



식단알림및구성

- ▶ **식단 게시 시 식단 안내문도 함께 게시해 주시기 바랍니다.** (정보공개포털, 부모안내, 게시판 등)
- ▶ 식품의약품안전처에서는 2018년 12월 이후 통합형 식단 제공을 금지하였습니다. 따라서 만 1~5세가 있는 통합어린이 급식소에서는 **통합식단이 아닌 해당 연령에 맞는 식단으로 각각 게시 및 제공**해주시기 바랍니다.
- ▶ 센터에서는 만 1~2세와 만 3~5세의 발달 상태에 따라 식단과 표준레시피가 작성되었습니다. 식단과 표준레시피는 식단발송 메일 및 홈페이지에서 다운받으실 수 있습니다.
- ▶ 모든 음식은 **아이들에게 맞게 자극적이지 않고, 급식소 상황(영·유아들의 연령 분포 고려)에 맞게 먹기 좋은 크기로 제공**해야 하며, 배식 시 빠타 가시가 있는 것은 잘 선별하여 배식하는 것을 원칙으로 합니다. 자세한 내용은 표준레시피를 참고해주시기 바랍니다.
- ▶ 센터에서는 **2025 한국인 영양소 섭취기준 만3~5세 기준을 준수**하여 식단을 제공하고 있습니다. 또한, 정상적인 성장과 발육에 도움을 주기 위하여 **유제품과 과일을 각각 주 3~4회 제공**하고 있습니다.
 만3~5세 어린이의 1일 영양섭취기준은 [총열량 1,400kcal / 단백질 25g / 칼슘 550mg]
 만1~2세 어린이의 1일 영양섭취기준은 [총열량 900kcal / 단백질 20g / 칼슘 450mg]

건강밥상소개

- ▶ **이달의 저염 밥상** ※ 만3~5세 나트륨 충분섭취량 : 1,000mg/일 / 만1~2세 나트륨 충분섭취량 : 630mg/일
 → 「2025 한국인 영양소 섭취기준」에 따라 어린이·사회복지급식관리지원센터 식단프로그램을 이용하여 열량산출 후 해당 연령의 나트륨 섭취량을 기준으로 하여 **나트륨이 가장 적게 들어간 식단을 하루 선정하여 저나트륨 식단**으로 구성하였습니다.
- ▶ **이달의 저당 밥상** ※ 만3~5세 : 35g/일 / 만1~2세 : 22.5g/일 (1일 열량 필요 추정량 10%이하 섭취)
 → 「2025 한국인 영양소 섭취기준」과 WHO 권고기준에 근거하여 가공식품을 통한 당류 섭취를 최대한 지양하는 식단을 구성하여 제공하고, 당 섭취가 높을 수 있는 **빵류와 떡류가 포함되지 않고 표준레시피를 기준으로 첨가당을 사용하지 않은 식단을 선정하여 저당 식단**으로 구성하였습니다. ※ 출처 : 식품의약품안전처
- ▶ **푸드브릿지 밥상**
 → 제철 식재료를 활용하여 **식재료에 대한 거부감을 줄일 수 있도록 단계별로 적용한 편식예방 식단**으로 구성하였습니다.

알레르기

- ▶ **알레르기 유발식품**
 ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(홍합, 전복, 굴 포함), ⑲잣 (고추장, 된장, 간장을 사용한 메뉴에는 ⑤대두, ⑥밀이 포함되어 있습니다.)
- ▶ 식품알레르기란, 소아에게 흔히 발생하는 질환으로 경미한 피부증상부터 아나필락시스까지 다양한 증상을 유발할 수 있습니다.
 * 특정식품 알레르겐의 섭취를 **제한**해야 하는 경우: 그 특정 단백질이 성분으로 포함된 식품까지 제한
- ▶ 양념류 등(간장, 된장, 콩기름 등), 가공식품의 경우 **제조사별로 원재료 및 함량이 다를 수 있으므로 반드시 확인이 필요합니다.**
- ▶ ⑬ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 일부 가공식품에 포함됩니다.
- ▶ 보육시설에 어린이 신규 입소 시 **식품알레르기에 대한 조사를 실시하고 서류를 보관**하시기 바랍니다.
- ▶ 식품 알레르기가 있는 어린이의 경우 해당 식품을 제한하고, 같은 식품군에서 대체메뉴를 제공하여 영양섭취에 부족함이 없도록 해 주시기 바랍니다.

원산지표시안내

소고기	국내산의 경우 '국내산'으로 표시하고 식육의 종류를 '한우', '육우', '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, 오리고기: 국내산
배추김치	배추김치의 원료인 배추(얼갈이배추와 봄동배추 포함)와 고춧가루의 원산지를 표시합니다. 외국산의 경우 배추김치를 제조·가공한 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, 우렁쉥이(명게), 방어, 전복, 부세는 원산지를 표시합니다. 예) 오징어: 국내산, 명태: 러시아산
농산물 가공품	조리한 음식에 사용된 배추김치가공품, 쌀가공품, 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 어묵, 맛살류 등 일부 수산가공품은 원산지 표시를 생략할 수 있습니다. 수산물 가공품의 경우 제품별 식품유형에 따라 원산지 표시 대상 여부가 상이할 수 있으므로, 원산지 표시 대상(건포토, 어육살, 기타 수산물가공품 등)에 해당하는 경우 실제 사용하는 제품의 표시사항을 확인하여 원산지를 표시하시기 바랍니다. 예) 생선까스 → 명태살: 러시아산, 참치캔 → 다랑어: 원양산(태평양), 어묵, 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, 떡갈비 → 돼지고기: 국산, 소고기: 호주산, 닭고기: 국산

※ 식재료 수급 사정에 따라 원산지는 달라질 수 있습니다. 변경 시 추후 공지 및 일지에 작성하시기 바랍니다.
 출처: 급식관리지원센터 위생·안전관리 안내서 "식재료 원산지 표시"

일반간식형



연수구 어린이·사회복지
급식관리지원센터 블로그

날짜	♣ 확인해주세요! ♣	1일 (화)	2일 (수)	3일 (목)	4일 (금)	5일 (토)		
오전간식		양배추당근죽⑤⑥	파프리카스틱&치즈②	떠먹는요구르트②	바나나	고칼슘두유⑤		
중식	 연수구 어린이·사회복지 급식관리지원센터 블로그	흰쌀밥 소고기된장찌개⑤⑥⑬ (소:국내산한우) 치즈달걀말이①②⑤ 브로콜리소스무침①⑤⑥ 안매운깍두기⑨	돼지고기채소볶음밥 ⑤⑥⑩(돼지:국내산) 복엿국⑤⑥ 감자조림⑤⑥ 백김치⑨	수수밥 두부콩나물국⑤ 닭살조림⑤⑥⑬ (닭:국내산) 고구마순나물⑤⑥ 안매운깍두기⑨	흰쌀밥 무채된장국⑤⑥ 소고기테리야끼구이 ⑤⑥⑬⑭⑮(소:국내산) 새송이버섯나물⑤⑥ 백김치⑨	해물수제비⑤⑥⑨⑬ 흰쌀밥(소) 두부부침&양념장⑤⑥ 백김치⑨		
오후간식		전단호박&우유②	참치채소주먹밥⑤ (다량어:원양산태평양)	온메밀국수③⑤⑥	건포도고구마범벅①⑤ (전고구마)&우유②			
열량/단백질/칼슘		471 / 17 / 276	406 / 19 / 164	427 / 20 / 260	436 / 16 / 208	337 / 15 / 228		
날짜	7일 (월)	8일 (화)	9일 (수)	10일 (목) 저장밥상	11일 (금) 저염밥상	12일 (토)		
오전간식	골드키위	가지죽⑤⑥	오이스틱&치즈②	고칼슘두유⑤(우유②)	배	미숫가루⑤⑥&우유②		
중식	흰쌀밥 닭곰탕⑤⑥⑬ (닭:국내산) 당근달걀찜① 연근조림⑤⑥ 백김치⑨	현미밥 팽이된장국⑤⑥ 들깨돼지불고기⑤⑥⑩ (돼지:국내산) 얼갈이나물⑤⑥ 안매운깍두기⑨	닭살카레라이스 ②⑤⑥⑬⑭⑮⑯ (닭:국내산) 청경채맑은국 물만두찜①⑤⑥⑩ 안매운깍두기⑨	흰쌀밥 달걀파국① 소고기채소볶음⑤⑥⑬ (소:국내산한우) 무나물⑤⑥ 백김치⑨	기장밥 두부된장국⑤⑥ 삼치조림⑤⑥ (돼지고기조림⑤⑥⑩) (돼지:국내산) 양배추나물⑤⑥ 안매운깍두기⑨	삼색채소볶음밥⑤⑥ 애호박찜국⑨ 순살닭강정①⑤⑥⑬⑭⑮ (닭:국내산) 백김치⑨		
오후간식	치즈샌드위치①②⑤⑥ &우유②	전감자&우유②	생과일요거트샐러드②	김가루채소주먹밥⑤⑥	카스테라①②⑤⑥ &우유②			
열량/단백질/칼슘	447 / 20 / 281	430 / 16 / 227	432 / 19 / 309	433 / 18 / 234	407 / 18 / 222	367 / 15 / 154		
날짜	14일 (월)	15일 (화)	16일 (수)	17일 (목)	18일 (금)	19일 (토)		
오전간식	참외	양송이버섯죽 (양송이크림스프②⑤⑥⑬⑭)	파프리카스틱&치즈②	떠먹는요구르트②	멜론	고칼슘두유⑤		
중식	차조밥 모듬버섯전골⑤⑥ 소고기가지볶음⑤⑥⑬ (소:국내산한우) 참나물사과무침⑤⑥ 백김치⑨	흰쌀밥 유부미소장국⑤⑥ 돼지고기참스테이크 ⑤⑥⑩⑬⑭⑮ (돼지:국내산) 오이나물⑤⑥ 안매운깍두기⑨	소고기콩나물밥&양념 장⑤⑥(소:국내산한우) 감자맑은국 달걀장조림①⑤⑥ 백김치⑨	흰쌀밥 열무두부된장국⑤⑥ 로제찜닭②⑤⑥⑬⑭⑮⑯ (닭:국내산) 상추무침⑤⑥ 안매운깍두기⑨	흑미밥 배추맑은국 두부양념조림⑤⑥ 크랜베리잔멸치볶음⑤⑥ 안매운깍두기⑨	간장비빔국수①⑤⑥ 미역국⑤⑥ 미트볼조림 ①⑤⑥⑩⑬⑭⑮⑯ (돼지고기-국내산) 백김치⑨		
오후간식	오믈렛①②(시리얼⑤) &우유②	전고구마&우유②	당근참깨주먹밥⑤	치즈스틱①②⑤⑥	롤케이크①②⑤⑥ &우유②			
열량/단백질/칼슘	415 / 19 / 239	465 / 16 / 228	423 / 17 / 226	441 / 20 / 315	405 / 17 / 277	323 / 14 / 216		
날짜	21일 (월)	22일 (화)	23일 (수) 잔반zero	24일 (목)	25일 (금)	26일 (토)		
오전간식	배	두부채소죽⑤	당근스틱&치즈②	 추석연휴				
중식	흰쌀밥 어묵국⑤⑥ 고구마달걀비⑤⑥⑬ (닭:국내산) 도토리묵무침⑤⑥ 백김치⑨	수수밥 아욱된장국⑤⑥ 새우살굴소스볶음 ⑤⑥⑨⑬ 파프리카무침⑤⑥ 안매운깍두기⑨	제육덮밥⑤⑥⑩ (돼지:국내산) 다시마무국⑤⑥ 동그랑땡전①⑤⑥⑩⑬⑭ (돼지고기-국내산) 백김치⑨					
오후간식	핫케이크①②⑤⑥ &우유②	전단호박&우유②	우영꼬마김밥⑤⑥					
열량/단백질/칼슘	434 / 16 / 234	409 / 18 / 276	448 / 22 / 201					
날짜	28일 (월)	29일 (화)	30일 (수) 잔반zero	♣ 확인해주세요! ♣				
오전간식	사과	달걀죽①	오이스틱&치즈②	■ 제철 식재료 : 당근, 참나물, 가지, 고구마, 사과 ■ 이달의 저염밥상 : 11일(나트륨 472mg) ■ 이달의 저장밥상 : 10일(첨가당 0.35g) ■ 제철 푸드브릿지 : 양배추당근죽(1일) → 당근달걀찜(7일) → 당근참깨주먹밥(16일) → 당근스틱(23일)				
중식	기장밥 근대된장국⑤⑥ 소고기바베큐소스조림 ⑤⑥⑬⑭⑮ (소:국내산한우) 숙주맛살무침①⑤⑥⑧ 안매운깍두기⑨	흰쌀밥 순살감자탕⑤⑥⑩ (돼지:국내산) 연두부&양념장⑤⑥ 가지나물⑤⑥ 안매운깍두기⑨	닭살채소볶음밥⑤⑥⑬ (닭:국내산) 두부미소장국⑤⑥ 마카로니샐러드①⑤⑥ 백김치⑨					
오후간식	모닝빵샌드위치①②⑤⑥ &우유②	전고구마&우유②	잔치국수①⑤⑥					
열량/단백질/칼슘	440 / 18 / 268	437 / 17 / 197	426 / 18 / 201					
▶ 원산지 일괄표시								
 쌀 (백미, 현미, 찰쌀, 흑미)	밥	국내산	 배추	국내산	 콩	두부	국내산	
	죽	국내산				연두부	국내산	

※ 식재료 수급 사정에 따라 원산지는 달라질 수 있습니다.