

< 2026년 7월 식단 소개 >

■ 식단 구성 기준 안내

① 영유아의 신체 성장을 위해 필요한 칼로리와 균형 잡힌 영양소 공급을 고려하되 어린이집에서의 급간식이 하루 섭취량의 많은 부분을 차지함을 감안해 충분한 칼로리와 단백질을 포함하여 식단을 작성하였습니다. (2020 한국인 영양소 섭취기준)

※ 공통식단인 오전간식~오후간식까지의 영양량 계산 / 영양량은 계산 프로그램, 양념, 개인 섭취량 따라 달라질 수 있음

연령	에너지(kcal)	단백질(g)	(일별)
만1~2세	900kcal	20g	
만3~5세	1,400kcal	25g	

② 급간식 메뉴는 맵거나 자극적이지 않게 조리하며, 인공조미료를 사용하지 않습니다.

(★만 1-2세는 백김치제공, 만3-5세에 비해 작게, 싱겁게 조리한 음식을 제공합니다.)

③ 나트륨을 줄인 건강한 국 염도 0.3~0.4 메뉴를 제공하고 있습니다. (찌개류는 0.5 이하)

④ 과일과 생채소는 간식 또는 후식으로 주 3회 이상 제공됩니다.

⑤ 우유 및 유제품은 주 3회 이상 제공됩니다.

⑥ 잡곡밥의 경우 한끼당 한가지의 잡곡으로 5% 이내로 사용하여 제공합니다.

⑦ 원산지표시는 매월 일괄표시로 제공합니다.

⑧ 계획된 급식 메뉴가 계절적 요인이나 식재료 공급 상태에 의해 부득이 대체 메뉴로 변경되는 경우 당일 부모님께 공지해드리므로 양해부탁드립니다.

⑨ 가정에서는 식단표를 참고하시어 식품 알레르기가 있는 영유아의 급간식에 대해 담임교사와 미리 의논하시기 바랍니다.

이는 가정과 기관에서 대체메뉴 혹은 급식 주의사항을 공유하기 위해 매우 중요합니다.

*알레르기유발식품(19종) :

①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기,

⑰오징어, ⑱조개류(굴,전복,홍합), ⑳잣

⑩ 연령별 적정 배식량을 준수하여 제공하며, 여유분을 준비하여 충분한 양을 제공합니다. (식판 크기에 따라 음식량이 적어보일 수 있습니다.)

연령	구분	급 식 적 정 배 식 량				
		밥	국	주찬	부찬	김치
만1~2세	배식량	80g 100g	90ml	35g	25g (30g)	14g
	목측량	1주걱	1½ 국자	3숟가락	2숟가락	1숟가락 가득
만3~5세	배식량	120g 140g	140ml	50g	40g (50g)	20g
	목측량	1½ 주걱	2국자	3숟가락 가득	4숟가락	2숟가락

출처 : 식품의약품안전처 영유아 단체급식 가이드라인

7월 주간식단 - 원산지/영양량/알레르기표시

1주					7월 1일	알레르기	7월 2일	알레르기	7월 3일	알레르기
					수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식					닭고기야채죽	15	달걀스크램블 우유	1 2	쌀시리얼 우유	2
점심 					찰현미밥 시래기국 훈제오리불고기 무쌈채부추무침 배추김치	 5,6 5,6 9	잡쌀밥 오이냉국 닭고구마볶음 치커리깨소스무침 배추김치	 5,6,15 1,5,6 9	흑미밥 순살감자탕 야채계란찜 미역줄기볶음 깍두기	 5,6,10 1 9
오후 간식					알감자버터구이 우유	2 2	잡채	5,6,16	안흥찐빵 우유	1,2,5,6 2
오후간식2					천도복숭아 아기치즈	11 2	머핀 우유	1,2,5,6 2	현미대롱강정 무침가오렌지주스	
영양량(영)kcal/g (유)kcal/g 메뉴변동사항					520/17		523/23		597/29	
					694/23		698/30		796/38	
2주	7월 6일	알레르기	7월 7일	알레르기	7월 8일	알레르기	7월 9일	알레르기	7월 10일	알레르기
	월	번호표시	화	번호표시	수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식	닭고기야채죽	15	현미시리얼 우유	5 2	흰살생선죽		사과 우유미숫가루	2,5,6	단호박크림스프 조각식빵	2,5,6,15,16 1,2,6
점심 	잡쌀밥 황태묵국 돈육곤약장조림 팽이버섯피망볶음 배추김치	 5,6,10 9	기장밥 소고기버섯전골 두부조림 비타민무침 배추김치	 16 5,6 5,6 9	돈육자장밥 계란파국 물만두찜 백김치 파인애플	2,5,6,10 ,15,16 1 1,5,6,10 9	기장밥 감자국 돈채피망볶음 미역초무침 깍두기	5,9 5,6,10 9	잡쌀밥 설렁탕/소면 진미채조림 얼무나물 깍두기	 6,16 5,6,17 9
오후 간식	블루베리베이글 우유	2,5,6 2	소고기깻잎섞음밥 옥수수차	5,6,16	닭고기샐러드 체다치즈	1,6,15 2	호박부추새우전 매실차	5,6,9	찐감자/아기치즈 우유	2 2
오후간식2	자두 깨간장연두부	 5,6	배 플레인요거트	 2	별꿀카스테라 우유	1,5,6 2	유기농맛밥 우유	 2	어묵핫바 우유	5,6 2
영양량(영)kcal/g (유)kcal/g 메뉴변동사항	535/30				558/18		518/20		522/30	
	714/41				744/24		691/27		695/41	

7월 주간식단 - 원산지/영양량/알레르기표시

3주	7월 13일	알레르기	7월 14일	알레르기	7월 15일	알레르기	7월 16일	알레르기	7월 17일	알레르기
	월	번호표시	화	번호표시	수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식	소고기청경채죽	16	만둣국	1,5,6,10	감자호박수제비	6	버섯계란죽	1		
점심 	찰현미밥 호박잎된장국 돈육김치볶음 상추부추무침 깍두기	 5,6 5,6,9,10 5,6 9	차수수밥 돈육순두부찌개 메추리알장조림 다시마튀각 배추김치	 5,6,9,10 1,5,6 9	참쌀밥 영양삼계탕 도토리묵김무침 배추김치 수박	 15 5,6 9 	흑미밥 들깨미역국 소불고기 무생채나물 배추김치	 16 9	제현절	
오후 간식	올리브치아바타 우유	2,5,6 2	오이콩나물비빔국수 토마토	5,6 12	계란샌드위치 우유	1,2,5,6 2	모듬과일(사과,참외,멜론) 우유	 2		
오후간식2	아이스홍시 삶은계란	 1	바나나 오곡라떼(미숫가루+우유)	 2	우리쌀누룽지 우유	 2	멸치섞은밥			
영양량(영)kcal/g (유)kcal/g 메뉴변동사항	543/28		537/26		531/21		509/27			
	724/38		716/35		708/28		679/36			
					L					
4주	7월 20일	알레르기	7월 21일	알레르기	7월 22일	알레르기	7월 23일	알레르기	7월 24일	알레르기
	월	번호표시	화	번호표시	수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식	닭죽죽	5,15	삶은계란 우유	1 2	소고기야채죽	16	토마토치즈스튜 조각식빵	2,12 1,2,6	누룽지죽	
점심 	차수수밥 오징어묵국 두부구이 베이컨감자채볶음 깍두기	 5,6,17 5,6 10 9	차조밥 미역냉국 소고기양배추볶음 깻잎순나물 배추김치	 16 9	참쌀밥 애호박된장국 돈묵살조림 코울슬로 깍두기	 5,6 5,6,10 1,5,6 9	흑미밥 연두부국 안동찜닭 미역줄기볶음 배추김치	 5 5,6,15 9	기장밥 닭곰탕 다진돼지고기가지볶음 오이부추무침 깍두기	 15 5,6,10 9
오후 간식	통밀브레드 우유	2,5,6 2	버섯크림리조또	2,5,6	들기름소면국수	5,6	수박오미자화채 스트링치즈	 2	핫도그 우유	1,2,5,6 2
오후간식2	과일샐러드 두유	1,5 5	다진유부섞은밥	1,5,6	롤치즈브레드 우유	2,5,6 2	말린고구마 우유	 2	찜감자 스트링치즈	 2
영양량(영)kcal/g (유)kcal/g 메뉴변동사항	566/32		576/26		514/20		583/19		532/22	
	754/43		767/35		686/26		778/25		710/30	

7월 주간식단 - 원산지/영양량/알레르기표시

5주	7월 27일	알레르기	7월 28일	알레르기	7월 29일	알레르기	7월 30일	알레르기	7월 31일	알레르기
	월	번호표시	화	번호표시	수	번호표시	목	번호표시	금	번호표시
오전 간식	흰살생선애호박죽	9	단호박찜/메이플시럽(영아제외) 우유	2	찐고구마 우유	2	치즈넣은모닝빵 우유	1,2,5,6 2	연두부죽	5,6
점심 	차수수밥		잡쌀밥		소고기콩나물밥	5,6,16	잡쌀밥		차수수밥	
	아욱국	5,6	육개장	16	계란파국	1	돈육청국장	5,6,10	콩나물국	5
	돈육오징어볶음	5,6,10,17	가자미구이	5,6	도토리묵속갯무침	5,6	닭고기허브구이	15	훈제오리깻잎볶음	5
	도라지배무침	5,6	가지나물	5,6	배추김치	9	우영조림	5,6	양배추나물	
	배추김치	9	배추김치	9	수박		배추김치	9	배추김치	9
오후 간식	소보루빵 우유	1,2,,5,6 2	감바스푸실리	1,5,6,9,12	크림카레우동	2,5,10, 12,16,18	멸치주먹밥		과일요거트범벅 (블루베리/바나나)	2
오후간식2	복숭아 구운계란	11 1	키위 뽕과자		김가루후리카게쉬은밥		씨리얼/우유 오렌지	2	유과 우유	2
영양량(영) (유) 메뉴변동사항	572/26		535/24		556/19		548/34		555/21	
	763/25		713/32		742/25		731/46		740/28	

식 재 료 원 산 지 내																	
7월	밥/죽/누룽지				배추김치		백김치	얼갈이/봄동		콩류			육류				
	백미	현미	흑미	참쌀	배추	고춧가루	배추	배추	고춧가루	두부류	콩국수	콩비지	소고기 (한우/육우/젓소)	돼지고기	닭고기	오리고기	
	국내산				국내산	국내산	국내산			국내산			국내산(한우)	국내산	국내산		
	수산물									수산물가공품			식육가공품		기타		
	명태 (동태)	명태 (코다리)	고등어	가자미	오징어	다랑어	주꾸미						참치캔(다랑어)	진미채(오징어)	베이컨(돈육)	훈제오리(오리)	
	러시아산	러시아산	국내산	미국산	국내산								원양산	페루산	국내산	국내산	
	※ 급식에서 자주 사용하지 않는 염소, 닭, 양치, 꽃게, 참돔, 미꾸라지, 병장어, 가리비, 우렁છ어, 낙지, 참조기, 전복, 방어, 부세, 불락 사용 시 원산지 기재																
*알레르기유발식품(19종) : ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기,⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴,전복,홍합), ⑲젓																	