

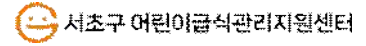


2026년 6월 이유식

(후기·완료기, 4찬)

발행일 : 2026. 5. 20.

작성자 : 황해리, 강진경, 임소진 영양사



일 자 칼로리/단백질	1일(월) 319kcal/9.8g	2일(화) 329kcal/9.6g	3일(수) 전국동시지방선거	4일(목) 313kcal/8.7g	5일(금) 363kcal/9.2g	6일(토) 현충일	
오전	누룽지죽	찹쌀달걀죽①		양배추죽	양파죽		
점심	닭살근대죽⑤ (닭살근대진밥⑤) 참외	닭살미역죽⑤ (닭살미역진밥⑤) 바나나		쇠고기피망죽⑥ (쇠고기피망진밥⑥) 감자퓨레	쇠고기무죽⑥ (쇠고기무진밥⑥) 수박		
오후	콩나물무른밥⑤	무죽		플레인요구르트② &사과	취나물죽		
원산지	닭고기(국내산)	닭고기(국내산)		쇠고기(국내산 한우)	쇠고기(국내산 한우)		
일 자 칼로리/단백질	8일(월) 345kcal/11.4g	9일(화) 322kcal/9.4g	10일(수) 339kcal/9.3g	11일(목) 310kcal/8.9g	12일(금) 338kcal/9.4g		13일(토) 185kcal/7g
오전	참깨죽	당근죽	파프리카죽	당근죽	배추죽		영어두유⑤
점심	닭살차조죽⑤ (닭살차조진밥⑤) 참외	닭살부추죽⑤ (닭살부추진밥⑤) 바나나	닭살양배추죽⑤ (닭살양배추진밥⑤) 토마토⑫	쇠고기미역죽⑥ (쇠고기미역진밥⑥) 양파퓨레	쇠고기곤드레죽⑥ (쇠고기곤드레진밥⑥) 수박	쇠고기청경채죽⑥ (쇠고기청경채진밥⑥) 참외	
오후	가지죽	시래기죽	감자죽	플레인요구르트② &사과	양파죽		
원산지	닭고기(국내산)	닭고기(국내산)	닭고기(국내산)	쇠고기(국내산 한우)	쇠고기(국내산 한우)	쇠고기(국내산 한우)	
일 자 칼로리/단백질	15일(월) 373kcal/11g	16일(화) 335kcal/13.6g	17일(수) 339kcal/10.3g	18일(목) 307kcal/8.6g	19일(금) 368kcal/13.8g	20일(토) 183kcal/6.7g	
오전	파프리카죽	숙갓죽	흑임자죽	근대죽	김가루죽	영어두유⑤	
점심	닭살고구마죽⑤ (닭살고구마진밥⑤) 참외	닭살브로콜리죽⑤ (닭살브로콜리진밥⑤) 바나나	닭살버섯죽⑤ (닭살버섯진밥⑤) 토마토⑫	쇠고기우영죽⑥ (쇠고기우영진밥⑥) 단호박퓨레	쇠고기콩나물죽⑤⑥ (쇠고기콩나물진밥⑤⑥) 멜론	쇠고기죽⑥ (쇠고기진밥⑥) 토마토⑫	
오후	얼갈이죽	새우죽⑨	오이죽	플레인요구르트② &사과	시금치무른밥		
원산지	닭고기(국내산)	닭고기(국내산)	닭고기(국내산)	쇠고기(국내산 한우)	쇠고기(국내산 한우)	쇠고기(국내산 한우)	
일 자 칼로리/단백질	22일(월) 320kcal/9.7g	23일(화) 336kcal/11g	24일(수) 334kcal/9.3g	25일(목) 309kcal/8.4g	26일(금) 348kcal/11.9g	27일(토) 182kcal/6.7g	
오전	곤드레죽	당근죽②	무죽⑤	양파죽	얼무죽	영어두유⑤	
점심	닭살오이죽⑤ (닭살오이진밥⑤) 참외	닭살애호박죽⑤ (닭살애호박진밥⑤) 바나나	닭살가지죽⑤ (닭살가지진밥⑤) 토마토⑫	쇠고기양배추죽⑥ (쇠고기양배추진밥⑥) 감자퓨레	쇠고기당근죽⑥ (쇠고기당근진밥⑥) 멜론	쇠고기두부죽⑤⑥ (쇠고기두부진밥⑤⑥) 사과	
오후	청경채죽	배추무른밥	미역죽	플레인요구르트② &사과	달걀노른자죽①		
원산지	닭고기(국내산)	닭고기(국내산)	닭고기(국내산)	쇠고기(국내산 한우)	쇠고기(국내산 한우)	쇠고기(국내산 한우), 콩(국내산)	
일 자 칼로리/단백질	29일(월) 352kcal/10.2g	30일(화) 324kcal/10.4g					
오전	콩나물죽	두부죽					
점심	닭살갯잎죽⑤ (닭살갯잎진밥⑤) 참외	닭살시금치죽⑤ (닭살시금치진밥⑤) 바나나					
오후	브로콜리죽	버섯죽					
원산지	닭고기(국내산)	닭고기(국내산)					

밥·죽·누룽지	콩류	육류	
쌀(백미·현미·흑미·참쌀)	두부	쇠고기	닭고기
국내산	국내산	국내산	국내산
		한우/	
* 후기 이유식(9개월~11개월) - 고형식		* 완료기 이유식(12개월~15개월) - 고형식	
· 식재료 크기는 5mm-7mm(쌀알 그대로 사용)정도, 농도도 되직한 5배죽(진밥형태)으로 제공		· 본격적인 유아식을 시작하기전에 적응하는 단계	
· 1일 3회 제공이 가능하며 수유횟수를 줄이고 이유식이 하루 세끼 주식이 되도록 습관들이기		· 무른 밥을 먹던 아이에게는 어른 밥보다 부드러운 진밥을 제공	
· 1회 적정량은 최소 100g, 최대 120g-150g이 적당		· 이유식 완료기 후반부터는 반찬 하나 정도를 진밥 위에 올려주면서 유아식 준비	
· 어른 밥, 반찬의 섭취는 피해주세요			
알레르기	①난류	②우유	③메밀
유발식품표시	④땅콩	⑤대두	⑥밀
	⑦고등어	⑧계	⑨새우
	⑩돼지고기	⑪복숭아	⑫토마토
	⑬야행산류	⑭호두	⑮닭고기
	⑯쇠고기	⑰오징어	⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함)
			⑳잣

이들 식품의 성분을 함유한 식품 또는 식품 첨가물을 함유한 식품에 특경증상을 보이는 영유아나 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 영유아들은 급식 시 확인하여 섭취해 주세요.

*⑬야행산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.

식단안내

1. 0~11개월 영아의 이유식으로부터 1일 섭취비율은 한국인영양섭취기준을 바탕으로, 초기(4~5개월)에는 10-20%, 중기(6~8개월)에는 30-40%, 후기(9~11개월)에는 50-60%입니다.

	신장(cm)	체중(kg)	에너지(kcal)	단백질(g)
0~5개월	58.3	5.5	500	10
6~11개월	70.3	8.4	600	15

(한국인영양섭취기준, 2025년 한국영양학회)

* 서초구어린이급식관리지원센터에서 제공하는 이유식 후기 식단은 6~11개월 영아 기준 하루 영양섭취량 600kcal의 55%에 해당하는 330kcal*, 단백질은 8.25g 내외입니다.

2. 중기와 후기가 같은 종류의 '죽' 이더라도 죽의 묽기는 다르게 조리합니다.

- * 중기 : 숟가락을 기울였을 때 똑 떨어지는 상태
- * 후기 : 수분이 많고 진득진득한 무른밥 상태
- * 완료기 : 쌀알을 그대로 사용한 진밥 상태

3. 이유식은 모두 무염으로 조리합니다.

3. 영아의 개인차를 고려하여 부모님과 협의 후 이유식을 제공하시기 바랍니다.

식품		초기(4~5개월)	중기(6~8개월)	후기(9~11개월)	완료기(12-15개월)
오전간식	수유	-	-	-	간식
	이유식	미음 50g	죽 80g	죽 100g	
점심	수유	수유	수유	수유	점심식사 (진밥 형태+1세 식단)
	이유식	-	죽 120g	죽 150g	
오후간식	수유	수유	수유	수유	간식
	이유식	-	-	죽 100g	

4. 이유식 단계별 사용 가능식품

식품		초기(4~5개월)	중기(6~8개월)	후기(9~11개월)	완료기(12-15개월)
곡류	가능식품	쌀·찹쌀·감자·고구마	차조·현미·옥수수	대부분의 곡류	대부분의 곡류 가능
	피할식품	밀·단단한 잡곡(현미·보리)		메밀	
육류	가능식품		쇠고기·닭고기(살코기)	쇠고기·닭고기(살코기)	대부분의 육류 가능
	피할식품		기름기 많은 부위	기름기 많은 부위	
어패류	가능식품		흰 살 생선살(조기·명태·가자미)	갈치·대구·멸치	보통의 생선류 가능 짠 생선·조개
	피할식품				
유제품	가능식품		플레인 호상 요구르트	짜지 않은 치즈	생우유 저지방우유
	피할식품				
콩류	가능식품		대부분의 콩류·두부	대부분의 콩류	대부분의 콩류 가능
	피할식품	대두			
채소류	가능식품				대부분의 채소류 가능
	피할식품				
과일류	가능식품	사과·배	수박·바나나	멜론·참외·포도즙	대부분의 과일류 가능
	피할식품	딸기·토마토·오렌지·귤·레몬·포도·키위·복숭아			
난류	가능식품		달걀노른자	달걀노른자	달걀노른자·흰자 가능
	피할식품		흰자	흰자	
견과류 및 유지류	가능식품		밤	참기름(소량)	대부분의 견과류와 유지류 가능 땅콩 및 땅콩버터
	피할식품			땅콩·견과류·동물성지방	
당류	가능식품				꿀
	피할식품				

5. <원산지 표시 품목> 안내

『쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소(유산양 포함), 고기(식육, 포장육, 식육가공품 포함), 쌀/찹쌀/현미/쌀가공품(밥, 죽, 누룽지포함), 배추김치(배추, 얼갈이배추, 봄동배추, 고춧가루 포함), 콩(두부류, 콩국수, 콩비지 포함), 낫치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태(건제품 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 주꾸미, 아귀, 다랑어, 가리비, 우렁쉥이(명게), 방어, 전복, 부세』가 해당됩니다.
(수산물 원산지 표시 일부 개정, 2023. 7. 1. 시행)



2026년 6월 식단표

(12개월-2세, 4찬 일반형)

발행일 : 2026. 5. 20.

작성자 : 황해리, 강진경, 임소진 영양사



서초구 어린이급식관리지원센터

일자 열량/단백질	1일(월) 488kcal/18g	2일(화) 420kcal/17g	3일(수) 전국동시지방선거	4일(목) 457kcal/16g	5일(금) 501kcal/20g	6일(토) 현충일
오전간식	모닝빵①②⑥&우유②	바나나&치즈②		♡양배추죽	수박	<p>현충일</p>
점심	현미밥 근대된장국⑤⑥ 쇠불고기⑤⑥⑩ 콩나물무침⑤⑥ 깍두기⑨ 참외	보리밥 조갯살미역국⑤⑥⑩ 달걀찜① 무나물⑤⑥ 배추김치⑨ 푸실리샐러드②⑤⑥⑫		<저염실천의 날> 기장밥 저염참나물맑은국 달살피망구이⑤⑩ 치커리오이무침⑤⑥ 깍두기⑨ 사과	<서울미래밥상> 흑미밥 무쌈국⑤⑥ 오징어채소볶음⑤⑥⑦ 취나물무침⑤⑥ 배추김치⑨ 플레인요구르트②	
오후간식	우영주먹밥⑤⑥&등골레차	찐단호박&식혜		찐감자&우유②	통곡물빵①②⑤⑥&우유②	
일자 열량/단백질	8일(월) 467kcal/21g	9일(화) 425kcal/18g	10일(수) 446kcal/21g	11일(목) 495kcal/20g	12일(금) 398kcal/18g	13일(토) 320kcal/13g
오전간식	참깨죽	바나나&치즈②	파파리카스틱&플레인요구르트②	당근스프②⑥	수박	우유②
점심	차조밥 복어국⑤⑥ 돈육가죽구이⑤⑩ 깎뚜기⑨ 참외	수수밥 부추된장국⑤⑥ 순살닭갈비⑤⑥⑩ 시래기나물⑤⑥ 배추김치⑨ 김구이	♡참치양배추볶음밥⑤⑥ 감자국⑤⑥ 마늘중조림⑤⑥ 깍두기⑨ 송이초절임 토마토⑫	♡6월 생일♡ 현미밥 쇠고기미역국⑤⑥⑩ 돈까스①⑤⑥⑩ 양상추샐러드 배추김치⑨ 사과	<일당!오심!의 날> 보리밥 배춧국⑤⑥ 고등어구이⑤⑥⑦ 곤드레나물⑤⑥ 깍두기⑨ 플레인요구르트②	달살청경채덮밥⑤⑥⑩ 실파장국⑤⑥ 알감자조림⑤⑥ 배추김치⑨ 참외
오후간식	애호박채전⑤⑥&우유②	곡물라떼②④	돈육토마토스파게티②⑤⑥⑩⑫	케이크&우유②	삶은달걀①&우유②	
일자 열량/단백질	15일(월) 506kcal/17g	16일(화) 431kcal/17g	17일(수) 475kcal/20g	18일(목) 474kcal/16g	19일(금) 단오 526kcal/21g	20일(토) 331kcal/13g
오전간식	모닝빵①②⑥&우유②	바나나&우유②	오이스틱&플레인요구르트②	근대죽	멜론	우유②
점심	흑미밥 ♡양배추된장국⑤⑥ 쇠고기구마조림⑤⑥⑩ 얼갈이나물⑤⑥ 열무김치 참외	<서울미래밥상> 기장밥 유부숙갓국⑤⑥ 새우살브로콜리볶음⑤⑥⑩ 참나물무침⑤⑥ 배추김치⑨ 양상추샐러드	<수요일은다먹는날> 채소영양밥 팽이버섯된장국⑤⑥ 훈제오리구이 열무김치 송이파래자반 토마토⑫	<저염실천의 날> 수수밥 저염오징어묵국⑦ 두부부침⑤⑥ 우영채볶음⑤⑥ 배추김치⑨ 사과	오곡밥 시금치맑은국 돈육콩나물찜⑤⑥⑩ 고사리나물⑤⑥ 열무김치 플레인요구르트②	쇠고기파프리카볶음밥⑤⑥⑩ 호박잎된장국⑤⑥ 버섯나물⑤⑥ 배추김치⑨ 토마토⑫
오후간식	파파리카주먹밥⑤⑥&보리차	약밥⑤⑥&메밀차③	☆호두콩국수⑤⑥⑫⑭	찐단호박&우유②	소보ろ빵①②④&우유②	
일자 열량/단백질	22일(월) 418kcal/20g	23일(화) 416kcal/20g	24일(수) 450kcal/15g	25일(목) 434kcal/18g	26일(금) 503kcal/17g	27일(토) 300kcal/10g
오전간식	곤드레죽	당근스틱&플레인요구르트②	토마토⑫&우유②	양파스프②⑥	멜론	우유②
점심	보리밥 오이냉국 달걀마늘종볶음⑤⑥⑩ 청경채나물⑤⑥ 배추김치⑨ 참외	차조밥 돈육치킨국⑤⑥⑩ 가지미찜⑤⑥ 애호박나물⑤⑥ 깍두기⑨ 바나나	<서울미래밥상> 마파두부덮밥⑤⑥ 미역국⑤⑥ 가지나물⑤⑥ 배추김치⑨ 송이초절임 미숫가루두유⑤	<저염실천의 날> 기장밥 송농 돈육수육⑩ ♡양배추찜 깍두기⑨ 사과	현미밥 달걀찜① 쇠고기당근구이⑤⑩ 열무나물⑤⑥ 배추김치⑨ 플레인요구르트②	가지비빔밥⑤⑥ 맑은장국⑤⑥ 두부구이⑤ 깍두기⑨ 사과
오후간식	삶은달걀①&우유②	찐고구마&결명자차	수제비⑤⑥	찐감자&우유②	치즈빵①②⑥&우유②	
일자 열량/단백질	29일(월) 459kcal/19g	30일(화) 409kcal/18g				
오전간식	모닝빵①②⑥&우유②	바나나&치즈②				
점심	수수밥 콩나물국⑤⑥ 돈육겉절이⑤⑥⑩ 브로콜리숙회 배추김치⑨ 참외	흑미밥 건새우맑은국⑨ 쇠고기버섯볶음⑤⑥⑩ 시금치나물⑤⑥ 깍두기⑨ 연두부⑤				
오후간식	유부초밥⑤⑥&우영차	스프링롤에그①⑥&등골레차				

알레르기유발식품표시	①난류	②우유	③메밀	④땅콩	⑤대두	⑥밀	⑦고등어	⑧계	⑨새우	⑩돼지고기
	⑪복숭아	⑫토마토	⑬아황산류	⑭호두	⑮달고기	⑯쇠고기	⑰오징어	⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함)	⑲갓	

원산지 표시 예시										
쌀(국내산), 쇠고기(국내산 한우), 떡갈비(쇠고기:호주산/ 돼지고기:국내산), 배추김치(배추:국내산/ 고춧가루:중국산), 생선가스(명태:러시아산) * 식육·어육·공품은 성분 비율 1,2,3순위까지의 원료 중 원산지 표시에 해당하는 품목을 표시. 예) 너비아니(돼지고기:국내산, 쇠고기:국내산 한우) * 쇠고기 국내산일 경우 한우인지 육우인지 품명을 표시. * 국내산을 제외한 원산지의 표시는 정확한 나라명 표시. 예) 수입산X, 중국산O										
밥·죽·누룽지			콩류			배추김치			수산물	
쌀(백미·현미·흑미·찰쌀)			두부(연두부·순두부)			배추(봄동·얼갈이)			다랑어	
국내산			국내산			국내산			국내산	
육류										
돼지고기					쇠고기					
돼지고기		닭고기		오리고기		쇠고기		쇠불고기		쇠고기양파찜
국내산		국내산		국내산		국내산 (한우)		국내산 (한우)		국내산 (한우)
돈까스			추가 원산지							
돼지고기										
국내산										



2026년 6월 식단표

(3-5세, 4찬 일반형)

발행일 : 2026. 5. 20.

작성자 : 황해리, 강진경, 임소진 영양사



서초구 어린이급식관리지원센터

일자 요일/단백질	1일(월) 697kcal/26g	2일(화) 647kcal/25g	3일(수) 전국동시지방선거	4일(목) 654kcal/22g	5일(금) 716kcal/28g	6일(토) 현충일
오전간식	모닝빵①②⑥&우유②	바나나&치즈②		♡양배추죽	수박	
점심	현미밥 근대된장국⑤⑥ 쇠불고기⑤⑥⑩ 콩나물무침⑤⑥ 깍두기⑨ 참외	보리밥 조갯살미역국⑤⑥⑩ 달걀찜① 무나물⑤⑥ 배추김치⑨ 푸실리샐러드②⑤⑥⑩		<저염실천의 날> 기장밥 저염참나물맑은국 닭살피망구이⑤⑥ 치커리청포도무침⑤⑥ 깍두기⑨ 사과	<서울미래밥상> 흑미밥 무쌈국⑤⑥ 오징어채소볶음⑤⑥⑦ 취나물무침⑤⑥ 배추김치⑨ 플레인요구르트②	
오후간식	우유주먹밥⑤⑥&등글레차	편단호박&식혜		찐감자&우유②	통곡물빵①②⑤⑥&우유②	
일자 요일/단백질	8일(월) 668kcal/31g	9일(화) 630kcal/28g	10일(수) 637kcal/30g	11일(목) 710kcal/28g	12일(금) 581kcal/26g	13일(토) 457kcal/19g
오전간식	참깨죽	바나나&치즈②	파프리카스틱&플레인요구르트②	당근스프②⑥	수박	우유②
점심	차조밥 복엇국⑤⑥ 돈육가지구이⑤⑩ 깁쌀나물⑤⑥ 깍두기⑨ 참외	수수밥 부추된장국⑤⑥ 순살달걀비⑤⑥⑩ 시래기나물⑤⑥ 배추김치⑨ 김구이	♡참치양배추볶음밥⑤⑥ 감자국⑤⑥ 마늘종조림⑤⑥ 깍두기⑨ 쑥오이초절임 토마토⑫	♡6월 생일♡ 현미밥 쇠고기미역국⑤⑥⑩ 돈까스&소스①⑤⑥⑩⑫ 양상추샐러드 배추김치⑨ 사과	<일당!오십!의 날> 보리밥 배춧국⑤⑥ 고등어구이⑤⑥⑦ 곤드레나물⑤⑥ 깍두기⑨ 플레인요구르트②	닭살청경채덮밥⑤⑥⑩ 실파장국⑤⑥ 알감자조림⑤⑥ 배추김치⑨ 참외
오후간식	애호박채전⑤⑥&우유②	곡물라떼②④	돈육토마토스파게티②⑤⑥⑩⑫	케이크&우유②	삶은달걀①&우유②	
일자 요일/단백질	15일(월) 697kcal/27g	16일(화) 620kcal/24g	17일(수) 679kcal/29g	18일(목) 677kcal/23g	19일(금) 단오 668kcal/28g	20일(토) 473kcal/19g
오전간식	모닝빵①②⑥&우유②	바나나&우유②	오이스틱&플레인요구르트②	근대죽	멜론	우유②
점심	흑미밥 ♡양배추된장국⑤⑥ 쇠고기구마조림⑤⑥⑩ 얼갈이나물⑤⑥ 열무김치 참외	<서울미래밥상> 기장밥 유부숙자국⑤⑥ 새우살브로콜리볶음⑤⑥⑩ 참나물무침⑤⑥ 배추김치⑨ 양상추샐러드	<수요일은다먹는날> 채소영양밥 팥이버섯된장국⑤⑥ 훈제오리구이 열무김치 쑥갓파래자반 토마토⑫	<저염실천의 날> 수수밥 저염오징어묵국⑦ 두부부침⑤⑥ 우영채볶음⑤⑥ 배추김치⑨ 사과	오곡밥 시금치맑은국 돈육콩나물찜⑤⑥⑩ 고사리나물⑤⑥ 열무김치 플레인요구르트②	쇠고기파프리카볶음밥⑤⑥⑩ 호박잎된장국⑤⑥ 팥이버섯나물⑤⑥ 배추김치⑨ 토마토⑫
오후간식	파프리카주먹밥⑤⑥&보리차	약밥⑤⑥&메밀차③	☆호두공국수⑤⑥⑩⑫⑭	편단호박&우유②	소보ろ빵①②④⑥&우유②	
일자 요일/단백질	22일(월) 595kcal/29g	23일(화) 644kcal/30g	24일(수) 643kcal/22g	25일(목) 624kcal/25g	26일(금) 719kcal/25g	27일(토) 428kcal/15g
오전간식	곤드레죽	당근스틱&플레인요구르트②	토마토⑫&우유②	양파스프②⑥	멜론	우유②
점심	보리밥 오이냉국 닭살마늘콩볶음⑤⑥⑩ 청경채나물⑤⑥ 배추김치⑨ 참외	차조밥 돈육김치국⑤⑥⑩⑫ 가지미양념찜⑤⑥ 애호박나물⑤⑥ 깍두기⑨ 바나나	<서울미래밥상> 마파두부덮밥⑤⑥ 미역국⑤⑥ 가지나물⑤⑥ 배추김치⑨ 쑥무초절임 미숫가루두유⑤	<저염실천의 날> 기장밥 송송 돈육수육⑩ ♡양배추찜&쌈장⑤⑥⑩ 깍두기⑨ 사과	현미밥 달걀찜국① 쇠고기당근구이⑤⑥ 열무나물⑤⑥ 배추김치⑨ 플레인요구르트②	가지비빔밥⑤⑥ 맑은장국⑤⑥ 두부구이⑤ 깍두기⑨ 사과
오후간식	삶은달걀①&우유②	찐고구마&결명자차	수제비⑤⑥	찐감자&우유②	치즈빵①②⑥&우유②	
일자 요일/단백질	29일(월) 656kcal/27g	30일(화) 643kcal/24g				
오전간식	모닝빵①②⑥&우유②	바나나&치즈②				
점심	수수밥 콩나물국⑤⑥ 돈육깁쌀조림⑤⑥⑩ 브로콜리숙회 배추김치⑨ 참외	흑미밥 건새우맑은국⑨ 쇠고기버섯볶음⑤⑥⑩ 시금치된장무침⑤⑥ 깍두기⑨ 연두부⑤				
오후간식	유부초밥⑤⑥&우유차	스프링롤①②④⑥&등글레차				

알레르기 유발식품표시

- ①난류
- ②우유
- ③메밀
- ④땅콩
- ⑤대두
- ⑥밀
- ⑦고등어
- ⑧계
- ⑨새우
- ⑩돼지고기
- ⑪복숭아
- ⑫토마토
- ⑬아황산류
- ⑭호두
- ⑮닭고기
- ⑯쇠고기
- ⑰오징어
- ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함)
- ⑲잣

원산지 표시 예시

쌀(국내산), 쇠고기(국내산 한우), 떡갈비(쇠고기:호주산/ 돼지고기:국내산), 배추김치(배추:국내산/ 고춧가루:중국산), 생선까스(명태:러시아산)
 * 식육·어육·공품은 성분 비율 1,2,3순위까지의 원료 중 원산지 표시에 해당하는 품목을 표시. 예) 네티어니(돼지고기:국내산, 쇠고기:국내산 한우)
 * 쇠고기 국내산일 경우 한우인지 육우인지 품명을 표시.
 * 국내산을 제외한 원산지의 표시는 정확한 나라명 표시. 예) 수입산X, 중국산○

밥·죽·누룽지

쌀(백미·현미·흑미·찰쌀) 두부(연두부·순두부) 콩비지·콩국수 배추(봄동·얼갈이) 고춧가루 오징어 다량어 고등어

국내산

국내산 국내산 국내산 국내산 국내산 국내산 원양산 국내산

육류

돼지고기 닭고기 오리고기 쇠고기 쇠불고기 쇠고기양파찜 쇠고기구마조림 쇠고기파프리카볶음밥 쇠고기당근구이 쇠고기버섯볶음 쇠고기미역국

국내산

국내산 국내산 국내산 국내산(한우) 국내산(한우) 국내산(한우) 국내산(한우) 국내산(한우) 국내산(한우) 국내산(한우) 국내산(한우)

돈까스

돼지고기 국내산 추가 원산지

국내산

국내산

식단 안내

1. 서초구 어린이급식관리지원센터에서 제공하는 점심 및 2회의 간식 식단은 하루 영양섭취량을 기준으로 하여 3~5세 600kcal*, 1~2세 390kcal* 내외로 구성됩니다.

(한국인영양섭취기준, 2025년 한국영양학회)

	기준체중(kg)	기준키(cm)	열량(kcal)	단백질(g)
3~5세	17.6	105.4	1,400	25
1~2세	11.7	85.8	900	20

- * 점심 열량은 1일 영양섭취기준에서 간식으로부터 얻는 양을 제외한 양의 1/3을 제공합니다.
- * 600kcal와 390kcal는 점심과 2회의 간식을 포함한 열량입니다.

2. <생일식단>, <견학식단>은 어린이집·유치원에서 행사를 진행하시는 날에 변경하여 사용 가능합니다.
3. <녹색친화 건강식단>으로 주 3회 이상 자연식품(비타민과 무기질이 풍부한 과일, 채소 등)을 제공합니다. 매일 제공 가능한 채소스틱을 안내드리는 급식소에 맞게 채소스틱을 선택하시고 식단표와 급식운영일지에 구체적인 식품명을 표시합니다.
4. 포화지방, 나트륨, 식품첨가물 등이 많은 초가공식품(소시지, 어묵, 햄 등)의 사용을 제한합니다.

5. <수요일은 다 먹는 날> 안내

- 매일 수요일 중 하루, 잔반 없는 '수다날'을 시행합니다. 아이들이 먹을 만큼만 배식하고 끝까지 먹을 수 있도록 지도합니다.

6. <저염실천의 날>은 매주 목요일 저염메뉴를 구성하여 나트륨 저감화를 실천할 수 있도록 구성되었으며 특히 둘째, 넷째 주 목요일은 '국 없는 날'로 지정하여 국을 제공하지 않거나 송능을 제공합니다.

* 국 필요시 송능을 제공하는 것을 권장하며 다른 국을 제공할 경우에는 저염국으로 제공합니다.

7. <서울미래밥상>은 지구의 미래를 위해 서울시가 제안하는 식사로 육류를 제외한 수산물 및 식물성 단백질, 채소류, 과일류, 유제품 위주로 구성되었으며, 포화지방과 당류 함량을 낮춰 건강과 환경을 살리는 지속가능한 식단입니다. '서울미래밥상'은 월 2회 이상 제공하며 이 중 1회는 '일당!오십!'의 날로 당류 저감 메뉴를 포함합니다.

* 단백질 섭취를 위해 수산물 1회, 식물성 단백질 1회로 구성하여 제공합니다.

* 일당!오십!의 날은 일일 당류 섭취량 50g이 넘지 않도록 구성됩니다.

8. <대체 식품 안내> 식재료의 수급상황에 따라 식재료는 변동될 수 있으며, 같은 식품군, 동일 조리법으로 대체 가능합니다.

구분	대체가능 식품	
계절과일	수박, 참외, 사과, 바나나, 토마토, 키위, 배, 복숭아 등	
떡	무지개떡, 설기떡, 시루떡, 증편 등 (목에 걸리지 않는 떡으로 선택)	
빵	소보로, 카스테라, 치즈빵, 머핀, 롤빵, 식빵 등	
밥	혼합잡곡밥, 수수밥, 흑미밥, 차조밥 등 잡곡종류, 어린이집에서 구매 가능한 어느 잡곡이나 사용 가능	
국	채소국	호박국, 근대국, 감자국, 열무된장국, 미역국, 콩나물국 등
	고기국	쇠고기뭇국, 닭곰탕, 육개장, 북엇국, 황태채뭇국, 오징어뭇국 등
단백질 반찬	육류	소, 돼지, 닭, 오리 등
	어류	고등어, 삼치, 임연수, 가자미, 오징어, 주꾸미, 새우 등
	난류, 콩류	달걀, 두부 등
나물 (생채)	오이, 무, 부추, 상추, 배추, 치커리, 청경채, 도라지 등	
나물 (숙채)	가지, 애호박, 콩나물, 참나물, 미나리, 숙주, 무, 근대, 시금치, 고사리, 브로콜리 등	
우유	치즈, 요구르트, 플레인요구르트, 알레르기가 있는 영유아는 두유로 대체	

9. <알레르기>를 유발하는 식품은 유아의 개별 특성을 고려하여 대체식/제거식/부모도시락으로 제공 가능합니다.

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣 과 이들 식품의 성분을 함유한 식품 또는 식품첨가물을 함유한 식품에 특정증상을 보이는 영유아나 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 영유아들은 급식시 확인하여 제공합니다.

* ⑬야황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.

10. <원산지 표시> 안내

『쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소(유산양 포함), 고기(식육, 포장육, 식육가공품 포함), 쌀/찰쌀/현미/쌀가공품(밥, 죽, 누룽지 포함), 배추김치(배추, 얼갈이배추, 볼통배추, 고춧가루 포함), 콩(두부류, 콩국수, 콩비지 포함), 납치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태(건제품 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 주꾸미, 아귀, 다랑어, 가리비, 우렁챙이(명게), 방어, 전복, 부세』가 해당됩니다.

11. <질식 위험 음식에 대한 주의>

- 영유아 발달 정도를 고려하여 질식을 유발할 수 있는 식재료를 제한하고 연령별 식단을 구분 사용합니다.
- 모든 음식 섭취 시 꼭꼭 씹어 먹을 수 있도록 지도하고, 잘 삼켰는지 확인합니다.

3-5세	떡 메뉴 제공 -> 맨살 떡류로 제공하고, 잘게 잘라 배식 제철채소를 '채소스틱' 형태로 플레인요구르트와 함께 제공
1-2세	떡 메뉴 제외 -> 화요일 오후간식으로 찌서류, 빵류 등을 번갈아 제공 제철채소를 0.4*0.4cm 크기로 잘라 '다진채소' 형태로 플레인요구르트와 함께 제공 *2025 식단 의견 조사에 따라 1-2세의 경우 '채소스틱' 또는 '다진채소' 중 선택 제공 가능

12. <생선류 배식 시 가시 등 이물질 주의>

- 생선류의 경우 가시 등 이물질을 제거한 후 조리합니다.
- 선생님들은 배식 전 생선살의 가시 유무를 확인 후 제공하고 아이들에게 주의하여 섭취하도록 지도합니다.

13. <서초형 급식환경개선 식단> 1식 4찬 메뉴 안내

- 매일 제철과일과 유제품이 1회 이상 제공되도록 식단을 구성합니다.
- 점심 식단으로 4찬식을 구성하여 제공합니다. (기준식단 3찬 + 1찬)

간식으로 제철과일이 제공될 경우	점심 메뉴로 간편식, 후식의 형태로 1가지 메뉴를 추가로 제공(연속적으로 동일 과일 제공 불가)
간식에 제철과일이 없을 경우	점심 메뉴로 제철 과일을 후식으로 제공(간식 1회 분량의 50~70%)