, 어떻게 작성해야 할까요?

A 동그랑땡을 만들때 들어가는 식재료 중 원산지 표기 대상인 돼지고기, 소고기, 두부만 표기해 주세요.
< 예시 1 >과 같이 돼지고기와 소고기는 축산물에, 두부는 콩에 작성해 주세요.

< 사용 식재료 >

- 돼지고기(국내산)
- 소고기(국내산 육우)
- 두부(국내산)
- 기타 양념류
- 달걀
- 밀가루
- 양파, 마늘, 대파

< 예 시 1 >

콩	축산물	
두부	소고기	돼지고기
	주찬·부찬	
국 내 산	국내산(육우)	국 내 산

Q 동그랑땡을 가공식품으로 구매하여 제공하는 경우, 어떻게 작성해야 할까요?

A 원재료 및 함량의 배합비율 3순위 (돼지고기, 두부, 양파) 중 원산지 표기대상인 돼지고기, 두부만 표기해 주세요.
< 예 시 2 >과 같이 식육·수산 가공식품에 동그랑땡을 추가 기입하여 원산지를 작성해 주세요.

<제품의 원재료명 및 함량 >

- 제품명 : 동그랑땡
- 식품의 유형 : 분쇄가공육제품
- **원재료 및 함량** : 돼지고기30% [국내산 64%,외국산(미국,스페인,네덜란드)36%], 두부(대두:중국산)15%, 양파(중국산)10%, 소고기5%[국내산(육우)55%, 외국산(미국), 45%],정제소금,대파,마늘(중국산), 참기름, 양조간장,혼합제제 · ·

< 예 시 2 >

식육·수산 가공식품
동그랑땡
돼지고기(국내산·외국산 섞음), 두부(대두:중국산)

* 원산지가 변경될 경우 수정하여 게시 및 보호자에게 공지해 주세요.

담당	원장
김혜은	
사회복지법인 사임당어린이집	

2026년 11월 식단표
(1-2세 일반형) 저염식단

▶발행처: 제주1어린이·사회복지급식관리지원센터
▶담 당: 김현지 영양사
▶발행일: 2026. 10. 22.
▶기관의 식단감수 요청에 의해 변경된 식단입니다.

날짜	2[월]	3[화]	4[수]	5[목]	6[금]
오전간식	달걀채소죽 ①	마시는요거트 ②	버섯죽	샤인머스켓 우유 ②	치즈당근죽 ②
점심	백미밥 북어두부국 ⑤⑥ 돼지고기주물럭 ⑤⑥⑩ 가지볶음 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	차조밥 숙주된장국 ⑤⑥ 소고기당면볶음 ⑤⑥⑯ 지리멸치조림 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	닭살불고기덮밥 ⑤⑥⑮ 부추장국 ⑤⑥ 배추만두 ⑤⑥⑩⑯⑱ 양상추샐러드+오리엔탈드레싱 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	보리밥 유부된장국 ⑤⑥ 생선가스+타르타르소스 ①⑤⑥ 청경채나물 깍두기 ⑨	백미밥 뼈없는돈육감자탕 ⑤⑥⑩ 달걀말이 ①⑤ 새송이버섯무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨
오후간식	소보로빵 ①②④⑤⑥ 우유 ②	찐고구마 매실차	카스텔라 ①②⑤⑥ 둥글레차	채소주먹밥 ⑤ 보리차	사과 우유 ②
열량(Kcal)/탄백질(g)	470.2/20.8	415.3/16.2	430.1/14.9	469.4/16.1	410/18.2
날짜	9[월]	10[화]	11[수]	12[목]	13[금]
오전간식	두부죽 ⑤	두유 ⑤	참치양파죽	검은콩두유 ⑤ 감	게살채소죽 ①⑤⑥⑧
점심	백미밥 소고기미역국 ⑤⑥⑯ 오징어채소전 ①⑤⑥⑰ 연근조림 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	찰현미밥 만둣국 ①⑤⑥⑩⑯⑱ 훈제오리구이 ②⑤⑥⑯ 배추전 ①⑤⑥ 깍두기 ⑨	돼지고기채소볶음밥 ⑤⑥⑩ 콩나물국 ⑤ 스크램블에그 ①②⑤ 도토리묵무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	기장밥 조갯살맑은국 ⑤⑥⑱ 함박스테이크 ①⑤⑥⑩⑯ 오이나물 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	백미밥 애호박된장국 ⑤⑥ 고등어살조림 ⑤⑥⑦ 온두부+양념장 ⑤⑥ 배추김치 ⑨
오후간식	찐감자 우유 ②	바나나 우유 ②	모닝빵 ①②⑤⑥ 유자차	우동 ⑤⑥	롤케이크 ①②⑤⑥ 감귤주스
열량(Kcal)/탄백질(g)	419.4/18.4	447.4/20	404.2/17	395/16.8	401/17.7
날짜	16[월]	17[화]	18[수] 국없는날	19[목]	20[금]
오전간식	두부채소죽 ⑤	치즈 ② 바나나	양송이스프 ②⑤⑥⑮⑯	배 우유 ②	소고기채소죽 ⑯
점심	백미밥 어묵국 ⑤⑥ 돼지불고기 ⑤⑥⑩ 얼갈이나물 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	수수밥 배추샤브샤브 ⑤⑥⑩ 순살간장닭갈비 ⑤⑥⑮ 시금치나물 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	해물짜장밥 ②⑤⑥⑨⑩⑮⑯⑰ 숙주베이컨볶음 ①②⑤⑥⑩⑯ 토마토간장소스무침 ⑤⑥⑫ 배추김치 ⑨	차조밥 두부된장국 ⑤⑥ 돼지갈비찜 ⑤⑥⑩ 양배추깨소스무침 ①⑤⑥ 깍두기 ⑨	백미밥 우거지된장국 ⑤⑥ 삼치살데리야끼조림 ⑤⑥⑮⑯⑱ 달걀채소볶음 ①⑤ 깍두기 ⑨
오후간식	찐고구마 우유 ②	머핀 ①②⑤⑥ 우유 ②	스틱롤케이크 ①②⑤⑥ 우유 ②	맘모스빵 ①②④⑤⑥ 보리차	오이스틱 떠먹는요거트 ②
열량(Kcal)/탄백질(g)	424.8/17.9	457.5/22	426.1/16.7	455/17.2	419.6/21.9
날짜	23[월]	24[화]	25[수]	26[목]	27[금]
오전간식	닭살채소죽 ⑮	시리얼 ⑤⑥ 우유 ②	채소스튜 ②⑤⑥⑫⑮⑯⑱	두유 ⑤	지리멸치채소죽
점심	찰현미밥 배추된장국 ⑤⑥ 돼지고기채소볶음 ⑤⑥⑩ 어묵채소조림 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	백미밥 소고기뭇국 ⑤⑥⑯ 두부조림 ⑤⑥ 청경채굴소스볶음 ⑤⑥⑱ 배추김치 ⑨	게살채소볶음밥 ①⑤⑥⑧ 시금치된장국 ⑤⑥ 베이컨브로콜리조림 ①②⑤⑥⑩⑯ 김자반 깍두기 ⑨	기장밥 닭곰탕 ⑤⑥⑮ 고등어구이 ⑤⑦ 양상추유자청무침 배추김치 ⑨	백미밥 느타리버섯된장국 ⑤⑥ 소고기파프리카볶음 ⑤⑥⑯ 명엽채조림 ⑤⑥ 배추김치 ⑨
오후간식	핑거스틱빵 ①②⑤⑥ 우유 ②	배추된장파스타 ⑤⑥ 샤인머스켓	바나나 우유 ②	찐감자 우유 ②	잼모닝빵 ①②⑤⑥ 보리차
열량(Kcal)/탄백질(g)	445.7/19.3	444.6/14.4	391.6/13.2	403.3/21.4	372.2/15.9
날짜	30[월]	<세계여러나라 음식- 터키 케밥>			
오전간식	흑임자죽				
점심	백미밥 된장찌개 ⑤⑥ 달걀말이 ①⑤ 새송이버섯장조림 ⑤⑥ 깍두기 ⑨				
오후간식	케밥 ①②⑤⑥⑮ 마시는요거트 ②				
열량(Kcal)/탄백질(g)	443.9/17.5				



원산지 표시					
	쌀*		배추김치*		콩*
	밥 · 죽	누룽지	배추	고춧가루	두부
	국내산	산	국내산	국내산	국내산
	축산물				
	소고기(국내산일 경우 육종 기입– 한우/육우/젖소)		돼지고기	닭고기	오리고기
	주찬 · 부찬	국 · 죽			
	국내산(한우)	국내산(한우)	제주산	국내산	산
	수산물				
	고등어	오징어	전복	흰살생선(명태)	
	국내산	국내산	산	러시아산	
	식육·수산 가공식품(진미채, 참치캔, 베이컨, 훈제오리 등)				
	진미채	참치캔	베이컨	훈제오리	함박스테이크
	오징어(산)	다랑어(원양산)	돼지고기(외국산)	오리고기(국내산)	돼지고기(외국산) 소고기(국내산,호주산)

* 쌀: 백미, 현미, 찹쌀, 흑미, 유색미, 찐쌀 포함 / 배추김치: 얼갈이, 봄동 포함 / 콩: 두부류, 콩국수, 콩비지 포함

알레르기 유발식품

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

※ ⑬아황산류의 경우 표백제, 보존료, 산화방지제 등으로 사용되는 식품첨가물로, 대부분 식품에 포함되어 있습니다.

※ 자세한 내용은 식단 안내의 「식품알레르기 유발물질 표시」를 참고해 주세요.

담당	원장
김혜은	
사회복지법인 사임당어린이집	

2026년 11월 식단표
(3-5세 일반형) 저염식단

▶발행처: 제주1어린이·사회복지급식관리지원센터
▶담 당: 김현지 영양사
▶발행일: 2026. 10. 22.
▶기관의 식단감수 요청에 의해 변경된 식단입니다.

날짜	2[월]	3[화]	4[수]	5[목]	6[금]
오전간식	달걀채소죽 ①	마시는요거트 ②	버섯죽	샤인머스켓 우유 ②	치즈당근죽 ②
점심	백미밥 북어두부국 ⑤⑥ 돼지고기주물럭 ⑤⑥⑩ 가지볶음 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	차조밥 숙주된장국 ⑤⑥ 소고기당면볶음 ⑤⑥⑯ 지리멸치조림 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	닭살불고기덮밥 ⑤⑥⑮ 부추장국 ⑤⑥ 배추만두 ⑤⑥⑩⑯⑱ 양상추샐러드+오리엔탈드레싱 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	보리밥 유부된장국 ⑤⑥ 생선가스+타르타르소스 ①⑤⑥ 청경채나물 깍두기 ⑨	백미밥 뼈없는돈육감자탕 ⑤⑥⑩ 달걀말이 ①⑤ 새송이버섯무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨
오후간식	소보로빵 ①②④⑤⑥ 우유 ②	찐고구마 매실차	카스텔라 ①②⑤⑥ 둥글레차	채소주먹밥 ⑤ 보리차	사과 우유 ②
열량(Kcal)/탄백질(g)	688.4/30.3	593.2/23.4	661.7/22.9	687.1/23.1	595.7/26.4
날짜	9[월]	10[화]	11[수]	12[목]	13[금]
오전간식	두부죽 ⑤	두유 ⑤	참치양파죽	검은콩두유 ⑤ 감	게살채소죽 ①⑤⑥⑧
점심	백미밥 소고기미역국 ⑤⑥⑯ 오징어채소전 ①⑤⑥⑰ 연근조림 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	찰현미밥 만둣국 ①⑤⑥⑩⑯⑱ 훈제오리구이 ②⑤⑥⑯ 배추전 ①⑤⑥ 깍두기 ⑨	돼지고기채소볶음밥 ⑤⑥⑩ 콩나물국 ⑤ 스크램블에그 ①②⑤ 도토리묵무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	기장밥 조갯살맑은국 ⑤⑥⑱ 함박스테이크 ①⑤⑥⑩⑯ 오이나물 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	백미밥 애호박된장국 ⑤⑥ 고등어살조림 ⑤⑥⑦ 온두부+양념장 ⑤⑥ 배추김치 ⑨
오후간식	찐감자 우유 ②	바나나 우유 ②	모닝빵 ①②⑤⑥ 유자차	우동 ⑤⑥	롤케이크 ①②⑤⑥ 감귤주스
열량(Kcal)/탄백질(g)	610.2/26.7	653.3/29.1	621.9/26.2	607.7/25.9	617/27.2
날짜	16[월]	17[화]	18[수] 국없는날	19[목]	20[금]
오전간식	두부채소죽 ⑤	치즈 ② 바나나	양송이스프 ②⑤⑥⑮⑯	배 우유 ②	소고기채소죽 ⑯
점심	백미밥 어묵국 ⑤⑥ 돼지불고기 ⑤⑥⑩ 얼갈이나물 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	수수밥 배추샤브샤브 ⑤⑥⑩ 순살간장닭갈비 ⑤⑥⑮ 시금치나물 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	해물짜장밥 ②⑤⑥⑨⑩⑮⑯⑰ 숙주베이컨볶음 ①②⑤⑥⑩⑯ 토마토간장소스무침 ⑤⑥⑫ 배추김치 ⑨	차조밥 두부된장국 ⑤⑥ 돼지갈비찜 ⑤⑥⑩ 양배추깨소스무침 ①⑤⑥ 깍두기 ⑨	백미밥 우거지된장국 ⑤⑥ 삼치살데리야끼조림 ⑤⑥⑮⑯⑱ 달걀채소볶음 ①⑤ 깍두기 ⑨
오후간식	찐고구마 우유 ②	머핀 ①②⑤⑥ 우유 ②	스틱롤케이크 ①②⑤⑥ 우유 ②	맘모스빵 ①②④⑤⑥ 보리차	오이스틱 떠먹는요거트 ②
열량(Kcal)/탄백질(g)	618.6/25.9	636.7/30.2	620.5/24.1	665.1/24.8	597.6/31
날짜	23[월]	24[화]	25[수]	26[목]	27[금]
오전간식	닭살채소죽 ⑮	시리얼 ⑤⑥ 우유 ②	채소스튜 ②⑤⑥⑫⑮⑯⑱	두유 ⑤	지리멸치채소죽
점심	찰현미밥 배추된장국 ⑤⑥ 돼지고기채소볶음 ⑤⑥⑩ 어묵채소조림 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	백미밥 소고기뭇국 ⑤⑥⑯ 두부조림 ⑤⑥ 청경채굴소스볶음 ⑤⑥⑱ 배추김치 ⑨	게살채소볶음밥 ①⑤⑥⑧ 시금치된장국 ⑤⑥ 베이컨브로콜리조림 ①②⑤⑥⑩⑯ 김자반 깍두기 ⑨	기장밥 닭곰탕 ⑤⑥⑮ 고등어구이 ⑤⑦ 양상추유자청무침 배추김치 ⑨	백미밥 느타리버섯된장국 ⑤⑥ 소고기파프리카볶음 ⑤⑥⑯ 명엽채조림 ⑤⑥ 배추김치 ⑨
오후간식	핑거스틱빵 ①②⑤⑥ 우유 ②	배추된장파스타 ⑤⑥ 샤인머스켓	바나나 우유 ②	찐감자 우유 ②	잼모닝빵 ①②⑤⑥ 보리차
열량(Kcal)/탄백질(g)	650.7/28	684/22.1	565.6/18.6	585.5/31.2	572.6/24.4
날짜	30[월]	<세계여러나라 음식- 터키 케밥>			
오전간식	흑임자죽				
점심	백미밥 된장찌개 ⑤⑥ 달걀말이 ①⑤ 새송이버섯장조림 ⑤⑥ 깍두기 ⑨				
오후간식	케밥 ①②⑤⑥⑮ 마시는요거트 ②				
열량(Kcal)/탄백질(g)	681/26.9				



원산지 표시					
	쌀*		배추김치*		콩*
	밥 · 죽	누룽지	배추	고춧가루	두부
	국내산	산	국내산	국내산	국내산
	축산물				
	소고기(국내산일 경우 육종 기입– 한우/육우/젖소)		돼지고기	닭고기	오리고기
	주찬 · 부찬	국 · 죽			
	국내산(한우)	국내산(한우)	제주산	국내산	산
	수산물				
	고등어	오징어	전복	흰살생선(명태)	
	국내산	국내산	산	러시아산	
	식육·수산 가공식품(진미채, 참치캔, 베이컨, 훈제오리 등)				
	진미채	참치캔	베이컨	훈제오리	함박스테이크
	오징어(산)	다랑어(원양산)	돼지고기(외국산)	오리고기(국내산)	돼지고기(외국산) 소고기(국내산,호주산)

* 쌀: 백미, 현미, 찹쌀, 흑미, 유색미, 찐쌀 포함 / 배추김치: 얼갈이, 봄동 포함 / 콩: 두부류, 콩국수, 콩비지 포함

알레르기 유발식품

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

※ ⑬아황산류의 경우 표백제, 보존료, 산화방지제 등으로 사용되는 식품첨가물로, 대부분 식품에 포함되어 있습니다.

※ 자세한 내용은 식단 안내의 「식품알레르기 유발물질 표시」를 참고해 주세요.