2026년 11월 죽식식단 [만1-2세] [호반베베어린이집]

인천시 서해구 어린이·사회복지급식관리지원센터

작성자 : 박하은 영양사

일 자	2(월)	3(화)	4(수) 삼삼밥상	5(목)	6(금)	7(토)
오전간식	잔멸치죽	당근죽	브로콜리죽	채소죽⑤⑥	김가루양파죽	미역죽⑤⑥
점 심	수수밥 유부장국⑤⑥ 너비아니구이⑤⑥⑩⑯ 청경채나물⑤⑥ 깍두기⑨	차조밥 버섯맑은국⑤⑥ 닭갈비⑤⑥⑮ 오이나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 새우살애호박젓국⑨ 소고기숙주찜⑤⑥⑯ 청포묵무침⑤⑥ 깍두기⑨	기장밥 달걀팟국① (★돈육채소볶음⑤⑥⑩) 감자채볶음⑤ 깍두기⑨	흑미밥 소고기뭇국⑤⑥⑯ 두부부침⑤⑥ 우엉조림⑤⑥ 깍두기⑨	게살볶음밥①⑤⑥⑧ 배추된장국⑤⑥ 김말이튀김⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	프렌치토스트①②⑤⑥ /우유②	찐고구마/우유②	바나나/치즈②	곡물씨리얼⑤⑥/우유②	자른 포도/우유②	미숫가루⑤/우유②
열량/단백질/칼슘 (Kcal/g/mg)	480/17/228	437/20/232	462/23/241	(★488/21/257)	462/15/209	501/15/283
일 자	**9(월)**	**10(화)**	**11(수)**	**12(목)**	**13(금)**	**14(토)**
오전간식	시금치죽⑤⑥	양배추죽	고구마죽	참치채소죽	새우죽⑤⑥⑨	연근죽⑤⑥
점 심	차조밥 황탯국⑤⑥ 돈까스*소스 ①⑤⑥⑩⑫⑯ 브로콜리무침 깍두기⑨	수수밥 사골고깃국⑯ 치즈달걀말이①②⑤ 콩나물무침⑤ 깍두기⑨	짜장덮밥⑤⑥⑩ 실파된장국⑤⑥ 물만두찜⑤⑥⑩ 깍두기⑨ 발효유②	흑미밥 미역국⑤⑥ 간장소불고기⑤⑥⑯ 양상추샐러드①⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 아욱된장국⑤⑥ 닭살버터구이②⑮ 파프리카버섯볶음⑤ 깍두기⑨	오므라이스①⑤ 다시마양파국⑤⑥ 푸실리샐러드 ②⑤⑥⑫⑮⑯⑱ 깍두기⑨
오후간식	잔멸치주먹밥⑤/보리차	바나나/우유②	귤/우유②	후레쉬번빵①②⑤⑥/우유②	멜론/우유②	곡물씨리얼⑤⑥/우유②
열량/단백질/칼슘	473/20/183	461/19/252	471/18/297	486/20/279	477/22/291	481/16/218
일 자	**16(월)**	**17(화)**	**18(수) 환경밥상**	**19(목)**	**20(금)**	**21(토)**
오전간식	애호박죽	게살죽①⑤⑥⑧	아욱죽	숙주죽	버섯죽⑤⑥	콩나물죽⑤⑥
점 심	기장밥 소고기된장국⑤⑥⑯ 두부양념조림⑤⑥ 실채볶음⑤⑥⑰ 깍두기⑨	차조밥 배추당면국⑤⑥ 돼지고기수육⑩ 상추사과무침⑤⑥ 깍두기⑨	수수밥 닭곰탕⑮ (★메추리알장조림①⑤⑥) 섬초나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 조갯살된장국⑤⑥⑱ 훈제오리구이 부추오이무침⑤⑥ 깍두기⑨	흑미밥 무챗국⑤⑥ ★소고기양파볶음⑤⑥⑯ 다진콘샐러드①⑤ 깍두기⑨	닭살채소볶음밥⑤⑥⑮ 팽이장국⑤⑥ 토마토샐러드⑫ 깍두기⑨
오후간식	로제스파게티 ②⑤⑥⑫⑮⑯⑱	찐고구마/우유②	바나나/치즈②	단팥빵①②⑥/우유②	자른포도/우유②	미숫가루⑤/우유②
열량/단백질/칼슘	480/19/106	472/19/271	(★421/19/229)	487/22/213	★458/17/197	434/19/218
일 자	**23(월)**	**24(화)**	**25(수) 수다밥상**	**26(목)**	**27(금)**	**28(토)**
오전간식	청경채죽⑤⑥	누룽지죽	참깨채소죽⑤⑥	연두부죽⑤	어묵죽⑤⑥	치즈죽②⑤⑥
점 심	수수밥 근대된장국⑤⑥ 돼지목살구이⑩ 달콤무생채 깍두기⑨	기장밥 들기름미역국⑤⑥ 참치채소전①⑤⑥ 연근샐러드①⑤ 깍두기⑨	콩나물밥*양념장⑤⑥ 북엇국①⑤⑥ 다진소고기채소볶음⑤⑥⑯ 깍두기⑨ 플레인요거트②	차조밥 버섯전골⑤⑥ 닭살데리야끼볶음⑤⑥⑮ 얼갈이나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 갈비탕⑯ 채소달걀찜① 애호박나물 깍두기⑨	하이라이스⑤⑥ 무된장국⑤⑥ 동그랑땡①⑤⑥⑩ 배추김치(백김치)⑨
오후간식	김가루주먹밥⑤⑥ /옥수수차	바나나/우유②	귤/치즈②	식빵①②⑥/우유②	배/우유②	곡물씨리얼⑤⑥/우유②
열량/단백질/칼슘	443/16/162	482/18/233	476/26/349	487/17/272	462/18/210	507/21/275
일 자	**30(월)**					
오전간식	달걀채소죽①					
점 심	흑미밥 팽이맑은국⑨ 미트볼토마토소스조림 ②⑤⑥⑩⑫⑮⑯⑱ 청경채나물⑤⑥ 깍두기⑨					
오후간식	핫케이크①②⑤⑥/우유②					
열량/단백질/칼슘	481/17/283					

★표시 만1-2세 메뉴

★표시 수산물 대체메뉴

[특화식단 안내]

삼삼밥상 나트륨을 줄인 메뉴(염도 : 0.5%이하)

환경밥상 제철 식품을 활용한 저탄소 식단

수다밥상 '수요일은 다 먹는날'로 잔반 ZERO 식단

[11월 제철식품]

사과 배 귤 단감

얼갈이배추 파프리카 시금치 청경채

고등어 삼치 홍합 대하

[식품알레르기 표시안내]

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합) ⑲잣

※ ⑬아황산류는 대부분의 음식 가공 시 첨가되어 있습니다.

원산지 표기

소고기	돼지고기	닭고기	오리고기	명태(동태)	고등어	주꾸미	오징어	다랑어(참치)	쌀	배추김치		콩
국내산한우산(한우/육우/젖소)	국내산	국내산	국내산	러시아산	국내산	베트남산	국내산	원양어산	밥/죽/누룽지	배추	고춧가루	두부/콩비지
								태평양산	국내산	국내산	국내산	국내산

식육·수산가공품 * 당월에 사용하지 않는 식재료의 경우 표기하지 않을 수 있음	실채	해물완자전	치킨너깃	돈까스	너비아니	훈제오리	햄
	오징어: 베트남산	오징어: 국내산	닭고기:국내산	돼지고기:국내산	소고기: 내산	오리고기:국내산	돼지고기:국내산

※ ( )의 메뉴는 기관의 사정에 맞춰 선택이 가능합니다. / 점심 – 배추김치(백김치), (격주)목요일 오후간식 – 떡(빵), (격주)금요일 오전간식 – 과일(채소스틱)