

이유식 중기(만 7~8개월) 식단표



▶ 식단 작성자 : 부평구어린이사회복지급식관리지원센터 영양팀

원 명 : ○○○어린이집

일자			31(월)									1(토)																	
중기			달걀노른자콩나물죽 ① ⑤									※알레르기유발 22가지 식품 ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고동어, ⑧계, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류, ⑭로주, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함), ⑲잔 ※ 위에 제시한 식품알레르기 유발 식품 및 특정 식품에 알레르기 증상을 보이는 아들이 있을 경우, 메뉴를 확인하시고 어린이집과 부모가 합의하여 적절한 대체식(또는 제외식)을 제공해야 합니다. ※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.									닭가슴살양파죽⑮								
열량 (kcal)	단백질 (g)	칼슘 (mg)															63	3	2										
일자			3(월)			4(화)			5(수)			6(목)			7(금)			8(토)											
중기			임연수양파죽			임연수양파죽			쇠고기양배추죽⑮			쇠고기양배추죽⑮			달걀노른자호박죽①			달걀노른자호박죽①											
열량 (kcal)	단백질 (g)	칼슘 (mg)	69	3	4	69	3	4	52	3	7	52	3	7	84	2	17	84	2	17									
일자			10(월)			11(화)			12(수)			13(목)			14(금)			15(토)-광복절											
중기			닭가슴살당근죽⑮			닭가슴살당근죽⑮			동태살무죽			동태살무죽			닭가슴살김죽⑮														
열량 (kcal)	단백질 (g)	칼슘 (mg)	63	3	3	63	3	3	59	3	7	59	3	7	65	4	8												
일자			17(월)			18(화)			19(수)			20(목)			21(금)			22(토)											
중기			대체공휴일			쇠고기무죽⑮			가자미살감자죽			가자미살감자죽			달걀노른자양파죽①			달걀노른자양파죽①											
열량 (kcal)	단백질 (g)	칼슘 (mg)				72	3	3	65	3	6	65	3	6	84	2	17	84	2	17									
일자			24(월)			25(화)			26(수)			27(목)			28(금)			29(토)											
중기			가자미살배추죽			가자미살배추죽			두부당근죽⑤			두부당근죽⑤			쇠고기버섯죽⑮			쇠고기버섯죽⑮											
열량 (kcal)	단백질 (g)	칼슘 (mg)	65	3	8	65	3	8	64	2	8	64	2	8	87	3	2	87	3	2									
원산지 표시안내	쌀			콩			쇠고기						닭고기			수산물													
	(죽, 누룽지)			(두부, 콩비지)			수입			국내산																			
	국내산			국내산			v한우 □육우 □젓소			국내산			동태: 원양어산																

이유식 중기 (7~8개월)

제공 형태		죽 또는 으개거나 같은 반고형식, 죽은 덩어리지게 ‘뚝뚝’ 떨어지는 농도(쌀:물=1:7)
횟수 및 분량		한 번에 약 70~120g을 주식으로 1회, 간식으로 2회 제공
사용 가능한 식품	곡류	쌀, 찹쌀, 수수, 현미, 자조, 기장, 보리, 밤, 감자, 고구마
	채소	단호박, 애호박, 양배추, 브로콜리, 콜리플라워, 당근, 시금치, 무, 오이, 청경채, 비타민, 알배추, 아욱, 양파, 버섯류
	과일	바나나, 사과, 배, 참외, 수박, 자두
	콩류	완두콩, 강낭콩, 두부
	육류	쇠고기, 닭가슴살
	난류	달걀노른자(완전히 익혀서 제공)
	요제품류	플레인 요구르트
	어·패류	흰살생선
해조류		미역, 김
주의사항		*참고 : 『2021년 영유아 단계급식 가이드 라인 1인 1회 적정배식량 식품의약품안전처, 중앙급식관리지원센터』, 『2025년 어린이급식관리지원센터 식단운영관리 지침, 식품의약품안전처, 2024.』 *아이의 발달 상황이나 알레르기 유무에 따라 유동적으로 진행하세요. 며칠 빨리 먹이고 늦게 먹이는대는 문제 없습니다.
		① 새로운 식품은 식품 알레르기 반응 확인을 위해 최소 2~3일 정도의 간격을 두고 제공합니다. ② 영·유아가 음식의 질감을 충분히 느낄 수 있도록 재료는 잘게 잘고 잘게 다져 제공합니다. ③ 철 결핍을 예방하기 위해 철분이 풍부한 보충식(붉은 고기 등)을 매일 섭취합니다. ④ 식품 알레르기 반응이 나타나면 해당 이유식을 중단하고, 다른 이유식으로 대체합니다. ⑤ 소금이나 조미료는 사용하지 않습니다. ⑥ 꿀은 보툴리눔균과 독소가 있어서 영아에게는 먹이지 않도록 합니다.

※ 기타 문의사항: 영양팀 ☎070-4814-6146



이유식 후기(만 9~11개월) 식단표



▶ 식단 작성자 : 부평구어린이사회복지급식관리지원센터 영양팀

원 명 : ○○○어린이집

일자		31(월)			※ 알레르기 유발 22가지 식품 ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧계, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함), ⑳젓 ※ 위에 제시한 식품알레르기 유발 식품 및 특정 식품에 알레르기 증상을 보이는 아동을 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.												1(토)			
오전 간식		달걀노른자죽①															고칼슘두유⑤			
후기		돈육콩나물무른밥⑤⑩															쇠고기당근무른밥⑥			
오후 간식		과일(바나나)															과일(수박)			
영양 (kcal)	단백질 (g)	지방 (mg)	204	8	27													156	6	47
일자		3(월)			4(화)			5(수)			6(목)			7(금)			8(토)			
오전 간식		연두부죽⑤			콩나물죽⑤			시금치죽			동태살채소죽			무죽			아기치즈②			
후기		돈육배추무른밥⑩			임연수양파무른밥			닭살양배추무른밥⑤			쇠고기애호박무른밥⑥			돈육오이무른밥⑩			달걀노른자호박무른밥①			
오후 간식		참외			마시는요거트②			사과			채소스틱(당근)			옥수수퓨레			과일(참외)			
영양 (kcal)	단백질 (g)	지방 (mg)	172	7	16	190	6	35	172	7	13	198	7	20	201	7	152	200	8	153
일자		10(월)			11(화)			12(수)			13(목)			14(금)			15(토)-광복절			
오전 간식		버섯죽			잡곡죽			채소죽			누룽지죽			흑임자죽						
후기		쇠고기가지무른밥⑥			닭살청경채무른밥⑤			동태살무른밥			돈육양배추무른밥⑩			닭살김무른밥⑤						
오후 간식		과일(배)			아기치즈②			과일(수박)			채소스틱(자른파프리카)			감자퓨레						
영양 (kcal)	단백질 (g)	지방 (mg)	179	6	7	224	10	143	157	5	16	167	6	14	201	9	80			
일자		17(월)			18(화)			19(수)			20(목)			21(금)			22(토)			
오전 간식		대체공휴일			양파죽			참깨죽			근대죽			단호박죽			아기치즈②			
후기					쇠고기무른밥⑥			돈육감자무른밥⑩			가자미살콩나물무른밥⑤			달걀노른자버섯무른밥①			닭살양파무른밥⑤			
오후 간식					떠먹는요거트②			과일(자른샤인머스켓)			채소스틱(데진브로콜리)			고구마퓨레			과일(바나나)			
영양 (kcal)	단백질 (g)	지방 (mg)	225	8	85	205	7	49	156	6	21	215	8	30	173	10	130			
일자		24(월)			25(화)			26(수)			27(목)			28(금)			29(토)			
오전 간식		잔멸치죽			아기치즈죽②			녹두죽			현미찰쌀죽			김가루죽			고칼슘두유⑤			
후기		돈육배추무른밥⑩			가자미살시금치무른밥			두부당근무른밥⑤			닭살무른밥⑤			쇠고기가지무른밥⑥			돈육버섯무른밥⑩			
오후 간식		과일(참외)			마시는요거트②			과일(자른샤인머스켓)			채소스틱(오이)			단호박퓨레			과일(자두)			
영양 (kcal)	단백질 (g)	지방 (mg)	192	11	75	215	8	103	180	5	21	157	7	7	192	6	23	146	8	57
원산지 표시안내		쌀			콩			쇠고기			닭고기			돼지고기			수산물			
		(죽, 누룽지)			(두부, 콩비지)			수입												국내산
		국내산			국내산			v한우 □육우 □젓소			국내산			국내산			동태: 원양어산			

이유식 후기 (만 9~11개월)

제공 형태	무른 밥 형태의 고형식 농도(쌀:물=1:5)	
횟수 및 분량	한 번에 약 130~180g을 주식으로 2회, 간식으로 2회 제공	
사용 가능한 식품	곡류	쌀, 찰쌀, 수수, 현미, 차조, 기장, 보리, 밤, 감자, 고구마, 옥수수, 밀가루음식
	채소	단호박, 애호박, 양배추, 브로콜리, 콜리플라워, 당근, 시금치, 무, 오이, 청경채, 비트, 알배추, 아욱, 양파, 버섯류, 우엉, 연근, 콩나물
	과일	바나나, 사과, 배, 참외, 수박, 자두, 메론, 포도, 딸기, 귤, 오렌지
	콩류	완두콩, 강낭콩, 두부
	육류	쇠고기, 닭가슴살, 기름기 적은 돼지고기(안심)
	난류	달걀노른자(완전히 익혀서 제공)
	유제품류	플레인 요거트, 아기치즈
주의사항	어패류	흰살생선
	해조류	미역, 김
*참고 : 『2021년 영유아 단계급식 가이드 라인 1인 1회 적정배식량, 식품의약품안전처, 중앙급식관리지원센터』, 『2025년 어린이급식관리지원센터 식단운영관리 지침, 식품의약품안전처, 2024』, *아이의 발달 상황이나 알레르기 유무에 따라 유동적으로 진행하세요. 며칠 빨리 먹이고 늦게 먹이는 문제는 없습니다. ① 재료의 질감을 느낄 수 있도록 3~5mm 정도로 썰거나 다집니다. ② 매끼 모두 다른 식단을 제공합니다. ③ 채소, 과일은 잘게 잘라 제공합니다. ④ 철 결핍을 예방하기 위해 철분이 풍부한 보충식(붉은 고기 등)을 섭취합니다. ⑤ 소금이나 조미료는 사용하지 않고, 천연조미료, 육수를 이용하여 맛을 냅니다. ⑥ 꿀은 보툴리눔균과 독소가 있어서 영아에게는 먹이지 않도록 합니다. ▶ 12개월이 되면 → 유아용 국과 반찬을 조금씩 시도해봅니다. → 스틱 형태의 채소나 과일은 치아발달을 도울 수 있으나 한 번에 삼키지 않도록 주의하시기 바랍니다. ※ 기타 문의사항: 영양팀 ☎070-4814-6146		



8월 만 12개월, 1, 2세 영아 식단표



출처 : 부평구 어린이.사회복지식관리지원센터

일자	3(월)			4(화)			5(수)			6(목)			7(금)						
오전 간식	연두부죽⑤			크림스프②③⑤⑥⑬, 모닝빵			시금치죽⑤⑥, 당근			참치죽			무죽, 참외						
점심	쌀밥 안매운김치국⑤ 저당돼지갈비찜⑤⑥⑬ 열무나물⑤⑥ 각두기⑤			흑미밥 물만둣국⑤⑥⑬ 임연수데리야끼조림⑤⑥ 도토리묵무침⑤⑥ 배추(백)김치⑤			카레라이스 ②③⑤⑥⑬⑭⑮ 달걀양배추볶음⑤⑥ 각두기⑤ 미소장국			수수밥 아욱된장국⑤⑥ 쇠고기굴소스조림 ③⑤⑥⑬ 애호박나물 각두기⑤			차조밥 우동국⑤⑥ 떡갈비구이⑤⑥⑬⑭ 새콤오이무침 배추(백)김치⑤						
오후 간식	미니핫도그, 우유②			유부초밥①⑤⑥, 마시는요거트②			시리얼⑤, 우유②			구운(찐)달걀①, 우유②			우유스틱브레드①②③⑥, 마시는요거트②						
영량 (kcal)	단백 질 (g)	지방 (mg)	353	15	182	527	22	338	514	18	267	525	24	337	441	19	193		
일자	10(월)			11(화)			12(수)			13(목)			14(금)						
오전 간식	버섯죽⑤⑥			치즈잡곡죽②			채소죽, 파프리카			누룽지죽			흑임자죽, 멜론						
점심	쌀밥 사각어묵국⑤⑥ 다진쇠고기가지볶음 ⑤⑥⑬ 숙주나물무침⑤⑥ 각두기⑤			현미밥 호박된장국⑤⑥ 훈제오리구이②③⑤⑥⑬ &우쌈 청경채나물⑤⑥ 각두기⑤			안매운김치볶음밥⑤⑥ 너비아니조림①③⑤⑥⑨⑭ 각두기⑤ 보리차			보리밥 맑은유국⑤⑥ 돈육불고기⑤⑥⑬ 양배추찜 &저염참치⑤⑥ 각두기⑤			기장밥 미역국⑤⑥ 순살닭볶음탕⑤⑥⑬ 마카로니샐러드①③⑥ 각두기⑤						
오후 간식	찐만두,우유②			과일요거트범벅②			꿀호떡, 우유②			찐감자, 우유②			꼬마주먹밥⑤, 마시는요거트②						
영량 (kcal)	단백 질 (g)	지방 (mg)	373	14	196	303	13	153	370	16	176	473	21	320	542	21	237		
일자	17(월)			18(화)			19(수)			20(목)			21(금)						
오전 간식				양파스프②③⑤⑥⑬, 모닝빵			참깨죽, 데친브로컬리			근대죽⑤⑥			치즈단호박죽						
점심	 광복절 대체공휴일			차조밥 무쌈국⑤⑥ 쇠고기당면볶음⑤⑥⑬ 얼갈이나물⑤⑥ 배추(백)김치⑤			돈육굴소스덮밥⑤⑥⑬⑭ 고로케①②③⑥ 각두기⑤ 감자싹볶음			잡곡밥 초당순두부찌개①③⑤⑥⑨ 달걀채소조림⑤⑥⑦ 콩나물무침⑤⑥ 배추(백)김치⑤			수수밥 모듬버섯국⑤⑥ 삼색달걀말이①③⑤ 불어묵조림⑤⑥ 각두기⑤						
오후 간식				현미강정①②④⑤⑥, 우유②			토마토스파게티⑥⑭⑮, 마시는요거트②			찐고구마, 우유②			수박우유화채②						
영량 (kcal)	단백 질 (g)	지방 (mg)	507	18	302	626	21	198	510	20	285	460	19	317					
일자	24(월)			25(화)			26(수)			27(목)			28(금)						
오전 간식	잔멸치죽			타락죽②, 자른샤인머스켓			녹두죽, 오이			현미찹쌀죽			김가루죽						
점심	쌀밥 감자된장국⑤⑥ 돈육채소볶음⑤⑥⑬ 양배추나물⑤⑥ 각두기⑤			기장밥 수제빻국⑤ 순살달걀비⑤⑥⑬ 시금치나물무침⑤⑥ 배추(백)김치⑤			삼색나물비빔밥⑤⑥ 잡쌀두부부침⑤ &양념장⑤⑥ 배추(백)김치⑤ 보리차			쌀밥 미역국⑤⑥ 달걀양념구이⑤⑥⑬ 애호박나물 배추(백)김치⑤			현미밥 맑은배추국⑤⑥ 쇠불고기⑤⑥⑬ 가지나물무침⑤⑥ 각두기⑤						
오후 간식	간장비빔국수, 우유②			채소주먹밥⑤, 매실차②			롤빵⑤,우유②			찐옥수수, 우유②			시리얼⑤, 우유②						
영량 (kcal)	단백 질 (g)	지방 (mg)	392	18	219	499	21	280	384	16	196	426	19	283	491	19	230		
일자	31(월)			☆알레르기유발 22가지 식품 ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧계, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함), ⑲잣 ※ 위에 제시한 식품알레르기 유발 식품 및 특정 식품에 알레르기 증상을 보이는 아동이 있을 경우, 메뉴를 확인하시고 어린이집과 부모가 협의하여 적절한 대체식품(또는 제외식품)을 제공해야 합니다. ※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.															
오전 간식	달걀죽①																		
점심	쌀밥 콩나물국⑤ 돈육삼겹살⑤⑥⑬⑭ 고구마순나물⑤⑥ 배추(백)김치⑤																		
오후 간식	과일(바나나), 우유②																		
영량 (kcal)	단백 질 (g)	지방 (mg)	34	20	310														
원산지 표시안내	쌀		콩		배추(백)김치		쇠고기		돼지고기		닭고기		오리고기						
	(죽, 누룽지)		(두부, 콩비지)		배추 고춧가루		국내산												
	국내산		국내산		국내산		국내산		한우										
	수산물		참치		훈제오리		베이컨		슬라이스햄		생선가스								
* 어린이집 사정에 의해 변경될 수 있습니다.																			



국립 어린이집



8월 만 3, 4 세 유아 식단표



출 처 : 부평구 어린이.사회복지급식관리지원센터

일자	3(월)			4(화)			5(수)			6(목)			7(금)			
오전 간식	연두부죽⑤			크림스프②⑤⑥⑩, 모닝빵			시금치죽⑤⑥, 당근			참치죽			무죽, 참외			
점심	쌀밥 안매운김치국⑤ 저당돼지갈비찜⑤⑥⑩ 얼무나물⑤⑥ 깍두기⑨			흑미밥 물만둣국⑤⑥⑩ 임연수대리야끼조림⑤⑥ 도토리묵무침⑤⑥ 배추(백)김치⑨			카레라이스 ②③⑤⑥⑩⑪⑫ 달걀양배추볶음⑤⑥ 깍두기⑨ 미소장국			수수밥 아욱된장국⑤⑥ 쇠고기굴소스조림 ⑤⑥⑩⑪ 애호박나물 깍두기⑨			차조밥 우동국⑤⑥ 떡갈비구이⑤⑥⑩⑪ 새콤오이무침 배추(백)김치⑨			
오후 간식	미니핫도그, 우유②			유부초밥①⑤⑥, 마시는요거트②			시리얼⑤, 우유②			구운(찐)달걀①, 우유②			우유스틱브레드①②⑤⑥, 마시는요거트②			
열량 (kcal)	529	23	280	763	31	445	721	24	290	738	34	397	631	26	222	
단백 질 (g)																
칼슘 (mg)																
일자	10(월)			11(화)			12(수)			13(목)			14(금)			
오전 간식	버섯죽⑤⑥			치즈잡곡죽②			채소죽, 파프리카			누룽지죽			흑임자죽, 멜론			
점심	쌀밥 사각어묵국⑤⑥ 다진쇠고기가지볶음 ⑤⑥⑩ 숙주나물무침⑤⑥ 깍두기⑨			현미밥 호박된장국⑤⑥ 훈제오리구이②③⑤⑥⑩ &무쌈 청경채나물⑤⑥ 깍두기⑨			안매운김치볶음밥⑤⑥ 너비아니조림①③⑤⑥⑨⑪ 깍두기⑨ 보리차			보리밥 맑은유부국⑤⑥ 돈육불고기⑤⑥⑩ 양배추찜 &저염쌈장⑤⑥ 깍두기⑨			기장밥 미역국⑤⑥ 순살닭볶음탕⑤⑥⑩ 마카로니샐러드①⑤⑥ 깍두기⑨			
오후 간식	찐만두,우유②			과일요거트범벅②			꿀호떡, 우유②			찐감자, 우유②			꼬마주먹밥⑤, 마시는요거트②			
열량 (kcal)	559	21	235	466	20	235	598	22	213	657	29	371	787	29	290	
단백 질 (g)																
칼슘 (mg)																
일자	17(월)			18(화)			19(수)			20(목)			21(금)			
오전 간식				양파스프②⑤⑥⑩, 모닝빵			참깨죽, 데친브로컬리			근대죽⑤⑥			치즈단호박죽			
점심				차조밥 무쌈국⑤⑥ 쇠고기당면볶음⑤⑥⑩ 얼갈이나물⑤⑥ 배추(백)김치⑨			돈육굴소스덮밥⑤⑥⑩⑪ 고로케①②③⑥ 깍두기⑨ 감자샐러드			잡곡밥 초당순두부찌개①⑤⑥⑨ 달걀채소조림⑤⑥⑦ 콩나물무침⑤⑥ 배추(백)김치⑨			수수밥 모듬버섯국⑤⑥ 삼색달걀말이①⑤ 볼어죽조림⑤⑥ 깍두기⑨			
오후 간식				현미강정①②④⑤⑥, 우유②			토마토스파게티⑥⑩⑫, 마시는요거트②			찐고구마, 우유②			수박우유화채②			
열량 (kcal)				732	25	389	904	29	234	715	28	317	638	26	366	
단백 질 (g)																
칼슘 (mg)																
일자	24(월)			25(화)			26(수)			27(목)			28(금)			
오전 간식	잔말치죽			타락죽②, 자른샤인머스켓			녹두죽, 오이			현미찰쌀죽			김가루죽			
점심	쌀밥 감자된장국⑤⑥ 돈육채소볶음⑤⑥⑩ 양배추나물⑤⑥ 깍두기⑨			기장밥 수제국⑥ 순살닭갈비⑤⑥⑩ 시금치나물무침⑤⑥ 배추(백)김치⑨			삼색나물비빔밥⑤⑥ 찰쌀두부부침⑤ &양념장⑤⑥ 배추(백)김치⑨ 보리차			쌀밥 미역국⑤⑥ 달걀양념구이⑤⑥⑩ 애호박나물 배추(백)김치⑨			현미밥 맑은배추국⑤⑥ 쇠불고기⑤⑥⑩ 가지나물무침⑤⑥ 깍두기⑨			
오후 간식	간장비빔국수, 우유②			채소주먹밥⑤, 매실차②			롤빵⑤,우유②			찐옥수수, 우유②			시리얼⑤, 우유②			
열량 (kcal)	556	26	262	720	30	355	544	22	226	585	26	314	690	26	267	
단백 질 (g)																
칼슘 (mg)																
일자	31(월)			※ 알레르기 유발 22가지 식품 ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함), ⑲잣 ※ 위에 제시한 식품알레르기 유발 식품 및 특정 식품에 알레르기 증상을 보이는 아동이 있을 경우, 메뉴를 확인하시고 어린이집과 부모가 협의하여 전월한 대체식(또는 제외식)을 제공해야 합니다. ※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.												
오전 간식	달걀죽①															
점심	쌀밥 콩나물국⑤ 돈육삼겹살⑤⑥⑩⑪⑫ 고구마순나물⑤⑥ 배추(백)김치⑨															
오후 간식	과일(바나나), 우유②															
열량 (kcal)	597	28	356													
단백 질 (g)																
칼슘 (mg)																
원산지 표시안내	쌀 (죽, 누룽지)		콩 (두부, 콩비지)		배추(백)김치 배추 고춧가루		쇠고기 국내산		돼지고기 국내산		닭고기 국내산		오리고기 국내산			
	국내산		국내산		국내산		한우		국내산		국내산		국내산			
	수산물		식육·어육 가공품													
			참치		훈제오리		베이컨		슬라이스햄		생선가스					
※ 원양어선, 다량어선, 원양어선, 오리고기: 국내산, 돼지고기: 국내산, 돼지고기: 국내산, 동태: 원양어선																

* 어린이집 사정에 의해 변경될 수 있습니다.
* 영유아에게 동일한 식단을 제공하며 열량과 단백질을 고려하여 음식의 크기, 양을 조절하여 제공하고 있습니다.



국공립 어린이집