

발행일 : 2026년 5월 20일

작성 : 기획영양팀

일자	1(월)	2(화)	3(수) 지방선거	4(목)	5(금)		
오전간식	떠먹는요구르트(2)/ ★오이스틱	치즈(2)/ ★사과		★방울토마토(12)/우유(2)	☀️참쌀닭죽(15)		
점심	백미밥 유부된장국(5,6) 오리주물럭(5,6) 깻잎나물 (백)배추김치(9)	수수밥 애호박맑은국(5,6) 돈육매추리알장조림 (1,5,6,10) 숙주나물무침 (백)깍두기(9)		★참외/우유(2)	참쌀밥 열무맑은국(5,6) 소고기양배추조림(5,6,16) 김자반 (백)깍두기(9)	흑미밥 아욱된장국(5,6) 임연수구이(5,6) 새콤무생채 (백)배추김치(9)	
오후간식	간장비빔국수(5,6)	채소주먹밥(5)		★찐감자/보리차	크로와상(1,2,5,6)/우유(2)		
열량(Kcal) /단백질(g)	405/15	399/14		398/14	432/17		
일자	8(월)	9(화) 생일잔치	10(수) 서울미래밥상	11(목)	12(금)		
오전간식	치즈(2)/ ★바나나	메론	떠먹는요구르트(2)/ ★파프리카스틱	★참외/우유(2)	달걀부추죽(1)		
점심	기장밥 시금치맑은국(5,6) 채소달걀말이(1,5) 어묵볶음(5,6) (백)배추김치(9)	백미밥 감자미역국(5,6) 함박스테이크(1,5,6,10,12,16) 콩나물무침(5) (백)깍두기(9)(케이크)	해물볶음밥(5,6,9,17,18) 미역국(5,6) 새송이버섯나물 (백)배추김치(9)	차조밥 소고기감자국(5,6,16) 돈육마파두부(5,6,10,18) 브로콜리숙회 (백)배추김치(9)	수수밥 근대된장국(5,6) 돈육무조림(5,6,10) 얼갈이무침 (백)배추김치(9)		
오후간식	★찐고구마/등굴레차	떡, 마시는 요구르트	과일샐러드(5,6,12)/ 옥수수차	NEW! 달걀굴림만두 (5,6,10,15,16)	머핀(1,2,5,6)/우유(2)		
열량(Kcal) /단백질(g)	398/14	424/16	393/13	399/19	408/17		
일자	15(월)	16(화)	17(수)	18(목)	19(금)		
오전간식	떠먹는요구르트(2)/ ★당근스틱	★자른(씨없는)포도	★키위/우유(2)	곡물시리얼(5,6)/우유(2)	애호박참깨죽(5,6)		
점심	참쌀밥 시래기맑은국(5,6) ☀️로제소스찜닭 (2,5,6,12,15,16,18) 오이나물 (백)배추김치(9)	기장밥 느타리버섯된장국(5,6) 돈육양배추볶음(5,6,10) 도토리묵무침(5,6) (백)배추김치(9)	돈육카레라이스 (2,5,6,10,12,15,18) 숙주나물무침국(5,6) 연근유자청무침 (백)배추김치(9)	백미밥 청경채맑은국(5,6) 소불고기(5,6,16) 상추겉절이(5,6) (백)깍두기(9)	차조밥 우거지된장국(5,6) 생선가스(1,2,5,6) 김구이 (백)배추김치(9)		
오후간식	칼국수(5,6)	★찐단호박/우유(2)	연두부(5)/보리차	다진옥수수전(5,6)	후레쉬편(1,2,5,6)/우유(2)		
열량(Kcal) /단백질(g)	419/17	399/19	406/14	426/15	439/15		
일자	22(월) 서울미래밥상	23(화)	24(수) 세계음식의날	25(목)	26(금)		
오전간식	치즈(2)/ ★메론	우유미숫가루(2,5,6)	마시는요구르트(2)/ ★오이스틱	★방울토마토/우유(2)	팽이버섯당근죽(5,6)		
점심	흑미밥 숙갓어묵국(5,6) 두부양념조림(5,6) 파프리카무침 (백)배추김치(9)	기장밥 콩나물국(5) 돈사태무침(5,6,10) 만살채소볶음(1,5,6,8,12) (백)배추김치(9)	☀️오야꼬동 (달걀달걀말이(1,5,6,15)) 얼갈이된장국(5,6) 가지나물(5,6) (백)배추김치(9)	수수밥 소고기부추국(5,6,16) 동그랑땡(1,5,6,10) 그린샐러드(5,6) (백)배추김치(9)	참쌀밥 감자맑은국(5,6) 동태살양념찜(5,6) 취나물된장무침(5,6) (백)깍두기(9)		
오후간식	토마토소스리조토 (2,5,6,10,12,15,16,18)	볶음우동(5,6,18)	잔멸치주먹밥(5,6)/ 등굴레차	고구마맛탕(5)	호미땡(1,2,5,6)/우유(2)		
열량(Kcal) /단백질(g)	406/15	420/17	410/20	426/16	421/17		
일자	29(월)	30(화)	광진구센터 식단 구성		바로 보러가기!		
오전간식	떠먹는요구르트(2)/ ★파프리카스틱	치즈(2)/ ★참외	★	자연식품			
점심	차조밥 두부된장국(5,6) 당근달걀찜(1) 노각무침 (백)배추김치(9)	백미밥 들깨묵국(5,6) 안매운김치제육볶음 (5,6,9,10) 애호박나물(5) (백)깍두기(9)	☀️	푸드브릿지 : 닭			
오후간식	수박화채(2)	물만두(1,5,6,10,15,16)	NEW!	그린테이블 : 달걀굴림만두			
열량(Kcal) /단백질(g)	408/18	394/19	서울미래밥상	서울미래밥상	푸드브릿지 통신문	그린테이블 통신문	그린테이블 조리방법
알레르기 유발식품	①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣 (아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.)						
원산지 표시	쌀 및 죽 (흑미, 참쌀포함)	콩 (두부, 순두부포함)	김치	소고기	축산물		
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
	수산물			수산 및 식육가공품			
해물볶음밥 (오징어)	고등어	임연수	동태·코다리 (명태)	생선가스 명태·동태	유부 콩	동그랑땡 돼지고기	
국내산	국내산	미국산	러시아산	러시아산	국내산	국내산	

*원산지 표시 대상품목 (29종) -> 배추김치(원료 중 고춧가루 포함), 쌀(밥, 죽, 누룽지), 콩(두부류, 콩국수, 콩비지), 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소(유산양 포함), 낫치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁쉥이, 전복, 방어 및 부세

발행일 : 2026년 5월 20일

작성 : 기획영양팀

일자	1(월)	2(화)	3(수) 지방선거	4(목)	5(금)
저녁	백미밥 양송이버섯맑은국(5,6) 소고기취나물볶음(5,6,16) 들깨무나물 (백)배추김치(9)	백미밥 우거지된장국(5,6) 오리부추찜 오이새콤무침 (백)깍두기(9)	 백미밥	백미밥 시래기된장국(5,6) 돈육피망볶음(5,6,10) 상추무침(5,6) (백)깍두기(9)	백미밥 안매운 소고기 육개장 (5,6,16) 두부양배추부침(1,5) 열무나물 (백)깍두기(9)
영양(㎳, 단백질g)	243/10	245/10		242/10	258/9
일자	8(월)	9(화)	10(수)	11(목)	12(금)
저녁	백미밥 얼갈이된장국(5,6) 너비아나구이 (5,6,10,16) 양상추샐러드(5,6) (백)깍두기(9)	백미밥 콩나물국(5) 닭볶음탕(5,6,15) 시금치 유부무침(5,6) (백)배추김치(9)	백미밥 참나물 된장국(5,6) 돈육양념구이(5,6,10) 배추나물 (백)깍두기(9)	백미밥 새송이버섯 맑은국(5,6) 오징어 간장조림(5,6,17) 미역줄기볶음(5) (백)깍두기(9)	백미밥 순두부백탕(5) 소고기 브로콜리볶음 (5,6,16) 숙주나물 무침 (백)배추김치(9)
영양(㎳, 단백질g)	248/8	249/12	254/9	244/11	242/11
일자	15(월)	16(화)	17(수)	18(목)	19(금)
저녁	백미밥 열무된장국(5,6) 돈육파채불고기(5,6,10) 애호박나물(5) (백)배추김치(9)	백미밥 달걀부추국(1) 들기름 두부 구이(5) 시래기 무침 (백)깍두기(9)	백미밥 아욱된장국(5,6) 닭 단호박 볶음(5,6,15) 느타리 버섯나물 (백)깍두기(9)	백미밥 감자 양파국(5,6) 돈육 연근 조림(5,6,10) 깻잎나물 (백)배추김치(9)	백미밥 참치 미역국(5,6) 소고기장조림(5,6,16) 청경채 무침 (백)깍두기(9)
영양(㎳, 단백질g)	258/12	249/9	241/12	244/10	246/10
일자	22(월)	23(화)	24(수)	25(목)	26(금)
저녁	백미밥 근대된장국(5,6) 순살달걀비(5,6,15) 브로콜리무침 (백)배추김치(9)	백미밥 두부 맑은국(5,6) 새우살토마토소스볶음 (2,5,6,9,10,12,15,16,18) 참나물무침 (백)배추김치(9)	백미밥 시금치맑은국(5,6) 돈사태 우거지조림 (5,6,10) 콩나물 무침(5) (백)깍두기(9)	백미밥 무채된장국(5,6) 채소달걀말이(1,5) 잔멸치조림(5,6) (백)배추김치(9)	백미밥 배추맑은국(5,6) 소고기 부추볶음(5,6,16) 가지나물(5,6) (백)깍두기(9)
영양(㎳, 단백질g)	242/12	249/12	241/11	242/11	250/10
일자	29(월)	30(화)			
저녁	백미밥 모듬어묵국(5,6) 소고기감자볶음(5,6,16) 양배추숙쌈무침(5,6) (백)깍두기(9)	백미밥 취나물된장국(5,6) 두부 탕수(5,6,12) 파프리카 무침 (백)배추김치(9)			
영양(㎳, 단백질g)	250/12	256/8			

- * 김치의 경우, 1~2세는 백김치를 권장합니다.
- * 위 식단은 식자재 수급이 불가할 경우 시설 사정에 따라 동일 조리법, 식품군내에 다른 식품으로 변경할 수 있고, 변경될 경우에는 급간식시행기록(급식운영일지)에 반드시 기재하도록 합니다.
- * 저녁·저녁간식의 열량은 260~273kcal, 저녁간식 제외한 열량은 240~260kcal을 기준으로 작성합니다. 저녁간식을 제공하지 않은 기관은 저녁간식 제외 열량(kcal), 단백질(g)을 기재하여 사용해 주시기 바랍니다.
- * 영유아의 저녁 제공 후 다음 식사까지 공복시간이 길어 주찬 제공 시, 주찬의 양을 늘려 배식해주시기 바랍니다.
- * **원산지표시 대상인** 수산 및 식육가공품으로 내용물의 원산지를 꼭 기입해주시기 바라며, 가공품의 경우 제품 뒷면의 알레르기 유발물질을 확인하여 식단표에 추가 기재바랍니다.
- * 3-5세와 메뉴가 다를 경우 으로 표시하였습니다. 참고하여 제공해주시기 바랍니다.
- * 전날 사용했던 식재료를 으로 표시하였습니다. 식재료 구입 시 참고해주시기 바랍니다.

알레르기 유발식품 ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣 (아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.)

원산지 표시	쌀 및 죽 (흑미, 찹쌀포함)	콩 (두부, 순두부포함)	김치		소고기	축산물		
			배추	고춧가루	국내산	오리고기	돼지고기	닭고기
	국내산	국내산	국내산	국내산	한우	국내산	국내산	국내산
	수산물		수산 및 식육가공품		너비아니		참치	
	오징어	고등어	동태		돼지고기	소고기	다랑어	
국내산	국내산	국내산	러시아산		국내산	국내산	원양산	

*원산지 표시 대상품목 (29종) -> 배추김치(원료 중 고춧가루 포함), 쌀(밥, 죽, 누룽지), 콩(두부류, 콩국수, 콩비지), 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소(유산양 포함), 넉치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁쉥이, 전복, 방어 및 부세

발행일 : 2026년 5월 20일

작성 : 기획영양팀

일자	1(월)	2(화)	3(수) 지방선거	4(목)	5(금)			
오전간식	떠먹는요구르트(2)/ ★오이스틱	치즈(2)/ ★사과		★방울토마토(12)/우유(2)	☀️참쌀닭죽(15)			
점심	백미밥 유부된장국(5,6) 오리주물럭(5,6) 깨잎나물 배추김치(9)	수수밥 애호박맑은국(5,6) 돈육매추리알장조림 (1,5,6,10) 숙주나물무침 깍두기(9)		★참외/우유(2)	참쌀밥 열무맑은국(5,6) 소고기양배추조림(5,6,16) 김자반 깍두기(9)	흑미밥 아욱된장국(5,6) 임연수구이(5,6) 새콤무생채 배추김치(9)		
오후간식	간장비빔국수(5,6)	채소주먹밥(5)		★찐감자/보리차	크로와상(1,2,5,6)/우유(2)			
열량(Kcal) /단백질(g)	624/24	614/22	612/22	665/26				
일자	8(월)	9(화) 생일잔치	10(수) 서울미래밥상	11(목)	12(금)			
오전간식	치즈(2)/ ★바나나	메론	떠먹는요구르트(2)/ ★파프리카스틱	★참외/우유(2)	달걀부추죽(1)			
점심	기장밥 시금치맑은국(5,6) 채소달걀말이(1,5) 어묵볶음(5,6) 배추김치(9)	백미밥 감자미역국(5,6) 함박스테이크(1,5,6,10,12,16) 콩나물무침(5) (백)깍두기(9)(케이크)	해물볶음밥(5,6,9,17,18) 미역국(5,6) 새송이버섯나물 배추김치(9)	흑미밥 소고기감자국(5,6,16) 돈육마파두부(5,6,10,18) 브로콜리숙회 배추김치(9)	수수밥 근대된장국(5,6) 돈육무조림(5,6,10) 얼갈이무침 배추김치(9)			
오후간식	★찐고구마/둥굴레차	떡, 마시는 요구르트	백설기/옥수수차	NEW! 달걀굴림만두 (5,6,10,15,16)	머핀(1,2,5,6)/우유(2)			
열량(Kcal) /단백질(g)	612/22	630/25	627/23	614/30	627/26			
일자	15(월)	16(화)	17(수)	18(목)	19(금)			
오전간식	떠먹는요구르트(2)/ ★당근스틱	★(씨없는)포도	★키위/우유(2)	곡물시리얼(5,6)/우유(2)	애호박참깨죽(5,6)			
점심	참쌀밥 시래기맑은국(5,6) ☀️로제소스찜닭 (2,5,6,12,15,16,18) 오이나물 배추김치(9)	기장밥 느타리버섯된장국(5,6) 돈육양배추볶음(5,6,10) 도토리묵무침(5,6) 배추김치(9)	돈육카레라이스 (2,5,6,10,12,15,18) 숙주나물무침국(5,6) 연근유자청무침 배추김치(9)	백미밥 청경채맑은국(5,6) 소불고기(5,6,16) 상추겉절이(5,6) 깍두기(9)	차조밥 우거지된장국(5,6) 생선가스&타르소스 (1,2,5,6) 김구이 배추김치(9)			
오후간식	칼국수(5,6)	★찐단호박/우유(2)	절편/보리차	다진옥수수전(5,6)	후레쉬번(1,2,5,6)/우유(2)			
열량(Kcal) /단백질(g)	644/26	614/30	639/19	656/23	675/23			
일자	22(월) 서울미래밥상	23(화)	24(수) 세계음식의날	25(목)	26(금)			
오전간식	(스팅)치즈(2)/ ★메론	우유미숫가루(2,5,6)	마시는요구르트(2)/ ★오이스틱	★자두/우유(2)	팽이버섯당근죽(5,6)			
점심	흑미밥 숙갓어묵국(5,6) 두부양념조림(5,6) 파프리카무침 배추김치(9)	기장밥 콩나물국(5) 돈사태무찜(5,6,10) 맛살채소볶음(1,5,6,8,12) 배추김치(9)	☀️오야꼬동 (달걀달걀찜(1,5,6,15)) 얼갈이된장국(5,6) 가지나물(5,6) 배추김치(9)	수수밥 소고기부추국(5,6,16) 동그랑땡(1,5,6,10) 그린샐러드(5,6) 배추김치(9)	참쌀밥 감자맑은국(5,6) 동태살양념찜(5,6) 취나물된장무침(5,6) 깍두기(9)			
오후간식	토마토소스리조또 (2,5,6,10,12,15,16,18)	볶음우동(5,6,18)	증편/둥굴레차	고구마탕(5)	호밀빵(1,2,5,6)/우유(2)			
열량(Kcal) /단백질(g)	607/23	647/26	603/23	679/25	648/26			
일자	29(월)	30(화)	광진구센터 식단 구성		바로 보러가기!			
오전간식	떠먹는요구르트(2)/ ★파프리카스틱	치즈(2)/ ★참외	★	자연식품				
점심	차조밥 두부된장국(5,6) 당근달걀찜(1) 노각무침 배추김치(9)	백미밥 들깨묵국(5,6) 안매운김치제육볶음 (5,6,9,10) 애호박나물(5) 깍두기(9)	NEW!	푸드브릿지 : 닭 그린테이블 : 달걀굴림만두				
오후간식	수박화채(2)	물만두(1,5,6,10,15,16)	원산지 표시 대상 가공품					
열량(Kcal) /단백질(g)	628/29	606/29	서울미래밥상	서울미래밥상	푸드브릿지 통신문	그린테이블 통신문	그린테이블 조리방법	
알레르기 유발식품	①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야황산류 ⑭호두 ⑮달고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴,전복,홍합 포함) ⑲갯 (야황산류는 표백제,보존료,산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.)							
원산지 표시	쌀 및 죽 (흑미,참쌀포함)	콩 (두부, 순두부포함)	김치	소고기	축산물			
	국내산	국내산	배추 국내산	고춧가루 국내산	국내산	돼지고기 국내산	닭고기 국내산	오리고기 국내산
	수산물		임연수	동태·코다리(명태)	생선가스	유부	동그랑땡	
해물볶음밥(오징어)	고등어	미국산	러시아산	명태·동태	콩	돼지고기		
국내산	국내산	미국산	러시아산	러시아산	국내산	국내산		
*원산지 표시 대상품목 (29종) -> 배추김치(원료 중 고춧가루 포함), 쌀(밥, 죽, 누룽지), 콩(두부류, 콩국수, 콩비지), 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 연소(유산양 포함), 납치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁쉥이, 전복, 방어 및 부세								

발행일 : 2026년 5월 20일

작성 : 기획영양팀

일자	1(월)	2(화)	3(수) 지방선거	4(목)	5(금)
저녁	백미밥 양송이버섯맑은국(5,6) 소고기취나물볶음(5,6,16) 들깨무나물 배추김치(9)	백미밥 우거지된장국(5,6) 오리부추찜(5,6) 오이새콤무침 깍두기(9)	 백미밥 참나물된장국(5,6) 돈육양념구이(5,6,10) 배추나물 깍두기(9)	백미밥 시래기된장국(5,6) 돈육파망볶음(5,6,10) 상추무침(5,6) 깍두기(9)	백미밥 안매운소고기육개장(5,6,16) 두부양배추부침(1,5) 열무나물 깍두기(9)
영양(㎉, 단백질g)	374/15	376/15		372/15	397/13
일자	8(월)	9(화)	10(수)	11(목)	12(금)
저녁	백미밥 얼갈이된장국(5,6) 너비아니구이(5,6,10,16) 양상추샐러드(5,6) 깍두기(9)	백미밥 콩나물국(5) 닭볶음탕(5,6,15) 시금치유부무침(5,6) 배추김치(9)	백미밥 참나물된장국(5,6) 돈육양념구이(5,6,10) 배추나물 깍두기(9)	백미밥 새송이버섯맑은국(5,6) 오징어간장조림(5,6,17) 미역줄기볶음(5) 깍두기(9)	백미밥 순두부백탕(5) 소고기브로콜리볶음(5,6,16) 숙주나물무침 배추김치(9)
영양(㎉, 단백질g)	382/11	383/18	391/14	375/17	372/17
일자	15(월)	16(화)	17(수)	18(목)	19(금)
저녁	백미밥 열무된장국(5,6) 돈육파채불고기(5,6,10) 애호박나물(5) 배추김치(9)	백미밥 달걀부추국(1) 들기름두부구이(5) 시래기무침 깍두기(9)	백미밥 아욱된장국(5,6) 닭단호박볶음(5,6,15) 느타리버섯나물 깍두기(9)	백미밥 감자양파국(5,6) 돈육연근조림(5,6,10) 깻잎나물 배추김치(9)	백미밥 참치미역국(5,6) 소고기장조림(5,6,16) 청경채무침 깍두기(9)
영양(㎉, 단백질g)	398/18	382/14	371/18	376/15	378/16
일자	22(월)	23(화)	24(수)	25(목)	26(금)
저녁	백미밥 근대된장국(5,6) 순살달걀비(5,6,15) 브로콜리무침 배추김치(9)	백미밥 두부맑은국(5,6) 새우살토마토소스볶음(2,5,6,9,10,12,15,16,18) 참나물무침 배추김치(9)	백미밥 시금치맑은국(5,6) 돈사태우거지조림(5,6,10) 콩나물무침(5) 깍두기(9)	백미밥 무채된장국(5,6) 채소달걀말이(1,5) 잔멸치조림(5,6) 배추김치(9)	백미밥 배추맑은국(5,6) 소고기부추볶음(5,6,16) 가지나물(5,6) 깍두기(9)
영양(㎉, 단백질g)	372/18	383/19	371/17	372/17	385/15
일자	29(월)	30(화)			
저녁	백미밥 모듬어묵국(5,6) 소고기감자볶음(5,6,16) 양배추숙쌈무침(5,6) 깍두기(9)	백미밥 취나물된장국(5,6) 두부탕수(5,6,12) 파프리카무침 배추김치(9)			
영양(㎉, 단백질g)	385/18	393/13			

- * 위 식단은 식재료 수급이 불가할 경우 시설 사정에 따라 동일 조리법, 식품군내에 다른 식품으로 변경할 수 있고, 변경될 경우에는 급간식시행기록(급식운영일지)에 반드시 기재하도록 합니다.
- * 저녁·저녁간식의 열량은 400-420kcal, 저녁간식 제외한 열량은 370-400kcal을 기준으로 작성합니다. 저녁간식을 제공하지 않은 기관은 저녁간식 제외 열량(kcal), 단백질(g)을 기재하여 사용해 주시기 바랍니다.
- * 영유아의 저녁 제공 후 다음 식사까지 공복시간이 길어 주찬 제공 시, 주찬의 양을 늘려 배식해주시기 바랍니다.
- * 원산지표시 대상인 수산 및 식육가공품으로 내용물의 원산지를 꼭 기입해주시기 바라며, 가공품의 경우 제품 뒷면의 알레르기 유발 물질을 확인하여 식단표에 추가 기재바랍니다.
- * 전날 사용했던 식재료를 으로 표시하였습니다. 식재료 구입 시 참고해주시기 바랍니다.

알레르기 유발식품 ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴·전복·홍합 포함) ⑲갯 (아황산류는 표백제,보존료,산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.)

원산지 표시	쌀 및 죽 (흑미,잡쌀포함)	콩 (두부,순두부포함)	김치		소고기	축산물		
			배추	고춧가루	국내산	오리고기	돼지고기	닭고기
	국내산	국내산	국내산	국내산	한우	국내산	국내산	국내산
	수산물			수산 및 식육가공품				
					너비아니		참치	
오징어	고등어	동태	돼지고기	소고기			다랑어	
국내산	국내산	러시아산	국내산	국내산			원양산	

*원산지 표시 대상품목 (29종) -> 배추김치(원료 중 고춧가루 포함), 쌀(밥, 죽, 누룽지), 콩(두부류, 콩국수, 콩비지), 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소(유산양 포함), 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁쉥이, 전복, 방어 및 부세