



6월 식단 안내문



* 동구어린이·사회복지급식관리지원센터에서는 시설별 1:1 맞춤 식단을 제공하고 있습니다.

식단계획의 기준(2025년 한국인 영양소 섭취기준)

연령	만 1~2세	만 3~5세
총 에너지(kcal)	900	1,400
단백질(g)	15	20

* 동구어린이·사회복지급식관리지원센터에서 제공하는 간식 및 점심은 만 3~5세의 하루 영양섭취량을 기준으로 하여 620~680 kcal 내외, 만 1~2세의 하루 영양섭취량을 기준으로 하여 400~440 kcal 내외로 작성되었습니다.

- * 1일 육류/달걀/생선/콩류 등의 단백질 식품과 채소류 식품은 한 번 이상 제공되도록 하였습니다.
(아동기는 왕성한 성장이 이루어지는 시기이므로 동물성 단백질 섭취가 매우 중요합니다)
- * 모든 식단은 화학조미료 대신 천연조미료(국멸치, 건다시마)를 사용하는 표준레시피로 함께 제공됩니다.
- * 잡곡밥은 백미(80%)와 찰쌀, 차조, 검정쌀(20%)을 섞어 제공하고 있습니다.
- * 만 1~2세에게 제공되는 김치는 백김치/나박김치/영아용김치 등의 종류로 작게 썰어 제공됩니다.
- * TCS Food(Time-temperature Control for Safety)는 복합조리식품으로 적정온도나 시간 안에 관리하지 않으면 식중독 발생 위험이 있는 식품입니다.

원산지표시 대상 품목(2017년 1월 1일부터 시행) *과태료 부과 항목

구분	표시 방법
육류	소고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양(염소 등 포함)고기 (식육·포장육·식육가공품 포함) 예) 소고기는 한우/육우/젓소 중 사용하는 식육의 종류에 따라 표기하시기 바랍니다. 예) 소고기 - 국내산 한우 / 소고기 - 국내산 육우
수산물	고등어, 갈치, 명태(황태, 북어 등 건조품 제외), 낙지, 광어, 우럭, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미 (해당 수산가공품 포함), 가리비, 우렁쉥이(멍게), 전복, 방어, 부세 * 다랑어, 아귀, 주꾸미 예) 고등어 : 국내산 명태(동태, 코다리 포함) : 국내산 형식으로 표기하시기 바랍니다.
쌀	쌀(밥, 죽, 누룽지) : 국내산 형식으로 표기하시기 바랍니다.
김치	김치류는 재료 중 배추와 고춧가루가 모두 표시사항입니다. 예) 배추김치 : 배추(국내산), 고춧가루(국내산) 형식으로 표기하시기 바랍니다.
콩	콩(두부류, 콩국수, 콩비지) : 국내산 형식으로 표기하시기 바랍니다.

- * 건강·안전 및 소비자의 알 권리 확보를 위해 식단표 하단에 원산지를 표시했으니 참고하시기 바랍니다.
- * 어린이 성장 시기별(영아기, 유아기, 아동기)로 구분하여 맞춤형 식단이 제공됩니다.
 - 영아기(만 12개월 전) : 이유기 초기(만 4-6개월), 중기(만 7-9개월), 후기(만 10-12개월) 식단 제공
 - 유아기(만 1-5세) : 만 1-2세, 만 3-5세 식단 제공
- * 만 1세 초기(만 12-15개월)의 유아는 발달 상황에 따라 이유식 후기 식단을 사용하거나, 만 1세의 음식 조리보다 식재료 크기를 작게 하고 조리법 등을 변경하여 제공해주시기 바랍니다.
(고춧가루 및 고추장과 같은 매운 양념 지양 / 저작이 어렵거나 삼킴주의 식품 제외)

★ 알레르기 유발식품(19종)

부모와 교사분들이 식품 알레르기에 빠르게 대처할 수 있도록 **메뉴명 옆에 숫자로 표시**하였으니 알레르기 반응을 일으키는 아동에게는 참고하여 해당되는 식품을 제한하시기 바랍니다.

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

식품 알레르기 대체 식품의 예

식품	식품별 대체 식단
달걀	· 과자나 케이크 등 기호식품에 많이 함유되어 있으므로 주의가 필요 · 흰살생선, 소고기, 돼지고기, 두부 등으로 대체
우유	· 멸치, 두부, 해조류로 대체(식물성 식품에 함유된 칼슘은 흡수율이 낮음) · 충분한 칼슘 공급이 어려운 경우 칼슘제 섭취를 고려
생선	· 다른 생선과 교차 반응 가능성이 있으므로 확인 후 반응이 없는 생선으로 대체하거나 소고기, 돼지고기, 두부, 달걀 등 단백질군에서 대체 · 생선을 제한하는 경우 비타민D 섭취가 부족할 수 있으므로 비타민D 함유된 표고버섯, 목이버섯 보충을 권장
고기	· 고기를 제한하는 경우 철 흡수 저하로 빈혈을 초래할 수 있음 · 철분이 많은 해조류, 생선류로 대체 (철분 보충제를 고려할 경우 전문가와 상담)
콩	· 콩을 이용한 제품이 많기 때문에 많은 주의가 필요 (콩이 들어간 양념류, 콩기름, 튀김 과자) · 참치, 치즈, 고등어, 소고기, 돼지고기 등으로 대체
땅콩	· 소량으로도 반응하고 증상이 심각한 경우가 많으므로 주의가 필요 · 해당 견과류 외 다른 견과류에 대한 반응도 확인하고 반응 시 다른 식품(외관상 비슷한 건포도, 볶은콩 등)으로 대체하거나 제거식 권장

식품 알레르기 대체식 제공 방법

구분	관리 방법	예시
조리하여 제공	원인 식품이 주재료일 경우 → 주재료를 대체 식품으로 바꿈 (같은 식품군 내 동일 조리법)	달걀 알레르기 영·유아 * 달걀찜→연두부찜 * 달걀말이→두부부침, 생선전
	원인 식품이 부재료인 경우, 조리 중 첨가되는 경우 → 원인 식품 넣기 전 식품 알레르기 유아의 것을 따로 덜어놓고 가장 나중에 원인 식품을 넣고 조리	달걀 알레르기 영·유아 * 소고기메추리알장조림 : 조리과정에서 메추리알을 가장 나중에 첨가 * 육개장, 북어국 : 달걀이 첨가될 경우 달걀을 가장 나중에 첨가 땅콩 알레르기 영·유아 * 멸치땅콩볶음 : 조리과정에서 땅콩을 가장 나중에 첨가
	원인 식품이 부침, 튀김 등의 반죽으로 들어갈 경우	달걀 알레르기 영·유아 * 반죽 : 달걀이 들어간 반죽과 들어가지 않은 반죽으로 나누어 조리 밀가루 알레르기 영·유아 * 반죽 : 밀가루 대신 쌀가루로 반죽
가공식품 제공	식품 표시사항 확인 → 원인 식품이 없는 가공식품 사용	달걀 알레르기 영·유아 * 어묵 : 달걀이 들어가지 않은 어묵 이용

- * 어린이 기호식품이란?
- 어린이들이 선호하거나 자주 먹는 과자, 캔디, 초콜릿, 과·채주스, 과·채음료, 탄산음료, 유산균음료, 김밥, 햄버거, 샌드위치, 아이스크림 등의 식품을 말합니다.
- * 어린이 기호식품 품질인증표시란?
- 식품의약품안전처의 엄격한 기준(안전·영양·식품첨가물 사용)을 통과한 안전하고 영양을 갖춘 어린이 기호식품에 부여하는 인증 표시입니다.
- * 안전하고 영양을 고루 갖춘 어린이 기호식품을 식약처에서 인증하는 것으로 "식품안전나라"에서 확인 가능합니다.
식품안전나라(foodsafetykorea.go.kr) > 건강·영양 > 어린이·청소년 식생활 안전관리 > 어린이 기호식품 품질인증 > 품질인증식품 목록"에서 인증 제품 확인 가능
- * 식단 제공 시 "어린이 기호식품 품질인증"을 받은 제품을 우선적으로 사용하길 권장합니다.



▲ 어린이 기호식품 품질 인증 표시

동일식품군 내 대체 식재료 예시

- * 식재료 대체
- 식자재 수급 불가 등으로 동일식품군에서 동일한 조리법으로 식재료를 대체한 경우에만 가능합니다.
(단 50%이상 변경은 지양)
- 가급적 해당 센터 영양사를 통한 유선확인을 권장합니다.
- 식단이 가정으로 배포된 이후에는 식재료 대체 및 변경을 자제합니다.

식 단	일 반 메 뉴	대 체 식 품
식사	곡류(잡곡밥)	모든 종류의 잡곡류 (쌀밥↔현미밥↔보리밥↔수수밥↔흑미밥 등)
	김치	모든 종류의 김치류 (백김치↔배추김치↔깍두기↔오이소박이 등)
간식	곡류(떡)	백설기↔시루떡↔바람떡↔송편↔증편 등 (인절미, 찹쌀떡 주의)
	곡류(빵)	크림빵↔피자빵↔옥수수빵↔잼샌드위치↔카스테라↔소보로빵 등 (당분과 지방함량이 많은 빵 주의)
	과일	모든 종류의 과일 딸기↔키위↔사과↔바나나↔귤↔포도 등
	채소	모든 종류의 채소(스틱) 오이스틱↔파프리카스틱↔방울토마토 등
같은 식품군	우유 및 유제품 (우유 포함)	두유↔우유↔플레인요구르트↔치즈 등 (우유에 대한 식품알레르기 대체로 두유 허용, 당 함량이 적은 가공 유제품 제공)
	육류	쇠고기↔돼지고기↔닭고기↔오리고기 교차변경 가능 *닭고기→치킨너겟(x), 돼지고기→햄구이(x), 고기조림→두부간장조림(x)
	달걀·두부	달걀→두부 교차변경 가능 *달걀찜→연두부찜, 달걀말이→두부구이, 달걀장조림→두부간장조림 *달걀후라이→소시지구이(x)
	등푸른 생선 (가공제품이 아닌 생선에 한해서변경, 순살생선 권장)	고등어↔꽂치↔정어리↔청어↔삼치↔참치↔연어 등 *같은 생선이라도 조리법이 바뀌는 경우 식단감수 실시 *고등어구이→고등어조림(x), 고등어구이→삼치구이(o)
	흰살 생선 (가공제품이 아닌 생선에 한해서변경, 순살생선 권장)	임연수↔가자미↔갈치↔동태↔대구↔도미↔조기 등 *가자미구이→가자미조림(x), 가자미구이→임연수구이(o)
	채소류(녹색)	시금치↔열무↔근대↔청경채↔호박↔쑥갓↔아욱↔부추↔깻잎↔상추 등 *녹색나물→흰색나물(x)
	채소류(흰색)	콩나물↔숙주나물↔배추↔양배추↔도라지↔무↔우엉↔연근 등

※ 급식당일 식재료수급불가로 인해 식단이 변경된 경우에는 반드시 "급식일지" 또는 "보육일지"에 기록해야 합니다.

또한 변경된 사항은 학부모님들에게 공지되어야 합니다.

6월 전남대학교병원어린이집 식단 (만1-2세)

발행처: 소년대학교와 함께하는 광주광역시 동구 어린이 사회복지복지관리지원센터

* 식단작성일: 2026. 5. 22. * 식단제공: 임가연영양사

첫째 주	일자/요일	1일(월)	2일(화)	3일(수) 지방선거	4일(목)	5일(금) 푸드브릿지
	오전간식	포고버섯죽	게살채소죽①⑤⑥⑧	선거		양배추죽
점심	차조밥	기장밥	쌀밥			수수밥
	들깨미역국⑤⑥	얼갈이국	근대된장국⑤⑥			닭곰탕⑤
	훈제오리구이	간장제육볶음⑤⑥⑩	순살가자미구이⑤⑥			양파달걀볶음①⑤
	감자채볶음⑤	사과참나물초무침	청포묵무침⑤⑥			브로콜리숙회⑤⑥
배추김치⑨	깍두기⑨	깍두기⑨	배추김치⑨			
오후간식	롤빵①②⑤⑥ 주스	참외 쌀과자	로제스파게티②⑤⑥⑩⑫ 저당요구르트②			오렌지 우유②
열량/단백질	412/13	424/12	412/16	428/16		
둘째 주	일자/요일	8일(월)	9일(화)	10일(수)	11일(목) 저당메뉴	12일(금) 푸드브릿지
	오전간식	찹쌀죽⑬	녹두죽	새우살누룻지죽⑨	옥수수죽	당근양파죽
	점심	검정쌀밥	수수밥	쌀밥	차조밥	기장밥
		열무된장국⑤⑥	소고기무국⑤⑥⑬	하이라이스소스 ②⑤⑥⑩⑫⑬⑮	콩나물국⑤	◆감자된장국⑤⑥
		간장오징어볶음⑤⑥⑬	마파두부조림⑤⑩⑫	단무지무침	♣블루베리톡밥⑤⑥⑩⑫	순살달걀비⑤⑥⑮
애호박나물⑤		오이나물	배추김치⑨	시금치나물	가지나물⑤⑥	
깍두기⑨	배추김치⑨	과일푸딩	깍두기⑨	배추김치⑨		
오후간식	찐고구마 매실차	토마토⑫ 모닝빵①②⑤⑥	바람떡 우유②	물만두⑤⑥⑩⑬⑮⑱ 주스	바나나 플레인요플레②	
열량/단백질	416/12	444/18	424/12	410/18	432/16	
셋째 주	일자/요일	15일(월)	16일(화)	17일(수)	18일(목) ☆견학☆	19일(금) 푸드브릿지
	오전간식	당근죽	무채죽	검정깨죽	소고기죽⑬	완두콩죽⑤
	점심	수수밥	기장밥	닭가슴살간장포케 ⑤⑥⑮	차조밥	가스오장국⑤⑥⑬
		사골파국⑬	유부국⑤⑥	배추된장국⑤⑥	햄채소볶음밥⑤⑥⑩	◆돈육감자찜⑤⑥⑩
		동그랑땡①⑤⑥⑩	달걀장조림①⑤⑥	잔멸치볶음⑤⑥	고구마줄기나물⑤⑥	배추김치⑨
상추무침⑤⑥		청경채나물	깍두기⑨	멜론		
깍두기⑨	배추김치⑨	멜론				
오후간식	후리가케주먹밥 저당요구르트②	참외 우유②	미니핫도그①②⑤⑥⑩⑮ 주스	가정에서 준비한 간식⑳	수박 유아치즈②	
열량/단백질	425/12	409/13	415/17	241/8	406/14	
넷째 주	일자/요일	22일(월) 지구데이	23일(화)	24일(수)	25일(목) 저염메뉴 ♥생일잔치♥	26일(금) 푸드브릿지
	오전간식	렌틸콩죽⑤	채소죽	브로콜리죽	영양달걀죽⑤⑥⑮	순두부죽⑤
	점심	검정쌀밥	쌀밥	촉촉버섯잡채밥 ⑤⑥⑩⑬	차조밥	수수밥
		물만두국 ①⑤⑥⑩⑮⑱	무청된장국⑤⑥	북어국	새우살미역국⑤⑥⑨	호박익힌장국⑤⑥
		참치채소볶음⑤	삼치염장조림⑤⑥	열무나물⑤⑥	♥오리부추볶음⑤⑥	소불고기⑤⑥⑱
깻잎나물⑤⑥		양배추볶음⑤⑥	배추김치⑨	오이나물	숙주당근무침	
배추김치⑨	깍두기⑨	토마토⑫	배추김치⑨	깍두기⑨		
오후간식	시리얼⑤⑥&우유②	바나나 플레인요플레②	약과①②⑤⑥ 식혜	간장달콤떡볶이⑤⑥ 저당요구르트②	◆찐감자 주스	
열량/단백질	434/18	428/12	439/16	409/14	407/14	
다섯째 주	일자/요일	29일(월) 다문화메뉴	30일(화)	♥저염메뉴: 오리부추볶음 ♣저당메뉴: 블루베리톡밥 ■다문화메뉴: 게살달걀탕 ◆푸드브릿지: 같은 재료로 조리법을 달리 제공하여 아이들이 좋아하는 음식을 친숙하게 만들어 편식 예방에 기여하는 프로그램 감자: 비타민 C와 칼륨이 풍부해 면역력을 높이고 나트륨 배출을 도와주며, 소화가 잘되어 건강한 성장을 돕습니다. *지구데이: 육류를 제외하고 유제품, 달걀, 해산물을 허용하는 페스코베지테리언 식단입니다. *TCS Food: 취급 주의 식품으로 적정온도나 시간 안에 관리하지 않으면 식중독 발생 위험이 있는 식품 / 음용 표시 식단은 TCS Food (복합조리식품) 메뉴입니다. ★알레르기유발식품★ ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭오트 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲자 ※아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.		
	오전간식	버섯들깨죽	누룻지죽			
	점심	차조밥	기장밥			
		■게살달걀탕①⑤⑧⑬	시금치된장국⑤⑥			
		미트볼조림 ①⑤⑥⑩⑫⑬	양배추달볶음⑤⑥⑮			
가지나물⑤⑥	콩나물무침⑤					
배추김치⑨	깍두기⑨					
오후간식	팥빵①②⑤⑥ 매실차	수박 우유②				
열량/단백질	414/15	411/16				

원산지 표시	쌀(밥, 죽, 누룻지)				콩		배추김치		소고기(한우/육우/젓소/수입)		돼지고기	닭고기	오리고기
	백미	찰쌀	현미	흑미	두부		배추	고춧가루	국거리용	불고기용			
	국산	국산	국산	국산	국산		국산	국산	국산[한우]	국산[한우]	국산	국산	
	수산물				수산물가공품				식육가공품				
	오징어				참치(다랑어)				훈제오리		동그랑땡		미트볼
국산				원양산				오리고기(국산)		돼지고기(국산)		돼지고기(국산)	

6월 전남대학교병원어린이집 식단 (만3-5세)

발행처: 소년대학교와 함께하는 광주광역시 동구 어린이 사회복지금식관리지원센터

* 식단작성일: 2026. 5. 22. * 식단제공: 임가연영양사

일차/요일	1일(월)	2일(화)	3일(수) 지방선거	4일(목)	5일(금) 푸드브릿지
오전간식	포고버섯죽	게살채소죽①⑤⑥⑧		양배추죽	◆감자채소죽
점심	차조밥	기장밥		쌀밥	수수밥
	들깨미역국⑤⑥	얼갈이국		근대된장국⑤⑥	닭곰탕⑤
	혼제오리구이	제육볶음⑤⑥⑩		순살가자미구이⑤⑥	양파달걀볶음①⑤
	감자채볶음⑤	사과참나물초무침		청포묵무침⑤⑥	브로콜리숙회⑤⑥
배추김치⑨	깍두기⑨	깍두기⑨		배추김치⑨	
오후간식	롤빵①②⑤⑥ 주스	참외 쌀과자	로제스파게티②⑤⑥⑩⑫ 저당요구르트②	오렌지 우유②	
열량/단백질	634/21	659/19	620/23	659/24	
일차/요일	8일(월)	9일(화)	10일(수)	11일(목) 저당메뉴	12일(금) 푸드브릿지
오전간식	참쌀죽⑯	녹두죽	새우살누룻지죽⑨	옥수수죽	당근양파죽
점심	검정쌀밥	수수밥	쌀밥	차조밥	기장밥
	열무된장국⑤⑥	소고기무국⑤⑥⑬	하이라이스소스 ②⑤⑥⑩⑫⑬⑱	콩나물국⑤	◆감자된장국⑤⑥
	오징어채소볶음⑤⑥⑬	마파두부조림⑤⑩⑫	단무지무침	♣블루베리톡잡⑤⑥⑩⑫	순살달걀비⑤⑥⑱
	애호박나물⑤	오이무침⑤⑥	배추김치⑨	시금치나물	가지나물⑤⑥
깍두기⑨	배추김치⑨	과일푸딩	깍두기⑨	배추김치⑨	
오후간식	찐고구마 매실차	토마토⑫ 모닝빵①②⑤⑥	바람떡 우유②	물만두⑤⑥⑩⑬⑱ 주스	바나나 플레이노플레②
열량/단백질	626/18	672/27	653/19	631/28	664/24
일차/요일	15일(월)	16일(화)	17일(수)	18일(목) ☆견학☆	19일(금) 푸드브릿지
오전간식	당근죽	무채죽	검정깨죽	소고기죽⑬	완두콩죽⑤
점심	수수밥	기장밥	닭가슴살간장포케 ⑤⑥⑱	햄채소볶음밥⑤⑥⑩	차조밥
	사골파국⑬	유부국⑤⑥	배추된장국⑤⑥		가스오장국⑤⑥⑱
	동그랑땡①⑤⑥⑩	달걀장조림①⑤⑥	잔멸치볶음⑤⑥		◆돈육감자찜⑤⑥⑩
	상추무침⑤⑥	청경채나물	깍두기⑨		고구마줄기나물⑤⑥
깍두기⑨	배추김치⑨	멜론	배추김치⑨	배추김치⑨	
오후간식	후리가케주먹밥 저당요구르트②	참외 우유②	미니핫도그①②⑤⑥⑩⑱ 주스	가정에서 준비한 간식③	수박 유아치즈②
열량/단백질	654/19	650/20	639/26	371/12	629/23
일차/요일	22일(월) 지구데이	23일(화)	24일(수)	25일(목) 저염메뉴 ♥생일잔치♥	26일(금) 푸드브릿지
오전간식	렌틸콩죽⑤	채소죽	브로콜리죽	영양닭죽⑤⑥⑱	순두부죽⑤
점심	검정쌀밥	쌀밥	촉촉버섯잡채밥 ⑤⑥⑩⑱	차조밥	수수밥
	만두국 ①⑤⑥⑩⑬⑱	무청된장국⑤⑥	복어국	새우살미역국⑤⑥⑨	호박익힌장국⑤⑥
	참치채소볶음⑤	삼치엿장조림⑤⑥	열무나물⑤⑥	♥오리부추볶음⑤⑥	소불고기⑤⑥⑱
	깎뚜기나물⑤⑥	양배추볶음⑤⑥	배추김치⑨	오이무침⑤⑥	숙주당근무침
배추김치⑨	깍두기⑨	토마토⑫	배추김치⑨	깍두기⑨	
오후간식	시리얼⑤⑥&우유②	바나나 플레이노플레②	약과①②⑤⑥ 식혜	간장달콤떡볶이⑤⑥ 저당요구르트②	◆찐감자 주스
열량/단백질	667/27	658/19	675/25	629/21	634/22
일차/요일	29일(월) 다문화메뉴	30일(화)	♥저염메뉴: 오리부추볶음 ♣저당메뉴: 블루베리톡잡 ■다문화메뉴: 게살달걀탕 ◆푸드브릿지: 같은 재료로 조리법을 달리 제공하여 아이들이 싫어하는 음식을 친숙하게 만들어 편식 예방에 기여하는 프로그램 감자: 비타민 C와 칼륨이 풍부해 면역력을 높이고 나트륨 배출을 도와주며, 소화기 잘되어 건강한 성장을 돕습니다. *지구데이: 유통을 제외하고 유품, 달걀, 해산물을 허용하는 페스코베지테리언 식단입니다. *TCS Food: 취급 주의 식품으로 적정온도나 시간 안에 관리하지 않으면 식중독 발생 위험이 있는 식품 / 음영 표시 식단은 TCS Food (복합조리식품) 메뉴입니다. ★알레르기유발식품★ ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야왕산류 ⑭호두 ⑮달고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣 ※야왕산류는 포백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.		
오전간식	버섯들깨죽	누룻지죽			
점심	차조밥	기장밥			
	■게살달걀탕①⑤⑧⑬	시금치된장국⑤⑥			
	미트볼조림 ①⑤⑥⑩⑫⑱	양배추달볶음⑤⑥⑱			
	가지나물⑤⑥	콩나물무침⑤			
배추김치⑨	깍두기⑨				
오후간식	팥빵①②⑤⑥ 매실차	수박 우유②			
열량/단백질	637/23	632/25			

원산지 표시	쌀(밥, 죽, 누룻지)				콩		배추김치		소고기(한우/육우/젓소/수입)		돼지고기	닭고기	오리고기
	백미	찰쌀	현미	흑미	두부		배추	고춧가루	국거리용	불고기용			
	국산	국산	국산	국산	국산		국산	국산	국산[한우]	국산[한우]	국산	국산	
	수산물				수산물가공품				식육가공품				
	오징어				참치(다랑어)				혼제오리		동그랑땡		미트볼
국산				원양산				오리고기(국산)		돼지고기(국산)		돼지고기(국산)	