발행일 : 2026. 5. 15.
발행처 : 영양팀

2026년 6월 이유식(후기 9-11개월) 식단

인천시남동구 어린이·사회복지급식관리지원센터

1주	1일(월)	2일(화)	3일(수)	4일(목)	5일(금)
오전간식	브로콜리죽	김가루치즈죽②		파프리카죽	근대죽
점심	닭고기콩나물무른밥⑤⑮	흑미쇠고기무른밥⑯		미역두부무른밥⑤	쇠고기무무른밥⑯
오후간식	플레인요거트②	으깬감자	지방선거	빵(모닝빵)①②⑤⑥	과일(참외)
열량(kcal)	197.2	204.8		212	192.7
단백질(g)	9.3	8.2		6.1	6.4
2주	**8일(월)**	**9일(화)**	**10일(수)**	**11일(목)**	**12일(금)**
오전간식	노른자죽①	모듬버섯죽	대구살죽	단호박죽	누룽지죽
점심	두부청경채무른밥⑤	닭고기당근무른밥⑮	노른자파무른밥①	두부감자무른밥⑤	쇠고기애호박무른밥⑯
오후간식	아기치즈②	으깬고구마	과일(사과)	빵(식빵)①②⑤⑥	과일(바나나)
열량(kcal)	205	189.4	217.6	216.6	225.7
단백질(g)	7.3	6.8	7.5	6	6.3
3주	**15일(월)**	**16일(화)**	**17일(수)**	**18일(목)**	**19일(금)**
오전간식	콩나물죽⑤	쇠고기죽⑯	근대죽	치즈죽②	애호박죽
점심	김가루닭고기무른밥⑮	미역버섯무른밥	연두부양파무른밥⑤	쇠고기양배추무른밥⑯	노른자당근무른밥①
오후간식	플레인요거트②	으깬단호박	과일(참외)	빵(핑거스틱)①②⑤⑥	과일(대추방울토마토)⑫
열량(kcal)	198.8	179.5	177.5	244.3	208.1
단백질(g)	9.7	6.1	5.2	8.3	4.8
4주	**22일(월)**	**23일(화)**	**24일(수)**	**25일(목)**	**26일(금)**
오전간식	흑미쇠고기죽⑯	고구마죽	노른자죽	브로콜리죽	모듬채소죽
점심	애호박양파무른밥	잔멸치채소무른밥	쇠고기팽이양파무른밥⑯	닭고기감자무른밥⑮	김가루두부무른밥⑤
오후간식	아기치즈②	으깬옥수수	과일(바나나)	빵(카스테라)①②⑤⑥	과일(메론)
열량(kcal)	192.8	219.3	194.2	211.6	191
단백질(g)	7.2	8.3	7	8.3	4.8
5주	**29일(월)**	**30일(화)**			
오전간식	양송이죽	으깬두부죽⑤			
점심	쇠고기청경채무른밥⑯	노른자근대무른밥①			
오후간식	플레인요거트②	으깬감자			
열량(kcal)	198.4	214.1			
단백질(g)	8.6	6.8			

✿ **원산지표시: 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 배추김치(배추, 고춧가루), 쌀(밥, 누룽지, 죽), 콩(두부, 콩비지, 콩국수), 낙지, 오징어, 갈치, 명태, 고등어, 조기, 주꾸미, 아귀, 다랑어, 가리비,우렁쉥이(멍게), 전복, 방어 및 부세(해당 수산물가공품 포함)를 사용하는 경우 원산지 표시를 해 주세요.**

✿ 우리 국공립 늘해랑 어린이집 급식에 사용되는 식재료의 원산지입니다.

원산지 표시	쇠고기	닭고기	쌀/죽/누룽지	콩	명태
	한우or육우	국내산	현미/찹쌀/흑미 국내산	두부: 국내산 순두부: 국내산 연두부: 국내산	러시아산
	국내산한우				

☎ 문의사항 : 032-466-2983(영양팀)

구분	후기(9-11개월)
농도 및 형태	5배죽, 무른밥 형태의 고형식, 직접 쥐고 먹는 형태(익힌 당근 스틱, 과일 슬라이스)
횟수 및 분량	1일 3회, 간식 2회 / 1회 섭취량 180g
주의사항	- 간을 하지 않음 - 꿀과 콘시럽은 독소형성으로 1세 이전 제공금지 - 침이 섞인 것은 폐기 - 음식을 먹여주는 사람과 영아의 손 씻기 - 우유, 어른용 과자, 사탕, 등 푸른 생선, 지방이 많은 육류 등 금지
제공 식재료	[곡류] 알레르기가 없는 한 대부분의 곡류 가능 [채소] 대부분의 채소 가능 – 토마토나 매운 성분의 채소 제외 [과일] 대부분의 과일 가능 – 신맛이 많이 나거나 알레르기 유발 식품 제외 [그 외] 쇠고기, 닭고기, 달걀노른자, 두부, 흰살 생선, 플레인요구르트 가능
알레르기정보	✿ **식품알레르기정보 ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(홍합, 전복, 굴 포함) ⑲잣**과 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 **⑬아황산류**는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있습니다. ✿ 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.

식 단 표 기 사 항

■ 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

식 단 감 수 신 청 안 내

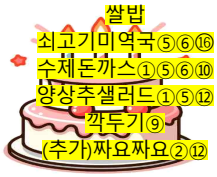
■ 급식소 사정으로 메뉴를 변경하고자 할 경우에는 식단감수 컨설팅을 신청할 수 있습니다.

- **식단감수 기간 : 매월 17일(식단 업로드일) ~ 25일 14시(기간 외 접수 건에 대해 감수가 불가함을 안내드립니다.)**
- **식단감수요청서 작성 → 남동구어린이급식관리지원센터 메일(inamdong@ccfsm.or.kr)로 발송**
- 식단감수요청서 양식은 남동구 어린이급관리지원센터홈페이지 (https://dietary4u.mfds.go.kr/incheonnamdong/) → 자료마당 → 서식자료에서 다운로드할 수 있으며, 식단과 함께 메일로 보내드리고 있습니다.
- 식단감수 후 감수확인서를 보내드리오니 식단과 함께 보관해 주시기 바랍니다.

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)
★오전간식	브로콜리죽	김가루치즈죽②		파프리카죽	과일(참외)/우유②
점심	쌀밥 콩나물국⑤ 간장닭갈비⑤⑥⑮ 새송이버섯볶음⑤ 깍두기⑨	흑미밥 시금치된장국⑤⑥ 돈육장조림⑤⑥⑩ 청포묵무침⑤⑥ 배추김치⑨		기장밥 들깨미역국⑤⑥ 두부스테이크 ①⑤⑥⑫⑯ 단배추나물⑤⑥ 깍두기⑨	차조밥 쇠고기탕국⑤⑥⑯ ★동태전①⑤⑥ 오이무침 배추김치⑨
★오후간식	참치주먹밥①⑤/우유②	찐감자/우유②	지방선거	빵(모닝빵)①②⑤⑥/ 우유②	곡물비스킷①③⑤⑥/ 두유⑤
열량/ 단백질	436.05/19.8	394.4/15.7		453.6/13.8	437.4/19.3
2주	**8일(월)**	**9일(화)**	**10일(수)**	**11일(목)**	**12일(금)**
★오전간식	달걀죽①	모듬버섯죽	과일(사과)/우유②	단호박죽	과일(바나나)/우유②
점심	수수밥 콩비지국⑤⑨ 돈육간장볶음⑤⑥⑩ 청경채나물⑤⑥ 배추김치⑨	쌀밥 북어무국①⑤⑥ 순살찜닭⑤⑥⑮ 얼갈이나물 깍두기⑨	채소짜장덮밥⑤⑥ 달걀팟국① 맛살양파볶음 ①⑤⑥⑧ 배추김치⑨ (추가)짜요짜요②⑫	흑미밥 어묵국⑤⑥ 들기름두부구이⑤⑥ 감자엿장조림⑤⑥ 깍두기⑨	차조밥 아욱된장국⑤⑥ 소불고기⑤⑥⑯ 애호박볶음⑤⑨ 배추김치⑨
★오후간식	딸기잼샌드위치 ①②⑤⑥/우유②	찐고구마/우유②	잔치국수①⑤⑥	빵(옥수수식빵) ①②⑤⑥/우유②	김가루주먹밥⑤/ 오렌지주스
열량/ 단백질	445.95/16.5	403/18	404.9/15.2	402/13.3	443.9/15.5
3주	**★15일(월)**	**16일(화)**	**17일(수)**	**18일(목)**	**19일(금)**
★오전간식	콩나물죽⑤	쇠고기죽⑯	과일(참외)/우유②	치즈죽②	과일(대추방울토마토)/우유⑫②
점심	기장밥 닭곰탕⑮ 삼치조림⑤⑥ 김구이 배추김치⑨	수수밥 미역국⑤⑥ 떡갈비구이⑤⑥⑩⑯ 느타리버섯볶음⑤⑥ 배추김치⑨	간장제육덮밥⑤⑥⑩ 근대국⑤⑥ 연두부/양념장⑤⑥ 깍두기⑨ (추가)짜요짜요②⑫	쌀밥 콩나물국⑤ 소고기양배추조림 ⑤⑥⑯ 도토리묵무침⑤⑥ 깍두기⑨	흑미밥 된장찌개⑤⑥ 치즈달걀찜①② 어묵채볶음⑤⑥ 배추김치⑨
★오후간식	물만두⑤⑥⑩⑯⑱/우유②	찐단호박/우유②	★옥수수채소전 ①⑤⑥	빵(핑거스틱)①②⑤⑥/ 우유②	쌀과자⑤⑥/두유⑤
열량/ 단백질	444.55/23.5	431.3/14.2	400.9/18.5	422.4/14.6	421.4/17.9
4주	**22일(월)**	**23일(화)**	**24일(수)**	**25일(목)**	**26일(금)**
★오전간식	흑미쇠고기죽⑯	고구마죽	과일(바나나)/우유②	브로콜리죽	과일(메론)/우유②
점심	차조밥 애호박맑은국⑤⑥ 오리부추찜 가지양파볶음⑤⑥ 깍두기⑨	기장밥 들깨무채국⑤⑥ 돼지갈비찜⑤⑥⑩ 고사리나물⑤⑥ 배추김치⑨		쌀밥 감자국⑤⑥ 닭살카레볶음⑤⑥⑮ 잔멸치조림⑤⑥ 배추김치⑨	수수밥 돈육찌개⑤⑥⑩ 두부데리야끼조림⑤⑥ 김자반⑤⑥ 깍두기⑨
★오후간식	프렌치토스트 ①②⑤⑥/우유②	찐옥수수/우유②	케이크①②⑤⑥/ 사과주스	빵(카스테라)①②⑤⑥/ 우유②	삶은달걀①/보리차
열량/ 단백질	454.85/17.4	414/13.8	430.8/15.1	441.1/19	407.4/18.1
5주	**29일(월)**	**30일(화)**			
★오전간식	양송이죽	으깬두부죽⑤			
점심	쌀밥 열무된장국⑤⑥ 쇠고기청경채볶음 ⑤⑥⑯ 숙주나물 배추김치⑨	흑미밥 수제비국⑤⑥ 해물완자전①⑤⑥⑰ 근대나물⑤⑥ 깍두기⑨			
★오후간식	어묵탕⑤⑥/우유②	찐감자/우유②			
열량/ 단백질	440.45/18.6	424.1/15.6			

- **6월 제철 : 부추, 배추, 양배추 고구마줄기, 노각, 호박잎, 참외, 수박 등**
- **식품 알레르기 정보 ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(홍합, 전복, 굴 포함) ⑲잣**과 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 목적**으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있습니다.
- 2025년 개정 지침에 따라 떡류 제공 기준이 변경되어 **떡류 메뉴가 제공되지 않습니다.**
- ○ 보라색 메뉴: 어린이급식관리지원센터 신메뉴
- ○ 빨간색 메뉴: 시간·온도 관리가 필요한 식품(TCS Food)
- ○ ★(별표) 메뉴: [붙임2]대체 메뉴 제공(간식 일부 메뉴 제외)

우리 국공립늘해랑 어린이집 급식에 사용되는 식재료의 원산지입니다.

☎ 문의사항 : 032-466-2983(영양팀)

쇠고기	돼지고기	닭고기	배추김치		쌀(밥/죽/누룽지)	콩			명태(동태)
한우 or 육우	국내산	국내산	배추	고춧가루	현미/찹쌀/흑미	두부	콩비지	연두부	러시아산
국내산 한우			국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	

가공식품(사용 중인 가공품의 원산지를 표시)						
참치	두부스테이크	떡갈비	훈제오리	해물완자전	어묵	맛살
원양산	국내산	국내산	국내산	국내산	베트남산	미국산

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 메뉴는 어린이급식관리지원센터에서 개발한 신메뉴입니다.

○ 빨간색 메뉴는 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),** ⑲**잣**입니다.

○ 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, 찐쌀, 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	- 소화가 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)
	- 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 물·음료와 함께 제공	
부찬류	- 1~2세의 경우 3~5세보다 작게 잘라서 제공(조리가 전혀 되지 않은 생채소를 큰 덩어리로 제고하지 않음)	- 쌈채소는 직접 손으로 쌈을 싸게 하기 보다는 3x3cm 정도로아이들이 먹기 편하게 잘라서 밥과 함께 수저로 먹을 수 있도록 제공하고 상추의 경우 목에 붙을 수 있으니 주의
	- 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 물·음료와 함께 제공	
견과류·콩류·옥수수	- 제공하지 않음(삼킴주의) - 옥수수는 쪄서 으깬 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	- 원형의 형태로 제공하지 않고 잘라서 제공 및 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.