



발행일 : 2026. 5. 15.  
발행처 : 영양팀

# 2026년 6월 만1~2세 식단(중식)

인천시남동구 어린이·사회복지급식관리지원센터



1주	1일(월)	2일(화)	3일(수)	4일(목)	5일(금)	6일(토)
★오전간식	선식/우유 <sup>②⑤</sup> (대체:사과주스)	김가루치즈죽 <sup>②</sup> (대체:호박죽)		채소스틱(파프리카) /아기치즈 <sup>②</sup> (대체:감귤주스)	과일(참외)/우유 <sup>②</sup> (대체:포도주스)	플레인요거트 <sup>②</sup>
점심	유기농쌀밥 콩나물국 <sup>⑤</sup> 간장닭갈비 <sup>⑤⑥⑬</sup> 새송이버섯볶음 <sup>⑤</sup> 깍두기 <sup>⑨</sup>	후미밥 시금치된장국 <sup>⑤⑥</sup> 돈육장조림 <sup>⑤⑥⑩</sup> 청포묵무침 <sup>⑤⑥</sup> 배추김치 <sup>⑨</sup>	 지방선거	기장밥 들깨미역국 <sup>⑤⑥</sup> (대체:들깨제거식) 두부스테이크 <sup>①⑤⑥⑬</sup> 단배추나물 <sup>⑤⑥</sup> 깍두기 <sup>⑨</sup>	차조밥 쇠고기탕국 <sup>⑤⑥⑬</sup> /우유 <sup>②</sup> (대체:한돈스테이크) 오이무침 배추김치 <sup>⑨</sup>	돈육카레라이스 <sup>⑤⑥⑬</sup> 깍두기 <sup>⑨</sup>
★오후간식	참치주먹밥 <sup>①⑤</sup>	찐감자/우유 <sup>②</sup> (대체:포도주스)		빵(마들렌) <sup>①②⑤⑥</sup> (대체:에이아이빵) /우유 <sup>②</sup> (대체:사과주스)	곡물비스킷 <sup>①③⑤⑥</sup> (대체:감귤주스)	과일(참외)
열량/단백질	422.8/20.2	394.4/15.7		411.4/14.7	437.4/19.3	444.1/14.7
2주	8일(월)	9일(화)	10일(수)	11일(목)	12일(금)	13일(토)
★오전간식	시리얼/우유 <sup>②⑤</sup> (대체:사과주스)	모듬버섯죽	과일(사과) /플레인요거트 <sup>②</sup> (대체:감귤주스)	단호박스프 <sup>②</sup> (대체:단호박죽)	과일(바나나)/우유 <sup>②</sup> (대체:사과주스)	플레인요거트 <sup>②</sup>
점심	수수밥 콩비지국 <sup>⑤⑨</sup> 돈육간장볶음 <sup>⑤⑥⑬</sup> 청경채나물 <sup>⑤⑥</sup> 배추김치 <sup>⑨</sup>	유기농쌀밥 북어무국 <sup>①⑤⑥</sup> 순살찜닭 <sup>⑤⑥⑬</sup> 열갈이나물 <sup>⑤⑥</sup> 깍두기 <sup>⑨</sup>	채소짜장덮밥 <sup>⑤⑥</sup> 메추리알계찜볶음 (대체:한돈스테이크) ①⑤⑥⑬ 오이무침 배추김치 <sup>⑨</sup>	후미밥 어묵국 <sup>⑤⑥</sup> 들기름두부구이 <sup>⑤⑥</sup> 감자양념조림 <sup>⑤⑥</sup> (대체:어두부볶음) 깍두기 <sup>⑨</sup>	차조밥 아욱된장국 <sup>⑤⑥</sup> 소문고기 <sup>⑤⑥⑬</sup> 애호박볶음 <sup>⑤⑨</sup> 배추김치 <sup>⑨</sup>	쇠고기볶음밥 <sup>⑤⑥⑬</sup> 깍두기 <sup>⑨</sup>
★오후간식	딸기잼샌드위치 <sup>①②⑤⑥</sup> (대체:에이아이빵)	찐고구마/우유 <sup>②</sup> (대체:사과주스)	♥잔치국수 <sup>①⑤⑥</sup> (대체:육수만제공)	빵(옥수수식빵) <sup>①②⑤⑥</sup> (대체:에이아이빵) /우유 <sup>②</sup> (대체:감귤주스)	김가루주먹밥 <sup>⑤</sup> /오렌지주스	과일(바나나)
열량/단백질	394.1/13.9	403/18	407.9/13.8	403.7/13.4	443.9/15.5	430.4/12.7
3주	15일(월)	16일(화)	17일(수)	18일(목)	19일(금)	20일(토)
★오전간식	선식/우유 <sup>②⑤</sup> (대체:감귤주스)	쇠고기죽 <sup>⑩</sup>	과일(참외) /플레인요거트 <sup>②</sup> (대체:사과주스)	채소스틱(오이) /아기치즈 <sup>②</sup> (대체:감귤주스)	과일(사과)/우유 <sup>②</sup> (대체:사과주스)	플레인요거트 <sup>②</sup>
점심	기장밥 단호박 <sup>⑤</sup> 삼치조림 <sup>⑤⑥</sup> 깍두기 <sup>⑨</sup>	수수밥 미역국 <sup>⑤⑥</sup> 떡갈비구이 <sup>⑤⑥⑬⑭</sup> (대체:한돈스테이크) 드레싱버섯볶음 <sup>⑤⑥</sup> 배추김치 <sup>⑨</sup>	간장제육덮밥 <sup>⑤⑥⑬</sup> 연두부/양념장 <sup>⑤⑥</sup> 시금치나물 깍두기 <sup>⑨</sup>	쌀밥 콩나물국 <sup>⑤</sup> 소고기양념조림 <sup>⑤⑥⑬</sup> 도토리묵무침 <sup>⑤⑥</sup> 깍두기 <sup>⑨</sup>	후미밥 된장찌개 <sup>⑤⑥</sup> 치즈달걀찜 <sup>①②</sup> (대체:연두부) 어묵볶음 <sup>⑤⑥</sup> 배추김치 <sup>⑨</sup>	에그마요샌드위치 <sup>①②⑤⑥</sup> 두유 <sup>⑤</sup>
★오후간식	물만두 <sup>⑤⑥⑩⑬⑭</sup> (대체:에이아이빵)	단호박범벅 <sup>①⑤</sup> (대체:에이아이빵) /우유 <sup>②</sup> (대체:포도주스)	★옥수수채소전 <sup>①⑤⑥</sup> (대체:에이아이빵)	빵(핑거스틱) <sup>①②⑤⑥</sup> (대체:에이아이빵) /우유 <sup>②</sup> (대체:포도주스)	오곡물 <sup>⑤⑥</sup> /씨얼 <sup>②</sup> (대체:감귤주스)	과일(사과)
열량/단백질	404.7/23.1	431.3/14.2	405.1/18.7	410.9/16.1	421.4/17.9	395.6/14.5
4주	22일(월)	23일(화)	24일(수)	25일(목)	26일(금)	27일(토)
★오전간식	시리얼/우유 <sup>②⑤</sup> (대체:포도주스)	고구마죽	과일(수박) /플레인요거트 <sup>②</sup>	과일(바나나)	과일(키위)/우유 <sup>②</sup> (대체:포도주스)	플레인요거트 <sup>②</sup>
점심	차조밥 애호박말은국 <sup>⑤⑥</sup> 우렁기밥찜 <sup>⑤⑥</sup> 가지양파볶음 <sup>⑤⑥</sup> 깍두기 <sup>⑨</sup>	기장밥 들깨미역국 <sup>⑤⑥</sup> (대체:들깨제거식) 돼지갈비찜 <sup>⑤⑥⑬</sup> (대체:한돈스테이크) 고사리나물 <sup>⑤⑥</sup> 배추김치 <sup>⑨</sup>	쇠고기콩나물밥 /양념장 <sup>⑤⑥⑬</sup> 스크램블에그 <sup>①②⑤</sup> (대체:한돈스테이크) 팽이버섯무침 배추김치 <sup>⑨</sup>	유기농쌀밥 소고기미역국 <sup>⑤⑥⑬</sup> 잡채 <sup>⑤⑥⑬</sup> 팜콘치킨 <sup>⑤⑥⑬</sup> (대체:한돈스테이크) 과일샐러드(사과, 포도, 방울토마토) <sup>①⑤⑬</sup> (대체:과일만제공) 깍두기 <sup>⑨</sup>	수수밥 돈육찌개 <sup>⑤⑥⑬</sup> 두부돼지야기조림 <sup>⑤⑥</sup> 김치반 <sup>⑤⑥</sup> 깍두기 <sup>⑨</sup>	우부초밥 <sup>⑤⑥</sup> 배추김치 <sup>⑨</sup>
★오후간식	프렌치토스트 <sup>①②⑤⑥</sup> (대체:감귤주스)	찐옥수수/우유 <sup>②</sup> (대체:사과주스)	후리가게주먹밥 <sup>⑤⑥</sup>	우리밀케익 <sup>①②⑤⑥</sup> / (대체:에이아이빵) /요구르트 <sup>②</sup> (대체:사과주스)	삼에이아이빵/ 매실차	과일(바나나)
열량/단백질	411.3/15.4	414/13.8	431.5/16.7	396.4/12	407.4/18.1	406.4/10.9
5주	29일(월)	30일(화)	<p>❗ 6월 제철 : 부추, 배추, 양배추, 고구마줄기, 노각, 호박잎, 참외, 수박 등          ❗ 식품 알레르기 정보 ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧돼지 ⑨새우 ⑩돼지고기          ❗ ⑪닭고기 ⑫토마토 ⑬야채산물 ⑭호두 ⑮쇠고기 ⑯참외 ⑰조개류(홍합) 전복 굴 포도          ❗ ⑱자과 이들 식품의 성분 함유한 식품 또는 식품 첨가물을 함유한 식품에 특출하여 표시된 식품을          ❗ 함유하나, 기타 표기되지 않은 식품에 알레르기 증상을 보이는 영유아들은 급식 시 확인하여 선택          ❗ 해 주시길 바랍니다. 알레르기 중 ⑳야채류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는          ❗ 첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있습니다.          ❗ 2025년 개정 지침에 따라 떡류 제조 기구가 변경되어 떡류 메뉴가 제공되지 않습니다.</p> <p>○ 보라색 메뉴: 어린이급식관리지원센터 신메뉴          ○ 빨간색 메뉴: 시간·온도 관리가 필요한 식품(TCS Food)          ○ ★(별표) 메뉴: [불임]대체 메뉴 제공(간식 일부 메뉴 제외)</p>			
★오전간식	선식/우유 <sup>②⑤</sup> (대체:사과주스)	으깬두부죽 <sup>⑤</sup>				
점심	쌀밥 열무된장국 <sup>⑤⑥</sup> 쇠고기청경채볶음 <sup>⑤⑥⑬</sup> 숙주나물 <sup>⑤⑥</sup> 배추김치 <sup>⑨</sup>	후미밥 수제비국 <sup>⑤⑥</sup> 해물완자전 <sup>①⑤⑥⑬</sup> (대체:한돈스테이크) 근대나물 <sup>⑤⑥</sup> 깍두기 <sup>⑨</sup>				
★오후간식	어묵탕 <sup>⑤⑥</sup> (대체:에이아이빵)	감자샐러드 <sup>①⑤</sup> (대체:에이아이빵) /우유 <sup>②</sup> (대체:포도주스)				
열량/단백질	404.4/18.7	424.1/15.6				

❗ 우리 만월 어린이집 급식에 사용되는 식재료의 원산지입니다.

☎ 문의사항 : 032-466-2983(영양팀)

쇠고기	돼지고기	닭고기	배추김치		쌀(밥/죽/누룽지)		콩		명태(동태)
한우	국산	국산	배추	고춧가루	현미/잡쌀/흑미	두부	콩비지	연두부	러시아산
국산	국산	국산	국산	국산	국산	국산	국산	국산	
가공식품(사용 중인 가공품의 원산지를 표시)									
참치	두부스테이크	떡갈비	훈제오리	해물완자전	어묵	맛살			팜콘치킨
원양어산	국산	국산	국산	국산	국산	러시아산	국산	국산	

# 식단안내문

## 식단 안내

- **식단 게시 시 식단안내문도 함께 게시해 주시기 바랍니다. (부모 안내자료, 게시판, 정보공시 업로드 등)**
- 모든 메뉴의 표준레시피는 식단발송 메일 및 홈페이지에서 다운 받으실 수 있습니다. 표준레시피에는 1~2세와 3~5세 각각의 1인량이 나와 있으며 영아인원수, 유아인원수, 성인인원수 입력 시 일별발주량이 자동계산 됩니다.
- 식품의약품안전처에서는 2018년 12월 이후 통합형식단 제공을 금지하였습니다. 따라서 각 기관에서도 센터에서 제공한 **유아(만1~2세)식단, 유아(만3~5세)식단을 각각 사용**해 주시고, 식단에 대상 연령대를 꼭 표기해 주시기 바랍니다. 만 1~5세가 함께 있는 기관의 경우 2개의 식단(만1~2세/만3~5세)을 모두 비치해두셔야 함을 알려드립니다.
- **식단감수 안내사항은 식단 발송 시 별도 제공하오니 참고해 주시기 바랍니다.**

## 식단 작성 기준

- **에너지 구성**
  - 한국인 영양소 섭취기준(보건복지부, 2025년)에 근거하여 영유아 연령별 하루 섭취 에너지와 에너지 구성 비율은 아래의 표와 같습니다.

	에너지 필요추정량(kcal)	단백질 권장섭취량(g)	탄수화물 : 단백질 : 지방 구성 비율 (%)
만 1~2세	900	20	50~65 : 10~20 : 20~35
만 3~5세	1,400	25	50~65 : 10~20 : 15~30

  - 식단의 열량은 1일 에너지 필요추정량 대비 **오전간식 8%, 점심 28%, 오후간식 10%, 저녁 30% 수준**으로 제공되며, 1주일 평균치로 고려됨을 알려드립니다. (10% 가감이 있을 수 있음)
- **센터 식단 구성**
  - ◎ **기본구성**
    - 밥, 국, 주찬, 부찬, 김치류의 다섯 가지로 구성
    - 평일 중·석식 각 주 1회 일품식 / 토요일은 간편 일품식 제공
    - 자연식품(채소스틱, 생과일 등)은 간식으로 '주 3회' 이상 제공
    - 떡류는 잠정적 중단(떡 사용을 원하는 경우 대체식단 활용)
    - 우유·유제품은 간식으로 '일 1회' 이상 제공  
(‘오전죽식’ 식단 사용의 경우 미제공일에는 가정에서 섭취할 수 있도록 안내)
  - ◎ **요구도 조사 결과(2025년 8월~)**
    - 조식 식단 제공 중단(사용 기관 부재)
    - 각 단백질 군 '주 1회' 제공 희망 (다양한 구성을 위해 부찬 및 국류에도 활용하여 1회 이상 제공될 수 있음)
    - 감자·고구마 등의 간식은 찜/조리간식 형태로 '격 주' 제공 희망
    - 반복 및 중복 메뉴 지양
    - 오후 간식 포만감 높은 메뉴 희망 \_ ex: 주먹밥, 국수, 전 등  
(떡 대신 제공되는 전통간식의 경우 포만감이 낮다는 의견이 있어 두유·우유 포함하여 제공)  
\* 선호도 중심의 식단을 제공하나 제철 식재료 등을 고려하여 필요에 따라 비선호 메뉴가 포함될 경우 선호메뉴와 함께 제공
- **보라색 메뉴**는 어린이급식관리지원센터에서 개발한 신메뉴입니다.
- **빨간색 메뉴**는 시간-온도 관리가 필요한 식품(TCS Food)으로 식중독 발생 위험성이 높습니다. 조리 시 위생에 각별히 신경 써 주시고 배식 직전 30분 이내에 조리가 완료되도록 해 주시기 바랍니다.
- **★(별표) 메뉴**: [불임2]대체 메뉴입니다. (간식 일부 메뉴 제외)
- **♥(하트) 메뉴**: 저염 조리 유의 메뉴입니다. 레시피를 참고해 주시기 바랍니다.

## 식단 종류

유형	종류
이유식 식단	- 이유식(초 4-5개월·중기 6-8개월, 후기 9-11개월, 완료기 12-15개월)
만 1~2세 식단	- 중식, 중식(오전죽식), 중식(저나트륨식), 석식
만 3~5세 식단	- 중식, 중식(오전죽식), 중식(저나트륨식), 석식
간편조리 식단	- 중식(일반간식), 중식(오전죽식)
지역아동센터 식단	- 중식, 석식
청소년기 식단	- 조식, 중식, 석식 * 식생활안전관리원에서 작성한 식단을 보완하여 제공

## 대체 식재료 안내

- 센터에서는 매월 식단과 함께 대체메뉴를 제공해 드리고 있습니다. 대체메뉴 활용 시 식단감수 없이도 변경 가능합니다. 식단과 함께 보내드리는 **[불임2] 대체 식재료 안내** 파일을 참고해 주시기 바랍니다.
- 대체메뉴 제공 사항
  - 선호도가 낮은 메뉴 및 간식
  - 향이 강한 식재료나 섭취가 어려울 수 있는 메뉴 및 간식
  - 생일잔치, 간편 식단

**식품  
알레르기**

- 식품의약품안전처에서 지정한 알레르기 식품은 총 19가지(①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(홍합, 전복, 굴 포함), ⑲잣입니다.
- 보육시설에 어린이 신규 입소 시 식품알레르기에 대한 조사를 실시하고 서류를 보관하시기 바랍니다.
- 식품 알레르기가 있는 어린이의 경우 해당 식품을 제한하고, 같은 식품군에서 대체메뉴를 제공하여 영양섭취에 부족함이 없도록 해 주시기 바랍니다.
- 가공식품(스프,소스 등)을 사용할 경우 제조사에 따른 토마토, 돼지고기, 닭고기와 같은 제품을 취급할 수 있기 때문에 영양성분표를 확인하시고 사용해 주시기 바랍니다.
- 식품알레르기는 아니나 종교·문화적인 이유로 특정 식품의 제한을 요청하는 경우 식품알레르기 관리 방안에 준하여 영양학적으로 비슷한 동일식품군으로 대체하여 제공이 가능하며, 관련 서류를 보관해 주시기 바랍니다.

**원산지  
표기**

- 원산지 표시 대상 품목에 대한 원산지를 식단표에 기입하여 사용해 주시기 바랍니다.  
예) 쇠고기: 국내산 육우 사용 시 '국내산 육우', 국내산 한우 사용 시 '국내산 한우', 수입산 사용 시 '해당국가명', 나머지 식재료는 사용하는 국가에 따라 '국내산' 이거나 '해당국가명' 기재
- 원산지 표시 대상 품목
  - 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소(유산양 포함)고기(식육·포장육·식육가공품 포함)
  - 쌀(밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀, 찹쌀, 현미, 흑미, 찌쌀, 쌀 가공품 포함)
  - 배추김치(배추김치 가공품 포함, 배추(얼갈이배추, 봄동배추 포함), 고춧가루도 함께 표시)
  - 콩(두부류(가공두부, 유바 제외), 콩비지, 콩국수에 사용하는 콩, 콩가공품 포함)
  - 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미(해당 수산물 가공품 포함)

**조리  
배식  
관리**

- 조리 및 배식 시 유의사항

구분	만 1~2세	만 3~5세
밥류	- 소화기 용이 하도록 충분히 불리기(조, 기장, 수수, 흑미 등 부드러운 잡곡 제공) - 볶음밥, 덮밥의 경우 채소는 1x1cm 정도로 썰기	
국류	- 건더기는 숟가락으로 떠먹을 수 있도록 썰기	
주찬류	- 돼지·소고기는 저작이 어렵고 질긴 부위는 특히 섭취가 어려우므로 작게 썰거나, 다진 고기를 활용하여 조리(힘줄 부위 등 질긴 부위 사용 자제)	- 스스로 한번 정도 잘라 먹거나 저작이 용이한 작은 크기로 제공(힘줄 부위 등 질긴 부위 사용 자제)
부찬류	- 닭고기는 뼈가 제거된 순살고기 사용 권장 - 생선은 가급적 순살을 사용하고 배식 전 가시 유무 확인 - 해물(오징어, 조갯살 등)은 충분히 익혀 조리하되 너무 질기지 않도록 조절하고 반드시 잘게 잘라 제공 - 난류는 완숙으로 제공하고 삶은 달걀 배식 시 2-4등분으로 잘라 물음료와 함께 제공	- 쌈채소는 직접 손으로 쌈을 싸게 하기 보다는 3x3cm 정도로 아이들이 먹기 편하게 잘라서 밥과 함께 수저로 먹을 수 있도록 제공하고 상추의 경우 목에 붙을 수 있으니 주의
김치류	- 1~2세의 경우 3~5세보다 작게 잘라서 제공(조리가 전혀 되지 않은 생채소를 큰 덩어리로 제공하지 않음)	
김치류	- 생채소는 반드시 세척 및 소독 후 제공 - 나물류는 2cm이하 길이로 잘라서 제공	
김치류	- 맵거나 짜지 않도록 고춧가루 함량에 유의(어린 유아의 경우 백김치 고려) - 배추김치는 잎보다는 줄기 부분을 잘 먹을 수 있고 배추김치 및 깍두기 모두 1cm이하 크기로 제공	
면류	- 국수·잡채 등의 면류는 충분히 익혀 조리하고 잘 끊지 못할 수 있으므로 잘게 잘라 숟가락으로 떠먹을 수 있게 배식	- 국수·잡채 등의 면류는 충분히 익혀 조리
떡류	- 떡류 제외 ※ 운영 위원회를 통해 떡 제공에 대한 협의가 된 시설에 한하여 식단 제공 가능(단, 증빙 서류 필요) - 협의 후 떡을 제공할 경우 흡인 위험에 각별히 주의 - 식사 시간 동안 반드시 선생님들의 모니터링 필요(2-4등분으로 잘게 잘라서 제공) - 목이 메지 않도록 물음료와 함께 제공	
견과류·콩류·옥수수	- 제공하지 않음(삼김주의) - 옥수수는 찌서 으갠 형태 또는 잘게 썰린 형태로 제공	- 알레르기 원아 확인 후 제공 - 제공 시 잘게 부스거나 슬라이스 된 것을 사용
매끄럽고 동글동글한 음식	- 세로 방향으로 작게 썰고 가급적 겹질을 제거하여 제공하며 제공 시 주의	
퍽퍽한 음식	- 퍽퍽한 음식(예:고구마, 퍽퍽한 빵 등)은 음료(예:물, 우유 등)와 함께 제공	
짜먹는 요구르트, 컵에 주는 음료	- 쉬지 않고 또는 급하게 계속 빨거나 마실 경우에 기도로 들어갈 수 있으므로 주의 - 두세 모금 정도 마시면 꼭 쉬어서 완전히 삼켰는지 확인한 후 또 먹을 수 있도록 지도 함	

**학부모  
님들께**

남동구 어린이급식관리지원센터 식단은 남동구센터 홈페이지, 인천시육아종합지원센터, 남동구육아종합지원센터에 게시됩니다. 식단 및 각종 영양정보에 대한 궁금하신 점은 ☎영양팀 032-466-2983으로 연락주시면 친절하게 알려드립니다.



1주	1일(월)	2일(화)	3일(수)	4일(목)	5일(금)
저녁	기장밥 돈개장⑤⑥⑩ 두부엿장조림⑤⑥ 김자반⑤ 깍두기⑨	소고기뎡밥⑤⑥⑩ 새송이국⑤⑥ 채소달걀찜① 배추김치⑨	 지방선거	수수밥 감자된장국⑤⑥ (대체:감자제거식) 삼치살구이⑤⑥ 시금치나물 깍두기⑨	유기농쌀밥 배춧국⑤⑥ 돈육채소볶음⑤⑥⑩ 콩나물무침⑤ 배추김치⑨
열량/단백질	253.2/10.7	258.9/11.9		252.1/11.3	271.5/11.5
2주	8일(월)	9일(화)	10일(수)	11일(목)	12일(금)
저녁	차조밥 얼갈이국⑤⑥ 훈제오리구이 팽이버섯볶음⑤ 배추김치⑨	참치볶음밥⑤ 맑은애호박국 두부전①⑤⑥ 깍두기⑨	수수밥 된장찌개⑤⑥ 돈수육⑤⑥⑩ 무나물 배추김치⑨	기장밥 조갯살미역국⑤⑥⑩ 쇠고기장뚝뚝이⑤⑥⑩ 파프리카양파볶음⑤ 깍두기⑨	흑미밥 순두부국⑤⑥ 달걀데리야끼볶음⑤⑥⑩ 부추무침 배추김치⑨
열량/단백질	251.3/8.5	254.2/10.6	261/9.9	251.5/10.2	254.2/11.7
3주	15일(월)	16일(화)	17일(수)	18일(목)	19일(금)
저녁	쌀밥 느타리버섯국⑤⑥ 돼지목살조림⑤⑥⑩ 고구마줄기볶음⑤⑥ 배추김치⑨	쌀밥1/2 멸치칼국수①⑤⑥ 동그랑땡전①⑤⑥⑩ 김구이 배추김치⑨	차조밥 쇠고기뎡국⑤⑥⑩ 새우살채소볶음⑤⑥⑨ 오이무침 깍두기⑨	수수밥 열무된장국⑤⑥ 닭다리살구이⑤⑩ 근대나물⑤⑥ 깍두기⑨	기장밥 동태탕⑤ 두부간장조림⑤⑥ 양배추나물⑤⑥ 배추김치⑨
열량/단백질	261/9.7	245.1/11.9	240.3/12.3	241.6/9.4	249.6/12.1
4주	22일(월)	23일(화)	24일(수)	25일(목)	26일(금)
저녁	흑미밥 들깨버섯국⑤⑥ 돈육간장불고기⑤⑥⑩ 브로콜리볶음⑤ 깍두기⑨	잔멸치채소볶음밥⑤⑥ ⑨ 미소장국⑤⑥ 메추리알장조림①⑤⑥ 배추김치⑨	차조밥 닭개장⑤⑩ 참치채소조림⑤⑥ 애호박무침⑤ 배추김치⑨	기장밥 배춧국⑤⑥ 간장마파두부⑤⑥⑩ 명엽채조림⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 콩나물국⑤ 쇠고기양파볶음⑤⑥⑩ 감자채볶음⑤ 깍두기⑨
열량/단백질	274.4/10.4	245/11.2	251.6/12.4	253.8/11.3	273.4/9
5주	29일(월)	30일(화)	<p>❁ 6월 제철 : 부추, 배추, 양배추, 고구마줄기, 노각, 호박잎, 참외, 수박 등</p> <p>❁ 식품 알레르기 정보 ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧계, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조개류(홍합, 전복, 굴 포함), ⑲잣과 이들 식품의 성분을 함유한 식품 또는 식품 첨가물을 함유한 식품에 특정증상을 보이는 영유아나 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 영유아들은 급식 시 확인하여 섭취해 주시기 바랍니다. 알레르기 중 ⑬아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있습니다.</p> <p>❁ 2025년 개정 지침에 따라 떡류 제공 기준이 변경되어 떡류 메뉴가 제공되지 않습니다.</p> <p>○ 보라색 메뉴: 어린이급식관리지원센터 신메뉴 ○ 빨간색 메뉴: 시간-온도 관리가 필요한 식품(TCS Food) ○ ★(별표) 메뉴: [불입]대체 메뉴 제공(간식 일부 메뉴 제외)</p>		
열량/단백질	248.2/11	241.7/10.2			

❁ 우리 어린이집 급식에 사용되는 식재료의 원산지입니다.  
032-466-2983(영양팀)

☎ 문의사항 :

쇠고기	돼지고기	닭고기	배추김치		쌀(밥/죽/누룽지)		콩			명태(동태)
한우	국산	국산	배추	고춧가루	현미/잡쌀/흑미		두부	콩비지	순두부	러시아산
국산	국산	국산	국산	국산	국산		국산	국산	국산	
고등어	가공식품(사용 중인 가공품의 원산지 표시)									
국산	훈제오리	참치	동그랑땡	명엽채						
	숫산	원양어산	국산	러시아산	산					

# 식단안내문

## 식단 안내

- **식단 게시 시 식단안내문도 함께 게시해 주시기 바랍니다. (부모 안내자료, 게시판, 정보공시 업로드 등)**
- 모든 메뉴의 표준레시피는 식단발송 메일 및 홈페이지에서 다운 받으실 수 있습니다.  
표준레시피에는 1~2세와 3~5세 각각의 1인량이 나와 있으며 영아인원수, 유아인원수, 성인인원수 입력 시 일별발주량이 자동계산 됩니다.
- 식품의약품안전처에서는 2018년 12월 이후 통합형식단 제공을 금지하였습니다. 따라서 각 기관에서도 센터에서 제공한 **유아(만1~2세)식단, 유아(만3~5세)식단을 각각 사용**해 주시고, 식단에 대상 연령대를 꼭 표기해 주시기 바랍니다. 만 1~5세가 함께 있는 기관의 경우 2개의 식단(만1~2세/만3~5세)을 모두 비치해두셔야 함을 알려드립니다.
- **식단감수 안내사항은 식단 발송 시 별도 제공하오니 참고해 주시기 바랍니다.**

## 식단 작성 기준

- **에너지 구성**
  - 한국인 영양소 섭취기준(보건복지부, 2020년)에 근거하여 영유아 연령별 하루 섭취 에너지와 에너지 구성 비율은 아래의 표와 같습니다.

	에너지 필요추정량(kcal)	단백질 권장섭취량(g)	탄수화물 : 단백질 : 지방 구성 비율 (%)
만 1~2세	900	20	55~65 : 7~20 : 20~35
만 3~5세	1,400	25	55~65 : 7~20 : 15~30

  - 식단의 열량은 1일 에너지 필요추정량 대비 **오전간식 8%, 점심 28%, 오후간식 10%, 저녁 30% 수준**으로 제공되며, 1주일 평균치로 고려됨을 알려드립니다. (10% 가감이 있을 수 있음)
- **센터 식단 구성**
  - ◎ **기본구성**
    - 밥, 국, 주찬, 부찬, 김치류의 다섯 가지로 구성
    - 평일 중·석식 각 주 1회 일품식 / 토요일은 간편 일품식 제공
    - 자연식품(채소스틱, 생과일 등)은 간식으로 '주 3회' 이상 제공
    - 떡류는 잠정적 중단(떡 사용을 원하는 경우 대체식단 활용)
    - 우유·유제품은 간식으로 '일 1회' 이상 제공  
(‘오전죽식’ 식단 사용의 경우 미제공일에는 가정에서 섭취할 수 있도록 안내)
  - ◎ **요구도 조사 결과(2025년 8월~)**
    - 조식 식단 제공 중단(사용 기관 부재)
    - 모든 단백질 군 '주 1회' 제공 희망 (다양한 구성을 위해 부찬 및 국류에도 활용하여 1회 이상 제공될 수 있음)
    - 감자·고구마 등의 간식은 찜/조리간식 형태로 '격 주' 제공 희망
    - 반복 및 중복 메뉴 지양
    - 오후 간식 포만감 높은 메뉴 희망 \_ ex. 주먹밥, 국수, 전 등  
(떡 대신 제공되는 전통간식의 경우 포만감이 낮다는 의견이 있어 두유·우유 포함하여 제공)  
\* 선호도 중심의 식단을 제공하나 제철 식재료 등을 고려하여 필요에 따라 비선호 메뉴가 포함될 경우 선호메뉴와 함께 제공
- **보라색 메뉴**는 어린이급식관리지원센터에서 개발한 신메뉴입니다.
- **빨간색 메뉴**는 시간·온도 관리가 필요한 식품(TCS Food)으로 식중독 발생 위험성이 높습니다.  
조리 시 위생에 각별히 신경 써 주시고 배식 직전 30분 이내에 조리가 완료되도록 해 주시기 바랍니다.
- **★(별표) 메뉴**: [붙임2]대체 메뉴입니다. (간식 일부 메뉴 제외)
- **♥(하트) 메뉴**: 저염 조리 유의 메뉴입니다. 레시피를 참고해 주시기 바랍니다.

## 식단 종류

- **센터 제공 식단 종류**

유형	종류
이유식 식단	- 이유식(초 4-5개월·중기 6-8개월, 후기 9-11개월, 완료기 12-15개월)
만 1~2세 식단	- 중식, 중식(오전죽식), 중식(저나트륨식), 석식
만 3~5세 식단	- 중식, 중식(오전죽식), 중식(저나트륨식), 석식
간편조리 식단	- 중식(일반간식), 중식(오전죽식)
지역아동센터 식단	- 중식, 석식
청소년기 식단	- 조식, 중식, 석식 * 식생활안전관리원에서 작성한 식단을 보완하여 제공

## 대체 식재료 안내

- 센터에서는 매월 식단과 함께 대체메뉴를 제공해 드리고 있습니다. 대체메뉴 활용 시 식단감수 없이도 변경 가능합니다. 식단과 함께 보내드리는 **[붙임2.] 대체 식재료 안내** 파일을 참고해 주시기 바랍니다.
- 대체메뉴 제공 사항
  - 선호도가 낮은 메뉴 및 간식
  - 향이 강한 식재료나 섭취가 어려울 수 있는 메뉴 및 간식
  - 생일잔치, 간편 식단

**식품 알레르기**

- 식품의약품안전처에서 지정한 알레르기 식품은 총 19가지(①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(홍합, 전복, 굴 포함), ⑲잣입니다.
- 보육시설에 어린이 신규 입소 시 식품알레르기에 대한 조사를 실시하고 서류를 보관하시기 바랍니다.
- 식품 알레르기가 있는 어린이의 경우 해당 식품을 제한하고, 같은 식품군에서 대체메뉴를 제공하여 영양섭취에 부족함이 없도록 해 주시기 바랍니다.
- 가공식품(스프,소스 등)을 사용할 경우 제조사에 따른 토마토, 돼지고기, 닭고기와 같은 제품을 취급할 수 있기 때문에 영양성분표를 확인하시고 사용해 주시기 바랍니다.
- 식품알레르기는 아니나 종교·문화적인 이유로 특정 식품의 제한을 요청하는 경우 식품알레르기 관리 방안에 준하여 영양학적으로 비슷한 동일식품군으로 대체하여 제공이 가능하며, 관련 서류를 보관해 주시기 바랍니다.

**원산지 표기**

- 원산지 표시 대상 품목에 대한 원산지를 식단표에 기입하여 사용해 주시기 바랍니다.  
예) 쇠고기: 국내산 육우 사용 시 '국내산 육우', 국내산 한우 사용 시 '국내산 한우', 수입산 사용 시 '해당국가명', 나머지 식재료는 사용하는 국가에 따라 '국내산' 이거나 '해당국가명' 기재
- 원산지 표시 대상 품목
  - 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소(유산양 포함)고기(식육·포장육·식육가공품 포함)
  - 쌀(밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀, 찰쌀, 현미, 흑미, 찌쌀, 쌀 가공품 포함)
  - 배추김치(배추김치 가공품 포함, 배추(얼갈이배추, 봄동배추 포함), 고춧가루도 함께 표시)
  - 콩(두부류(가공두부, 유바 제외), 콩비지, 콩국수에 사용하는 콩, 콩가공품 포함)
  - 넝치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미(해당 수산물 가공품 포함)

**조리 배식 관리**

○ 조리 및 배식 시 유의사항

구분	만 1~2세	만 3~5세
밥류	- 소화기 용이 하도록 충분히 불리기(조, 기장, 수수, 흑미 등 부드러운 잡곡 제공) - 볶음밥, 덮밥의 경우 채소는 1x1cm 정도로 썰기	
국류	- 건더기는 숟가락으로 떠먹을 수 있도록 썰기	
주찬류	- 돼지·소고기는 저작이 어렵고 질긴 부위는 특히 섭취가 어려우므로 작게 썰거나, 다진 고기를 활용하여 조리(힘줄 부위 등 질긴 부위 사용 자제)	- 스스로 한번 정도 잘라 먹거나 저작이 용이한 작은 크기로 제공(힘줄 부위 등 질긴 부위 사용 자제)
부찬류	- 닭고기는 뼈가 제거된 순살고기 사용 권장 - 생선은 가급적 순살을 사용하고 배식 전 가시 유무 확인 - 해물(오징어, 조갯살 등)은 충분히 익혀 조리하되 너무 질기지 않도록 조절하고 반드시 잘게 잘라 제공 - 난류는 완숙으로 제공하고 삶은 달걀 배식 시 2-4등분으로 잘라 물음료와 함께 제공	- 쌈채소는 직접 손으로 쌈을 싸게 하기 보다는 3x3cm 정도로 아이들이 먹기 편하게 잘라서 밥과 함께 수저로 먹을 수 있도록 제공하고 상추의 경우 목에 붙을 수 있으니 주의
김치류	- 1~2세의 경우 3~5세보다 작게 잘라서 제공(조리가 전혀 되지 않은 생채소를 큰 덩어리로 제공하지 않음)	
김치류	- 생채소는 반드시 세척 및 소독 후 제공 - 나물류는 2cm이하 길이로 잘라서 제공	
김치류	- 맵거나 짜지 않도록 고춧가루 함량에 유의(어린 유아의 경우 백김치 고려) - 배추김치는 잎보다는 줄기 부분을 잘 먹을 수 있고 배추김치 및 깍두기 모두 1cm이하 크기로 제공	
면류	- 국수·잡채 등의 면류는 충분히 익혀 조리하고 잘 끊지 못할 수 있으므로 잘게 잘라 숟가락으로 떠먹을 수 있게 배식	- 국수·잡채 등의 면류는 충분히 익혀 조리
떡류	- 떡류 제외 ※ 운영 위원회를 통해 떡 제공에 대한 협의가 된 시설에 한하여 식단 제공 가능(단, 증빙 서류 필요) - 협의 후 떡을 제공할 경우 흡인 위험에 각별히 주의 - 식사 시간 동안 반드시 선생님들의 모니터링 필요(2-4등분으로 잘게 잘라서 제공) - 목이 메지 않도록 물음료와 함께 제공	
견과류·콩류·옥수수	- 제공하지 않음(삼김주의) - 옥수수는 찌서 으갠 형태 또는 잘게 썰린 형태로 제공	- 알레르기 원아 확인 후 제공 - 제공 시 잘게 부스거나 슬라이스 된 것을 사용
매끄럽고 동글동글한 음식	- 세로 방향으로 작게 썰고 가급적 껍질을 제거하여 제공하며 제공 시 주의	
퍽퍽한 음식	- 퍽퍽한 음식(예:고구마, 퍽퍽한 빵 등)은 음료(예:물, 우유 등)와 함께 제공	
짜먹는 요구르트, 컵에 주는 음료	- 쉬지 않고 또는 급하게 계속 빨거나 마실 경우에 기도로 들어갈 수 있으므로 주의 - 두세 모금 정도 마시면 꼭 쉬어서 완전히 삼켰는지 확인한 후 또 먹을 수 있도록 지도 함	

**학부모님들께**

남동구 어린이급식관리지원센터 식단은 남동구센터 홈페이지, 인천시육아종합지원센터, 남동구육아종합지원센터에 게시됩니다. 식단 및 각종 영양정보에 대한 궁금하신 점은 ☎영양팀 032-466-2983으로 연락주시면 친절하게 알려드립니다.



# 식단안내문

## 식단 안내

- **식단 게시 시 식단안내문도 함께 게시해 주시기 바랍니다. (부모 안내자료, 게시판, 정보공시 업로드 등)**
- 모든 메뉴의 표준레시피는 식단발송 메일 및 홈페이지에서 다운 받으실 수 있습니다.  
표준레시피에는 1~2세와 3~5세 각각의 1인량이 나와 있으며 영아인원수, 유아인원수, 성인인원수 입력 시 일별발주량이 자동계산 됩니다.
- 식품의약품안전처에서는 2018년 12월 이후 통합형식단 제공을 금지하였습니다. 따라서 각 기관에서도 센터에서 제공한 **유아(만1~2세)식단, 유아(만3~5세)식단을 각각 사용**해 주시고, 식단에 대상 연령대를 꼭 표기해 주시기 바랍니다.  
만 1~5세가 함께 있는 기관의 경우 2개의 식단(만1~2세/만3~5세)을 모두 비치해두셔야 함을 알려드립니다.
- **식단감수 안내사항은 식단 발송 시 별도 제공하오니 참고해 주시기 바랍니다.**

## 식단 작성 기준

- **에너지 구성**
  - 한국인 영양소 섭취기준(보건복지부, 2025년)에 근거하여 영유아 연령별 하루 섭취 에너지와 에너지 구성 비율은 아래의 표와 같습니다.

	에너지 필요추정량(kcal)	단백질 권장섭취량(g)	탄수화물 : 단백질 : 지방 구성 비율 (%)
만 1~2세	900	20	50~65 : 10~20 : 20~35
만 3~5세	1,400	25	50~65 : 10~20 : 15~30

  - 식단의 열량은 1일 에너지 필요추정량 대비 **오전간식 8%, 점심 28%, 오후간식 10%, 저녁 30% 수준**으로 제공되며, 1주일 평균치로 고려됨을 알려드립니다. (10% 가감이 있을 수 있음)
- **센터 식단 구성**
  - ◎ **기본구성**
    - 밥, 국, 주찬, 부찬, 김치류의 다섯 가지로 구성
    - 평일 중·석식 각 주 1회 일품식 / 토요일은 간편 일품식 제공
    - 자연식품(채소스틱, 생과일 등)은 간식으로 '주 3회' 이상 제공
    - 떡류는 잠정적 중단(떡 사용을 원하는 경우 대체식단 활용)
    - 우유·유제품은 간식으로 '일 1회' 이상 제공  
(‘오전죽식’ 식단 사용의 경우 미제공일에는 가정에서 섭취할 수 있도록 안내)
  - ◎ **요구도 조사 결과(2025년 8월~)**
    - 조식 식단 제공 중단(사용 기관 부재)
    - 각 단백질 군 '주 1회' 제공 희망 (다양한 구성을 위해 부찬 및 국류에도 활용하여 1회 이상 제공될 수 있음)
    - 감자·고구마 등의 간식은 찜/조리간식 형태로 '격 주' 제공 희망
    - 반복 및 중복 메뉴 지양
    - 오후 간식 포만감 높은 메뉴 희망 \_ ex: 주먹밥, 국수, 전 등  
(떡 대신 제공되는 전통간식의 경우 포만감이 낮다는 의견이 있어 두유·우유 포함하여 제공)  
\* 선호도 중심의 식단을 제공하나 제철 식재료 등을 고려하여 필요에 따라 비선호 메뉴가 포함될 경우 선호메뉴와 함께 제공
- **보라색 메뉴**는 어린이급식관리지원센터에서 개발한 신메뉴입니다.
- **빨간색 메뉴**는 시간-온도 관리가 필요한 식품(TCS Food)으로 식중독 발생 위험성이 높습니다.  
조리 시 위생에 각별히 신경 써 주시고 배식 직전 30분 이내에 조리가 완료되도록 해 주시기 바랍니다.
- **★(별표) 메뉴**: [불임2]대체 메뉴입니다. (간식 일부 메뉴 제외)
- **♥(하트) 메뉴**: 저염 조리 유의 메뉴입니다. 레시피를 참고해 주시기 바랍니다.

## 식단 종류

유형	종류
이유식 식단	- 이유식(초 4-5개월·중기 6-8개월, 후기 9-11개월, 완료기 12-15개월)
만 1~2세 식단	- 중식, 중식(오전죽식), 중식(저나트륨식), 석식
만 3~5세 식단	- 중식, 중식(오전죽식), 중식(저나트륨식), 석식
간편조리 식단	- 중식(일반간식), 중식(오전죽식)
지역아동센터 식단	- 중식, 석식
청소년기 식단	- 조식, 중식, 석식 * 식생활안전관리원에서 작성한 식단을 보완하여 제공

## 대체 식재료 안내

- 센터에서는 매월 식단과 함께 대체메뉴를 제공해 드리고 있습니다. 대체메뉴 활용 시 식단감수 없이도 변경 가능합니다. 식단과 함께 보내드리는 **[불임2] 대체 식재료 안내** 파일을 참고해 주시기 바랍니다.
- 대체메뉴 제공 사항
  - 선호도가 낮은 메뉴 및 간식
  - 향이 강한 식재료나 섭취가 어려울 수 있는 메뉴 및 간식
  - 생일잔치, 간편 식단

**식품  
알레르기**

- 식품의약품안전처에서 지정한 알레르기 식품은 총 19가지(①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(홍합, 전복, 굴 포함), ⑲잣입니다.
- 보육시설에 어린이 신규 입소 시 식품알레르기에 대한 조사를 실시하고 서류를 보관하시기 바랍니다.
- 식품 알레르기가 있는 어린이의 경우 해당 식품을 제한하고, 같은 식품군에서 대체메뉴를 제공하여 영양섭취에 부족함이 없도록 해 주시기 바랍니다.
- 가공식품(스프,소스 등)을 사용할 경우 제조사에 따른 토마토, 돼지고기, 닭고기와 같은 제품을 취급할 수 있기 때문에 영양성분표를 확인하시고 사용해 주시기 바랍니다.
- 식품알레르기는 아니나 종교·문화적인 이유로 특정 식품의 제한을 요청하는 경우 식품알레르기 관리 방안에 준하여 영양학적으로 비슷한 동일식품군으로 대체하여 제공이 가능하며, 관련 서류를 보관해 주시기 바랍니다.

**원산지  
표기**

- 원산지 표시 대상 품목에 대한 원산지를 식단표에 기입하여 사용해 주시기 바랍니다.  
예) 쇠고기: 국내산 육우 사용 시 '국내산 육우', 국내산 한우 사용 시 '국내산 한우', 수입산 사용 시 '해당국가명', 나머지 식재료는 사용하는 국가에 따라 '국내산' 이거나 '해당국가명' 기재
- 원산지 표시 대상 품목
  - 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소(유산양 포함)고기(식육·포장육·식육가공품 포함)
  - 쌀(밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀, 찹쌀, 현미, 흑미, 찌쌀, 쌀 가공품 포함)
  - 배추김치(배추김치 가공품 포함, 배추(얼갈이배추, 봄동배추 포함), 고춧가루도 함께 표시)
  - 콩(두부류(가공두부, 유바 제외), 콩비지, 콩국수에 사용하는 콩, 콩가공품 포함)
  - 넝치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미(해당 수산물 가공품 포함)

**조리  
배식  
관리**

- 조리 및 배식 시 유의사항

구분	만 1~2세	만 3~5세
밥류	- 소화기 용이 하도록 충분히 불리기(조, 기장, 수수, 흑미 등 부드러운 잡곡 제공) - 볶음밥, 덮밥의 경우 채소는 1x1cm 정도로 썰기	
국류	- 건더기는 숟가락으로 떠먹을 수 있도록 썰기	
주찬류	- 돼지·소고기는 저작이 어렵고 질긴 부위는 특히 섭취가 어려우므로 작게 썰거나, 다진 고기를 활용하여 조리(힘줄 부위 등 질긴 부위 사용 자제)	- 스스로 한번 정도 잘라 먹거나 저작이 용이한 작은 크기로 제공(힘줄 부위 등 질긴 부위 사용 자제)
부찬류	- 닭고기는 뼈가 제거된 순살고기 사용 권장 - 생선은 가급적 순살을 사용하고 배식 전 가시 유무 확인 - 해물(오징어, 조갯살 등)은 충분히 익혀 조리하되 너무 질기지 않도록 조절하고 반드시 잘게 잘라 제공 - 난류는 완숙으로 제공하고 삶은 달걀 배식 시 2-4등분으로 잘라 물음료와 함께 제공	- 쌈채소는 직접 손으로 쌈을 싸게 하기 보다는 3x3cm 정도로 아이들이 먹기 편하게 잘라서 밥과 함께 수저로 먹을 수 있도록 제공하고 상추의 경우 목에 붙을 수 있으니 주의
김치류	- 1~2세의 경우 3~5세보다 작게 잘라서 제공(조리가 전혀 되지 않은 생채소를 큰 덩어리로 제공하지 않음)	
김치류	- 생채소는 반드시 세척 및 소독 후 제공 - 나물류는 2cm이하 길이로 잘라서 제공	
김치류	- 맵거나 짜지 않도록 고춧가루 함량에 유의(어린 유아의 경우 백김치 고려) - 배추김치는 잎보다는 줄기 부분을 잘 먹을 수 있고 배추김치 및 깍두기 모두 1cm이하 크기로 제공	
면류	- 국수·잡채 등의 면류는 충분히 익혀 조리하고 잘 끊지 못할 수 있으므로 잘게 잘라 숟가락으로 떠먹을 수 있게 배식	- 국수·잡채 등의 면류는 충분히 익혀 조리
떡류	- 떡류 제외 ※ 운영 위원회를 통해 떡 제공에 대한 협의가 된 시설에 한하여 식단 제공 가능(단, 증빙 서류 필요) - 협의 후 떡을 제공할 경우 흡인 위험에 각별히 주의 - 식사 시간 동안 반드시 선생님들의 모니터링 필요(2-4등분으로 잘게 잘라서 제공) - 목이 메지 않도록 물음료와 함께 제공	
견과류·콩류·옥수수	- 제공하지 않음(삼김주의) - 옥수수는 찌서 으갠 형태 또는 잘게 썰린 형태로 제공	- 알레르기 원아 확인 후 제공 - 제공 시 잘게 부스거나 슬라이스 된 것을 사용
매끄럽고 동글동글한 음식	- 세로 방향으로 작게 썰고 가급적 껍질을 제거하여 제공하며 제공 시 주의	
퍽퍽한 음식	- 퍽퍽한 음식(예:고구마, 퍽퍽한 빵 등)은 음료(예:물, 우유 등)와 함께 제공	
짜먹는 요구르트, 컵에 주는 음료	- 쉬지 않고 또는 급하게 계속 빨거나 마실 경우에 기도로 들어갈 수 있으므로 주의 - 두세 모금 정도 마시면 꼭 쉬어서 완전히 삼켰는지 확인한 후 또 먹을 수 있도록 지도 함	

**학부모  
님들께**

남동구 어린이급식관리지원센터 식단은 남동구센터 홈페이지, 인천시육아종합지원센터, 남동구육아종합지원센터에 게시됩니다. 식단 및 각종 영양정보에 대한 궁금하신 점은 ☎영양팀 032-466-2983으로 연락주시면 친절하게 알려드립니다.



1주	1일(월)	2일(화)	3일(수)	4일(목)	5일(금)
저녁	기장밥 돈개장⑤⑥⑩ 두부엿장조림⑤⑥ 김자반⑤ 깍두기⑨	소고기뎡밥⑤⑥⑩ 새송이국⑤⑥ 채소달걀찜① 배추김치⑨	 지방선거	수수밥 감자된장국⑤⑥ (대체:감자제거식) 삼치살구이⑤⑥ 시금치나물 깍두기⑨	유기농쌀밥 배춧국⑤⑥ 돈육채소볶음⑤⑥⑩ 콩나물무침⑤ 배추김치⑨
열량/단백질	253.2/10.7	258.9/11.9		252.1/11.3	271.5/11.5
2주	8일(월)	9일(화)	10일(수)	11일(목)	12일(금)
저녁	차조밥 얼갈이국⑤⑥ 훈제오리구이 팽이버섯볶음⑤ 배추김치⑨	참치볶음밥⑤ 맑은애호박국 두부전①⑤⑥ 깍두기⑨	수수밥 된장찌개⑤⑥ 돈수육⑤⑥⑩ 무나물 배추김치⑨	기장밥 조갯살미역국⑤⑥⑩ 쇠고기장뚝뚝이⑤⑥⑩ 파프리카양파볶음⑤ 깍두기⑨	흑미밥 순두부국⑤⑥ 달걀데리야끼볶음⑤⑥⑩ 부추무침 배추김치⑨
열량/단백질	251.3/8.5	254.2/10.6	261/9.9	251.5/10.2	254.2/11.7
3주	15일(월)	16일(화)	17일(수)	18일(목)	19일(금)
저녁	쌀밥 느타리버섯국⑤⑥ 돼지목살조림⑤⑥⑩ 고구마줄기볶음⑤⑥ 배추김치⑨	쌀밥1/2 멸치칼국수①⑤⑥ 동그랑땡전①⑤⑥⑩ 김구이 배추김치⑨	차조밥 쇠고기뎡국⑤⑥⑩ 새우살채소볶음⑤⑥⑨ 오이무침 깍두기⑨	수수밥 열무된장국⑤⑥ 닭다리살구이⑤⑩ 근대나물⑤⑥ 깍두기⑨	기장밥 동태탕⑤ 두부간장조림⑤⑥ 양배추나물⑤⑥ 배추김치⑨
열량/단백질	261/9.7	245.1/11.9	240.3/12.3	241.6/9.4	249.6/12.1
4주	22일(월)	23일(화)	24일(수)	25일(목)	26일(금)
저녁	흑미밥 들깨버섯국⑤⑥ 돈육간장불고기⑤⑥⑩ 브로콜리볶음⑤ 깍두기⑨	잔멸치채소볶음밥⑤⑥ ⑨ 미소장국⑤⑥ 메추리알장조림①⑤⑥ 배추김치⑨	차조밥 닭개장⑤⑩ 참치채소조림⑤⑥ 애호박무침⑤ 배추김치⑨	기장밥 배춧국⑤⑥ 간장마파두부⑤⑥⑩ 명엽채조림⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 콩나물국⑤ 쇠고기양파볶음⑤⑥⑩ 감자채볶음⑤ 깍두기⑨
열량/단백질	274.4/10.4	245/11.2	251.6/12.4	253.8/11.3	273.4/9
5주	29일(월)	30일(화)	<p>❁ 6월 제철 : 부추, 배추, 양배추, 고구마줄기, 노각, 호박잎, 참외, 수박 등</p> <p>❁ 식품 알레르기 정보 ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧계, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조개류(홍합, 전복, 굴 포함), ⑲잣과 이들 식품의 성분을 함유한 식품 또는 식품 첨가물을 함유한 식품에 특정증상을 보이는 영유아나 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 영유아들은 급식 시 확인하여 섭취해 주시기 바랍니다. 알레르기 중 ⑬아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있습니다.</p> <p>❁ 2025년 개정 지침에 따라 떡류 제공 기준이 변경되어 떡류 메뉴가 제공되지 않습니다.</p> <p>○ 보라색 메뉴: 어린이급식관리지원센터 신메뉴 ○ 빨간색 메뉴: 시간-온도 관리가 필요한 식품(TCS Food) ○ ★(별표) 메뉴: [불입]대체 메뉴 제공(간식 일부 메뉴 제외)</p>		
저녁	수수밥 콩비지국⑤⑨ 고등어조림⑤⑥⑦ 김자반⑤ 배추김치⑨	돈부리뎡밥①⑤⑥⑩ 부추장국⑤⑥ 연근참깨소스무침⑤⑥ 깍두기⑨			
열량/단백질	248.2/11	241.7/10.2			

❁ 우리 어린이집 급식에 사용되는 식재료의 원산지입니다.  
032-466-2983(영양팀)

☎ 문의사항 :

쇠고기	돼지고기	닭고기	배추김치		쌀(밥/죽/누룽지)	콩			명태(동태)
한우	국산	국산	배추	고춧가루	현미/잡쌀/흑미	두부	콩비지	순두부	러시아산
국산	국산	국산	국산	국산	국산	국산	국산	국산	
고등어	가공식품(사용 중인 가공품의 원산지 표시)								
국산	훈제오리	참치	동그랑땡	명엽채					
	숫산	원양어산	국산	러시아산	산				

# 식단안내문

## 식단 안내

- **식단 게시 시 식단안내문도 함께 게시해 주시기 바랍니다. (부모 안내자료, 게시판, 정보공시 업로드 등)**
- 모든 메뉴의 표준레시피는 식단발송 메일 및 홈페이지에서 다운 받으실 수 있습니다.  
표준레시피에는 1~2세와 3~5세 각각의 1인량이 나와 있으며 영아인원수, 유아인원수, 성인인원수 입력 시 일별발주량이 자동계산 됩니다.
- 식품의약품안전처에서는 2018년 12월 이후 통합형식단 제공을 금지하였습니다. 따라서 각 기관에서도 센터에서 제공한 **유아(만1~2세)식단, 유아(만3~5세)식단을 각각 사용**해 주시고, 식단에 대상 연령대를 꼭 표기해 주시기 바랍니다.  
만 1~5세가 함께 있는 기관의 경우 2개의 식단(만1~2세/만3~5세)을 모두 비치해두셔야 함을 알려드립니다.
- **식단감수 안내사항은 식단 발송 시 별도 제공하오니 참고해 주시기 바랍니다.**

## 식단 작성 기준

- **에너지 구성**
  - 한국인 영양소 섭취기준(보건복지부, 2020년)에 근거하여 영유아 연령별 하루 섭취 에너지와 에너지 구성 비율은 아래의 표와 같습니다.

	에너지 필요추정량(kcal)	단백질 권장섭취량(g)	탄수화물 : 단백질 : 지방 구성 비율 (%)
만 1~2세	900	20	55~65 : 7~20 : 20~35
만 3~5세	1,400	25	55~65 : 7~20 : 15~30

  - 식단의 열량은 1일 에너지 필요추정량 대비 **오전간식 8%, 점심 28%, 오후간식 10%, 저녁 30% 수준**으로 제공되며, 1주일 평균치로 고려됨을 알려드립니다. (10% 가감이 있을 수 있음)
- **센터 식단 구성**
  - ◎ **기본구성**
    - 밥, 국, 주찬, 부찬, 김치류의 다섯 가지로 구성
    - 평일 중·석식 각 주 1회 일품식 / 토요일은 간편 일품식 제공
    - 자연식품(채소스틱, 생과일 등)은 간식으로 '주 3회' 이상 제공
    - 떡류는 잠정적 중단(떡 사용을 원하는 경우 대체식단 활용)
    - 우유·유제품은 간식으로 '일 1회' 이상 제공  
(‘오전죽식’ 식단 사용의 경우 미제공일에는 가정에서 섭취할 수 있도록 안내)
  - ◎ **요구도 조사 결과(2025년 8월~)**
    - 조식 식단 제공 중단(사용 기관 부재)
    - 모든 단백질 군 '주 1회' 제공 희망 (다양한 구성을 위해 부찬 및 국류에도 활용하여 1회 이상 제공될 수 있음)
    - 감자·고구마 등의 간식은 찜/조리간식 형태로 '격 주' 제공 희망
    - 반복 및 중복 메뉴 지양
    - 오후 간식 포만감 높은 메뉴 희망 \_ ex. 주먹밥, 국수, 전 등  
(떡 대신 제공되는 전통간식의 경우 포만감이 낮다는 의견이 있어 두유·우유 포함하여 제공)  
\* 선호도 중심의 식단을 제공하나 제철 식재료 등을 고려하여 필요에 따라 비선호 메뉴가 포함될 경우 선호메뉴와 함께 제공
- **보라색 메뉴**는 어린이급식관리지원센터에서 개발한 신메뉴입니다.
- **빨간색 메뉴**는 시간-온도 관리가 필요한 식품(TCS Food)으로 식중독 발생 위험성이 높습니다.  
조리 시 위생에 각별히 신경 써 주시고 배식 직전 30분 이내에 조리가 완료되도록 해 주시기 바랍니다.
- **★(별표) 메뉴**: [불임2]대체 메뉴입니다. (간식 일부 메뉴 제외)
- **♥(하트) 메뉴**: 저염 조리 유의 메뉴입니다. 레시피를 참고해 주시기 바랍니다.

## 식단 종류

유형	종류
이유식 식단	- 이유식(초 4-5개월·중기 6-8개월, 후기 9-11개월, 완료기 12-15개월)
만 1~2세 식단	- 중식, 중식(오전죽식), 중식(저나트륨식), 석식
만 3~5세 식단	- 중식, 중식(오전죽식), 중식(저나트륨식), 석식
간편조리 식단	- 중식(일반간식), 중식(오전죽식)
지역아동센터 식단	- 중식, 석식
청소년기 식단	- 조식, 중식, 석식 * 식생활안전관리원에서 작성한 식단을 보완하여 제공

## 대체 식재료 안내

- 센터에서는 매월 식단과 함께 대체메뉴를 제공해 드리고 있습니다. 대체메뉴 활용 시 식단감수 없이도 변경 가능합니다. 식단과 함께 보내드리는 **[불임2] 대체 식재료 안내** 파일을 참고해 주시기 바랍니다.
- 대체메뉴 제공 사항
  - 선호도가 낮은 메뉴 및 간식
  - 향이 강한 식재료나 섭취가 어려울 수 있는 메뉴 및 간식
  - 생일잔치, 간편 식단

**식품  
알레르기**

- 식품의약품안전처에서 지정한 알레르기 식품은 총 19가지(①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(홍합, 전복, 굴 포함), ⑲잣입니다.
- 보육시설에 어린이 신규 입소 시 식품알레르기에 대한 조사를 실시하고 서류를 보관하시기 바랍니다.
- 식품 알레르기가 있는 어린이의 경우 해당 식품을 제한하고, 같은 식품군에서 대체메뉴를 제공하여 영양섭취에 부족함이 없도록 해 주시기 바랍니다.
- 가공식품(스프,소스 등)을 사용할 경우 제조사에 따른 토마토, 돼지고기, 닭고기와 같은 제품을 취급할 수 있기 때문에 영양성분표를 확인하시고 사용해 주시기 바랍니다.
- 식품알레르기는 아니나 종교·문화적인 이유로 특정 식품의 제한을 요청하는 경우 식품알레르기 관리 방안에 준하여 영양학적으로 비슷한 동일식품군으로 대체하여 제공이 가능하며, 관련 서류를 보관해 주시기 바랍니다.

**원산지  
표기**

- 원산지 표시 대상 품목에 대한 원산지를 식단표에 기입하여 사용해 주시기 바랍니다.  
예) 쇠고기: 국내산 육우 사용 시 '국내산 육우', 국내산 한우 사용 시 '국내산 한우', 수입산 사용 시 '해당국가명', 나머지 식재료는 사용하는 국가에 따라 '국내산' 이거나 '해당국가명' 기재
- 원산지 표시 대상 품목
  - 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소(유산양 포함)고기(식육·포장육·식육가공품 포함)
  - 쌀(밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀, 찹쌀, 현미, 흑미, 찌쌀, 쌀 가공품 포함)
  - 배추김치(배추김치 가공품 포함, 배추(얼갈이배추, 봄동배추 포함), 고춧가루도 함께 표시)
  - 콩(두부류(가공두부, 유바 제외), 콩비지, 콩국수에 사용하는 콩, 콩가공품 포함)
  - 넝치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미(해당 수산물 가공품 포함)

**조리  
배식  
관리**

- 조리 및 배식 시 유의사항

구분	만 1~2세	만 3~5세
밥류	- 소화기 용이 하도록 충분히 불리기(조, 기장, 수수, 흑미 등 부드러운 잡곡 제공) - 볶음밥, 덮밥의 경우 채소는 1x1cm 정도로 썰기	
국류	- 건더기는 숟가락으로 떠먹을 수 있도록 썰기	
주찬류	- 돼지·소고기는 저작이 어렵고 질긴 부위는 특히 섭취가 어려우므로 작게 썰거나, 다진 고기를 활용하여 조리(힘줄 부위 등 질긴 부위 사용 자제)	- 스스로 한번 정도 잘라 먹거나 저작이 용이한 작은 크기로 제공(힘줄 부위 등 질긴 부위 사용 자제)
부찬류	- 닭고기는 뼈가 제거된 순살고기 사용 권장 - 생선은 가급적 순살을 사용하고 배식 전 가시 유무 확인 - 해물(오징어, 조갯살 등)은 충분히 익혀 조리하되 너무 질기지 않도록 조절하고 반드시 잘게 잘라 제공 - 난류는 완숙으로 제공하고 삶은 달걀 배식 시 2-4등분으로 잘라 물음료와 함께 제공	- 쌈채소는 직접 손으로 쌈을 싸게 하기 보다는 3x3cm 정도로 아이들이 먹기 편하게 잘라서 밥과 함께 수저로 먹을 수 있도록 제공하고 상추의 경우 목에 붙을 수 있으니 주의
김치류	- 1~2세의 경우 3~5세보다 작게 잘라서 제공(조리가 전혀 되지 않은 생채소를 큰 덩어리로 제공하지 않음)	
김치류	- 생채소는 반드시 세척 및 소독 후 제공 - 나물류는 2cm이하 길이로 잘라서 제공	
김치류	- 맵거나 짜지 않도록 고춧가루 함량에 유의(어린 유아의 경우 백김치 고려) - 배추김치는 잎보다는 줄기 부분을 잘 먹을 수 있고 배추김치 및 깍두기 모두 1cm이하 크기로 제공	
면류	- 국수·잡채 등의 면류는 충분히 익혀 조리하고 잘 끊지 못할 수 있으므로 잘게 잘라 숟가락으로 떠먹을 수 있게 배식	- 국수·잡채 등의 면류는 충분히 익혀 조리
떡류	- 떡류 제외 ※ 운영 위원회를 통해 떡 제공에 대한 협의가 된 시설에 한하여 식단 제공 가능(단, 증빙 서류 필요) - 협의 후 떡을 제공할 경우 흡인 위험에 각별히 주의 - 식사 시간 동안 반드시 선생님들의 모니터링 필요(2-4등분으로 잘게 잘라서 제공) - 목이 메지 않도록 물음료와 함께 제공	
견과류·콩류·옥수수	- 제공하지 않음(삼김주의) - 옥수수는 찌서 으갠 형태 또는 잘게 썰린 형태로 제공	- 알레르기 원아 확인 후 제공 - 제공 시 잘게 부스거나 슬라이스 된 것을 사용
매끄럽고 동글동글한 음식	- 세로 방향으로 작게 썰고 가급적 껍질을 제거하여 제공하며 제공 시 주의	
퍽퍽한 음식	- 퍽퍽한 음식(예:고구마, 퍽퍽한 빵 등)은 음료(예:물, 우유 등)와 함께 제공	
짜먹는 요구르트, 컵에 주는 음료	- 쉬지 않고 또는 급하게 계속 빨거나 마실 경우에 기도로 들어갈 수 있으므로 주의 - 두세 모금 정도 마시면 꼭 쉬어서 완전히 삼켰는지 확인한 후 또 먹을 수 있도록 지도 함	

**학부모  
님들께**

남동구 어린이급식관리지원센터 식단은 남동구센터 홈페이지, 인천시육아종합지원센터, 남동구육아종합지원센터에 게시됩니다. 식단 및 각종 영양정보에 대한 궁금하신 점은 ☎영양팀 032-466-2983으로 연락주시면 친절하게 알려드립니다.