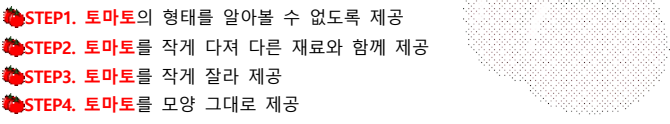


발행일: 2026. 7. 15.

작성자 : 영양팀

송파키즈 지구 건강 혼합식(3-5세)

8/31(월)		식단 만족도 조사		<8월 푸드브릿지 주인공은 '토마토'>			1(토)
오전간식	사과			① 토마토의 효능 : 토마토는 칼로리가 낮고 몸속 나트륨 배출을 돕는 칼륨과 강력한 항산화 작용을 하여 면역체계를 강화시키는 리코펜이 풍부합니다. 루틴은 혈압을 낮추고 건강한 혈관을 유지하는 데 도움이 되며 익혀 먹으면 리코펜의 흡수율이 높아져 더욱 효과적으로 영양을 섭취할 수 있습니다. ② 푸드브릿지 : 같은 재료를 이용하여 단계별로 다양한 음식 제공    STEP1. 토마토의 형태를 알아볼 수 있도록 제공  STEP2. 토마토를 작게 다져 다른 재료와 함께 제공  STEP3. 토마토를 작게 잘라 제공  STEP4. 토마토를 모양 그대로 제공			크림스프2,6
점심	수수밥 얼갈이된장국5,6 닭살냉채5,6,15 미역줄기나물5,6 깍두기9						달걀말살볶음밥1,5,6,8 가쓰오장국5,6 깍두기9
오후간식	푸시리냉파스타5,6,12, 우유2	★ 저탄소 식물성 단백질 메뉴 표시				우유식빵1,2,6, 우유2	
열량/단백질	596/28					606/18	
날짜	3(월)	4(화)	5(수) 그린Day	6(목)	7(금)서울미래밥상DAY	8(토)	
오전간식	쌀시리얼&우유2	닭살가지죽15	사과, 영유아용치즈2	참나물죽	멜론	브로콜리스프2,6	
점심	차조밥 오이냉국5,6 닭살양파구이5,15 마카로니샐러드1,5,6 깍두기9	참살밥 우거지된장국5,6 돈육두루치기5,6,10 오이나물 배추김치9	★두부소보로비빔밥5,6 육개장5,6,16 참나물무침5,6 깍두기9	쌀밥 아욱된장국5,6 쇠고기채소찜5,6,16 느타리버섯나물5,6 배추김치9	기장밥 ★순두부백탕5 새우살토마토소스조림 2,5,6,9,12,15,16,18 근대나물5,6 깍두기9	돈육목살필라프5,6,10,18 다시마찜국 배추김치9	
오후간식	어묵볶이5,6, 옥수수차	모닝빵1,2,6, 우유2	스파게티2,5,6,15,16,18, 동굴레차	찐감자, 우유2	롤샌드위치1,2,6, 우유2	찐옥수수, 우유2	
열량/단백질	615/28	654/24	660/25	614/21	591/32	607/20	
날짜	10(월)	11(화)	12(수) 그린Day	13(목)	14(금) 말복 특식	15(토) 광복절	
오전간식	골드키위, 우유2	쇠고기숙주죽16	파프리카스틱 떠먹는(플레인)요구르트2	미역죽	토마토,영유아용치즈2		
점심	쌀밥 청경채샤브국5,6 쇠고기볶음5,6,12,16,18 숙주나물5,6 배추김치9	수수밥 맑은애호박국5,6 ★온두부&볶음김치5,9 잔멸치조림5,6 깍두기9	돈가스덮밥1,5,6,10 미역된장국5,6 양배추샐러드5,6 깍두기9	기장밥 오징어묵국5,6,17 달걀장조림1,5,6 ★토마토시금치볶음5,12 배추김치9	참살밥 닭곰탕15 쇠불고기5,6,16 연근참깨무침1,5,6 배추김치9		
오후간식	김가루주먹밥13, 동굴레차	단팥빵1,2,6, 우유2	도토리묵사발5,6,9,13	단호박(꿀)찜, 우유2	콩국수5,6		
열량/단백질	605/23	647/24	630/26	595/24	596/30		
날짜	17(월) 대체공휴일	18(화)	19(수) 생일잔치	20(목)	21(금)	22(토)	
오전간식		닭살죽15	바나나	달걀당근죽1	(천도)복숭아11	옥수수스프2,6	
점심		기장밥 근대된장국5,6 돈육피망볶음5,6,10 ★토마토(유자청)샐러드12 배추김치9	차조밥 쇠고기미역국5,6,16 삼색달걀찜1 애호박전1,5,6 깍두기9	수수밥 불어묵국5,6 ★두부부침&양념장5,6 고구마줄기나물5,6 배추김치9	차조밥 모듬버섯전골5,6 쇠고기오이볶음5,6,16 김자반5,6,13 배추김치9	오야꼬동(닭살덮밥) 1,5,6,15 미니우동5,6,13 깍두기9	
오후간식		국물식빵1,2,6, 우유2	케이크1,2,6, 우유2	찐고구마, 우유2	프렌치토스트1,2,5,6, 우유2	찐감자, 우유2	
열량/단백질	676/30	636/20	626/20	620/25	625/26		
날짜	24(월)서울미래밥상DAY	25(화)	26(수) 그린Day	27(목)	28(금)	29(토)	
오전간식	●잘게 썬 포도, 영유아용치즈2	누룽지죽	★토마토12, 떠먹는(플레인)요구르트2	쇠고기브로콜리죽16	바나나	양송이스프2,6	
점심	기장밥 청국장찌개5 순살고등어구이5,6,7 애호박나물5,6 배추김치9	차조밥 들깨배춧국5,6 닭볶음탕5,6,15 꽃말살샐러드1,5,6,8 깍두기9	쇠고기청경채덮밥5,6,16 콩나물국5 브로콜리흑임자버무리 1,5,6 깍두기9	참살밥 카레소스2,5,6 동그랑땡구이1,5,6,10 가지나물5,6 깍두기9	수수밥 건새우미역국5,6,9 치즈달걀말이1,2,5 부추잡채5,6 배추김치9	안매운참치김치볶음밥 5,9 실파된장국5,6 깍두기9	
오후간식	녹두전5,6,9, 보리차	시몬카스텔라1,2,6, 우유2	★연두부&양념장5,6	찐단호박, 우유2	물만두1,5,6,10, 우유2	후래쉬번1,2,6, 우유2	
열량/단백질	604/27	649/26	596/28	690/20	597/23	606/26	
★ 알레르기 유발 식품 표시 : 품목을 확인하고 알레르기 반응을 보이는 유아에게는 급식 시 각별한 주의 부탁드립니다. 1.난류 2.우유2 3.메밀 4.땅콩 5.대두 6.밀 7.고등어 8.게 9.새우 10.돼지고기 11.복숭아 12.토마토 13.아황산류 14.호두 15.닭고기 16.쇠고기 17.오징어 18.조개류(굴, 전복, 홍합 포함) 19.젓 ※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.							
쌀(백미·현미·흑미·잡곡)		콩		배추김치		수산물	
밥·죽·누룽지	두부	연/순두부	콩국수	배추	고춧가루	고등어	
국산	국산	국산	국산	국산	국산	국산	
식육가공품			수산물가공품			명태/동태	
돈가스덮밥[돈가스(돼지고기: 국내산)] 동그랑땡구이[동그랑땡(돼지고기: 국내산)]			안매운참치김치볶음밥[참치(다랑어: 원양산)] 실파장국[된장: 국내산]				

발행일: 2026. 7. 15.

작성자 : 영양팀

송파키즈 지구 건강 혼합식(1-2세)

날짜	8/31(월)	식단 만족도 조사		<8월 푸드브릿지 주인공은 '토마토'>			1(토)
오전간식	사과			① 토마토의 효능 : 토마토는 칼로리가 낮고 몸속 나트륨 배출을 돕는 칼륨과 강력한 항산화 작용을 하여 면역체계를 강화시키는 리코펜이 풍부합니다. 루틴은 혈압을 낮추고 건강한 혈관을 유지하는 데 도움이 되며 익혀 먹으면 리코펜의 흡수율이 높아져 더욱 효과적으로 영양을 섭취할 수 있습니다. ② 푸드브릿지 : 같은 재료를 이용하여 단계별로 다양한 음식 제공  STEP1. 토마토의 형태를 알아볼 수 있도록 제공  STEP2. 토마토를 작게 다져 다른 재료와 함께 제공  STEP3. 토마토를 작게 잘라 제공  STEP4. 토마토를 모양 그대로 제공			크림스프2,6
점심	수수밥 얼갈이된장국5,6 닭살냉채5,6,15 미역줄기나물5,6 깍두기9						달걀말살볶음밥1,5,6,8 가쓰오장국5,6 깍두기9
오후간식	푸실리냉파스타5,6,12, 우유2	★ 저탄소 식물성 단백질 메뉴 표시				우유식빵1,2,6, 우유2	
열량/단백질	386/16					394/13	
날짜	3(월)	4(화)	5(수) 그린Day	6(목)	7(금)서울미래밥상DAY	8(토)	
오전간식	쌀시리얼&우유2	닭살가지죽15	사과, 영유아용치즈2	참나물죽	멜론	브로콜리스프2,6	
점심	차조밥 오이냉국5,6 닭살양파구이5,15 마카로니샐러드1,5,6 깍두기9	참쌀밥 우거지된장국5,6 돈육두루치기5,6,10 오이나물 백김치	★두부소보로비빔밥5,6 육개장5,6,16 참나물무침5,6 깍두기9	쌀밥 아욱된장국5,6 쇠고기채소찜5,6,16 느타리버섯나물5,6 백김치	기장밥 ★순두부백탕5 ♣새우살 토마토 소스조림 2,5,6,9,12,15,16,18 근대나물5,6 깍두기9	돈육목살필라프5,6,10,18 다시마젓국 백김치(배추김치9)	
오후간식	어묵볶이5,6, 옥수수차	모닝빵1,2,6, 우유2	스파게티2,5,6,15,16,18, 동굴레차	찐감자, 우유2	롤샌드위치1,2,6, 우유2	찐옥수수, 우유2	
열량/단백질	394/20	426/16	434/17	383/15	381/20	395/13	
날짜	10(월)	11(화)	12(수) 그린Day	13(목)	14(금) 말복 특식	15(토) 광복절	
오전간식	골드키위, 우유2	쇠고기숙주죽16	파프리카스틱, 떠먹는(플레인)요구르트2	미역죽	토마토,영유아용치즈2		
점심	쌀밥 청경채사브국5,6 쇠고기푹찜5,6,12,16,18 숙주나물5,6 백김치(배추김치9)	수수밥 맑은애호박국5,6 ★온두부&볶음김치5,9 잔멸치조림5,6 깍두기9	돈까스덮밥1,5,6,10 미역된장국5,6 양배추샐러드5,6 깍두기9	기장밥 오징어묵국5,6,17 달걀장조림1,5,6 ♣ 토마토 시금치볶음5,12 백김치(배추김치9)	참쌀밥 닭곰탕15 쇠불고기5,6,16 연근참깨무침1,5,6 백김치(배추김치9)		
오후간식	김가루주먹밥13, 동굴레차	단팥빵1,2,6, 우유2	도토리묵사발5,6,9,13	단호박(꿀)찜, 우유2	콩국수5,6		
열량/단백질	394/15	416/15	630/26	386/15	386/19		
날짜	17(월) 대체공휴일	18(화)	19(수) 생일잔치	20(목)	21(금)	22(토)	
오전간식		닭살죽15	바나나	달걀당근죽1	(천도)복숭아11	옥수수스프2,6	
점심		기장밥 근대된장국5,6 돈육피망볶음5,6,10 ♣ 토마토 (유자청)샐러드12 백김치	차조밥 쇠고기미역국5,6,16 삼색달걀찜1 애호박전1,5,6 깍두기9	수수밥 불어묵국5,6 ★두부부침&양념장5,6 고구마줄기나물5,6 백김치(배추김치9)	차조밥 모듬버섯전골5,6 쇠고기오이볶음5,6,16 김자반5,6,13 백김치(배추김치9)	오야고동(닭살덮밥) 1,5,6,15 미니우동5,6,13 깍두기9	
오후간식		국물식빵1,2,6, 우유2	케이크1,2,6, 우유2	찐고구마, 우유2	프렌치토스트1,2,5,6, 우유2	찐감자, 우유2	
열량/단백질		441/20	416/13	401/13	402/16	410/17	
날짜	24(월)서울미래밥상DAY	25(화)	26(수) 그린Day	27(목)	28(금)	29(토)	
오전간식	●잘게 썬 포도, 영유아용치즈2	누룽지죽	♣ 토마토 12, 떠먹는(플레인)요구르트2	쇠고기브로콜리죽16	바나나	양송이스프2,6	
점심	기장밥 청국장찌개5 순살고등어구이5,6,7 애호박나물5,6 백김치(배추김치9)	차조밥 들깨배추국5,6 닭볶음탕5,6,15 꽃말살샐러드1,5,6,8 깍두기9	쇠고기청경채덮밥5,6,16 콩나물국5 브로콜리흑임자버무리 1,5,6 깍두기9	참쌀밥 카레소스2,5,6 동그랑땡구이1,5,6,10 가지나물5,6 깍두기9	수수밥 건새우미역국5,6,9 치즈달걀말이1,2,5 부추잡채5,6 백김치(배추김치9)	안매운참치김치볶음밥 5,9 실파장국5,6 깍두기9	
오후간식	녹두전5,6,9, 보리차	시몬카스텔라1,2,6, 우유2	★연두부&양념장5,6	찐단호박, 우유2	물만두1,5,6,10, 우유2	후레쉬번1,2,6, 우유2	
열량/단백질	390/18	424/17	387/18	412/13	393/16	394/17	
식단안내	★ 알레르기 유발 식품 표시 : 품목을 확인하고 알레르기 반응을 보이는 유아에게는 급식 시 각별한 주의 부탁드립니다. 1.난류 2.우유2 3.메밀 4.땅콩 5.대두 6.밀 7.고등어 8.게 9.새우 10.돼지고기 11.복숭아 12.토마토 13.아황산류 14.호두 15.닭고기 16.쇠고기 17.오징어 18.조개류(굴, 전복, 홍합 포함) 19.자른/조리된 식품 ※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.						
쌀(백미·현미·흑미·잡곡)	콩		배추김치		수산물		
	두부	연/순두부	콩국수	배추	고춧가루	고등어	명태/동태
밥·죽·누룽지	국산	국산	국산	국산	국산	국산	-
식육가공품				수산물가공품			
돈까스덮밥[돈까스(돼지고기: 국내산)] 동그랑땡구이[동그랑땡(돼지고기: 국내산)]				안매운참치김치볶음밥[참치(다랑어: 원양산)] 실파장국[된장: 국내산]			
1-2세 배식 시 유의사항	★ 고기류, 나물류 : 배식 시, 한 입 크기로 잘게 잘라서 제공 ★ 과채류 : 배식 시, 한 입 크기로 잘게 잘라서 제공 ★ 면류 : 잘게 잘라서 순가락으로 떠먹을 수 있도록 제공			★ 서류 : 배식 시, 충분히 으개서 제공, 목이 메지 않도록 물·음료와 함께 제공 ★ 메추리알, 방울토마토 : 세로방향으로 작게 썰고 가급적 껍질 제거 후 제공			

발행일: 2026. 7. 15.

작성자 : 영양팀

송파키즈 지구 건강 시간연장식(3-5세)

날짜	3(월)			4(화)		5(수)		6(목)		7(금)		
저녁	차조밥 표고버섯된장국5,6 돈육감정5,6,12 콩나물무침5,6 배추김치9			참쌀밥 어묵국5,6 안동찜닭5,6,15 가지볶음5,6 깍두기9		기장밥 오이냉국5,6 돈육불고기5,6,10 우거지나물5,6 배추김치9		쌀밥 미역국5,6 온두부찜&양념장5,6 고사리나물5,6 깍두기9		기장밥 감자국5,6 쇠고기참쌀구이5,16 아욱나물5,6 배추김치9		
열량/단백질	371/13			388/17		382/15		363/14		393/14		
날짜	10(월)			11(화)		12(수)		13(목)		14(금)		
저녁	쌀밥 근대된장국5,6 새우살버터구이2,9 피망잡채5,6 깍두기9			수수밥 맑은숙주국5,6 쇠고기청경채조림5,6,16 김자반5,6,13 배추김치9		수수밥 안매운김치국9 두부카레구이2,5,6 애호박나물5,6 깍두기9		기장밥 양배추된장국5,6 돈까스&소스 1,5,6,10,12,16 도토리묵무침5,6 깍두기9		참쌀밥 달걀국1,5,6 오징어볶음5,6,17 무생채 배추김치9		
열량/단백질	381/13			396/19		367/12		404/14		373/18		
날짜	17(월) 대체공휴일			18(화)		19(수)		20(목)		21(금)		
저녁				기장밥 쇠고기탕국5,6,16 닭살팽이버섯찜5,6,15 연근조림5,6 배추김치9		차조밥 된장국5,6 돈육채소조림5,6,10 근대나물5,6 깍두기9		수수밥 백짬뽕국5,6,17,18 달걀스크램블1,5 감자채볶음5,6 깍두기9		차조밥 고구마줄기된장국5,6 두부양념조림5,6 볼어묵볶음5,6 배추김치9		
열량/단백질				383/21		390/16		371/15		378/14		
날짜	24(월)			25(화)		26(수)		27(목)		28(금)		
저녁	기장밥 파래김국5,6,13 쇠고기버섯볶음5,6,16 오이무침 배추김치9			차조밥 애호박전국9 고등어조림5,6,7 청포묵5,6,13,16 깍두기9		쌀밥 게살국1,5,6,8 닭살바베큐폭찜 5,6,12,15,16,18 배추나물 깍두기9		참쌀밥 연두부백탕5 쇠고기브로콜리찜5,6,16 콩나물볶음5,6 배추김치9		수수밥 황태국5,6 돈육가지볶음5,6,10 단호박조림5,6 깍두기9		
열량/단백질	390/13			384/19		387/23		386/16		390/20		
날짜	31(월)			<8월 푸드브릿지 주인공은 '토마토'>						식단 만족도 조사		
저녁	수수밥 만둣국1,5,6,10 달걀찜1 건설우부추전1,5,6,9 배추김치9			① 토마토의 효능 : 토마토는 칼로리가 낮고 몸속 나트륨 배출을 돕는 칼륨과 강력한 항산화 작용을 하여 면역체계를 강화시키는 리코펜이 풍부합니다. 루틴은 혈압을 낮추고 건강한 혈관을 유지하는 데 도움이 되며 익혀 먹으면 리코펜의 흡수율이 높아져 더욱 효과적으로 영양을 섭취할 수 있습니다. ② 푸드브릿지 : 같은 재료를 이용하여 단계별로 다양한 음식 제공 🍅STEP1. 토마토의 형태를 알아볼 수 있도록 제공 🍅STEP2. 토마토를 작게 다져 다른 재료와 함께 제공 🍅STEP3. 토마토를 작게 잘라 제공 🍅STEP4. 토마토를 모양 그대로 제공 <td colspan="3" rowspan="2"> QR코드를 촬영하여 참여해주세요!</td>						 QR코드를 촬영하여 참여해주세요!		
열량/단백질	382/16											
식단 안내	★ 알레르기 유발 식품 표시 : 품목을 확인하고 알레르기 반응을 보이는 유아에게는 급식 시 각별한 주의 부탁드립니다. 1.난류 2.우유 3.메밀 4.땅콩 5.대두 6.밀 7.고등어 8.게 9.새우 10.돼지고기 11.복숭아 12.토마토 13.아황산류 14.호두 15.닭고기 16.쇠고기 17.오징어 18.조개류(굴, 전복, 홍합 포함) 19.자 ※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.											
쌀 (백미·현미·흑미·잡곡)		콩		배추김치		쇠고기	돼지고기	닭고기	오리 고기	수산물		
밥·죽·누룽지		두부	연/순두부	콩비지	배추	고춧가루				오징어	고등어	명태/동태
국산		국산	국산	-	국산	국산	국내산 한우	국내산	국내산	-	국산	국산 -
식육가공품							수산물가공품					
돈까스&소스[돈까스(돼지고기: 국내산)]							된장국[된장: 국내산]					

발행일: 2026. 7. 15.

작성자 : 영양팀

송파키즈 지구 건강 이유식(초·중·후기)

(초기: 4~5개월, 중기: 6~8개월, 후기: 9~11개월)

날짜	8/31(월)	식단 만족도 조사  QR코드를 촬영하여 참여해주세요!	식단 안내 사항				1(토)			
초기	사과미음		▶ 이유식 후기 간식은 배식 시 섭취하기 쉽게 반드시 잘게 자르거나 으개서 제공해주세요. ▶ 이유식 후기식단을 이용하는 경우 간식을 제공하는게 좋습니다. 어린이 급식소의 현장 상황을 반영하여 추가적으로 오전·오후 간식을 구성하여 메뉴 보완 가능합니다.				양배추미음			
중기	달걀사과죽15						달걀노른자양파죽1			
후기	달걀사과무른밥15						달걀노른자양파무른밥1			
후기 간식	사과						영아용 두유5			
날짜	3(월)	4(화)	5(수)	6(목)	7(금)	8(토)				
초기	쌀미음	쌀미음	쌀미음	쇠고기미음16	쇠고기미음16	쇠고기미음16				
중기	달걀가지죽15	달걀노른자우거지죽1	두부(숙주)죽5	쇠고기아욱죽16	순두부근대죽5	달걀다시마죽15				
후기	달걀가지무른밥15	달걀노른자우거지무른밥1	두부숙주무른밥5	쇠고기아욱무른밥16	순두부근대무른밥5	달걀다시마무른밥15				
후기 간식	영아용 치즈2	잘게 썬 모닝빵1,2,6, 보리차	(아오리)사과	찐감자, 보리차	멜론	영아용 두유5				
날짜	10(월)	11(화)	12(수)	13(목)	14(금)	15(토) 광복절				
초기	청경채미음	청경채미음	청경채미음	무미음	무미음	 광복절				
중기	쇠고기청경채죽16	두부애호박죽5	달걀양배추죽15	달걀노른자무죽1	쇠고기양파죽16					
후기	쇠고기청경채무른밥16	두부애호박무른밥5	달걀양배추무른밥15	달걀노른자무무른밥1	쇠고기양파무른밥16					
후기 간식	골드키위	영아용 치즈2	영아용 요거트2	찐단호박, 보리차	●잘게 썬 샤인머스켓					
날짜	17(월) 대체공휴일	18(화)	19(수)	20(목)	21(금)	22(토)				
초기	 광복절	참쌀미음	참쌀미음	고구마미음	고구마미음	고구마미음				
중기		달걀근대죽15	달걀노른자당근죽1	두부고구마죽5	쇠고기버섯죽16	달걀감자죽15				
후기		달걀근대무른밥15	달걀노른자당근무른밥1	두부고구마무른밥5	쇠고기버섯무른밥16	달걀감자무른밥15				
후기 간식		잘게 썬 식빵1,2,6, 보리차	수박	찐고구마, 보리차	사과	영아용 두유5				
날짜	24(월)	25(화)	26(수)	27(목)	28(금)	29(토)				
초기	애호박미음	애호박미음	애호박미음	당근미음	당근미음	당근미음				
중기	흰살생선애호박죽	달걀배추죽15	쇠고기브로콜리죽16	두부당근죽5	달걀노른자바나나죽1	쇠고기채소죽16				
후기	흰살생선애호박무른밥	달걀배추무른밥15	쇠고기브로콜리무른밥16	두부당근무른밥5	달걀노른자바나나무른밥1	쇠고기채소무른밥16				
후기 간식	영아용 치즈2	영아용 쌀과자, 보리차	영아용 요거트2	찐단호박, 보리차	바나나	영아용 두유5				
식단 안내	★ 알레르기 유발 식품 표시 : 품목을 확인 하고 알레르기 반응을 보이는 유아에게는 급식 시 각별한 주의 부탁드립니다. 1.난류 2.우유 3.메밀 4.땅콩 5.대두 6.밀 7.고등어 8.게 9.새우 10.돼지고기 11.복숭아 12.토마토 13.아황산류 14.호두 15.닭고기 16.쇠고기 17.오징어 18.조개류(굴, 전복, 홍합포함) 19.자른 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.									
쌀(백미·현미·흑미·찰쌀)		콩			쇠고기	돼지고기	닭고기	오리고기	수산물	
밥·죽·누룽지		두부	연두부	순두부	콩비지				오징어	명태/동태
국산		국산	-	국산	-	국내산 한우	-	국산	-	러시아산