

2026년 7월 식단표 (12개월~2세)

강북구 어린이·사회복지급식관리지원센터 식단 개발 영양사: 전소현 외 9인

발행일: 2026. 6. 15.

일 자	♣ 7월 푸드브릿지 식품 '단호박' ♣		1 (수)	2 (목)	3 (금) 삼삼한데이	4 (토)
오전간식	 ♣푸드브릿지♣ 기호도 낮은 식재료를 단계적으로 노출시켜 편식을 예방하는 방법 1단계:친해지기 2단계:간접노출 3단계:소극적노출 4단계:적극적노출	삼삼한데이 매월 '3'이 들어간 날짜에 저염식 메뉴 제공 *나트륨 함량* 삼삼한데이: 777.9mg 평균: 818.0mg	사과	미숫가루③④⑤⑥⑧⑨⑫+우유②	바나나+치즈②	키위②
점심		 푸드브릿지 메뉴는 센터 카카오톡 채널의 안내문을 참고해주세요.	(혼계)오리시금치덮밥⑤⑥ (+송농/보리차제공가능) 유부양파국⑤⑥ 청포묵무침⑤⑥⑫ 배추김치⑨	흑미밥 배추된장국⑤⑥ 두부양념조림⑤⑥⑫ 감자채볶음⑤⑫ 깍두기⑨	쌀밥 달걀양파국①⑤⑥ 돈육구이⑩ 표고버섯나물⑤⑥⑫ 깍두기⑨	닭살데리야끼볶음밥⑤⑥⑫⑮② 맑은두부국⑤⑥ 숙주나물⑤⑥⑫ 깍두기⑨
오후간식			모닝빵①②⑤⑥&잼+우유②	토마토스파게티⑤⑥⑫⑮⑯⑰ +수박	애호박채전①⑤⑥+매실차	약과⑤⑥+우유②
열량(kcal)/단백질(g)			741.3/24.4	717.3/27.9	606.0/24.7	686.7/27.0
일 자	6 (월)	7 (화)	8 (수)	9 (목)	10 (금) *서울미래밥상*	11 (토)
오전간식	오이스틱 +떠먹는요거트②	치즈감자죽②	토마토⑫	곡물시리얼⑤⑥+우유②	오렌지+치즈②	바나나
점심	쌀밥 열무된장국⑤⑥ 돈육양파볶음⑤⑥⑩⑫ 파프리카나물⑤⑫ 배추김치⑨	수수밥 맑은미역국⑤⑥⑫ 닭살토마토소스조림⑤⑥⑫⑮⑯ 오이무침② 배추김치⑨	♣돈육단호박카레라이스⑤⑥⑩ (+송농/보리차제공가능) 쪽파두부국⑤⑥ 브로콜리나물⑤⑫ 배추김치⑨	기장밥 안매운김치국⑨ 쇠고기당면찜⑤⑥⑩⑫ 애호박나물⑤⑫ 깍두기⑨	흑미밥 시금치된장국⑤⑥ 삼치구이⑤ 두부양배추김무침⑤⑥⑫ 깍두기⑨	나물비빔밥⑤⑥⑫ &달걀프라이①⑤ 쇠고기배춧국⑤⑥⑩⑫ 마카로니샐러드①⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	(볶음)우동⑤⑥	수박우유화채②	밥식빵①②④⑤⑥+우유②	냉매밀국수③⑤⑥+사과	단팥빵①②⑤⑥+보리차	아기쌀과자+우유②
열량(kcal)/단백질(g)	546.7/26.7	533.9/27.0	658.3/26.6	741.2/32.8	491.0/24.9	613.3/22.6
일 자	13 (월) 삼삼한데이	14 (화)	15 (수) 초복	16 (목)	17 (금)	18 (토)
오전간식	(데친)양배추스틱 +떠먹는요거트②	쇠고기미역죽⑥⑫	수박	미숫가루③④⑤⑥⑧⑨⑫+우유②	제한절	토마토⑫
점심	쌀밥 느타리버섯국⑤⑥ 찜닭⑤⑥⑫⑮② 김구이② 배추김치⑨	흑미밥 유부된장국⑤⑥ 돈가스①⑤⑥⑩&소스⑤⑥⑫ 콩나물무침⑤⑥⑫ 깍두기⑨	닭곰탕⑤&소면⑥ 추가밥 연두부찜⑤&양념장⑤⑥⑫ 오이무침② 깍두기⑨	차조밥 청국장찌개⑤ 매추리알장조림①⑤⑥ 표고버섯나물⑤⑥⑫ 배추김치⑨		쇠불고기덮밥⑤⑥⑫⑮② 두부양파국⑤⑥ 오이지무침② 배추김치⑨
오후간식	물만두①⑤⑥⑩	사과바나나샐러드①⑤ +우유②	머핀①②⑤⑥+우유②	♣단호박크림우동②⑤⑥ +포도		수제쿠키①②⑥+우유②
열량(kcal)/단백질(g)	549.2/30.2	751.9/29.3	562.7/29.4	672.7/22.9		652.2/23.0
일 자	20 (월)	21 (화)	22 (수) *서울미래밥상*	23 (목) 삼삼한데이	24 (금)	25 (토) 중복
오전간식	(데친)당근스틱 +떠먹는요거트②	가지양파죽②	바나나	곡물시리얼⑤⑥+우유②	멜론+치즈②	(데친)오이스틱
점심	쌀밥 된장찌개⑤⑥ 달걀말이①⑤ 숙주나물⑤⑥⑫ 깍두기⑨	기장밥 맑은미역국⑤⑥⑫ ♣쇠고기단호박찜⑤⑥⑫⑮② 상추사과무침⑤⑥⑫ 배추김치⑨	두부채소된장덮밥⑤⑥⑫ (+송농/보리차제공가능) 새우살뚝국⑤⑥⑨⑫ 느타리버섯나물⑤⑥⑫ 배추김치⑨	수수밥 맑은콩나물국⑤⑥ 돈육마늘볶음⑤⑥⑩⑫ 김자반② 배추김치⑨	쌀밥 안매운닭가슴살⑤⑥⑫ 두부찜⑤&양념장⑤⑥⑫ 파프리카무침② 배추김치⑨	쇠고기채소볶음밥⑤⑥⑫⑮② 맑은유부국⑤⑥ 새송이버섯나물⑤⑥⑫ 배추김치⑨
오후간식	간장비빔국수⑤⑥⑫	찜감자+우유②	마들렌①②⑤⑥+우유②	짜장면⑤⑥⑩+자두	프렌치토스트①②⑤⑥ +매일차③	웨지감자⑤+우유②
열량(kcal)/단백질(g)	624.9/26.8	709.0/28.1	686.3/26.6	707.3/32.5	593.6/32.8	554.0/23.2
일 자	27 (월)	28 (화)	29 (수)	30 (목) 삼삼한데이	31 (금) 삼삼한데이	★생일/현장학습 행사 식단★
오전간식	토마토⑫ +떠먹는요거트②	브로콜리당근죽②	수박	미숫가루③④⑤⑥⑧⑨⑫+우유②	복숭아⑩+치즈②	첨부파일 참고
점심	쌀밥 맑은애호박국⑤⑥ 돈육불고기⑤⑥⑩⑫ 찜양배추&쌈장⑤⑥⑫ 배추김치⑨	차조밥 청경채된장국⑤⑥ 간장닭갈비⑤⑥⑫⑮② 도토리묵무침⑤⑥⑫ 깍두기⑨	오므라이스①⑤⑫⑮② (+송농/보리차제공가능) 미니유부우동⑤⑥ 양상추샐러드&드레싱⑤⑥⑫ 배추김치⑨	흑미밥 맑은감자국⑤⑥⑫ 너비아니구이②⑤⑥⑩⑫⑮② 가지나물⑤⑥⑫ 깍두기⑨	쌀밥 맑은두부국⑤⑥ 돈육채소볶음⑤⑥⑩⑫ 오이무침② 배추김치⑨	
오후간식	다진유부주먹밥⑤⑫	♣찜단호박+키위②+우유②	치즈빵①②⑤⑥+우유②	간장비빔당면⑤⑥⑫ +오렌지	찜고구마+매실차	
열량(kcal)/단백질(g)	639.5/31.1	660.1/29.3	648.5/23.8	668.4/26.4	593.6/24.4	

★식재료 공급 상황 등에 따라 메뉴가 변경될 수 있습니다.
★기도막힘 등 식사 중 안전사고를 예방하기 위해 배식 및 식사지도 시에는 씹기와 삼킴 능력에 맞는 음식 형태(잘게 썬 음식 등)를 제공하고, 식사 전·중·후에 물 등 수분을 함께 제공하여 입이 마르지 않도록 지도해 주시길 바랍니다. 하여 이상 징후 발생 시 신속히 대응할 수 있도록 지속적인 관찰을 부탁드립니다.
★금요일 오후 간식의 경우 떡과 곡류군 대체간식 중에서 선택 가능하나, 곡류군 대체간식을 권장드립니다.

원산지 표시	쌀(백미, 현미, 흑미, 찰쌀)		콩		배추김치		쇠고기		돼지고기		닭고기		오리고기		수산물	
	밥	죽	누룽지	두부	콩비지	콩국수	배추	고춧가루	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	고등어	오징어
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	한우	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
	식육가공품						수산물가공품									
원산지 표시	혼계오리	돈가스	너비아니													
	오리고기	돼지고기	쇠고기													
	국내산	국내산	국내산													
	★기관의 식재료 공급에 따라 원산지가 변경될 수 있음을 알려드립니다.															
알레르기 유발식품	★알레르기 유발 식품을 각 메뉴에 표시하였으니 알레르기 반응을 보이는 영유아에게는 해당 식품을 제한해주세요. 식단에 표기되어있지 않더라도 가공식품과 양념류의 경우 해당 제품의 표시사항에서 알레르기 유발 식품을 개별적으로 확인하여 주의해주시기 바랍니다. ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두(두부, 유부, 간장, 된장, 고추장, 청국장, 춘장, 콩나물) ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우(모든 김치류) ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야생산란(이)를 첨가하여 최종제품에 SO ₂ 로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한함 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑳갯 ㉠키위 ㉡참깨 ※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.															
	- 식육가공품 및 수산물가공품 중 구매하지 않는 식품의 원산지 작성 부분은 삭제 후 사용해 주세요.															
	- 식육가공품은 식육의 종류(한우, 육우, 젖소) 표시 생략 가능합니다.															
	- 어육은 명태·오징어, 게맛살은 명태·꽃게가 포함된 경우 각각의 원산지를 3순위 내로 기입하며, 연육만 포함된 제품의 경우 원산지 기입 대상이 아니므로 해당 칸을 삭제 후 사용해 주세요.															
	- 생선가스는 명태살을 포함한 제품의 경우만 원산지를 작성해주세요.															

식단 참고사항

- 본 식단은 영양섭취기준에 따라 1일 에너지 필요량 3~5세 1,400kcal를 기준으로 하여 작성하였습니다.
- 매월 숫자'3'이 들어가는 날짜는 '삼삼한데이'로 저염식이 제공됩니다.
- 매월 어린이들이 편식하기 쉬운 식품 한 가지를 선정하고 푸드브릿지를 적용한 다양한 메뉴로 구성하여 식단에 포함하였습니다.
- 잡곡밥의 잡곡은 쌀밥의 5% 이하로 혼합하여 사용합니다. 특히 1~2세 영아는 소화능력을 고려하여 잡곡의 양을 줄여 사용하고, 소화가 잘될 수 있도록 잡곡을 충분히 불린 후 조리하거나 쌀밥으로 변경하여 제공 가능합니다.
- 1~2세 영아들의 경우 무침이라 하더라도 끓는 물에 데쳐 익힌 후 버무려 주시기 바랍니다.
- 식단의 다양성과 고른 영양소 섭취를 위해 식단에서 수산물물은 배제하지 않았으나 방사능 오염에 대한 우려로 수산물 사용을 원치 않는 기관은 대체식 메뉴를 사용하시기 바랍니다.
- 원산지표시 현황품목: 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양(염소)고기, 쌀(밥, 죽, 누룽지), 콩(두부류, 콩국수, 콩비지), 배추, 고춧가루, 넉치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 낙지, 뱀장어, 명태(황태, 북어 등 건조한 것 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁챙이, 전복, 방어, 부세
- 메뉴의 변경은 같은 식품군 안에서만 가능하고 식단에 제공된 대체식과 다른 메뉴로 변경 시 식단감수를 반드시 받으셔야 합니다.
- 간식 선택과 제공할 때 유의사항

구분	1~2세 제공	3~5세 제공
국수·잡채	• 면을 잘 끊지 못할 수 있으므로 잘게 잘라 손가락으로 떠먹을 수 있도록 배식	• 포크로 면이 떠지도록 지도·배려
떡	• 떡류 제외 ※ 전통 식품 제공 등의 사유로 시설에서 요청 시 학부모 안내가 있는 경우라면 감수 후 제공 가능 ※ 운영 위원회를 통해 떡 제공에 대한 협의가 된 시설에 한하여 식단 제공 가능(단, 증빙 서류 확인 필요)	• 떡이 너무 크게 제공되지 않도록 제공 • 조랭이떡, 찹쌀떡, 새알심, 인절미, 경단, 백설기 등은 끈적여서 기도를 막을 수 있는 위험이 있으므로 식사시간 동안 반드시 선생님들의 모니터링 필요(2~4등분으로 잘게 잘라서 제공) • 목이 매지 않도록 물, 음료와 함께 제공 • 떡 제공의 경우 제공 시설에 주의 사항 안내
견과류·콩류·옥수수	• 1~2세는 제공하지 않음(삼킴사고 등의 위험) ※ 옥수수는 찢어서 으갠 형태 또는 잘게 썰린 형태로 조리하여 이용하며 원형 그대로 제공하지 않음	• 알레르기 원아 확인 후 제공 • 제공 시 잘게 부수거나 얇게 썰어서 제공
표면이 미끄러운 음식	• 메추리알, 방울토마토, 새알심 등 표면이 미끄러운 음식은 반드시 1/2~1/4 등분으로 작게 잘라서 제공	
포도	• 껍질째 주면 알맹이를 빨아서 먹을 경우 기도를 막을 수 있기 때문에 껍질을 벗겨서 씹어 먹을 수 있도록 지도 • 1/2~1/4 등분으로 작게 잘라서 제공	
파인애플	• 브로멜린이라는 단백질을 분해효소가 있어서 혀나 구강의 단백질을 분해하여 구강염을 일으킬 수 있으므로 과량을 섭취하지 않도록 하며, 특히 빨아먹지 않게 지도	
짜먹는 요구르트, 컵에 주는 음료	• 식지 않고 또는 급하게 계속 빨거나 마실 경우에 기도로 들어갈 수 있으므로 주의 • 두세 모금 정도 마시면 꼭 쉬어서 완전히 삼켰는지 확인한 후 또 먹을 수 있도록 지도함	
고구마, 강력분으로 만든 빵	• 음료와 함께 제공하지 않으면 너무 딱딱해서 삼키기가 어렵고, 삼키면서 목이 메는 경우가 있으므로 주의 • 제공 시 주의가 필요하며 섭취 시 모니터링 필요	
젤리, 찹쌀떡, 새알심 등	• 형태가 유동적이어서 기도를 막을 경우 조금의 틈도 생기지 않게 되므로 항상 주의	
소시지	• 1cm미만으로 잘게 잘라서 제공	

어린이급식관리지원센터 식단·운영 관리 지침, 식품의약품안전처, 2025

- 간식에서 제공되는 채소스틱, 차, 빵, 떡, 과일, 유제품 메뉴의 경우에는 기관의 상황에 맞게 변경하여 식단감수 없이 사용 가능하나 월에 2회 이상, 과일은 주에 1회 이상 같은 식품이 겹치지 않도록 다양한 종류로 제공해 주시기 바랍니다.
예) 오이스틱 → 파프리카스틱 / 사과 → 바나나 / 우유 → 치즈
- 유제품 메뉴 중 떠먹는요거트와 마시는요거트는 당이 낮은 제품으로 주에 2회 이하로 제공하고, 한 주에 떠먹는요거트, 마시는요거트, 우유, 치즈를 고르게 제공해 주시기 바랍니다.
- 떡은 먹기 전 차를 마시고 먹을 수 있도록 지도해 주시기 바랍니다.
- 알레르기 반응을 보이는 영·유아에게는 해당 식품을 제한해주시기 바랍니다.

구분	식품 알레르기를 유발하기 쉬운 식품의 예
곡류	메밀, 밀(빵, 과자, 국수)
두류	대두(두유, 두부)
과일류	복숭아, 귤, 오렌지
채소류	토마토
육류, 난류	돼지고기, 닭고기, 달걀(어묵, 마요네즈, 케이크), 쇠고기
우유류	우유(요구르트, 아이스크림, 치즈, 분유)
어류, 갑각류, 패류	등푸른생선(고등어 등), 게, 조개(굴, 전복, 홍합 포함), 새우, 오징어
견과류	땅콩, 호두, 잣

어린이급식관리지침서, 식품의약품안전처, 2023

- 가공식품의 경우 해당 제품의 표시사항에서 알레르기 유발식품을 개별적으로 확인하시기 바랍니다.
- 식품알레르기 대체식품의 예시
- * 단, 대체식품에도 알레르기가 있는지 여부를 반드시 확인 후 제공

식품	대체식품
달걀	- 과자나 케이크 등 기호식품에 많이 함유되어 있으므로 주의가 필요 - 흰살생선, 쇠고기, 돼지고기, 두부 등으로 대체
우유	- 멸치, 두부, 해조류로 대체, 식물성 식품에 함유된 칼슘은 흡수율이 낮음 - 충분한 칼슘 공급이 어려운 경우 전문의와 상담하여 갈슘제 섭취를 고려
생선	- 다른 생선과 교차반응 가능성이 있으므로 확인 후 반응이 없는 생선으로 대체하거나 쇠고기, 돼지고기, 두부, 달걀 등 단백질군에서 대체 - 생선을 제한하는 경우 비타민D 섭취가 부족할 수 있으므로, 비타민D 함유된 표고버섯, 목이버섯 보충을 권장
육류	- 고기를 제한하는 경우 철 흡수 저하로 빈혈을 초래할 수 있음 - 생선류로 대체, 철분 보충으로 해조류 추가 권장, 철분제를 고려할 경우 전문의와 상담
콩	- 콩을 이용한 제품이 많기 때문에 많은 주의가 필요(콩이 들어간 양념류, 콩기름, 튀긴 과자) - 참치, 치즈, 고등어, 쇠고기, 돼지고기 등으로 대체
땅콩 및 견과류	- 소량으로도 반응하고, 증상이 심각한 경우가 많으므로 주의가 필요 - 해당 견과류 외 다른 견과류에 대한 반응도 확인하고 반응 시 다른 식품(외관상 비슷한 견포도, 볶은 콩 등)으로 대체하거나 제거식 권장

어린이급식관리지원센터 식단·운영 관리 지침, 식품의약품안전처, 2025

2026년 7월 식단표 (3~5세)

강북구 어린이·사회복지급식관리지원센터 식단 개발 영양사: 전소현 외 9인

발행일: 2026. 6. 15.

일 자	♣ 7월 푸드브릿지 식품 '단호박' ♣		1 (수)	2 (목)	3 (금) 삼삼한데이	4 (토)
오전간식	 ♣푸드브릿지♣ 기호도 낮은 식재료를 단계적으로 노출시켜 편식을 예방하는 방법 1단계:친해지기 2단계:간접노출 3단계:소극적노출 4단계:적극적노출	삼삼한데이 매월 '3'이 들어간 날짜에 저염식 메뉴 제공 *나트륨 함량* 삼삼한데이: 777.9mg 평균: 818.0mg  푸드브릿지 메뉴는 센터 카카오톡 채널의 안내문을 참고해주세요.	사과	미숫가루③④⑤⑥⑧⑨⑫+우유②	바나나+치즈②	키위②
점심			(혼제)오리시금치덮밥⑤⑥ (+송농/보리차제공가능) 유부양파국⑤⑥ 청포묵무침⑤⑥⑧ 배추김치⑨	흑미밥 배추된장국⑤⑥ 두부양념조림⑤⑥⑧ 감자채볶음⑤⑨ 깍두기⑨	쌀밥 달걀양파국①⑤⑥ 돈육구이⑩ 표고버섯나물⑤⑥⑧ 깍두기⑨	달걀데리야끼볶음밥⑤⑥⑧⑫⑮⑯ 맑은두부국⑤⑥ 숙주나물⑤⑥⑧ 깍두기⑨
오후간식			모닝빵①②⑤⑥&잼+우유②	토마토스파게티⑤⑥⑧⑫⑮⑯+수박	애호박채전①⑤⑥+매실차	약과⑤⑥+우유②
열량(kcal)/단백질(g)			741.3/24.4	717.3/27.9	606.0/24.7	686.7/27.0
일 자	6 (월)	7 (화)	8 (수)	9 (목)	10 (금) *서울미래밥상*	11 (토)
오전간식	오이스틱 +떠먹는요거트②	치즈감자죽②	토마토⑩	곡물시리얼⑤⑥+우유②	오렌지+치즈②	바나나
점심	쌀밥 열무된장국⑤⑥ 돈육양파볶음⑤⑥⑧⑫ 파프리카나물⑤⑨ 배추김치⑨	수수밥 맑은미역국⑤⑥⑧ 달걀토마토소스조림⑤⑥⑧⑫⑮ 오이무침⑨ 배추김치⑨	♣돈육단호박카레라이스⑤⑥⑩ (+송농/보리차제공가능) 쪽파두부국⑤⑥ 브로콜리나물⑤⑨ 배추김치⑨	기장밥 안매운김치국⑨ 쇠고기당면찜⑤⑥⑧⑫ 애호박나물⑤⑨ 깍두기⑨	흑미밥 시금치된장국⑤⑥ 삼치구이⑤ 두부양배추김무침⑤⑥⑧ 깍두기⑨	나물비빔밥⑤⑥⑧ &달걀프라이①⑤ 쇠고기배추국⑤⑥⑧⑫ 마카로니샐러드①⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	(볶음)우동⑤⑥	수박우유화채②	밥식빵①②④⑤⑥+우유②	냉매밀국수③⑤⑥+사과	단팥빵①②⑤⑥+보리차	아기쌀과자+우유②
열량(kcal)/단백질(g)	546.7/26.7	533.9/27.0	658.3/26.6	741.2/32.8	491.0/24.9	613.3/22.6
일 자	13 (월) 삼삼한데이	14 (화)	15 (수) 초복	16 (목)	17 (금)	18 (토)
오전간식	(데친)양배추스틱 +떠먹는요거트②	쇠고기미역죽⑥⑧	수박	미숫가루③④⑤⑥⑧⑨⑫+우유②	제한절	토마토⑩
점심	쌀밥 느타리버섯국⑤⑥ 찜닭⑤⑥⑧⑫ 김구이⑨ 배추김치⑨	흑미밥 유부된장국⑤⑥ 돈가스①⑤⑥⑩&소스⑤⑥⑧⑫ 콩나물무침⑤⑥⑧ 깍두기⑨	닭곰탕⑤&소면⑥ 추가밥 연두부찜⑤⑥&양념장⑤⑥⑧ 오이무침⑨ 깍두기⑨	차조밥 청국장찌개⑤ 매추리알장조림①⑤⑥ 표고버섯나물⑤⑥⑧ 배추김치⑨		쇠불고기덮밥⑤⑥⑧⑫ 두부양파국⑤⑥ 오이지무침⑨ 배추김치⑨
오후간식	물만두①⑤⑥⑩	사과바나나샐러드①⑤ +우유②	머핀①②⑤⑥+우유②	♣단호박크림우동②⑤⑥ +포도		수제쿠키①②⑥+우유②
열량(kcal)/단백질(g)	549.2/30.2	751.9/29.3	562.7/29.4	672.7/22.9		652.2/23.0
일 자	20 (월)	21 (화)	22 (수) *서울미래밥상*	23 (목) 삼삼한데이	24 (금)	25 (토) 중복
오전간식	(데친)당근스틱 +떠먹는요거트②	가지양파죽②	바나나	곡물시리얼⑤⑥+우유②	멜론+치즈②	(데친)오이스틱
점심	쌀밥 된장찌개⑤⑥ 달걀말이①⑤ 숙주나물⑤⑥⑧ 깍두기⑨	기장밥 맑은미역국⑤⑥⑧ ♣쇠고기단호박찜⑤⑥⑧⑫ 상추사과무침⑤⑥⑧ 배추김치⑨	두부채소된장덮밥⑤⑥⑧ (+송농/보리차제공가능) 새우살뚝국⑤⑥⑧⑫ 느타리버섯나물⑤⑥⑧ 배추김치⑨	수수밥 맑은콩나물국⑤⑥ 돈육마늘볶음⑤⑥⑧⑫ 김자반⑨ 배추김치⑨	쌀밥 안매운달걀장⑤⑥⑧ 두부찜⑤&양념장⑤⑥⑧ 파프리카무침⑨ 배추김치⑨	쇠고기채소볶음밥⑤⑥⑧⑫ 맑은유부국⑤⑥ 새송이버섯나물⑤⑥⑧ 배추김치⑨
오후간식	간장비빔국수⑤⑥⑧⑫	찜감자+우유②	마들렌①②⑤⑥+우유②	짜장면⑤⑥⑩+자두	프렌치토스트①②⑤⑥ +매일차③	웨지감자⑤+우유②
열량(kcal)/단백질(g)	624.9/26.8	709.0/28.1	686.3/26.6	707.3/32.5	593.6/32.8	554.0/23.2
일 자	27 (월)	28 (화)	29 (수)	30 (목) 삼삼한데이	31 (금) 삼삼한데이	★생일/현장학습 행사 식단★
오전간식	토마토⑩ +떠먹는요거트②	브로콜리당근죽②	수박	미숫가루③④⑤⑥⑧⑨⑫+우유②	복숭아⑩+치즈②	첨부파일 참고
점심	쌀밥 맑은애호박국⑤⑥ 돈육불고기⑤⑥⑧⑫ 찜양배추&쌈장⑤⑥⑧ 배추김치⑨	차조밥 청경채된장국⑤⑥ 간장닭갈비⑤⑥⑧⑫ 도토리묵무침⑤⑥⑧ 깍두기⑨	오므라이스①⑤⑧⑫ (+송농/보리차제공가능) 미니유부우동⑤⑥ 양상추샐러드&드레싱⑤⑥⑧ 배추김치⑨	흑미밥 맑은감자국⑤⑥⑧ 너비아니구이②⑤⑥⑧⑫⑮ 가지나물⑤⑥⑧ 깍두기⑨	쌀밥 맑은두부국⑤⑥ 돈육채소볶음⑤⑥⑧⑫ 오이무침⑨ 배추김치⑨	
오후간식	다진유부주먹밥⑤⑧	♣찜단호박+키위②+우유②	치즈빵①②⑤⑥+우유②	간장비빔당면⑤⑥⑧ +오렌지	찜고구마+매실차	
열량(kcal)/단백질(g)	639.5/31.1	660.1/29.3	648.5/23.8	668.4/26.4	593.6/24.4	

★식재료 공급 상황 등에 따라 메뉴가 변경될 수 있습니다.
★기도막힘 등 식사 중 안전사고를 예방하기 위해 배식 및 식사지도 시에는 씹기와 삼킴 능력에 맞는 음식 형태(잘게 썬 음식 등)를 제공하고, 식사 전·중·후에 물 등 수분을 함께 제공하여 입이 마르지 않도록 지도해 주시기를 바랍니다. 하여 이상 징후 발생 시 신속히 대응할 수 있도록 지속적인 관찰을 부탁드립니다.
★금요일 오후 간식의 경우 떡과 곡류군 대체간식 중에서 선택 가능하나, 곡류군 대체간식을 권장드립니다.

원산지 표시	쌀(백미, 현미, 흑미, 찰쌀)		콩		배추김치		쇠고기		돼지고기		닭고기		오리고기		수산물	
	밥	죽	누룽지	두부	콩비지	콩국수	배추	고춧가루	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	고등어	오징어
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	한우	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
	식육가공품						수산물가공품									
원산지 표시	혼계오리	돈가스	너비아니													
	오리고기	돼지고기	쇠고기													
	국내산	국내산	국내산													
	★기관의 식재료 공급에 따라 원산지가 변경될 수 있음을 알려드립니다.															
알레르기 유발식품	★알레르기 유발 식품을 각 메뉴에 표시하였으니 알레르기 반응을 보이는 영유아에게는 해당 식품을 제한해주세요. 식단에 표기되어있지 않더라도 가공식품과 양념류의 경우 해당 제품의 표시사항에서 알레르기 유발 식품을 개별적으로 확인하여 주의해주시기 바랍니다. ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두(두부, 유부, 간장, 된장, 고추장, 청국장, 춘장, 콩나물) ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우(모든 김치류) ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야생산란(이)를 첨가하여 최종제품에 SO ₂ 로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한함 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑳갯 ㉑키위 ㉒참깨 ※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.															
	- 식육가공품 및 수산물가공품 중 구매하지 않는 식품의 원산지 작성 부분은 삭제 후 사용해 주세요.															
	- 식육가공품은 식육의 종류(한우, 육우, 젓소) 표시 생략 가능합니다.															
	- 어육은 명태·오징어, 게맛살은 명태·꽃게가 포함된 경우 각각의 원산지를 3순위 내로 기입하며, 연육만 포함된 제품의 경우 원산지 기입 대상이 아니므로 해당 칸을 삭제 후 사용해 주세요.															
	- 생선가스는 명태살을 포함한 제품의 경우만 원산지를 작성해 주세요.															

식단 참고사항

- 본 식단은 영양섭취기준에 따라 1일 에너지 필요량 3~5세 1,400kcal를 기준으로 하여 작성하였습니다.
- 매월 숫자'3'이 들어가는 날짜는 '삼삼한데이'로 저염식이 제공됩니다.
- 매월 어린이들이 편식하기 쉬운 식품 한 가지를 선정하고 푸드브릿지를 적용한 다양한 메뉴로 구성하여 식단에 포함하였습니다.
- 잡곡밥의 잡곡은 쌀밥의 5% 이하로 혼합하여 사용합니다. 특히 1~2세 영아는 소화능력을 고려하여 잡곡의 양을 줄여 사용하고, 소화가 잘될 수 있도록 잡곡을 충분히 불린 후 조리하거나 쌀밥으로 변경하여 제공 가능합니다.
- 1~2세 영아들의 경우 무침이라 하더라도 끓는 물에 데쳐 익힌 후 버무려 주시기 바랍니다.
- 식단의 다양성과 고른 영양소 섭취를 위해 식단에서 수산물물은 배제하지 않았으나 방사능 오염에 대한 우려로 수산물 사용을 원치 않는 기관은 대체식 메뉴를 사용하시기 바랍니다.
- 원산지표시 현황품목: 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양(염소)고기, 쌀(밥, 죽, 누룽지), 콩(두부류, 콩국수, 콩비지), 배추, 고춧가루, 넉치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 낙지, 뽕장어, 명태(황태, 북어 등 건조한 것 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁챙이, 전복, 방어, 부세
- 메뉴의 변경은 같은 식품군 안에서만 가능하고 식단에 제공된 대체식과 다른 메뉴로 변경 시 식단감수를 반드시 받으셔야 합니다.
- 간식 선택과 제공할 때 유의사항

구분	1~2세 제공	3~5세 제공
국수·잡채	• 면을 잘 끊지 못할 수 있으므로 잘게 잘라 손가락으로 떠먹을 수 있도록 배식	• 포크로 면이 떠지도록 지도·배려
떡	• 떡류 제외 ※ 전통 식품 제공 등의 사유로 시설에서 요청 시 학부모 안내가 있는 경우라면 감수 후 제공 가능 ※ 운영 위원회를 통해 떡 제공에 대한 협의가 된 시설에 한하여 식단 제공 가능(단, 증빙 서류 확인 필요)	• 떡이 너무 크게 제공되지 않도록 제공 • 조랭이떡, 찹쌀떡, 새알심, 인절미, 경단, 백설기 등은 끈적여서 기도를 막을 수 있는 위험이 있으므로 식사시간 동안 반드시 선생님들의 모니터링 필요(2~4등분으로 잘게 잘라서 제공) • 목이 매지 않도록 물, 음료와 함께 제공 • 떡 제공의 경우 제공 시설에 주의 사항 안내
견과류·콩류·옥수수	• 1~2세는 제공하지 않음(삼킴사고 등의 위험) ※ 옥수수는 찢어서 으갠 형태 또는 잘게 썰린 형태로 조리하여 이용하며 원형 그대로 제공하지 않음	• 알레르기 원아 확인 후 제공 • 제공 시 잘게 부수거나 얇게 썰어서 제공
표면이 미끄러운 음식	• 메추리알, 방울토마토, 새알심 등 표면이 미끄러운 음식은 반드시 1/2~1/4 등분으로 작게 잘라서 제공	
포도	• 껍질째 주면 알맹이를 빨아서 먹을 경우 기도를 막을 수 있기 때문에 껍질을 벗겨서 씹어 먹을 수 있도록 지도 • 1/2~1/4 등분으로 작게 잘라서 제공	
파인애플	• 브로멜린이라는 단백질을 분해효소가 있어서 혀나 구강의 단백질을 분해하여 구강염을 일으킬 수 있으므로 과량을 섭취하지 않도록 하며, 특히 빨아먹지 않게 지도	
짜먹는 요구르트, 컵에 주는 음료	• 식지 않고 또는 급하게 계속 빨거나 마실 경우에 기도로 들어갈 수 있으므로 주의 • 두세 모금 정도 마시면 꼭 쉬어서 완전히 삼켰는지 확인한 후 또 먹을 수 있도록 지도함	
고구마, 강력분으로 만든 빵	• 음료와 함께 제공하지 않으면 너무 딱딱해서 삼키기가 어렵고, 삼키면서 목이 메는 경우가 있으므로 주의 • 제공 시 주의가 필요하며 섭취 시 모니터링 필요	
젤리, 찹쌀떡, 새알심 등	• 형태가 유동적이어서 기도를 막을 경우 조금의 틈도 생기지 않게 되므로 항상 주의	
소시지	• 1cm미만으로 잘게 잘라서 제공	

어린이급식관리지원센터 식단·운영 관리 지침, 식품의약품안전처, 2025

- 간식에서 제공되는 채소스틱, 차, 빵, 떡, 과일, 유제품 메뉴의 경우에는 기관의 상황에 맞게 변경하여 식단감수 없이 사용 가능하나 월에 2회 이상, 과일은 주에 1회 이상 같은 식품이 겹치지 않도록 다양한 종류로 제공해 주시기 바랍니다.
예) 오이스틱 → 파프리카스틱 / 사과 → 바나나 / 우유 → 치즈
- 유제품 메뉴 중 떠먹는요거트와 마시는요거트는 당이 낮은 제품으로 주에 2회 이하로 제공하고, 한 주에 떠먹는요거트, 마시는요거트, 우유, 치즈를 고르게 제공해 주시기 바랍니다.
- 떡은 먹기 전 차를 마시고 먹을 수 있도록 지도해 주시기 바랍니다.
- 알레르기 반응을 보이는 영·유아에게는 해당 식품을 제한해주시기 바랍니다.

구분	식품 알레르기를 유발하기 쉬운 식품의 예
곡류	메밀, 밀(빵, 과자, 국수)
두류	대두(두유, 두부)
과일류	복숭아, 귤, 오렌지
채소류	토마토
육류, 난류	돼지고기, 닭고기, 달걀(어묵, 마요네즈, 케이크), 쇠고기
우유류	우유(요구르트, 아이스크림, 치즈, 분유)
어류, 갑각류, 패류	등푸른생선(고등어 등), 게, 조개(굴, 전복, 홍합 포함), 새우, 오징어
견과류	땅콩, 호두, 잣

어린이급식관리지침서, 식품의약품안전처, 2023

- 가공식품의 경우 해당 제품의 표시사항에서 알레르기 유발식품을 개별적으로 확인하시기 바랍니다.
- 식품알레르기 대체식품의 예시
- * 단, 대체식품에도 알레르기가 있는지 여부를 반드시 확인 후 제공

식품	대체식품
달걀	- 과자나 케이크 등 기호식품에 많이 함유되어 있으므로 주의가 필요 - 흰살생선, 쇠고기, 돼지고기, 두부 등으로 대체
우유	- 멸치, 두부, 해조류로 대체, 식물성 식품에 함유된 칼슘은 흡수율이 낮음 - 충분한 칼슘 공급이 어려운 경우 전문의와 상담하여 갈슘제 섭취를 고려
생선	- 다른 생선과 교차반응 가능성이 있으므로 확인 후 반응이 없는 생선으로 대체하거나 쇠고기, 돼지고기, 두부, 달걀 등 단백질군에서 대체 - 생선을 제한하는 경우 비타민D 섭취가 부족할 수 있으므로, 비타민D 함유된 표고버섯, 목이버섯 보충을 권장
육류	- 고기를 제한하는 경우 철 흡수 저하로 빈혈을 초래할 수 있음 - 생선류로 대체, 철분 보충으로 해조류 추가 권장, 철분제를 고려할 경우 전문의와 상담
콩	- 콩을 이용한 제품이 많기 때문에 많은 주의가 필요(콩이 들어간 양념류, 콩기름, 튀긴 과자) - 참치, 치즈, 고등어, 쇠고기, 돼지고기 등으로 대체
땅콩 및 견과류	- 소량으로도 반응하고, 증상이 심각한 경우가 많으므로 주의가 필요 - 해당 견과류 외 다른 견과류에 대한 반응도 확인하고 반응 시 다른 식품(외관상 비슷한 견포도, 볶은 콩 등)으로 대체하거나 제거식 권장

어린이급식관리지원센터 식단·운영 관리 지침, 식품의약품안전처, 2025

2026년 7월 저녁 식단표 (3~5세)



강북구 어린이·사회복지급식관리지원센터 식단 개발 영양사: 전소현 외 9인

발행일: 2026. 6. 15.

일 자	♠7월 푸드브릿지 식품 '단호박'♠		1 (수)	2 (목)	3 (금) 삼삼한데이	4 (토)
저녁	 ♠푸드브릿지♠ 기호도 낮은 식재료를 단계적으로 노출시켜 편식을 예방하는 방법 1단계:친해지기 2단계:간접노출 3단계:소극적노출 4단계:적극적노출	삼삼한데이 매월 '3'이 들어간 날짜에 저염식 메뉴 제공	수수밥 맑은묵국⑤⑥②① 돈육고구마조림⑤⑥⑩②① 콩나물무침⑤⑥②① 배추김치⑨	쌀밥 맑은미역국⑤⑥②① 닭살파프리카볶음⑤⑥⑩②① 시금치나물⑤⑥②① 깍두기⑨	기장밥 (들깨)감자국⑤⑥②① 쇠불고기⑤⑥⑩②① 배추나물⑤⑥②① 깍두기⑨	쌀밥 안매운김치국⑨ 돈육표고버섯볶음⑤⑥⑩②① 애호박나물⑤②① 깍두기⑨
열량(kcal) /단백질(g)			369.2/22.1	337.3/20.8	410.7/17.7	364.1/20.6
일 자	6 (월)	7 (화)	8 (수)	9 (목)	10 (금)	11 (토)
저녁	차조밥 비지찌개⑤⑥②① 메추리알굴소스조림①⑤⑥⑩ 무나물⑤⑥②① 배추김치⑨	쌀밥 느타리버섯된장국⑤⑥ 쇠고기파프리카볶음⑤⑥⑩②① 열무나물⑤⑥②① 배추김치⑨	흑미밥 어묵국⑤⑥ 스크램블에그①⑤ 감자조림⑤⑥②① 배추김치⑨	쌀밥 맑은유부국⑤⑥ 돈육브로콜리볶음⑤⑥⑩②① 새송이버섯나물⑤⑥②① 깍두기⑨	수수밥 맑은애호박국⑤⑥ 로제닭갈비②⑤⑥⑩②①⑥⑧ 숙주나물⑤⑥②① 깍두기⑨	쌀밥 다시마양파국⑤⑥ 돈육청경채볶음⑤⑥⑩②① 치커리무침⑤⑥②① 깍두기⑨
열량(kcal) /단백질(g)	318.4/12.2	393.3/18.9	364.7/11.9	350.1/17.4	329.7/20.9	340.9/19.3
일 자	13 (월) 삼삼한데이	14 (화)	15 (수) 초복	16 (목)	17 (금)	18 (토)
저녁	기장밥 가쓰오우동국⑤⑥ 마파두부⑤⑥⑩②① 가지볶음⑤⑥②① 배추김치⑨	쌀밥 수제빔국⑤⑥ 달걀찜①② 느타리버섯나물⑤⑥②① 깍두기⑨	수수밥 맑은콩나물국⑤⑥ 너비아니구이②⑤⑥⑩②① 청경채굴소스볶음⑤⑥⑩②① 깍두기⑨	쌀밥 (들깨)미역국⑤⑥②① 돈육데리야끼구이⑤⑥⑩②①⑤ 파프리카무침②① 배추김치⑨	제한절	쌀밥 표고버섯된장국⑤⑥ 닭살(버터②)구이⑤⑤① 고사리나물⑤⑥②① 배추김치⑨
열량(kcal) /단백질(g)	366.1/13.7	359.3/12.7	397.7/17.8	369.9/17.4		356.0/21.8
일 자	20 (월)	21 (화)	22 (수)	23 (목) 삼삼한데이	24 (금)	25 (토) 중복
저녁	흑미밥 맑은배춧국⑤⑥ 닭살카레볶음⑤⑥⑩②① 마카로니샐러드①⑤⑥④ 깍두기⑨	쌀밥 어묵국⑤⑥ 돈육숙주볶음⑤⑥⑩②① 브로콜리나물⑤⑥②① 배추김치⑨	차조밥 맑은감자국⑤⑥②① 쇠고기오이볶음⑤⑥⑩②① 가지나물⑤⑥②① 배추김치⑨	쌀밥 (들깨)느타리버섯국⑤⑥ 채소달걀찜①②① 무나물⑤⑥②① 배추김치⑨	기장밥 미역된장국⑤⑥ 돈육숙우⑤⑥④⑩ 콩나물무침⑤⑥②① 배추김치⑨	쌀밥 가쓰오우동국⑤⑥ 닭살파프리카볶음⑤⑥⑩②① 도라지나물⑤⑥②① 배추김치⑨
열량(kcal) /단백질(g)	366.2/20.9	339.3/16.9	396.0/17.9	359.5/12.8	362.3/18.7	355.6/20.3
일 자	27 (월)	28 (화)	29 (수)	30 (목) 삼삼한데이	31 (금) 삼삼한데이	★생일/현장학습·행사 식단★
저녁	흑미밥 (황태)미역국⑤⑥②① 두부간장조림⑤⑥②① 감자채볶음⑤⑥②① 배추김치⑨	쌀밥 안매운김치국⑨ 쇠고기양배추볶음⑤⑥⑩②① 김구이②① 깍두기⑨	수수밥 애호박된장국⑤⑥ 치킨너겟①②⑤⑥⑩②① 데친브로콜리&소스⑤⑥②① 배추김치⑨	쌀밥 (물)만둣국①⑤⑥④⑩ 팽이버섯달걀전①⑤⑥ 청경채나물⑤⑥②① 깍두기⑨	차조밥 맑은콩나물국⑤⑥ 닭살가지볶음⑤⑥⑩②① 콘샐러드①⑤ 배추김치⑨	
열량(kcal) /단백질(g)	368.8/19.5	382.1/17.7	451.4/17.7	437.8/15.8	389.3/21.3	

★식재료 공급 상황 등에 따라 메뉴가 변경될 수 있습니다.

★기도마침 등 식사 중 안전사고를 예방하기 위해 배식 및 식사지도 시에는 씹기와 삼킴 능력에 맞는 음식 형태(잘게 썬 음식 등)를 제공하고, 식사 전·중·후에 물 등 수분을 함께 제공하여 입이 마르지 않도록 지도해 주시기 바랍니다. 혹여 이상 징후 발생 시 신속히 대응할 수 있도록 지속적인 관찰을 부탁드립니다.

원산지 표시	쌀(백미, 현미, 흑미, 찰쌀)			콩		배추김치		쇠고기	돼지고기	닭고기	오리고기	수산물	
	밥	죽	누룽지	두부	콩비지	배추	고춧가루	국내산	국내산	국내산	국내산		
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	한우	국내산	국내산	국내산		
	식육가공품							수산물가공품					
	너비아니	치킨너겟						어묵					

- 식육가공품 및 수산물가공품 중 구매하지 않는 식품의 원산지 작성 부분은 삭제 후 사용해 주세요.
- 식육가공품은 식육의 종류(한우, 육우, 젓소) 표시 생략 가능합니다.
- 어묵은 명태·오징어, 게맛살은 명태·꽃게가 포함된 경우 각각의 원산지를 3순위 내로 기입하며, 연육만 포함된 제품의 경우 원산지 기입 대상이 아니므로 해당 칸을 삭제 후 사용해 주세요.

★기관의 식재료 공급에 따라 원산지가 변경될 수 있음을 알려드립니다.

★알레르기 유발 식품을 각 메뉴에 표시하였으나 알레르기 반응을 보이는 영유아에게는 해당 식품을 제한해 주세요.

식단에 표기되어있지 않더라도 가공식품과 양념류의 경우 해당 제품의 표시사항에서 알레르기 유발 식품을 개별적으로 확인하여 주의해주시기 바랍니다.

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두(두부, 유부, 간장, 된장, 고추장, 청국장, 춘장, 콩나물) ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우(모든 김치류) ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토

⑬야행산류(이)를 첨가하여 최종제품에 SO₂로 10mg/kg 이상 함유한 경우에 한함) ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣 ⑳키위 ㉑참깨

※ 야행산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.



강북구
어린이·사회복지급식관리지원센터
Center for Children's and Social Welfare Foodservice Management

식단 참고사항

- 본 식단은 영양섭취기준에 따라 1일 에너지 필요량 3~5세 1,400kcal를 기준으로 하여 작성하였습니다.
- 매월 숫자'3'이 들어가는 날짜는 '삼삼한데이'로 저염식이 제공됩니다.
- 매월 어린이들이 편식하기 쉬운 식품 한 가지를 선정하고 푸드브릿지를 적용한 다양한 메뉴로 구성하여 식단에 포함하였습니다.
- 잡곡밥의 잡곡은 쌀밥의 5% 이하로 혼합하여 사용합니다. 특히 1~2세 영아는 소화능력을 고려하여 잡곡의 양을 줄여 사용하고, 소화가 잘될 수 있도록 잡곡을 충분히 불린 후 조리하거나 쌀밥으로 변경하여 제공 가능합니다.
- 1~2세 영아들의 경우 무침이라 하더라도 끓는 물에 데쳐 익힌 후 버무려 주시기 바랍니다.
- 식단의 다양성과 고른 영양소 섭취를 위해 식단에서 수산물물은 배제하지 않았으나 방사능 오염에 대한 우려로 수산물 사용을 원치 않는 기관은 대체식 메뉴를 사용하시기 바랍니다.
- 원산지표시 현황품목: 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양(염소)고기, 쌀(밥, 죽, 누룽지), 콩(두부류, 콩국수, 콩비지), 배추, 고춧가루, 넉치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 낙지, 뽕장어, 명태(황태, 북어 등 건조한 것 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁챙이, 전복, 방어, 부세
- 메뉴의 변경은 같은 식품군 안에서만 가능하고 식단에 제공된 대체식과 다른 메뉴로 변경 시 식단감수를 반드시 받으셔야 합니다.
- 간식 선택과 제공할 때 유의사항

구분	1~2세 제공	3~5세 제공
국수·잡채	• 면을 잘 끊지 못할 수 있으므로 잘게 잘라 손가락으로 떠먹을 수 있도록 배식	• 포크로 면이 떠지도록 지도·배려
떡	• 떡류 제외 ※ 전통 식품 제공 등의 사유로 시설에서 요청 시 학부모 안내가 있는 경우라면 감수 후 제공 가능 ※ 운영 위원회를 통해 떡 제공에 대한 협의가 된 시설에 한하여 식단 제공 가능(단, 증빙 서류 확인 필요)	• 떡이 너무 크게 제공되지 않도록 제공 • 조랭이떡, 찹쌀떡, 새알심, 인절미, 경단, 백설기 등은 끈적여서 기도를 막을 수 있는 위험이 있으므로 식사시간 동안 반드시 선생님들의 모니터링 필요(2~4등분으로 잘게 잘라서 제공) • 목이 매지 않도록 물, 음료와 함께 제공 • 떡 제공의 경우 제공 시설에 주의 사항 안내
견과류·콩류·옥수수	• 1~2세는 제공하지 않음(삼킴사고 등의 위험) ※ 옥수수는 찢어서 으갠 형태 또는 잘게 썰린 형태로 조리하여 이용하며 원형 그대로 제공하지 않음	• 알레르기 원아 확인 후 제공 • 제공 시 잘게 부수거나 얇게 썰어서 제공
표면이 미끄러운 음식	• 메추리알, 방울토마토, 새알심 등 표면이 미끄러운 음식은 반드시 1/2~1/4 등분으로 작게 잘라서 제공	
포도	• 껍질째 주면 알맹이를 빨아서 먹을 경우 기도를 막을 수 있기 때문에 껍질을 벗겨서 씹어 먹을 수 있도록 지도 • 1/2~1/4 등분으로 작게 잘라서 제공	
파인애플	• 브로멜린이라는 단백질을 분해효소가 있어서 혀나 구강의 단백질을 분해하여 구강염을 일으킬 수 있으므로 과량을 섭취하지 않도록 하며, 특히 빨아먹지 않게 지도	
짜먹는 요구르트, 컵에 주는 음료	• 식지 않고 또는 급하게 계속 빨거나 마실 경우에 기도로 들어갈 수 있으므로 주의 • 두세 모금 정도 마시면 꼭 쉬어서 완전히 삼켰는지 확인한 후 또 먹을 수 있도록 지도함	
고구마, 강력분으로 만든 빵	• 음료와 함께 제공하지 않으면 너무 딱딱해서 삼키기가 어렵고, 삼키면서 목이 메는 경우가 있으므로 주의 • 제공 시 주의가 필요하며 섭취 시 모니터링 필요	
젤리, 찹쌀떡, 새알심 등	• 형태가 유동적이어서 기도를 막을 경우 조금의 틈도 생기지 않게 되므로 항상 주의	
소시지	• 1cm미만으로 잘게 잘라서 제공	

어린이급식관리지원센터 식단·운영 관리 지침, 식품의약품안전처, 2025

- 간식에서 제공되는 채소스틱, 차, 빵, 떡, 과일, 유제품 메뉴의 경우에는 기관의 상황에 맞게 변경하여 식단감수 없이 사용 가능하나 월에 2회 이상, 과일은 주에 1회 이상 같은 식품이 겹치지 않도록 다양한 종류로 제공해 주시기 바랍니다.
예) 오이스틱 → 파프리카스틱 / 사과 → 바나나 / 우유 → 치즈
- 유제품 메뉴 중 떠먹는요거트와 마시는요거트는 당이 낮은 제품으로 주에 2회 이하로 제공하고, 한 주에 떠먹는요거트, 마시는요거트, 우유, 치즈를 고르게 제공해 주시기 바랍니다.
- 떡은 먹기 전 차를 마시고 먹을 수 있도록 지도해 주시기 바랍니다.
- 알레르기 반응을 보이는 영·유아에게는 해당 식품을 제한해주시기 바랍니다.

구분	식품 알레르기를 유발하기 쉬운 식품의 예
곡류	메밀, 밀(빵, 과자, 국수)
두류	대두(두유, 두부)
과일류	복숭아, 귤, 오렌지
채소류	토마토
육류, 난류	돼지고기, 닭고기, 달걀(어묵, 마요네즈, 케이크), 쇠고기
우유류	우유(요구르트, 아이스크림, 치즈, 분유)
어류, 갑각류, 패류	등푸른생선(고등어 등), 게, 조개(굴, 전복, 홍합 포함), 새우, 오징어
견과류	땅콩, 호두, 잣

어린이급식관리지침서, 식품의약품안전처, 2023

- 가공식품의 경우 해당 제품의 표시사항에서 알레르기 유발식품을 개별적으로 확인하시기 바랍니다.
- 식품알레르기 대체식품의 예시
- * 단, 대체식품에도 알레르기가 있는지 여부를 반드시 확인 후 제공

식품	대체식품
달걀	- 과자나 케이크 등 기호식품에 많이 함유되어 있으므로 주의가 필요 - 흰살생선, 쇠고기, 돼지고기, 두부 등으로 대체
우유	- 멸치, 두부, 해조류로 대체, 식물성 식품에 함유된 칼슘은 흡수율이 낮음 - 충분한 칼슘 공급이 어려운 경우 전문의와 상담하여 갈슘제 섭취를 고려
생선	- 다른 생선과 교차반응 가능성이 있으므로 확인 후 반응이 없는 생선으로 대체하거나 쇠고기, 돼지고기, 두부, 달걀 등 단백질군에서 대체 - 생선을 제한하는 경우 비타민D 섭취가 부족할 수 있으므로, 비타민D 함유된 표고버섯, 목이버섯 보충을 권장
육류	- 고기를 제한하는 경우 철 흡수 저하로 빈혈을 초래할 수 있음 - 생선류로 대체, 철분 보충으로 해조류 추가 권장, 철분제를 고려할 경우 전문의와 상담
콩	- 콩을 이용한 제품이 많기 때문에 많은 주의가 필요(콩이 들어간 양념류, 콩기름, 튀긴 과자) - 참치, 치즈, 고등어, 쇠고기, 돼지고기 등으로 대체
땅콩 및 견과류	- 소량으로도 반응하고, 증상이 심각한 경우가 많으므로 주의가 필요 - 해당 견과류 외 다른 견과류에 대한 반응도 확인하고 반응 시 다른 식품(외관상 비슷한 견포도, 볶은 콩 등)으로 대체하거나 제거식 권장

어린이급식관리지원센터 식단·운영 관리 지침, 식품의약품안전처, 2025