

오전죽식형 식단은 오전간식이 죽으로 제공됩니다. 어린이의 연령에 적합한 식단을 선택하여 어린이 급식소의 상황을 고려한 식단감수를 통해 효율적으로 식단을 사용하시기 바랍니다.

■ 영양 제공량

연령	에너지 필요추정량	단백질 권장섭취량	식단 에너지 기준	비고
만 1-2세	900kcal	20g 이상	390-440kcal	12개월부터 사용 가능
만 3-5세	1,400kcal	25g 이상	600-680kcal	

- ▶ 2025 한국인 영양소 섭취기준(한국영양학회)에 준하여 작성
- ▶ 1일 에너지 필요추정량 대비 오전간식 8%, 점심 28%, 오후간식 10% 수준으로 설정
- ▶ 만 1-2세의 경우 만 3-5세 섭취율 기준 65% 설정

■ 식단 특성

- ▶ 어린이 편식예방 교육 「골고루 먹어요」와 연계한 그린데이 운영



- ★ 그린데이: **목요일(3회) 푸드브릿지*** 진행(매일 1종의 채소 또는 버섯 주제)
- * 푸드브릿지: 어린이가 건강한 식습관을 가질 수 있도록 '다리를 놓아준다'는 의미로 기호도가 낮은 식재료의 단계별 노출로 어린이 편식 예방에 도움을 주는 방법

- ▶ **매주 수, 토요일:** 어린이의 선호도가 높은 **일품 메뉴 제공**
- ▶ **연령별 구분 메뉴**
 - 만 1-2세: 백미밥 및 속채류 제공(생채류 자제), **떡류·견과류·콩류·옥수수류·매운맛 소스 제외**, 매끄럽고 동글동글한 음식 자제(포도, 방울토마토 등)
- ▶ **주 3회 채소·과일 간식, 1일 1회 우유 및 유제품 제공:** 비타민, 무기질, 칼슘섭취 고려
- ▶ **식단 내 메뉴색 구분 표시 안내:** 연령별 구분 메뉴 **파란색**, 주 3회 채소과일 간식 **초록색**, 배식 주의 메뉴 **주황색**
- ▶ **어린이 급식소에서 식단 수정 가능한 범위:** 동일식품군 및 동일조리법으로 변경, 제공 식단 외 추가 메뉴 제공 시 센터에서 제공한 생일·대체·방학·조리사대체식단 사용
- ▶ **식단감수를 통한 식단 수정:** 시설 상황 반영(조리시설, 인력 등), 부모 건의사항 등을 수렴 후 식단감수를 통해 식단 수정
 - ※ 떡류의 경우 운영위원회를 통해 협의가 된 시설에 한해 감수 가능

■ 식품 알레르기 표시


- ▶ 식품 알레르기 유발식품에 대해 식단에 번호를 표기하여 알레르기 정보를 제공, 사용하는 식재료의 종류에 따라 번호는 달라질 수 있으니 어린이 급식소에서는 반드시 확인 후 사용
- ▶ 식품 알레르기 관리는 어린이 급식소의 지침에 따라 운영, 같은 식품군의 대체식 제공 권장
 - ① 난류 ② 우유 ③ 메밀 ④ 땅콩 ⑤ 대두 ⑥ 밀 ⑦ 고등어 ⑧ 계 ⑨ 새우 ⑩ 돼지고기 ⑪ 복숭아 ⑫ 토마토 ⑬ 아황산염 ⑭ 호두 ⑮ 닭고기 ⑯ 쇠고기 ⑰ 오징어 ⑱ 조개류(굴, 전복, 홍합포함) ⑲ 잣
 - * 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함

■ 원산지 표시

- ▶ 식품위생법 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률에 따라 원산지 표시 제공(총 29종)

구분	표시대상
농산물 및 가공품(3종)	쌀(밥, 죽, 누룽지), 배추김치(배추, 고춧가루), 콩(두부류, 콩국수, 콩비지)
축산물 및 가공품(6종)	쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소
수산물 및 가공품(20종)	명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 고등어, 갈치, 참조기, 오징어, 주꾸미, 낙지, 꽃게, 다랑어, 아귀, 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 멧게(우렁쉥이), 방어, 전복, 부세, 가리비

■ 어린이 기호식품 품질인증

	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 어린이 기호식품 품질인증이란? 안전하고 영양을 고루 갖춘 어린이 기호식품의 제조·가공·유통·판매를 권장하기 위해 식품의약품안전처장이 정한 기준에 적합한 어린이 기호식품에 대하여 품질인증을 주는 제도 ▶ 어린이 기호식품 품질인증 제품은 단백질·식이섬유·비타민·무기질 등 영양성분이 강화되며, 식품 타르 색소 합성보존료가 첨가되어 있지 않음
	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 어린이 기호식품 품질인증식품 목록은 아래에서 확인할 수 있습니다. ▶ 식품안전나라(foodsafetykorea.go.kr) → 건강·영양 → 어린이·청소년 식생활 안전관리 → 어린이 기호식품 품질인증 → 품질인증식품 목록 ▶ 우유 및 유제품, 과일 주스 등 구입 시 어린이 기호식품 품질인증 마크 확인 권장

■ 나트륨·당류 저감 식품

- ▶ 저감 표시란 나트륨·당류의 함유 사실 또는 함유 정도를 “덜, 감소, 라이트, 줄인, 적은” 및 이와 유사한 용어로 시중 유통 중인 식품의 세부분류별 나트륨·당류 함량의 평균값 또는 자사유사제품 대비 비교단위와 비교하여 제품에 표시하는 것
- ▶ 식품 구매 시 저감 표시와 영양정보를 반드시 확인 후 구입하시길 권장

■ 기타 안내사항

- ▶ 어린이 급식소에서는 「2026년 영양관리 지침」을 참고하여 올바른 영양관리에 힘써주시기 바랍니다.
 - 2026년 영양관리 지침: 식단관리(감수 포함), 조리 및 배식 시 주의사항, 식품 알레르기 관리, 생일·대체·방학·조리사대 체식단 등 제공(센터 홈페이지 <https://dietary4u.mfds.go.kr/daegudonggu>)
- ▶ 센터는 식품의약품안전처의 「어린이급식관리지원센터 식단 운영·관리 지침」에 따라 어린 유아의 소화 및 저작능력을 고려한 식단 제공으로 안전한 급식이 제공 될 수 있도록 지원
- ▶ 영유아보육법과 유아보육법에서 제시하는 연령구분기준과 한국영양학회 기준이 상이하여 만 1-2세 식단의 경우 12~36월 대상, 만 3-5세 식단의 경우 37~72개월 대상으로 제공
- ▶ 2026년 식단 안내문 내용은 2026년 3월 식단부터 2027년 2월 식단까지 적용

■ 식단 제공 전 기관 확인사항

- ▶ 만 1-2세, 만 3-5세 구분 메뉴 확인: **파란색**으로 표시
- ▶ 채소·과일의 수급 여부 확인: 두달 전 식단 작성으로 인해 식재 수급이 어려울 수 있음, **다른 채소와 과일로 변경 가능**
- ▶ 식품 알레르기 표시: 식단표에 표시된 식품알레르기는 **표준레시피를 기준으로 작성**되어져 있어 기관에서 사용하는 제품을 확인 후 식품 알레르기 표시를 수정해야 함

▶ 원산지 표시

- ① 사용하는 식품의 원산지를 작성한다.(쌀, 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 배추김치, 콩, 수산물, 식육·수산물 가공품)
- ② 식육·수산물 가공품의 경우 **기관에서 사용하는 제품**의 원산지를 작성한다.
- ③ 식육·수산물 가공품 표시 방법은 **‘메뉴명(원산지 표시 대상): 원산지 표시’** 순으로 작성한다.
예시) 완자전(돼지고기): 국내산/ 참치죽(다랑어): 원양산
- ④ **6월 식단** 내 식육·수산물 가공품 사용 예상 메뉴(기관에서 사용하는 가공식품만 식단표에 작성)

• 2일 흰살생선죽(동태):	• 2일 수제완자전(돼지고기):	• 5일 닭강정(닭고기):
• 15일 떡갈비구이(쇠고기):	• 20일 오징어두부전(오징어):	• 23일 치킨가스(닭고기):

▶ 제공 시 주의사항

- ① 17일 옥수수스프: 옥수수는 기도 폐쇄 등 안전사고 예방을 위해 반드시 갈아서 사용해야 합니다.
- ② 30일 오이참외냉국: 냉국은 식중독 예방 등을 위해 반드시 한 번 끓인 후 충분히 식혀서 안전하게 제공하는 것이 중요합니다. 가열 과정없이 제공되는 냉국은 미생물 증식의 위험이 있습니다.



2026년 6월 식단

만 1-2세 오전죽식형

봄어린이집

구분	월	화	수	목	금
날짜	1	2	3 선거일	4	5
오전간식	참깨죽	흰쌀생선죽⑤⑥		팽이버섯죽	무죽⑤⑥
점심	백미밥 유부맑은국⑤⑥ 오리채소볶음⑤⑥ 청경채사과무침 배추김치⑨	백미밥 열무된장국⑤⑥ 수제원자전①⑤⑥⑩ 마늘중건새우조림⑤⑥⑨ 깍두기⑨		백미밥 달걀실판국①⑤⑥ 오징어볶음⑤⑥⑦ 사과오이요거트샐러드 ①②⑤⑥⑫⑬ 배추김치⑨	백미밥 맑은두부국⑤⑥ 닭강정①⑤⑥⑬ 호박나물⑤⑥ 배추김치⑨
오후간식	참외/우유②	멜론/우유②		채소주먹밥⑥/액상발효유②	사과/우유②
종일반간식	달걀주먹밥	토스트		감자전	찐계란
열량(kcal)/단백질(g)	435/15	419/18		439/16	416/16
날짜	8	9	10	11 그린데이 2단계	12
오전간식	두유죽⑤	배추죽	영양현미죽	참치죽⑤⑥	청경채죽
점심	백미밥 미역국⑤⑥ 쇠고기당면조림⑤⑥⑬ 숙주당근무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 부추감자국⑤⑥ 새우굴소스볶음⑤⑨⑬ 물만두/양념장⑤⑥⑩ 배추김치⑨	돈육하이라이스⑤⑥⑩⑫ 어묵국⑤⑥ 매추리알케첩조림①⑤⑥⑫ 백김치	백미밥 부추반죽수제빔국⑤⑥ 닭고기피망볶음⑤⑬ 양배추나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 쇠고기국⑤⑥⑬ 두부스테이크①⑤⑥⑫⑬ 김가루실파무침 배추김치⑨
오후간식	바나나/우유②	식빵토스트①②⑤⑥/우유②	배/우유②	찐단호박/우유②	수박/우유②
종일반간식	잔치국수	김밥	어묵전	짜장면	샐러드샌드위치
열량(kcal)/단백질(g)	405/14	435/17	396/16	412/18	415/15
날짜	15	16	17	18 그린데이 3단계	19
오전간식	당근죽	누룽지죽	옥수수죽	복어죽	애호박죽
점심	백미밥 된장찌개⑤⑥ 떡갈비구이⑤⑥⑬ 오이나물 배추김치⑨	백미밥 닭살채소국⑤⑥⑬ 삼치카레구이⑤⑥ 가지들깨나물⑤⑥ 배추김치⑨	돼지불고기덮밥⑤⑥⑩ 시금치맑은국 양념두부찜⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 맑은육개장⑤⑥⑬ 달걀부추볶음①⑤ 감자조림⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 무채국⑤⑥ 순살찜닭⑤⑥⑬ 유부브로콜리볶음⑤ 배추김치⑨
오후간식	오렌지/우유②	달지않은시리얼/우유②	참외/우유②	짜장면⑤⑥⑩/우유②	키위/우유②
종일반간식	멸치주먹밥	구운감자	찐고구마	계란볶음밥	핫케익
열량(kcal)/단백질(g)	417/15	425/18	435/19	428/18	405/16
날짜	22	23	24	25 그린데이 4단계	26
오전간식	양배추죽⑤⑥	쇠고기죽⑤⑥⑬	시금치죽⑤⑥	달걀죽①	브로콜리죽
점심	백미밥 콩나물국⑤ 돼지고기파프리카볶음 ⑤⑥⑩ 멸치조림⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 참치배춧국⑤⑥ 치킨까스/머스터드소스 ①⑤⑥⑬ 청경채나물 깍두기⑨	파프리카볶음밥⑤⑥ 단호박된장국⑤⑥ 훈제오리구이 배추김치⑨	백미밥 고사리들깨국⑤ 새우부추전①⑥⑥⑨ 연두부샐러드⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 도토리묵국①⑤⑥ 쇠불고기⑤⑥⑬ 무나물 배추김치⑨
오후간식	배/우유②	미니머핀①②⑤⑥ /액상발효유②	멜론/우유②	미숫가루우유②⑤	바나나/우유②
종일반간식	잼샌드위치	김가루주먹밥	부추전	잡채	우동
열량(kcal)/단백질(g)	436/17	439/19	423/15	428/18	405/15
날짜	29	30	QR코드	식단 안내	
오전간식	오트밀죽	고구마죽		<ul style="list-style-type: none"> ■ 발행처: 대구광역시 동구 어린이·사회복지급식관리 지원센터 ■ 발행일: 2026. 5. 15. ■ 연령별 구분 메뉴 파란색/ 주 3회 채소·과일 간식 초록색 배식 시 주의 메뉴 주황색 ■ 그린데이: 이 달의 식재료 “부추”로 푸드브릿지 진행 ■ 종일반 간식은 (원내부 사정으로)영양사가 작성한 식단표 외 추가되는 메뉴이므로 제시된 영양소 분석은 본 식단의 하위값에 해당합니다. 	
점심	백미밥 오징어애호박국⑤⑥⑬ 닭고기크림소스조림 ②⑤⑬ 시금치나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 오이참외냉국⑤⑥ 돈육사태찜⑤⑥⑩ 명엽채볶음⑤⑥ 배추김치⑨			
오후간식	수박/우유②	감자튀김⑤/우유②			
종일반간식	잔치국수	후리카게주먹밥			
열량(kcal)/단백질(g)	414/17	423/20	그린데이, 표준레시피 확인		

원산지 표시	쌀(밥, 죽, 누룽지)		쇠고기		돼지고기	닭고기	오리고기	배추김치		콩	수산물	
	백미, 현미, 찰쌀	한우	육우	절소				배추	고춧가루		두부류	오징어
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	러시아산
식육·수산물 가공품	• 훈제오리구이(오리고기): 국내산						• 참치죽, 참치배춧국(다량어): 원양산					

※ 식단 안내문 2페이지 하단의 가공품 사용 예상 메뉴를 반드시 확인 후 기관에서 사용하는 제품은 추가하여 작성하시기 바랍니다.

[알레르기 유발식품 표시]

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑳갯 ※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있음