

26년 10월 표본 1-2세

昌品品：仕品仕

[illegible][illegible]

한글
한글
한글
한글
한글
한글
한글

소고기	국내산의 경우 '국내산'으로 표시하고 식육의 종류를 '한우', '목우', '젓소'로 구분하여 표시합니다. 예) 소고기: 국내산 한우 외국산의 경우 해당 국가명을 표시합니다. 예) 소고기: 호주산	국내산의 경우 '국내산'으로 표시하며, 외국산의 경우 해당 국가명을 표시합니다. 예) 돼지고기: 국내산, 오리고기: 국내산	배추김치의 원료인 배추(열량·비배추와 공동배추 포함)와 고춧가루의 원산지를 표시합니다. 외국산의 경우 배추김치를 제조·공한 해당 국가명을 표시합니다. 예) 배추: 국내산, 고춧가루: 국내산	수산물 수산물 중 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 쭈꾸미, 가리비, 우렁χει이(명게), 방어, 전복, 부세는 원산지를 표시합니다. 예) 오징어: 국내산, 명태: 러시아산	농산물 가공품 조리한 음식에 사용된 배추김치·가공품, 참가공품, 뽕가공품, 콩가공품, 식육가공품, 수산물가공품은 그 가공품에 사용된 주원료 원산지를 표시합니다. 예) 김치만두 → 배추: 국내산, 고춧가루: 국내산	수산물 가공품 20가지 원산지 표시 대상 수산물(위 수산물 원산지 안내 참고)의 가공식품은 원산지를 표시합니다. 20가지 원산지 표시 대상 수산물(위 수산물 원산지 안내 참고)의 가공식품은 원산지를 표시합니다. *2026.4.13. "원산지 표시 관련 법령 개정"에 따라 야생, 밭채 등을 일부 수산가공품은 원산지 표시를 생략할 수 있습니다. 수산물 가공품의 경우 제품별 식육유형에 따라 원산지 표시 대상 여부가 상이할 수 있으므로, 원산지 표시 대상(건포도, 어육산, 기타 수산물가공품 등)에 해당하는 경우 원재 사용하는 제품의 표시사항을 확인하여 원산지를 표시하시기 바랍니다. 예) 생선까스 → 명태산, 참치캔 → 다랑어: 원양산(태평양), 어묵, 맛살 → 미표시 가능(단, 제품 표시사항 확인) 국내에서 가공된 햄, 소시지를 등 식육가공품은 해당 비율에 따른 원산지 표시대상(3순위까지) 중 가공품에 사용된 식육(돼지고기, 소고기, 닭고기 등 축산물)의 원산지를 표시합니다. 예) 햄 → 돼지고기: 국내산, 맥클비 → 돼지고기: 국내산, 닭고기: 호주산, 닭고기: 국내산	식육 가공품
-----	---	--	--	--	---	---	--------

이
글
의
정

명도들 해 주시기 바랍니다.

- ▶ **항레르기** 抗原反應
- ① 단물, ② 우유, ③ 메밀, ④ 양공, ⑤ 대두, ⑥ 밀, ⑦ 고등어, ⑧ 게, ⑨ 새우, ⑩ 돼지고기, ⑪ 복숭아, ⑫ 토마토, ⑬ 야생산물, ⑭ 호두, ⑮ 닭고기, ⑯ 소고기, ⑰ 오징어, ⑱ 조개류(올합, 전복, 문 포함), ⑲ 갖 (고추장, 된장, 간장을 사용한 메뉴에는 ⑤ 대두, ⑥ 밀이 포함되어 있습니다.)
- ▶ 식품항레르기란, 소아에게 흔히 발생하는 원인으로 경미한 피부증상부터 아나필락시스까지 다양한 증상을 유발할 수 있습니다.
- * 특정식품 항레르겐의 섭취를 제한해야 하는 경우: 그 특정 단백질이 성분으로 포함된 식품까지 제한
- ▶ 양념물 등(간장, 된장, 콩기름 등), 가공식품의 경우 제조사별로 원재료 및 함량이 다를 수 있으므로 반드시 확인이 필요합니다.
- ▶ 야생산물은 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 일부 가공식품에 포함됩니다.
- ▶ 가공식품에 아린이 간 큰 염소 시 **식품항레르기에 대한 조사를 실시하고 사물을 보관**하기 바랍니다.
- ▶ 식품 항레르기가 있는 어린이의 경우 해당 식품을 제한하고, 같은 식품군에서 대체메뉴를 제공하여 영양섭취에 부족함이

한글
한글
한글
한글
한글
한글

- ▶사람의 체중** ※ 만3~5세 나트륨 충분섭취량 : 1,000mg/일 / 만1~2세 나트륨 충분섭취량 : 630mg/일
→ 「2025 한국인 영양소 섭취기준」에 따라 어린이·사회복지관관리지원센터 식단프로그램을 이용하여 영양산출 후 해당 연령의 나트륨 섭취량을 기준으로 하여 나트륨이 가장 적게 들어간 식단을 하루 선정하여 저나트륨 식단으로 구성하였습니다.
- ▶사람의 체온** ※ 만3~5세 : 35g/일 / 만1~2세 : 22.5g/일 (1일 열량 밀도 추정량 10%이하 섭취)
→ 「2025 한국인 영양소 섭취기준」과 WHO 권고기준에 근거하여 어군식물을 통한 단위 섭취를 최대한 지양하는 식단을 구성하여 빠른 배유와 역류가 포함되지 않고 표준레시피를 기준으로 첨가당을 사용하지 않는 식단을 선정하며 저당 식단으로 구성하였습니다.
- ▶식품의 맛** → 계획 식재료를 활용하여 식재료에 대한 거부감을 줄임 수 있도록 단계별로 적용한 편식예방 식단으로 구성하였습니다.

易上活星占

- ▶ **식단 개선 시 식단 안내로도 함께 개선해 주시기 바랍니다.** (정보공개포털, 부모안내, 게시판 등)
▶ 식품의약품안전처에서는 2018년 12월 이후 동량형 식단 제을금 금지하였습니다. 따라서 만 1~5세가 있는 동량어린이 급식소에서는 동량식단이 아닌 **해당 연령에 맞는 식단으로 각각 개선 및 제공**해주시기 바랍니다.
- ▶ 센터에서는 만 1~2세와 만 3~5세의 발달 상태에 따라 식단과 표준레시피가 작성되었습니다. 식단과 표준레시피는 식단합중 메뉴 및 홈페이지에서 다운로드할 수 있습니다.
- ▶ 모든 음식은 **아이들에게 맞게 자극적이지 않고, 급식소 상황(영·유아들의 연령 분포 고려)에 맞게** 먹기 좋은 크기로 제공해야 하며, 배식 시 **빠나 가시가 있는 것은 잘 선별하여 배식하는 것**을 원칙으로 합니다. 자세한 내용은 표준레시피를 참고해주시기 바랍니다.
- ▶ 센터에서는 2025 한국인 영양소 섭취기준 만3~5세 기준을 준수하여 식단을 제공하고 있습니다. 또한, 정상적인 성장과 발육에 도움을 주기 위하여 **유제품과 과일**을 각각 주 3~4회 제공하고 있습니다.
- 만3~5세 어린이의 1일 영양섭취기준은 [총열량 1,400kcal / 단백질 25g / 칼슘 550mg]
만1~2세 어린이의 1일 영양섭취기준은 [총열량 900kcal / 단백질 20g / 칼슘 450mg]

2691 10월 3-5일 표기된 통이 5월 10일

♣ 이공예수원 ♣

(告)

(문

301 (五)

Tel: 032)749-8904~8

昌品品：+554

이러한 연구의 필요성을 인식하고, 본 연구에서는 노인복지시설에 입소한 노년층의 자살위험을 평가하기 위하여 노인복지시설에 입소한 노년층의 자살위험요인을 조사하여 자살위험을 평가하고자 하였다.

[illegible]

한
교
로
표
지
사
공

소고기	국내산의 경우 '국내산'으로 표시하고 식육의 종류를 '한우', '목우', '젓소'로 구분하여 표시합니다. 예) 소고기: 국내산 한우 외국산의 경우 해당 국가명을 표시합니다. 예) 소고기: 호주산	돼지고기, 닭고기, 오리고기	국내산의 경우 '국내산'으로 표시하며, 외국산의 경우 해당 국가명을 표시합니다. 예) 돼지고기: 국내산, 닭고기: 국내산	배추김치	배추김치의 원료인 배추(열량이배추와 물동배추 포함)와 고춧가루의 원산지를 표시합니다. 외국산의 경우 배추김치를 제조·가공한 해당 국가명을 표시합니다. 예) 배추: 국내산, 고춧가루: 국내산	수산물	수산물을 중 넘치, 조피를락, 참돔, 미꾸라지, 맹장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 쾰미, 가리비, 우렁해이(명게), 방어, 전복, 부세는 원산지를 표시합니다. 예) 오징어: 국내산, 명태: 러시아산	농산물 가공품	조리한 음식에 사용된 배추김치가공품, 참가공품, 콩가공품, 콩가공품, 쌀가공품, 쌀가공품, 쌀가공품은 그 가공품에 사용된 주원료 원산지를 표시합니다. 예) 김치만두 - 배추: 국내산, 고춧가루: 국내산	수산물 가공품	20가지 원산지 표시 대상 수산물(위 수산물 원산지 안내 참고)의 가공식품은 원산지를 표시합니다. 20가지 원산지 표시 대상 수산물(위 수산물 원산지 안내 참고)의 가공식품은 원산지를 표시합니다. *2026.4.13. "원산지 표시 관련 법령 개정"에 따라 아묵, 맛살 등 일부 수산가공품은 원산지 표시를 생략할 수 있습니다. 수산물 가공품의 경우 제품별 식품유형에 따라 원산지 표시 여부가 상이할 수 있으므로, 원산지 표시 대상(건포묵, 아묵, 기타 수산물가공품 등)에 해당하는 제품의 표시사항을 확인하여 원산지를 표시하시기 바랍니다. 예) 생선까스 - 명태: 러시아산, 참치캔 - 다랑어: 원양산(태평양), 아묵, 맛살 - 미표시 가능(단, 제품 표시사항 확인)	식육 가공품	국내에서 가공된 햄류, 소시지류 등 식육가공품은 배합 비율에 따른 원산지 표시대상(3순위까지) 중 가공품에 사용된 식육(돼지고기, 소고기, 닭고기 등 축산물)의 원산지를 표시합니다. 예) 햄 - 돼지고기: 국내산, 맥클버 - 돼지고기: 국산, 소고기: 호주산, 닭고기: 국산
-----	---	-----------------	---	------	---	-----	--	---------	--	---------	--	--------	---

12월 12일

영도늘에 웃어주기 바랍니다.

- ▶ **항레르기 물질** ①단물, ②우유, ③메밀, ④양송, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬야황산물, ⑭호두, ⑮참고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(홍합, 전복, 문 포함), ⑲갯 (고추장, 된장, 간장을 사용한 메뉴에는 ⑤대두, ⑥밀이 포함되어 있습니다.)
- ▶ 식물항레르기란, 소에게게 흔히 발생하는 질환으로 경미한 피부증상부터 아나필락시스까지 다양한 증상을 유발할 수 있습니다.
- * 특정식물 항레르겐의 섭취를 제한해야 하는 경우: 그 특정 단백질이 성분이므로 포함된 식물까지 제한
- ▶ 양념물 등(간장, 된장, 물기를 등), 가공식품의 경우 제조사별로 원재료 및 함량이 다를 수 있으므로 반드시 확인이 필요합니다.
- ▶ ③ 야황산물은 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식물성기름의 형태로 일부 가공식품에 포함됩니다.
- ▶ 보육시설에 어린이 간담소 시 **식물항레르기에 대한 조사를 실시하고 식물을 보관**하시기 바랍니다.
- ▶ 식물 항레르기가 있는 어린이의 경우 해당 식물을 제한하고, 같은 식품군에서 대체메뉴를 제공하여 영양섭취에 부족함이

九
 十
 十一
 十二
 十三
 十四

- 2025 한국인 영양소 섭취기준에 따라 어린이·사회복지관·식량관리지원센터·식단프로그램을 이용하여 영양간식을 후 해당 연령의 나트륨 섭취량을 기준으로 하여 나트륨이 가장 적게 들어간 식단을 하루 선정하여 저나트륨 식단을 구성하였습니다.

※ 만3~5세 중분산취량 : 1,000mg/일 / 만1~2세 나트륨 중분산취량 : 630mg/일

→ 2025 한국인 영양소 섭취기준과 WHO 권고기준에 근거하여 가공식품을 통한 단위 섭취를 최대한 지양하는 식단을 구성하여 계unk하고, 단 섭취가 독을 수 있는 **백유와 떡류가 포함되지 않고 표준레시피를 기준으로 첨가당을 사용하지 않는 식단을 선정하여 푸드링크지 법사**

→ 제형 식재료를 활용하여 식재료에 대한 거부감을 줄일 수 있도록 단계별로 적용한 **편식예배 식단**으로 구성하였습니다.

유지홍

- ▶ **식단 개시 시** **식단 안내문도 함께 개시해 주시기 바랍니다.** (정보공개포털, 부모안내, 개시판 등)
- ▶ 식품의약품안전처에서는 2018년 12월 이후 동합형 식단 제육을 금지하였습니다. 따라서 만 1~5세가 있는 동합어린이는 동합식당이 아닌 **해당 연령에 맞는 식단으로 각각 개시 및 제공**해주시기 바랍니다.
- ▶ 센터에서는 만 1~2세와 만 3~5세의 탈락 상태에 따라 식단과 표준레시피가 작성되었습니다. 식단과 표준레시피는 식단탈락 메일 및 홈페이지에서 다운로드할 수 있습니다.
- ▶ 모든 음식은 **아이들에게 맞게 자극적이지 않고, 근식소 상황(영·유아들의 연령 분포 고려)에 맞게 먹기 좋은 크기**로 제공해야 하며, **배식 시** **빠나 가시가 있는 것은 잘 선평하여 배식하는 것을 원칙**으로 합니다. 자세한 내용은 표준레시피를 참고해주시기 바랍니다.
- ▶ 센터에서는 2025 한국인 영양소 섭취기준 만3~5세 기준을 준수하여 식단을 제공하고 있습니다. 또한, 정상적인 성장과 발육에 도움을 주기 위하여 **유제품과 과일**을 각각 주 3~4회 제공하고 있습니다.
- ▶ 만3~5세 어린이의 1일 영양성분기준은 [총열량 1,400kcal / 단백질 25g / 칼슘 550mg]
- ▶ 만1~2세 어린이의 1일 영양성분기준은 [총열량 900kcal / 단백질 20g / 칼슘 450mg]