

만1-2세

6월 테마식단 [이탈리아]



메뉴

버섯크림리조또

열량 210kcal/단백질2g/칼슘54mg

쇠고기참스테이크

과일요거트범벅

피클



재료 (1인 분량)

쌀 32.5g, 생크림 29.3g, 우유 29.3g, 양송이버섯 6.5g, 브로콜리 4.6g, 버터 4.6g, 양파 4.6g, 마늘 1.3g, 소금 0.3g, 후추 0.1g



조리과정

- ① 쌀은 미리 불려 준비한다.
- ② 양파, 양송이버섯, 브로콜리는 적당한 크기로 썰고 마늘은 다진다.
- ③ 냄비에 버터를 넣고 ②를 볶아준다.
- ④ ③에 불린 쌀을 넣고 볶다가 어느정도 익으면 물을 붓고 끓인다.
- ⑤ 거의 다 익어갈 때 생크림과 우유를 넣어 끓이다가 소금, 후추로 간을 한다.



부평구 어린이·사회복지급식관리지원센터 식단안내(만 1~2세 일반식)

본 식단은 「영유아보육법」 제24조, 「아동복지법」 제50조, 2026년 어린이급식관리지원센터 식단 운영·관리 지침(식약처, 식생활안전관리원)에 의거하여 영양사가 작성하였으며, 영양사 면허증이 없는 자가 이를 무단 변경하여 사용할 수 없습니다.

■ 식단 사용 및 조리 시 유의사항

- 식단을 변경하고자 할 경우 **매월 25일까지 '식단감수'**를 메일로 신청해 주시기 바랍니다.
- 식단감수 없이 변경을 원하실 경우 **'식단 사용 안내문'**을 참고하여 식단을 사용하시기 바랍니다.
- 영유아(만1~5세)가 함께 상주하는 급식소에서는 **영아(만 1~2세), 유아(만 3~5세)를 구분하여 조리**하여야 합니다. 또한, **식단표에 연령이 기재**되어 있어야 하며 **만 1~2세, 만 3~5세 식단표가 각각 게시**되어 있어야 합니다.
- 영유아의 각 연령에 **알맞은 크기와 염도(0.3~0.5%)**로 제공합니다.
- 육류, 가금류, 난류, 수산물 제공 시 식재의 중심(육·가금류 75°C/어류 85°C)까지 완전히 익혀 제공합니다.
- 표면이 미끄러운 음식(난류, 방울토마토 등)은 반드시 잘라서 제공합니다.
- 고춧가루가 첨가된 식품은 맵거나 짜지 않게 고춧가루 함량을 조절하여 제공합니다.(영아의 경우 **고춧가루 제외**하여 제공합니다.)

■ 식품알레르기 원아 관리

- 원아 입소 시 반드시 식품알레르기 조사를 진행하여야 합니다.
- 알레르기 번호 표기 식단은 알레르기 원아 **학부모에게 제공 및 원내 게시, 보관**하여야 합니다.
- 식품알레르기 표기 식단을 확인하여 조리하며, 알레르기 유발식품은 같은 식품군 내에서 대체식을 이용하여 제공합니다.

■ 어린이 기호식품 품질인증

- 어린이 기호식품 중 안전하고 영양을 고루 갖춘 제조·가공·유통·판매를 권장하기 위하여 식품의약품안전처장이 품질인증을 해주는 제도이고, 「**식품안전나라(foodsafetykorea.go.kr)→건강·영양→어린이·청소년 식생활 안전관리→어린이 기호식품 품질인증**」에서 인증 제품 확인이 가능합니다.



■ 나트륨·당류 저감 식품

- 나트륨·당류 저감 표시기준이란 나트륨·당류의 함유 사실이나 함유 정도를 '덜', '감소', '라이트', '줄인', '적은' 등 유사한 용어로 표시하는 것을 말합니다. 현재 **나트륨 저감 표시 적용 대상 품목**은 유탕면, 즉석섭취식품, 즉석조리식품, 만두 등이며, **저당 표시 적용 대상 품목**은 가공유, 발효유 등이 해당됩니다. 제품 선택 시 나트륨·당류를 줄인 제품을 우선 선택하여 제공하시기 바랍니다.

■ 생일 및 특별식단

- 생일잔치 또는 견학 시 아래 식단으로 감수 없이 사용 가능합니다.

생일식단(5가지 중 선택)														특별식단(4가지 중 선택)								
오전 간식		과일, 죽, 스프 中 택1												과일, 죽, 스프 中 택1								
점심	쌀밥 미역국⑤⑥⑬ 닭살양념구이⑤⑥⑬ 애호박나물 배추(백)김치⑨	쌀밥 들깨미역국⑤⑥ 쇠불고기⑤⑥⑬ 콩나물잡채⑤⑥⑬ 배추(백)김치⑨	쌀밥 미역국⑤⑥ 돈가스①②⑤⑥⑩ &소스⑫ 감자샐러드①⑤ 배추(백)김치⑨	오므라이스 ①⑤⑩⑫⑬ 함박스테이크 ①②⑤⑥⑩⑬ &소스⑤ 코울슬로①⑤ 깍두기⑨	짜장면⑤⑥⑩⑬ (또는 밥) 새우크림소스볶음 ②⑤⑨ 양상추과일샐러드 ⑤⑥ 단무지	볶음밥·주먹밥·덮밥·김밥 (모든 종류 가능) 음료 또는 과일	오후 간식	생일케이크①②⑤⑥, 우유②												빵①②⑤⑥, 우유② 또는 해당일 오후간식		
	열량 (kcal)	단백질 (g)	칼슘 (mg)	433	17	280		537	19	312	557	18	283	547	19	272	468	21	330	423	14	257

■ 선택메뉴

- 아래의 선택 메뉴는 감수 없이 변경 가능합니다.

구분	날짜	일반 메뉴	선택 메뉴
간식대체	해당일	과일	모든 종류의 채소스틱 ※ 치즈 또는 요거트 등 추가제공 가능
		채소스틱	모든 종류의 과일 ※ 치즈 또는 요거트 등 추가제공 가능
		짬 간식	모든 종류의 짬 간식 (고구마, 감자, 단호박, 달걀, 옥수수 등)
수산물대체	10일	점심 동태살엿장조림	훈제오리구이②⑤⑥⑬
	16일	점심 가지미구이	닭살데리야끼볶음⑤⑥⑬
	26일	점심 삼치양념찜	돈목살볶음⑤⑥⑩⑫⑬
스프대체	4일	오전간식 옥수수스프	옥수수죽
	18일	오전간식 당근스프	당근죽⑤⑥
메뉴대체	1일	점심 돼지목살구이	돈육양배추볶음⑤⑥⑩
	5일	점심 익힌부추나물	김구이
		오후간식 볶음우동	미니우동⑤⑥
	10일	오후간식 가지라따무이(가지애호박그라탕)	가지토마토스파게티⑥⑩⑫
	12일	점심 돼지갈비탕	돈육시래기된장국⑤⑥⑩
	16일	점심 수제비국	맑은호박국⑤⑥
	17일	오후간식 들기름막국수	간장비빔국수⑤⑥
	23일	오후간식 꼬마김밥	꼬마주먹밥⑤
	26일	오후간식 푸실리파스타	모든 종류의 파스타



만 1~2세 일반식 식단표



▶ 식단 작성자 : 부평구어린이사회복지급식관리지원센터 영양팀

원 명 : 소나무어린이집

일자	1(월)	2(화)	3(수)	4(목)	5(금)	6(토)								
오전 간식	타락죽 ^②	바나나	 지방선거	옥수수수프 ^{②⑤⑥⑬}	과일(토마토 ^⑩)	 현충일								
점심	쌀밥 팽이된장국 ^{⑤⑥} 돈육양배추볶음 ^⑩ 오이무침 깍두기 ^⑨	쌀밥 미역국 ^{⑤⑥⑬} 닭살양념구이 ^{⑤⑥⑬} 애호박나물 배추(백)김치 ^⑨		보리밥 황태뭇국 ^{⑤⑥} 달걀말이 ^{①⑤} 시금치나물 ^{⑤⑥} 배추(백)김치 ^⑨	현미밥 콩나물국 ^⑤ 쇠불고기 ^{⑤⑥⑬} 김구이 배추(백)김치 ^⑨									
오후 간식	치즈스틱 ^{①②⑤⑥}	시리얼 우유 ^②		찐단호박, 우유 ^②	미니우동 ^{⑤⑥} , 마시는요거트 ^②									
열량 (kcal)	단백질 (g)	칼슘 (mg)	340	15	240	535	20	329	440	18	352	394	17	204

일자	8(월)	9(화)	10(수)	11(목)	12(금)	13(토)														
오전 간식	과일(바나나)	야채스프.치즈 ^②	채소스틱(당근), 떠먹는요거트 ^②	녹두죽	과일(골드키위)	치즈 ^②														
점심	쌀밥 안매운김치국 ^⑨ 닭다리살소금구이 ^{⑤⑥} 알감자조림 ^{⑤⑥} 깍두기 ^⑨	수수밥 아욱된장국 ^{⑤⑥} 미트볼채소볶음 ①②⑤⑥⑩⑬ 파프리카샐러드 ^{①⑤} 배추(백)김치 ^⑨	삼색나물비빔밥 ^{⑤⑥} 동태살연장조림 ^{⑤⑥} 배추(백)김치 ^⑨ (국 또는 차)	차조밥 맑은배추국 ^{⑤⑥} 차돌박이숙주볶음 ^{⑤⑥⑩} 참나물무침 ^{⑤⑥} 깍두기 ^⑨	흑미밥 돈육시래기된장국 ^{⑤⑥} 두부부침 ^{⑤⑥} & 양념장 ^{⑤⑥} 새콤무생채 배추(백)김치 ^⑨	잡채달걀 ^{⑤⑥} 떡갈비구이 ^{⑤⑥⑩⑬} 배추(백)김치 ^⑨														
오후 간식	빵(모닝 ^{①②⑤} , 우유 ^②)	김가루주먹밥 ^{⑤⑥} , (옥수수수염)차	가지토마토스파게티 ^⑥ ⑩⑬	구운(찐)달걀 ^① , 우유 ^②	곡물쿠키 ^{①②④⑤⑥} , 고칼슘두유 ^⑤	과일(멜론)														
열량 (kcal)	단백질 (g)	칼슘 (mg)	460	19	289	481	18	254	333	16	214	538	22	318	507	20	213	330	13	148

일자	15(월)	16(화)	17(수)	18(목)	19(금)	20(토)																	
오전 간식	과일(배), 우유 ^②	치즈죽 ^②	채소스틱(오이), 떠먹는요거트 ^②	당근스프 ^{②⑤⑥⑩}	과일(수박)	고칼슘두유 ^⑤																	
점심	쌀밥 얼갈이된장국 ^{⑤⑥} 달걀장조림 ^{①⑤⑥} 얼무나물 ^{⑤⑥} 배추(백)김치 ^⑨	기장밥 수제빫국 ^⑥ 가지구이 ^{⑤⑥} 상추무침 ^{⑤⑥} 깍두기 ^⑨	카레라이스 ^{②⑤⑥⑩⑬⑭} 군만두 ^{⑤⑥⑩} 깍두기 ^⑨ (국 또는 차)	잡곡밥 미소장국 ^{⑤⑥} 쇠고기 참스테이크 ⑤⑥⑩⑬ 버섯볶음 ^⑤ 배추(백)김치 ^⑨	흑미밥 우동국 ^{⑤⑥} 당면찜닭 ^{⑤⑥⑬} 숙주나물무침 ^{⑤⑥} 배추(백)김치 ^⑨	유부초밥 ^{①⑤⑥} 맛살마요무침 ^{①⑤⑥⑧⑩} 깍두기 ^⑨																	
오후 간식	모듬어묵탕 ^{⑤⑥}	채소전 ^{⑤⑥} , 저당주스	간장비빔국수 ^{⑤⑥}	찐감자 우유 ^②	빵(와플 ^{①②⑤⑥}), 마시는요거트 ^②	과일(참외)																	
열량 (kcal)	단백질 (g)	칼슘 (mg)	398	19	399	544	19	322	446	14	192	590	18	397	485	18	370	427	19	198	408	14	293

일자	22(월)	23(화)	24(수)	25(목)	26(금)	27(토)														
오전 간식	과일(자른포도), 치즈 ^②	크림스프 ^②	채소스틱(파프리카), 떠먹는요거트 ^②	게살죽 ^{①⑤⑥⑧⑩}	과일(참외)	치즈 ^②														
점심	쌀밥 미역국 ^{⑤⑥} 콩나물불고기 ^{⑤⑥⑩} 양배추나물 ^{⑤⑥} 깍두기 ^⑨	기장밥 쇠고기뭇국 ^{⑤⑥⑬} 삼색달걀찜 ^① 청목무침 ^{⑤⑥} 배추(백)김치 ^⑨	김치볶음밥 ^{⑤⑨} 고로케 ^{①②⑤⑥} 단무지 (국 또는 차)	현미밥 맑은유뺀국 ^{⑤⑥} 순살닭볶음탕 ^{⑤⑥⑬} 김자반 ^⑤ 배추(백)김치 ^⑨	차조밥 살파된장국 ^{⑤⑥} 삼치양념찜 ^{⑤⑥} 청경채나물 ^{⑤⑥} 깍두기 ^⑨	연두부비빔밥 ^{⑤⑥} 물만두국 ^{⑤⑥⑩} 배추(백)김치 ^⑨														
오후 간식	팍팍치킨 ^{⑤⑥⑬} , 과채주스	꼬마주먹밥 ^{①⑤} , (보리)차	과일우유화채 ^②	찐고구마 우유 ^②	푸실리파스타 ^{⑤⑥⑩⑬} , 마시는요거트 ^②	과일(자두)														
열량 (kcal)	단백질 (g)	칼슘 (mg)	460	20	212	446	19	219	473	14	279	500	23	331	362	17	220	278	11	195

일자	29(월)	30(화)						
오전 간식	과일(수박 ^⑩)	잔멸치죽						
점심	쌀밥 사각어묵국 ^{⑤⑥} 저당쇠고기장조림 ^{⑤⑥⑩} 오이나물 ^{⑤⑥} 배추(백)김치 ^⑨	잡곡밥 호박된장국 ^{⑤⑥} 제육볶음 ^{⑤⑥⑩} 가지나물 ^{⑤⑥} 배추(백)김치 ^⑨						
오후 간식	빵(채소모닝빵 ^{①②⑤⑥}), 우유 ^②	감자샐러드 ^{①⑤} , (매실)차						
열량 (kcal)	단백질 (g)	칼슘 (mg)	461	20	303	476	18	299

☆알레르기유발 22가지 식품
 ①난류, ②우유, ③메밀, ④팥콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬야황산류, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함), ⑳자
 ※ 위에 제시한 식품알레르기 유발 식품 및 특정 식품에 알레르기 증상을 보이는 아동이 있을 경우, 메뉴를 확인하시고 어린이집과 부모가 협의하여 적절한 대체식(또는 제외식)을 제공해야 합니다.
 ※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.
 ※ 파란색 메뉴는 만 3~5세와 구분하여 제공해야 합니다.
 ※ 만둣국, 수제빫국 등이 제공될 시에는 밥량을 조절하여 배식해주세요.

원산지 표시안내	쌀	콩	배추(백)김치		쇠고기		돼지고기	닭고기	오리고기			
	(죽, 누룽지)	(두부, 콩비지)	배추	고춧가루	수입산	국내산						
	국내산	국내산	국내산	국내산	호주산	육우						
	수산물			식육·어육 가공품								
동태살			미트볼		훈제오리		떡갈비		팍팍치킨		김밥 햄	
러시아			돼지고기: 쇠고기:		오리고기:		돼지고기: 쇠고기:		닭고기:		돼지고기: 쇠고기:	

- ▶ **하늘색** : 저염 식습관 형성을 위해 매주 수요일 점심은 '국 없는 날'로 운영되며, 아이들의 기호도를 반영한 일품식 메뉴가 제공됩니다.
- ▶ **분홍색** : 달지 않게 먹는 날로 당 함량을 줄인 저당 메뉴가 제공됩니다.
- ▶ **주황색** : 탄소발자국 줄이는 날로 이산화탄소 배출량을 줄이는 메뉴가 제공됩니다.
- ▶ **노란색** : 테마음식(세계음식-이탈리아)을 제공하는 날로 18일 점심 메뉴로 '버섯크림리조트'가 제공 됩니다. (식단 공지사항을 참고해주세요.)
- ▶ **소중해** : 매주 금요일은 소비기한 확인하는 날! 급식소 내 식품의 소비기한을 중점적으로 확인해요!
- ▶ **초록색** : 이달의 채소 가지 (을) 먹는 날
보라색 겉절이와 부드러운 식감이 특징이며, 국내에서는 나물류의 요리에 사용됩니다. 가지에는 수분과 칼륨이 다량 함유되어 있어 이뇨 작용을 촉진하여 노폐물 배출에 도움을 주는 채소입니다.

만 3~5세 일반식 식단표

▶ 식단 작성자 : 부평구어린이사회복지급식관리지원센터 영양팀

원 명 : 소나무어린이집

일자	1(월)	2(화)	3(수)	4(목)	5(금)	6(토)																	
오전 간식	타락죽②	바나나	 지방선거	옥수수수프②⑤⑥⑬	과일(토마토⑩)	 현충일																	
점심	쌀밥 팽이된장국⑤⑥ 돈육양배추볶음⑩ 오이무침 깍두기⑨	쌀밥 미역국⑤⑥⑬ 닭살양념구이⑤⑥⑮ 애호박나물 배추(백)김치⑨		보리밥 황태뭇국⑤⑥ 달걀말이①⑤ 시금치나물⑤⑥ 배추김치⑨	현미밥 콩나물국⑤ 쇠불고기⑤⑥⑬ 김구이 배추김치⑨																		
오후 간식	치즈스틱①②⑤⑥	시리얼 우유②		찐단호박, 우유②	미니우동⑤⑥ 마시는요거트②																		
영양 (kcal)	탄백질 (g)	칼슘 (mg)	524	23	369	747	28	369	607	25	149	565	23	234									
일자	8(월)	9(화)	10(수)	11(목)	12(금)	13(토)																	
오전 간식	과일(바나나)	야채스프.치즈②	채소스틱(당근), 떠먹는요거트②	녹두죽	과일(골드키위)	치즈②																	
점심	쌀밥 안매운김치국⑨ 닭다리살소금구이⑮ 알감자조림⑤⑥ 깍두기⑨	수수밥 아욱된장국⑤⑥ 미트볼채소볶음 ①②⑤⑥⑩⑬ 파프리카샐러드①⑤ 배추김치⑨	삼색나물비빔밥⑤⑥ 동태살엿장조림⑤⑥ 배추김치⑨ (국 또는 차)	차조밥 맑은배추국⑤⑥ 차돌박이숙주볶음⑤⑥⑬ 참나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	흑미밥 돈육시래기된장국 두부부침⑤&양념장⑤⑥ 새콤무생채 배추김치⑨	잡채덮밥⑤⑥ 떡갈비구이⑤⑥⑩⑬ 배추김치⑨																	
오후 간식	빵(모닝)①②⑤⑥, 우유②	김가루주먹밥⑤⑥, (옥수수수염)차	가지토마토스파게티⑥ ⑩⑫	구운(찐)달걀①, 우유②	곡물쿠키①②④⑤⑥, 고칼슘두유⑤	과일(멜론)																	
영양 (kcal)	탄백질 (g)	칼슘 (mg)	637	26	323	673	25	305	465	21	254	758	31	367	714	27	241	476	18	161			
일자	15(월)	16(화)	17(수)	18(목)	19(금)	20(토)																	
오전 간식	과일(배), 우유②	치즈죽②	채소스틱(오이), 떠먹는요거트②	당근스프②⑤⑥⑬	과일(수박)	고칼슘두유⑤																	
점심	쌀밥 얼갈이된장국⑤⑥ 달걀장조림①⑤⑥ 얼무나물⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 수제빫국⑥ 가지미구이⑤⑥ 상추무침⑤⑥ 깍두기⑨	카레라이스②⑤⑥⑫⑬⑮ 군만두⑤⑥⑩ 깍두기⑨ (국 또는 차)	잡곡밥 미소장국⑤⑥ 쇠고기 참스테이크 ⑤⑥⑫⑬ 버섯볶음⑤ 배추(백)김치⑨	흑미밥 우동국⑤⑥ 당면찜닭⑤⑥⑮ 숙주나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	유부초밥①⑤⑥ 맛살마요무침①⑤⑥⑧⑫ 깍두기⑨																	
오후 간식	모듬어묵탕⑤⑥	채소전⑤⑥, 저당우유	간장비빔국수⑤⑥	찐감자 우유②	빵(와플)①②⑤⑥, 마시는요거트②	과일(참외)																	
영양 (kcal)	탄백질 (g)	칼슘 (mg)	543	27	493	762	27	358	639	19	220	839	24	489	676	25	448	609	26	229	561	17	365
일자	22(월)	23(화)	24(수)	25(목)	26(금)	27(토)																	
오전 간식	과일(자른포도), 치즈②	크림스프②	채소스틱(파프리카), 떠먹는요거트②	게살죽①⑤⑥⑧⑫	과일(참외)	치즈②																	
점심	쌀밥 미역국⑤⑥ 콩나물불고기⑤⑥⑩ 양배추나물⑤⑥ 깍두기⑨	기장밥 쇠고기뭇국⑤⑥⑬ 삼색달걀찜① 청포묵무침⑤⑥ 배추김치⑨	김치볶음밥⑤⑨ 고로케①②⑤⑥ 단무지 (국 또는 차)	현미밥 맑은우뚝국⑤⑥ 순살닭볶음탕⑤⑥⑮ 김자반⑤ 배추김치⑨ 깍두기⑨	차조밥 실파된장국⑤⑥ 삼치양념찜⑤⑥ 청경채나물⑤⑥ 깍두기⑨	연두부비빔밥⑤⑥ 물만둣국⑤⑥⑩ 배추김치⑨																	
오후 간식	팍큰치킨⑤⑥⑮, 과채주스	꼬마주먹밥①⑤, (보리)차	과일우유화채②	찐고구마 우유②	푸실리파스타⑤⑥⑫, 마시는요거트②	과일(자두)																	
영양 (kcal)	탄백질 (g)	칼슘 (mg)	676	29	259	620	26	251	681	18	354	699	32	388	510	24	263	396	15	233			
일자	29(월)	30(화)	<p>☆ 알레르기 유발 22가지 식품 ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧계, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬야황산류, ⑭호두, ⑮달고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함), ⑳잔</p> <p>※ 위에 제시한 식품알레르기 유발 식품 및 특정 식품에 알레르기 증상을 보이는 아동이 있을 경우, 메뉴를 확인하시고 어린이집과 부모가 협의하여 적절한 대체식(또는 제외식)을 제공해야 합니다. ※ 야황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.</p> <p>※ 파란색 메뉴는 만 1~2세와 구분하여 제공해야 합니다. ※ 만둣국, 수제빫국 등이 제공될 시에는 방향을 조절하여 배식해주세요.</p>																				
오전 간식	과일(수박⑩)	잔멸치죽																					
점심	쌀밥 사각어묵국⑤⑥ 저당쇠고기장조림⑤⑥⑮ 오이나물⑤⑥ 배추김치⑨	잡곡밥 호박된장국⑤⑥ 제육볶음⑤⑥⑩ 가지나물⑤⑥ 배추김치⑨																					
오후 간식	빵(채소모닝빵)①②⑤⑥, 우유②	감자샐러드①⑤, (매실)차																					
영양 (kcal)	탄백질 (g)	칼슘 (mg)	639	27	344	656	24	323															
원산지 표시안내	쌀	콩	배추김치		쇠고기		돼지고기	닭고기	오리고기														
	(죽, 누룽지)	(두부, 콩비지)	배추	고춧가루	수입산	국내산																	
	국내산	국내산	국내산	국내산	호주산	육우	국내산	국내산	국내산														
	수산물		식육·어육 가공품																				
	동태살		미트볼	훈제오리	떡갈비		팍큰치킨	김밥 햄															
러시아		돼지고기: 쇠고기:	오리고기:	돼지고기: 쇠고기:		닭고기:	돼지고기: 쇠고기:																

▶ **하늘색** : 저염 식습관 형성을 위해 매주 수요일 점심은 '국 없는 날'로 운영되며, 아이들의 기호도를 반영한 일품식 메뉴가 제공됩니다.

▶ **분홍색** : 달지 않게 먹는 날로 당 함량을 줄인 저당 메뉴가 제공됩니다.

▶ **주황색** : 탄소발자국 줄이는 날로 이산화탄소 배출량을 줄이는 메뉴가 제공됩니다.

▶ **노란색** : 테마음식(세계음식-이탈리아)를(을) 제공하는 날로 18일 점심 메뉴로 '버섯크림리조또'가 제공 됩니다. (식단 공지사항을 참고해주세요.)

▶ **소중해** : 매주 금요일은 소비기한 확인하는 날! 급식소 내 식품의 소비기한을 중점적으로 확인해요!

▶ **초록색** : 이달의 채소 가지 (을) 먹는 날

보라색 겹겹과 부드러운 식감이 특징이며, 국내에서는 나물류의 요리에 사용됩니다. 가지에는 수분과 칼륨이 다량 함유되어 있어 이뇨 작용을 촉진하여 노폐물 배출에 도움을 주는 채소입니다.