

일반식형 식단은 오전간식이 과일 또는 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(매월 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, 식품알레르기 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 식육수산물 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 수제완자전(돼지고기): | • 5일 닭강정(닭고기): | • 15일 떡갈비구이(쇠고기): |
| • 20일 오징어두부전(오징어): | • 23일 치킨까스(닭고기): | |
- ▶ 제공 시 주의사항
 - 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 일반식형

어린이집/유치원

| 구분 | 월 | 화 | 수 | 목 | 금 |
|-----------------|---|--|---|--|--|
| 날짜 | 1 | 2 | 3 선거일 | 4 | 5 |
| 오전간식 | 참외 | 멜론 | | 팽이버섯죽 | 토마토⑫ |
| 점심 | 백미밥 유부맑은국⑤⑥ 오리채소볶음⑤⑥ 청경채사과무침 배추김치⑨ | 백미밥 얼무된장국⑤⑥ 수제완자전①⑤⑥⑩ 마늘견경새우조림⑤⑥⑨ 깍두기⑨ | | 달걀샐러드①⑤⑥ (알레르기대체음식: 새우살맑은국) 오징어볶음⑤⑥⑦ 푸실리샐러드①②⑤⑥⑫⑬ (알레르기대체음식: 토마토푸실리샐러드) 배추김치⑨ | 백미밥 맑은두부국⑤⑥ 닭강정①⑤⑥⑬ (알레르기대체음식: 계란제거) 호박나물⑤⑥ 배추김치⑨ |
| 오후간식 | 도미아피자⑫/우유② | 참치샐러드①⑤② (알레르기대체음식: 마요네즈제거)/우유② | | 채소주먹밥⑤/액상발효유② | 쌀국수/우유② |
| 열량(kcal)/단백질(g) | 432/17 | 404/18 | | 439/16 | 433/18 |
| 날짜 | 8 | 9 | 10 | 11 그린데이 2단계 | 12 |
| 오전간식 | 바나나 | 배추죽 | 배 | 참치죽⑤⑥ | 수박 |
| 점심 | 백미밥 황태미역국⑤⑥ 쇠고기당면조림⑤⑥⑬ 숙주당근무침⑤⑥ 배추김치⑨ | 백미밥 감자국수⑤⑥ 새우굴소스볶음⑤⑨⑬ 물만두/양념장⑤⑥⑩ 배추김치⑨ | 돈육하이라이스⑤⑥⑩⑫ 어묵국⑤⑥ 메추리알케첩조림①⑤⑥⑫ (알레르기대체음식: 두부케첩조림) 백김치 | 백미밥 부추반죽수제빻국⑤⑥ 닭고기피망볶음⑤⑥ 양배추나물⑤⑥ 깍두기⑨ | 백미밥 쇠고기국수⑤⑥⑬ 두부스테이크①⑤⑥⑫⑬ (알레르기대체음식: 계란제거) 김가루실파무침 배추김치⑨ |
| 오후간식 | 채소전①⑤⑥ (알레르기대체음식: 계란제거) /우유② | 김밥볶음밥①⑤⑥⑧⑬ (알레르기대체음식: 계란제거) /우유② | 통곡물토스트/우유② | 찐단호박/우유② | 버섯탄수①⑤⑥ (알레르기대체음식: 계란제거) /우유② |
| 열량(kcal)/단백질(g) | 410/17 | 431/17 | 392/17 | 412/18 | 421/15 |
| 날짜 | 15 | 16 | 17 | 18 그린데이 3단계 | 19 |
| 오전간식 | 토마토⑫ | 누룽지죽 | 참외 | 북어죽 | 키위 (알레르기대체음식: 오렌지) |
| 점심 | 백미밥 된장찌개⑤⑥ 떡갈비구이⑤⑥⑬ 오이나물 배추김치⑨ | 백미밥 닭살채소국⑤⑥⑬ 삼치카레구이⑤⑥ 가지들깨나물⑤⑥ 배추김치⑨ | 돼지불고기덮밥⑤⑥⑩ 시금치맑은국 양념두부찜⑤⑥ 배추김치⑨ | 백미밥 맑은육개장⑤⑥⑬ 달걀부추볶음①⑤ (알레르기대체음식: 돼지고기부추전) 감자조림⑤⑥ 배추김치⑨ | 백미밥 무채국⑤⑥ 순살찜닭⑤⑥⑬ 유부브로콜리볶음⑤ 배추김치⑨ |
| 오후간식 | 사과마카로니샐러드①⑤ (알레르기대체음식: 사과요거트마카로니샐러드) /우유② | 달지않은시리얼/우유② | 딸기잼도넛①②⑤⑥ /우유② | 짜장면⑤⑥⑩/우유② | 치즈애호박볶음②⑤⑥ /우유② |
| 열량(kcal)/단백질(g) | 418/15 | 425/18 | 411/18 | 428/18 | 394/16 |
| 날짜 | 22 | 23 | 24 | 25 그린데이 4단계 | 26 |
| 오전간식 | 배 | 쇠고기죽⑤⑥⑬ | 멜론 | 달걀죽① (알레르기대체음식: 참치죽) | 바나나 |
| 점심 | 백미밥 콩나물국⑤ 돼지고기파프리카볶음⑤⑥⑬ 멸치조림⑤⑥ 배추김치⑨ | 백미밥 참치배춧국⑤⑥ 치킨까스/머스터드소스①⑤⑥⑬ (알레르기대체음식: 계란제거) 청경채나물 깍두기⑨ | 파인애플볶음밥⑤⑥ 단호박된장국⑤⑥ 훈제오리구이 배추김치⑨ | 백미밥 고사리들깨국⑤ 새우부추전①⑤⑥⑨ (알레르기대체음식: 계란제거) 연두부샐러드⑤⑥ 배추김치⑨ | 백미밥 도토리묵국①⑤⑥ (알레르기대체음식: 계란제거) 쇠불고기⑤⑥⑬ 무나물 배추김치⑨ |
| 오후간식 | 두부주먹밥⑤/우유② | 과일요거트범벅② (알레르기대체음식: 과일요거트) /액상발효유② | 미니머핀①②⑤⑥ (알레르기대체음식: 단팥빵) /우유② | 미숫가루우유②⑤ | 간장비빔국수⑤⑥ /우유② |
| 열량(kcal)/단백질(g) | 429/18 | 423/19 | 426/15 | 428/18 | 408/15 |
| 날짜 | 29 | 30 | QR코드 | 식단 안내 | |
| 오전간식 | 수박 | 보리죽 | | <ul style="list-style-type: none"> 발행처: 대구광역시 동구 어린이·사회복지급식관리지원센터 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 만 1-2세 식단은 12개월부터 사용 가능합니다. (한국영양학회 기준) | |
| 점심 | 백미밥 오징어애호박국⑤⑥⑬ 달고기크림소스조림②⑤⑬ (알레르기대체음식: 계란제거) 시금치나물⑤⑥ 배추김치⑨ | 백미밥 오이참외냉국⑤⑥ 돈육사태찜⑤⑥⑩ 명엽채볶음⑤⑥ 배추김치⑨ | | | |
| 오후간식 | 유부초밥⑤⑥/우유② | 감자튀김⑤/우유② | | | |
| 열량(kcal)/단백질(g) | 440/19 | 423/20 | | | |

| | | | | | | | | |
|------------|-------------------------------|---------------------|-------------|------------|-------------------------------------|---------------------------|-----------------|-------------------|
| 원산지 표시 | 쌀(밥, 죽, 누룽지) 백미, 찰쌀 국내산 | 쇠고기 한우 국내산 | 돼지고기 국내산 | 닭고기 국내산 | 오리고기 국내산 | 배추김치 배추 고춧가루 국내산 | 콩 두부류 국내산 | 수산물 오징어 국내산 |
| 식육·수산물 가공품 | | • 훈제오리구이(오리고기): 국내산 | | | • 참치샐러드, 참치죽, 참치배춧국(다량어): 원양어선(태평양) | | | |

[알레르기 유발식품 표시]

①난류 ②우유② ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야황산류 ⑭호두 ⑮달고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류 (굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣 ※ 야황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있음



2026년 6월 식단

만 3-5세 일반식형

어린이집/유치원

| 구분 | 월 | 화 | 수 | 목 | 금 |
|-----------------|---|--|---|--|---|
| 날짜 | 1 | 2 | 3 선거일 | 4 | 5 |
| 오전간식 | 참외 | 멜론 | | 팽이버섯죽 | 토마토⑩ |
| 점심 | 현미밥 유부맑은국⑤⑥ 오리채소볶음⑤⑥ 청경채사과무침 배추김치⑨ | 기장밥 열무된장국⑤⑥ 수제완자전①⑤⑥⑩ 마늘종건새우조림⑤⑥⑨ 깍두기⑨ | | 수수밥 달걀실팍국①⑤⑥ 오징어볶음⑤⑥⑦ 푸실리샐러드①②⑤⑥⑫⑬ 배추김치⑨ | 차조밥 맑은두부국⑤⑥ 닭강정①⑤⑥⑬ 호박나물⑤⑥ 배추김치⑨ |
| 오후간식 | 골포티아피자②/우유② | 참치샐러드①⑤/우유② | | 채소주먹밥⑤/엑상발효유② | 쌀국수/우유② |
| 열량(kcal)/단백질(g) | 664/27 | 621/28 | | 675/24 | 667/28 |
| 날짜 | 8 | 9 | 10 | 11 그린데이 2단계 | 12 |
| 오전간식 | 바나나 | 배추죽 | 배 | 참치죽⑤⑥ | 수박 |
| 점심 | 기장밥 황태미역국⑤⑥ 쇠고기당면조림⑤⑥⑬ 숙주당근무침⑤⑥ 배추김치⑨ | 차조밥 감자국⑤⑥ 새우굴소스볶음⑤⑨⑬ 물만두/양념장⑤⑥⑩ 배추김치⑨ | 돈육하이라이스⑤⑥⑩⑫ 어묵국⑤⑥ 메추리알케첩조림①⑤⑥⑫ 백김치 | 흑미밥 부추반죽수제빻국⑤⑥ 닭고기피망볶음⑤⑬ 양배추나물⑤⑥ 깍두기⑨ | 현미밥 쇠고기국⑤⑥⑬ 두부스테이크①⑤⑥⑫⑬ 김가루살파무침 배추김치⑨ |
| 오후간식 | 채소전①⑤⑥/우유② | 김밥볶음밥①⑤⑥⑧⑬ /우유② | 통곡물토스트/우유② | 찐단호박/우유② | 버섯탕수①⑤⑥/우유② |
| 열량(kcal)/단백질(g) | 630/27 | 664/27 | 603/27 | 634/28 | 647/23 |
| 날짜 | 15 | 16 | 17 | 18 그린데이 3단계 | 19 |
| 오전간식 | 토마토⑩ | 누룽지죽 | 참외 | 복어죽 | 키위 |
| 점심 | 수수밥 된장찌개⑤⑥ 떡갈비구이⑤⑥⑬ 오이나물 배추김치⑨ | 흑미밥 달걀채소국⑤⑥⑬ 삼치카레구이⑤⑥ 가지들깨나물⑤⑥ 배추김치⑨ | 돼지불고기덮밥⑤⑥⑩ 시금치맑은국 양념두부찜⑤⑥ 배추김치⑨ | 현미밥 맑은육개장⑤⑥⑬ 달걀부추볶음①⑤ 감자조림⑤⑥ 배추김치⑨ | 기장밥 무채국⑤⑥ 순살찜닭⑤⑥⑬ 유부브로콜리볶음⑤ 배추김치⑨ |
| 오후간식 | 사과마카로니샐러드①⑤ /우유② | 달지않은시리얼/우유② | 딸기잼모닝빵①②⑤⑥ /우유② | 짜장면⑤⑥⑩/우유② | 치즈애호박볶음밥②⑤⑥ /우유② |
| 열량(kcal)/단백질(g) | 644/24 | 653/27 | 623/27 | 658/27 | 607/25 |
| 날짜 | 22 | 23 | 24 | 25 그린데이 4단계 | 26 |
| 오전간식 | 배 | 쇠고기죽⑤⑥⑬ | 멜론 | 달걀죽① | 바나나 |
| 점심 | 차조밥 콩나물국⑤ 돼지고기파프리카볶음 ⑤⑥⑩ 멸치조림⑤⑥ 배추김치⑨ | 수수밥 참치배춧국⑤⑥ 치킨까스/머스터드소스 ①⑤⑥⑬ 청경채나물 깍두기⑨ | 파인애플볶음밥⑤⑥ 단호박된장국⑤⑥ 훈제오리구이 배추김치⑨ | 흑미밥 고사리들깨국⑤ 새우부추전①⑤⑥⑨ 연두부샐러드⑤⑥ 배추김치⑨ | 현미밥 도토리묵국①⑤⑥ 쇠불고기⑤⑥⑬ 무나물 배추김치⑨ |
| 오후간식 | 두부주먹밥⑤/우유② | 과일요거트범벅② /엑상발효유② | 미니머핀①②⑤⑥ /우유② | 미숫가루우유②⑤ | 간장비빔국수⑤⑥ /우유② |
| 열량(kcal)/단백질(g) | 661/27 | 652/30 | 655/23 | 659/27 | 628/23 |
| 날짜 | 29 | 30 | QR코드 | 식단 안내 | |
| 오전간식 | 수박 | 보리죽 | | <ul style="list-style-type: none"> 발행처: 대구광역시 동구 어린이·사회복지급식관리지원센터 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 | |
| 점심 | 차조밥 오징어애호박국⑤⑥⑦ 닭고기크림소스조림 ②⑤⑬ 시금치나물⑤⑥ 배추김치⑨ | 기장밥 오이참외냉국⑤⑥ 돈육사태찜⑤⑥⑩ 명엽채볶음⑤⑥ 배추김치⑨ | | | |
| 오후간식 | 유부초밥⑤⑥/우유② | 감자튀김⑤/우유② | | | |
| 열량(kcal)/단백질(g) | 678/29 | 650/30 | 그린데이, 표준레시피 확인 | | |

| 원산지 표시 | 쌀(밥, 죽, 누룽지) | 쇠고기 | 돼지고기 | 닭고기 | 오리고기 | 배추김치 | | 콩 | 수산물 |
|------------|---------------------|-----|------|-----|------|-------------------------------------|------|-----|-----|
| | 백미, 흑미, 현미, 찰쌀 | 한우 | | | | 배추 | 고춧가루 | 두부류 | 오징어 |
| | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | |
| 식육·수산물 가공품 | • 훈제오리구이(오리고기): 국내산 | | | | | • 참치샐러드, 참치죽, 참치배춧국(다량어): 원양어선(태평양) | | | |

[알레르기 유발식품 표시]

①난류 ②우유② ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류 (굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣 ※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있음

