

3. 일반식 (1-2세)

1-2세 대상의 [오전간식(혼합간식)+점심+오후간식]으로 구성된 식단

■ 영양소 ■

	에너지 (kcal)	탄수화물 : 단백질 : 지방 구성 비율(%)	단백질 (g)	비타민A (μgRAE)	비타민C (mg)	티아민 (mg)	리보플라빈 (mg)	칼슘 (mg)	철 (mg)
유아(1-2세)	900	55-65 : 7-20 : 20-35	20	250	40	0.4	0.5	500	6

* 「2020 한국인영양소섭취기준」 에너지는 필요추정량을 단백질, 비타민A, 비타민C, 티아민, 리보플라빈, 칼슘, 철은 권장섭취량을 영양 제공 목표량으로 설정

■ 식단 이용 안내 ■

① 식단 구성

- 1-2세 기준 1일 에너지 필요추정량 900kcal의 46%에 준하여 작성되었습니다. (오전간식 8%, 점심 28%, 오후간식 10%)
- 매일 끼니에 대한 열량/단백질 정보를 제공합니다.
- 칼슘 섭취를 위해 우유 및 유제품을 1일 1회 이상 제공합니다.
- 주 3회 이상 자연간식(♣)을 제공합니다.
- 생일·견학식단은 급식계획단계에서 적용하여 활용 가능합니다.
- 수산물 대체(미역, 김 제외)를 원하는 경우, 파란색 글씨()의 메뉴를 활용 가능합니다.
- 1-2세 특성상 섭취가 어려운 딱딱한 음식(콩, 땅콩 등 견과류), 찢기있는 음식(떡 등), 질긴 해산물류는 구성하지 않습니다.
- 테마식단 소개

상점Day1	저염 메뉴 혹은 조리법을 제공하거나 나트륨 배출을 돕는 메뉴를 포함시켜 나트륨 저감화를 실천하는 날 ; 해당일 국 권장 염도 실천 및 김치 미제공
상점Day2	'국 없는 날'로 수분감이 있는 메뉴를 구성하여 나트륨 저감화를 실천하는 날 ; '송송'을 선택 메뉴로 제공
푸드브릿지 Day	'푸드브릿지' 교육의 일환으로, 매일 선호도가 낮은 식재료를 조리법 및 형태를 개선하여 단계적 메뉴로 제공하는 날
가통Day	통신교육자료(가정통신문) 연계로 두뇌 발달에 도움이 되는 식재료 및 메뉴를 구성하여 제공하는 날

③ 식품알레르기 관리

- 알레르기 아동 재원 시설의 경우, 매일 식단 내 알레르기유발식품을 확인하여 보호자와 제공 방법에 대해 상의하시기 바랍니다.
- 대체식 : 유발 식품과 같은 식품군 내 영양이 비슷한 식품 제공
- 제거식 : 처음부터 원인 식품을 제외하고 조리하여 제공
- 가공식품 제품별 함유 성분이 다르므로 사용하는 식재료의 식품 표시사항을 반드시 확인합니다.
- 자세한 관리 방법은 [식품알레르기 관리] 안내문을 참고하여 대치 요령 및 대체메뉴 확인 바랍니다.

■ 식단 변경 및 감수 안내 ■

① 동일 식품군 및 조리법 변경

- 급식계획단계에서 변경 가능
- 식단 게시 후 변경할 경우
 - 운영(급식)일지에 변경 메뉴 및 사유 기록
 - 통신문 혹은 전자적 형태를 통해 보호자에게 메뉴 및 사유 공지

② 다른 식품군 및 조리법 변경 → 감수 진행

- 식단 제공 전 [식단감수] 안내문을 참고하여 [식단감수요청서] 작성 후 센터 메일로 신청 (가능한 전월 말일까지 신청 권장)
- 감수 완료 후 [식단감수확인서] 보관 권장
- ※ 추가메뉴에 대해서는 감수 없이 제공 가능

② 제공 방법

- ✓ : 1-2세 특성을 고려한 조리·배식 시 주의가 필요한 메뉴
- 고춧가루 및 고추장과 같은 매운 양념의 사용은 지양합니다.
- 배추김치, 깍두기는 1cm 이하로 잘라서 제공합니다.
- 단단한 채소, 오징어와 같은 씹고 삼키기 어려운 식재료는 잘게 잘라서 제공합니다.
- 생선 사용 시 가급적 순살을 사용합니다.
- 국수, 잡채 등의 면류는 꼭 익혀서 조리합니다.
- 매고럽고 동그란 음식(메추리알, 방울토마토, 포도 등)은 세로 방향으로 작게 썰고 가급적 껍질은 제거하여 제공합니다.
- 비가열메뉴(과일, 샐러드류)는 반드시 세척·소독하여 제공합니다.
- 찐고구마, 감자, 단호박 등은 음료/차와 함께 제공합니다.
- 빵류, 시리얼류, 주스류, 요구르트, 두유 등 가공식품의 경우, 영유아에 적합한 맛, 영양성분, 제품의 우수성을 고려하여 제공합니다. (초코맛 시리얼, 빵류 등 지양 / 저당 제품 제공 권장)
- 견학식단 사용 시, 조리 2시간 이내 배식할 수 있도록 주의하여 제공합니다.
- 적정배식량을 참고하여 제공합니다.

밥류	국류	주찬류	부찬류	김치류
80g (1주걱)	90g (1+1/3국자)	35g (3숟가락)	25g (2숟가락)	14g (가득 1숟가락)

④ 원산지 관리

- 「농산물의 원산지 표시에 관한 법률」에 따라 원산지가 기재된 식단표를 전자적 형태 등으로 제공합니다.
- 원산지 표시 항목
 - 쌀(밥, 죽, 누룽지 포함), 배추김치, 콩(두부류, 콩국수, 콩비지 포함), 소고기, 돼지고기, 닭고기, 양고기, 오리고기, 수산물(넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태(건제품 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 쭈꾸미, 아귀, 다랑어, 가리비, 우렁챙이, 방어, 전복, 부세)
- 자세한 표시 방법은 시설로 발송되는 [원산지 표시] 안내문을 참고하시기 바랍니다.

■ 어린이 기호식품 품질인증 표시 ■

- 식품의약품안전처의 심사를 통과한 안전하고 영양을 갖춘 어린이 기호식품(과자, 음료 등)에 부여하는 인증마크(인증 제품 사용 권장)
 - HACCP 적용업소에서 생산한 식품
 - 당류, 포화지방, 열량이 적은 식품
 - 단백질, 식이섬유, 비타민, 무기질 등의 영양성분을 강화한 식품
 - 식용타르색소, 합성보존료 및 화학적 합성품 미사용 식품
- QR코드를 통해 어린이 기호식품 품질인증 제품을 확인하세요!



[식품안전나라 바로가기]

안내사항	- 는 연령(1-2세) 특성에 따른 배식 및 조리 시 주의가 필요한 메뉴 표시 - 배추김치, 깍두기는 고춧가루를 소량 첨가하거나 넣지 않은 김치를 의미					
일 자	3(월)	4(화)	5(수)	6(목)	7(금)	
오전간식	바나나	김가루채소죽⑤⑥	미숫가루⑤/우유②	천도복숭아⑪ /치즈②	자두	
점 심	백미밥 맑은미역국⑤⑥ 달걀시래기조림⑤⑥⑮ 양배추나물⑤⑥ 깍두기⑨	흑미밥 들깨두부국⑤⑥ 돈육목살구이⑩ 청경채무침⑤⑥ 배추김치⑨	오므라이스①②⑤⑥⑫ 소고기뭇국⑩ 애호박나물⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 배추된장국⑤⑥ 간장오리불고기⑤⑥ 버섯나물⑤⑥ 깍두기⑨	수수밥 소고기대파국⑩ 토마토달걀볶음①⑤⑫ 가지나물⑤⑥ 깍두기⑨	
오후간식	프렌치토스트①②⑤⑥/ 우유②	단호박꿀찜/우유②	잔치국수⑤⑥	다진돈육주먹밥⑤⑩ /보리차	카스테라①②⑤⑥/ 우유②	
열량(kcal)/단백질(g)	436/21	410/19	440/17	445/17	391/16	
일 자	10(월)	11(화)	12(수)	13(목)	14(금)푸드브릿지Day	
오전간식	키위	삼색채소죽	두유⑤	당근스틱 /떠먹는요구르트②	자른포도	
점 심	기장밥 유부된장국⑤⑥ 동그랑땡전①⑤⑥⑩ 얼갈이나물⑤⑥ 깍두기⑨	수수밥 콩나물국⑤ 간장닭볶음탕⑤⑥⑮ 김자반⑤⑥ 배추김치⑨	소고기곤드레밥 +양념장⑤⑥⑫ 아욱된장국⑤⑥ 고구마전⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 달걀찜국① 돈육무조림⑤⑥⑩ 근대나물⑤⑥ 배추김치⑨	흑미밥 닭곰탕⑮ 두부조림⑤⑥ 열무된장무침⑤⑥ 배추김치⑨	
오후간식	삶은달걀①/우유②	찐감자/우유②	치즈스틱①②⑤⑥ /매실차	크림스프②	핑거스틱빵①②⑤⑥/ 우유②	
열량(kcal)/단백질(g)	416/20	398/20	438/21	391/16(416/17)	402/15	
일 자	17(월)	18(화)	19(수)가동Day	20(목)	21(금)상겅Day1	
오전간식		달걀죽①	시리얼/우유②	사과	바나나	
점 심		수수밥 소고기미역국⑤⑥⑫ 돈육피망볶음⑤⑥⑩ 숙주나물⑤⑥ 깍두기⑨	달걀케첩볶음밥 ①②⑤⑥⑫⑮ 청경채된장국⑤⑥ 표고버섯탕수⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 수제비국⑥ 소고기애호박볶음⑤⑥⑫ 참나물유자청무침⑤⑥ 깍두기⑨	기장밥 순두부백탕⑩⑫⑮ 깨알달걀말이①⑤ 브로콜리무침 양배추나물	
오후간식		찐고구마/우유②	물만두⑤⑥⑩⑫⑮	자장면①⑤⑥⑩⑮⑫⑮ /액상요구르트②	식빵+딸기잼①②⑤⑥/ 우유②	
열량(kcal)/단백질(g)		449/18	463/21	450/15	436/17	
일 자	24(월)푸드브릿지Day	25(화)	26(수)상겅Day2	27(목)	28(금)	
오전간식	토마토⑫/치즈②	두부아욱죽⑤⑥	미숫가루⑤/우유②	파프리카스틱 /떠먹는요구르트②	자른샤인머스켓	
점 심	흑미밥 감자된장국⑤⑥ 떡갈비조림⑤⑥⑩ 미역줄기나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 우동국⑤⑥ 달걀데리야끼구이⑤⑥⑮ 우영채조림⑤⑥ 배추김치⑨	돈육하이라이스②⑤⑥⑩⑫⑮⑮ 스크램블에그①②⑤ 배추나물⑤⑥ 깍두기⑨	기장밥 어묵국⑤⑥ 소고기잡채⑤⑥⑫ 콩나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	수수밥 달걀버섯국① 된장마파두부⑤⑥ 들깨무나물⑤⑥ 배추김치⑨	
오후간식	소고기열무주먹밥⑤⑥⑮/보리차	찐단호박/우유②	쌀국수⑤⑥	당근스프②	단팥빵①②⑤⑥/ 우유②	
열량(kcal)/단백질(g)	432/18	450/21	437/20	401/16	409/16	
일 자	8/31(월)	표준조리법				
오전간식	배					
점 심	흑미밥 얼갈이된장국⑤⑥ 간장제육볶음⑤⑥⑩ 오이나물⑤⑥ 깍두기⑨					
오후간식	숙갓전①⑤⑥/ 액상요구르트②					이달의 푸드브릿지
열량(kcal)/단백질(g)	406/14					열무
알레르기 유발식품	①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣 ※ ⑳아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.					
원산지 표시	배추김치	쌀 (밥/죽)	콩	소고기	돼지고기	
	배추(국내산) 고춧가루(국내산)	백미(국내산) 흑미(국내산)	두부(국내산) 순두부(국내산)	국내산 [한우]	국내산	
	닭고기	오리고기	햄채소볶음밥(햄)	동그랑땡전(완자)	떡갈비조림(떡갈비)	
	국내산	국내산	돼지고기(국내산)	돼지고기(국내산)	돼지고기(국내산)	

4. 일반식 (3-5세)

3-5세 대상의 [오전간식(혼합간식)+점심+오후간식]으로 구성된 식단

■ 영양소 ■

	에너지 (kcal)	탄수화물 : 단백질 : 지방 구성 비율(%)	단백질 (g)	비타민A (μgRAE)	비타민C (mg)	티아민 (mg)	리보플라빈 (mg)	칼슘 (mg)	철 (mg)
유아(3-5세)	1,400	55-65 : 7-20 : 15-30	25	300	45	0.5	0.6	600	7

* 「2020 한국인영양소섭취기준」 에너지는 필요추정량을 단백질, 비타민A, 비타민C, 티아민, 리보플라빈, 칼슘, 철은 권장섭취량을 영양 제공 목표량으로 설정

■ 식단 이용 안내 ■

① 식단 구성

- 3-5세 기준 1일 에너지 필요추정량 1,400kcal의 46%에 준하여 작성되었습니다. (오전간식 8%, 점심 28%, 오후간식 10%)
- 매일 끼니에 대한 열량/단백질 정보를 제공합니다.
- 칼슘 섭취를 위해 우유 및 유제품을 1일 1회 이상 제공합니다.
- 주 3회 이상 자연간식(♣)을 제공합니다.
- 생일·건강식단은 급식계획단계에서 적용하여 활용 가능합니다.
- 수산물 대체(미역, 김 제외)를 원하는 경우, 파란색 글씨()의 메뉴를 활용 가능합니다.
- 테마식단 소개

생각Day1	저염 메뉴 혹은 조리법을 제공하거나 나트륨 배출을 돕는 메뉴를 포함시켜 나트륨 저감화를 실천하는 날 ; 해당일 국 권장 염도 실천 및 김치 미제공
생각Day2	'국 없는 날'로 수분감이 있는 메뉴를 구성하여 나트륨 저감화를 실천하는 날 ; '송송'을 선택 메뉴로 제공
푸드브릿지 Day	'푸드브릿지' 교육의 일환으로, 매일 선호도가 낮은 식재료를 조리법 및 형태를 개선하여 단계적 메뉴로 제공하는 날
가통Day	통신교육자료(가정통신문) 연계로 두뇌 발달에 도움이 되는 식재료 및 메뉴를 구성하여 제공하는 날

② 제공 방법

- 고춧가루 및 고추장과 같은 매운 양념의 사용은 지양합니다.
- 단단한 채소, 오징어와 같은 씹고 삼키기 어려운 식재료는 잘게 잘라서 제공합니다.
- 생선 사용 시 가급적 순살을 사용합니다.
- 국수, 잡채 등의 면류는 폭 익혀서 조리합니다.
- 매추리알, 방울토마토 등 표면이 미끄러운 음식은 잘게 잘라서 제공합니다.
- 비가열메뉴(과일, 샐러드류)는 반드시 세척·소독하여 제공합니다.
- 찐고구마, 감자, 단호박 등은 음료/차와 함께 제공합니다.
- 빵류, 시리얼류, 주스류, 요구르트, 두유 등 가공식품의 경우, 영유아에 적합한 맛, 영양성분, 제품의 우수성을 고려하여 제공합니다. (초코맛 시리얼, 빵류 등 지양 / 저당 제품 제공 권장)
- 건강식단 사용 시, 조리 2시간 이내 배식할 수 있도록 주의하여 제공합니다.
- 적정배식량을 참고하여 제공합니다.

밥류	국류	주찬류	부찬류	김치류
120g (1+1/2주걱)	140g (2국자)	50g (가득 3숟가락)	40g (4숟가락)	20g (2숟가락)

③ 식품알레르기 관리

- 알레르기 아동 재원 시설의 경우, 매일 식단 내 알레르기유발식품을 확인하여 보호자와 제공 방법에 대해 상의하시기 바랍니다.
 - 대체식 : 유발 식품과 같은 식품군 내 영양이 비슷한 식품 제공
 - 제거식 : 처음부터 원인 식품을 제외하고 조리하여 제공
- 가공식품 제품별 함유 성분이 다르므로 사용하는 식재료의 식품 표시사항을 반드시 확인합니다.
- 자세한 관리 방법은 [식품알레르기 관리] 안내문을 참고하여 대처요령 및 대체메뉴 확인 바랍니다.

④ 원산지 관리

- 「농산물의 원산지 표시에 관한 법률」에 따라 원산지가 기재된 식단표를 전자적 형태 등으로 제공합니다.
- 원산지 표시 항목
 - 쌀(밥, 죽, 누룽지 포함), 배추김치, 콩(두부류, 콩국수, 콩비지 포함), 소고기, 돼지고기, 닭고기, 양고기, 오리고기, 수산물(넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태(건제품 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 쭈꾸미, 아귀, 다랑어, 가리비, 우렁χει, 방어, 전복, 부세)
- 자세한 표시 방법은 시설로 발송되는 [원산지 표시] 안내문을 참고하시기 바랍니다.

■ 식단 변경 및 감수 안내 ■

① 동일 식품군 및 조리법 변경

- 급식계획단계에서 변경 가능
- 식단 게시 후 변경할 경우
 - 운영(급식)일지에 변경 메뉴 및 사유 기록
 - 통신문 혹은 전자적 형태를 통해 보호자에게 메뉴 및 사유 공지

② 다른 식품군 및 조리법 변경 → 감수 진행

- 식단 제공 전 [식단감수] 안내문을 참고하여 [식단감수요청서] 작성 후 센터 메일로 신청 (가능한 전월 말일까지 신청 권장)
- 감수 완료 후 [식단감수확인서] 보관 권장
- ※ 추가메뉴에 대해서는 감수 없이 제공 가능

■ 어린이 기호식품 품질인증 표시 ■

- 식품의약품안전처의 심사를 통과한 안전하고 영양을 갖춘 어린이 기호식품(과자, 음료 등)에 부여하는 인증마크(인증 제품 사용 권장)
 - HACCP 적용업소에서 생산한 식품
 - 당류, 포화지방, 열량이 적은 식품
 - 단백질, 식이섬유, 비타민, 무기질 등의 영양성분을 강화한 식품
 - 식용타르색소, 합성보존료 및 화학적 합성품 미사용 식품
- QR코드를 통해 어린이 기호식품 품질인증 제품을 확인하세요!



[식품안전나라 바로가기]

일 자	3(월)	4(화)	5(수)	6(목)	7(금)
오전간식	바나나	김가루채소죽⑤⑥	미숫가루⑤/우유②	천도복숭아⑪ /치즈②	자두
점 심	백미밥 맑은미역국⑤⑥ 닭살시래기조림 ⑤⑥⑬ 양배추나물⑤⑥ 깍두기⑨	흑미밥 들깨두부국⑤⑥ 돈육목살구이⑩ 청경채무침⑤⑥ 배추김치⑨	오므라이스 ①②⑤⑥⑫ 소고기묵국⑩ 애호박나물⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 배추된장국⑤⑥ 간장오리불고기⑤⑥ 버섯나물⑤⑥ 깍두기⑨	수수밥 소고기대파국⑩ 토마토달걀볶음①⑤⑫ 가지나물⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	프렌치토스트①②⑤⑥/ 우유②	단호박꿀찜/우유②	잔치국수⑤⑥	다진돈육주먹밥⑤⑩ /보리차	카스테라①②⑤⑥ /우유②
열량(kcal)/단백질(g)	670/32	631/29	677/26	685/26	601/25
일 자	10(월)	11(화)	12(수)	13(목)	14(금) 푸드브릿지Day
오전간식	키위	삼색채소죽	두유⑤	당근스틱 /떠먹는요구르트②	자른포도
점 심	기장밥 유부된장국⑤⑥ 동그랑땡전①⑤⑥⑩ 얼갈이나물⑤⑥ 깍두기⑨	수수밥 콩나물국⑤ 간장닭볶음탕⑤⑥⑬ 김자반⑤⑥ 배추김치⑨	소고기콘드레밥 +양념장⑤⑥⑬ 아욱된장국⑤⑥ 고구마전⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 달걀찜국① 돈육무조림⑤⑥⑩ 근대나물⑤⑥ 배추김치⑨	흑미밥 닭곰탕⑤ 두부조림⑤⑥ 열무된장무침⑤⑥ 배추김치⑨
오후간식	삶은달걀①/우유②	찐감자/우유②	치즈스틱①②⑤⑥ /매실차	크림스프②	핑거스틱빵①②⑤⑥/ 우유②
열량(kcal)/단백질(g)	640/31	612/31	674/33	640/26	618/23
일 자	17(월)	18(화)	19(수) 가뭇Day	20(목)	21(금) 상겅Day1
오전간식		달걀죽①	시리얼/우유②	사과	바나나
점 심		수수밥 소고기미역국⑤⑥⑬ 돈육피망볶음⑤⑥⑩ 숙주나물⑤⑥ 깍두기⑨	닭살케첩볶음밥 ①②⑤⑥⑫⑬ 청경채된장국⑤⑥ 표고버섯탕수⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 수제비국⑥ 소고기애호박볶음 ⑤⑥⑬ 참나물유자청무침⑤⑥ 깍두기⑨	기장밥 순두부백탕①④⑤ 깻잎달걀말이①⑤ 브로콜리무침 양배추나물
오후간식		찐고구마/우유②	물만두⑤⑥⑩⑬⑭	자장면①⑤⑥⑩⑬⑭⑮ /액상요구르트②	식빵+딸기잼①②⑤⑥/ 우유②
열량(kcal)/단백질(g)		690/28	713/33	693/23	670/26
일 자	24(월) 푸드브릿지Day	25(화)	26(수) 상겅Day2	27(목)	28(금)
오전간식	토마토⑫/치즈②	두부아욱죽⑤⑥	미숫가루⑤/우유②	파프리카스틱 /떠먹는요구르트②	자른샤인머스켓
점 심	흑미밥 감자된장국⑤⑥ 떡갈비조림⑤⑥⑩ 미역줄기나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 우동국⑤⑥ 닭살데리야끼구이 ⑤⑥⑬ 우엉채조림⑤⑥ 배추김치⑨	돈육하이라이스 ②⑤⑥⑩⑫⑬⑭ 스크램블에그①②⑤ 배추나물⑤⑥ 깍두기⑨	기장밥 어묵국⑤⑥ 소고기잡채⑤⑥⑬ 콩나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	수수밥 달걀버섯국① 된장마파두부⑤⑥ 들깨무나물⑤⑥ 배추김치⑨
오후간식	소고기열무주먹밥 ⑤⑥⑬/보리차	찐단호박/우유②	쌀국수⑤⑥	당근스프②	단팥빵①②⑤⑥ /우유②
열량(kcal)/단백질(g)	664/28	693/32	673/30	617/25	629/24
일 자	8/31(월)	표준조리법			
오전간식	배				
점 심	흑미밥 얼갈이된장국⑤⑥ 간장제육볶음⑤⑥⑩ 오이나물⑤⑥ 깍두기⑨				
오후간식	숙갓전①⑤⑥ /액상요구르트②				
열량(kcal)/단백질(g)	624/21	열무			
알레르기 유발식품	①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개 류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣 ※ ⑳아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.				
원산지 표 시	배추김치	쌀 (밥/죽)	콩	소고기	돼지고기
	배추(국내산) 고춧가루(국내산)	백미(국내산) 흑미(국내산)	두부(국내산) 순두부(국내산)	국내산 [한우]	국내산
	닭고기	오리고기	햄채소볶음밥(햄)	동그랑땡전(완자)	떡갈비조림(떡갈비)
	국내산	국내산	돼지고기(국내산)	돼지고기(국내산)	돼지고기(국내산)