



# 2026년 6월 식단

대구광역시 동구 어린이·사회복지급식관리지원센터  
Center for Children's and Social Welfare Foodservice Management

## 만 1-2세 오전죽식형

## 국공립 혁신천년나무 어린이집

구분	월	화	수	목	금	토
날짜	1	2	3 선거일	4	5	6 현충일
오전간식	참깨죽	흰살생선죽⑤⑥		팽이버섯죽	무죽⑤⑥	
점심	백미밥 유부맑은국⑤⑥ 오리채소볶음⑤⑥ 청경채사과무침 배추김치⑨	백미밥 열무된장국⑤⑥ 수제완자전①⑤⑥⑩ 마늘중건새우조림⑤⑥⑨ 깍두기⑨		백미밥 달걀살찐국①⑤⑥ 오징어볶음⑤⑥⑦ 푸실라살러드①②⑤⑥⑫⑬ 배추김치⑨	백미밥 맑은두부국⑤⑥ 닭강정①⑤⑥⑬ 호박나물⑤⑥ 배추김치⑨	
오후간식	참외/우유②	멜론/우유②		채소주먹밥⑤/액상발효유②	토마토⑫/우유②	
열량(kcal)/단백질(g)	435/15	419/18	439/16	416/16		
날짜	8	9	10	11 그린데이 2단계	12	13
오전간식	두유죽⑤	배추죽	영양현미죽	참치죽⑤⑥	비타민참쌀죽	브로콜리양파죽
점심	백미밥 미역국⑤⑥ 쇠고기당면조림⑤⑥⑬ 숙주당근무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 감자국⑤⑥ 새우굴소스볶음⑤⑨⑫ 물만두/양념장⑤⑥⑩ 배추김치⑨	돈육하이라이스⑤⑥⑩⑫ 어묵국⑤⑥ 매추리알케찹조림①⑤⑥⑫ 백김치	백미밥 부추만죽수제빫국⑤⑥ 닭고기피망볶음⑤⑬ 양배추나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 쇠고기국⑤⑥⑬ 두부스테이크①⑤⑥⑫⑬ 김가루실파무침 배추김치⑨	멸치볶음밥⑤⑥ 미니우동⑤⑥ 돼지고기된장구이⑤⑥⑩ 배추김치⑨
오후간식	바나나/우유②	통곡물토스트/우유②	배/우유②	편단호박/우유②	수박/우유②	채소전①⑤⑥/우유②
열량(kcal)/단백질(g)	405/14	435/17	396/16	412/18	415/15	440/17
날짜	15	16	17	18 그린데이 3단계	19	20
오전간식	당근죽	누룽지죽	옥수수스프②⑥	복어죽	애호박죽	양송이버섯죽
점심	백미밥 된장찌개⑤⑥ 떡갈비구이⑤⑥⑬ 오이나물 배추김치⑨	백미밥 달걀채소국⑤⑥⑬ 삼치카레구이⑤⑥ 가지들깨나물⑤⑥ 배추김치⑨	돼지불고기덮밥⑤⑥⑩ 시금치맑은국 양념두부찜⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 맑은육개장⑤⑥⑬ 달걀부추볶음①⑤ 감자조림⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 무채국⑤⑥ 순살찜닭⑤⑥⑬ 유부브로콜리볶음⑤ 배추김치⑨	잔치국수⑤⑥ 백미밥1/2 오징어두부전①⑤⑥⑨⑬ 배추김치⑨
오후간식	토마토⑫/우유②	달지않은시리얼/우유②	참외/우유②	짜장면⑤⑥⑩/우유②	키위/우유②	김부각⑤/액상발효유②
열량(kcal)/단백질(g)	417/15	425/18	435/19	428/18	405/16	431/15
날짜	22	23	24	25 그린데이 4단계	26	27
오전간식	양배추죽⑤⑥	쇠고기죽⑤⑥⑬	근대죽⑤⑥	달걀죽①	대추죽	미역죽⑤⑥
점심	백미밥 콩나물국⑤ 돼지고기파프리카볶음 ⑤⑥⑩ 멸치조림⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 참치배춧국⑤⑥ 치킨가스/머스터드소스 ①⑤⑥⑬ 청경채나물 깍두기⑨	파인애플볶음밥⑤⑥ 단호박된장국⑤⑥ 훈제오리구이 배추김치⑨	백미밥 고사리들깨국⑤ 새우부추전①⑤⑥⑨ 연두부샐러드⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 도토리묵국①⑤⑥ 쇠불고기⑤⑥⑬ 무나물 배추김치⑨	소보로덮밥①⑤⑥⑩ 만둣국⑤⑥⑩ 어묵당근볶음⑤⑥ 배추김치⑨
오후간식	배/우유②	미니머핀①②⑤⑥ /액상발효유②	멜론/우유②	미숫가루우유②⑤	바나나/우유②	블루베리쉐이크②
열량(kcal)/단백질(g)	436/17	439/19	423/15	428/18	405/15	406/17
날짜	29	30	QR코드	식단 안내		
오전간식	아욱죽⑤⑥	보리죽		<ul style="list-style-type: none"> <li>발행처: 대구광역시 동구 어린이·사회복지급식관리지원센터</li> <li>발행일: 2026. 5. 15.</li> <li>연령별 구분 메뉴 <b>파란색</b>/ 주 3회 채소·과일 간식 <b>초록색</b> 배식 시 주의 메뉴 <b>주황색</b></li> <li>그린데이: 이 달의 식재료 “부추”로 푸드브릿지 진행 ※ 그린데이 1단계 오감놀이는 기관 자체 진행 권장</li> <li>만 1-2세 식단은 12개월부터 사용 가능합니다.(한국영양학회 기준)</li> </ul>		
점심	백미밥 오징어애호박국⑤⑥⑬ 닭고기크림소스조림 ②⑤⑬ 시금치나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 오이참외냉국⑤⑥ 돈육사태찜⑤⑥⑩ 명엽채볶음⑤⑥ 배추김치⑨				
오후간식	수박/우유②	감자튀김⑤/우유②				
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,잡쌀	한우				배추	고춧가루	두부류	오징어	동태	
	국산	국산	국산	국산	국산	국산	국산	국산	국산	러시아산	
	식육·수산물 가공품					• 훈제오리구이(오리고기): 국산		• 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 ②우유② ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류 (굴, 전복, 홍합 포함) ⑲갓 ※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있음