

구암파니파니어린이집 6월 식단표

(일반식)

첫째주	1(월)	2(화)	3(수)지방선거	4(목)	5(금)	6(토)현충일
오전간식	★오렌지	옥수수스프 ②⑤⑥⑩⑫ + 잘게썬모닝빵 ①②⑥		★수박	게살죽 ①⑤⑥⑧	
점심	쌀밥 유부맑은국 ⑤⑥ 쇠고기볶음 ⑤⑥⑫⑬ 근대나물 ⑤⑥	잡곡밥 닭곰탕 ⑫ 수제완자전 ①⑤⑥⑩ 파프리카볶음 ⑤⑥		쌀밥 시금치된장국 ⑤⑥ 삼치살조림 ⑤⑥ 연두부찜+양념장 ⑤⑥	잡곡밥 버섯찌개 ⑤⑥ 돈육불고기 ⑤⑥⑩ 과일샐러드 (사과,방울토마토) ①⑤⑫	
오후간식	백김치 ⑨ 김가루주먹밥 ⑤⑥+우유	깍두기 ⑨ ★바나나		백김치 ⑨ 간장비빔국수 ⑤⑥	백김치 ⑨ 핑크떡볶이 ①②⑥+우유 ②	
에너지(kcal) /단백질(g)	423/13	456/22	.	430/18	457/18	
둘째주	8(월)	9(화)	10(수)	11(목)	12(금)	
오전간식	시리얼 ⑥+우유 ②	애호박죽	★바나나	새송이버섯죽	★참외	
점심	쌀밥 두부전골 ⑤⑥ 닭볶음탕 ⑤⑥⑫ 비름나물 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	잡곡밥 황태찜국 ⑤⑥ 너비아니볶음 ⑤⑥⑩⑫ 콩나물 무침 ⑤ 백김치 ⑨	 오이소보로 ⑤ 달걀뽕밥 ①⑤⑥⑫ 일갈이된장국 ⑤⑥ 새우살조림 ⑤⑥⑨ 깍두기 ⑨	쌀밥 감자맑은국 ⑤⑥ 돼지갈비찜 ⑤⑥⑩ ★브로콜리갠스무침 ③⑤⑥ 백김치 ⑨	잡곡밥 사골팍국 ⑫ 훈제오리구이 김자반 ⑤⑥ 백김치 ⑨	※식단은 당일 식자재 수급 상황에 따라 같은 식품군으로 대체되거나 변경될 수 있습니다.
오후간식	미나리전 ①⑤⑥	★델라웨어포도 ②⑤⑥⑩⑫	핫도그+우유 ②	★삶은계란+우유 ②	찜모닝빵 ①②⑥+우유 ②	
에너지(kcal) /단백질(g)	482/20	413/20	440/20	433/15	437/15	
셋째주	15(월)	16(화)	17(수)	18(목)	19(금)	
오전간식	★브로콜리스프 + 잘게썬모닝빵 ①②⑥	소고기죽	마늘빵+우유 ②	★방울토마토 ⑫	찜쌀영양죽 ⑤⑥	
점심	쌀밥 안매운돈육김치국 ⑤⑥⑨⑩ 메추리알볶음 ①⑤⑥⑫ 참나물무침 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	잡곡밥 팽이버섯국 고등어살조림 ⑤⑥⑦ 청포묵무침 ⑤⑥ 백김치 ⑨	닭살필라프 ⑤⑥⑫ 근대된장국 ⑤⑥ 두부두루치기 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	쌀밥 동태살국 ⑤⑥ ★쪽파달걀말이 ①⑤ ★애호박양념무침 ⑤⑥ 백김치 ⑨	잡곡밥 부추맑은국 ★오이불고기 ⑤⑥⑫ 잔멸치조림 ⑤⑥ 백김치 ⑨	
오후간식	다진유부주먹밥 ⑤⑥ + 메밀차 ③	★델라웨어포도	★블루베리(대체:참외) + 떠먹는요구르트 ②	쌀국수	버터롤빵 ①②⑥+우유 ②	
에너지(kcal) /단백질(g)	425/18	442/181	455/20	437/17	472/16	
넷째주	22(월)	23(화)	24(수)저녁Day	25(목)	26(금) 깨갠반죽 반죽데이	
오전간식	★참외	당근죽 ⑤⑥	★포도(★델라웨어)	브로콜리죽 ⑤⑥	★수박	
점심	쌀밥 순두부백탕 ⑤ 오징어굴스프볶음 ⑤⑦⑩ 가지나물 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	잡곡밥 열무된장국 ⑤⑥ 돈수육 ⑩ 숙주맛살볶음 ①⑤⑥⑧ 백김치 ⑨	카레라이스 ②⑤⑥⑩⑫⑬⑭⑮ 떡갈비조림 ⑤⑥⑩⑫ ★오이나물 ⑤⑥ 깍두기 ⑨ (국 제공 시: 아욱맑은국)	쌀밥 새우살미역국 ⑤⑥⑨ 닭살채소볶음 ⑤⑥⑫ 고구마순나물 ⑤⑥ 백김치 ⑨	잡곡밥 청국장찌개 ⑤ 쇠고기장조림 ⑤⑥⑩ 너트리버섯볶음 ⑤⑥ 백김치 ⑨	
오후간식	삶은달걀 ⑤⑥⑩+우유 ②	물만두	★방울토마토 +우유 ⑥	★배추전+델라웨어포도	크로와상 ①②⑥+우유 ②	
에너지(kcal) /단백질(g)	435/19	442/23	416/17	434/17	437/17	
다섯째주	29(월)	30(화)	<ul style="list-style-type: none"> 6월 제철식품 - 오이, 애호박, 부추, 브로콜리, 참외 영양가득레시피 - 오이불고기 채소야 놀자 - 오이소보로뽕밥, 오이불고기, 오이나물 깨갠반죽 반죽데이 - 6/26(금) 잔반 없는 날 ★표시는 자연간식입니다. 급·간식 제공 시 영유아의 특성을 고려해 크기, 맛, 조리형태 등에 유의해 주세요. 			
오전간식	시리얼 ⑥+우유 ②	★토마토 ⑫				
점심	쌀밥 무척국 ⑤⑥ 미트볼조림 ⑤⑥⑩⑫ 숙갠두부무침 ⑤⑥ 백김치 ⑨	잡곡밥 달걀국 ① 제육볶음 ⑤⑥⑩ 부추나물 ⑤⑥ 백김치 ⑨				
오후간식	우동 ⑤⑥	핫케이크 ①②⑤⑥+음료 ②				
에너지(kcal) /단백질(g)	466/21	451/18				

* 원산지 표시 ※ 공지된 원산지는 수급사정에 의해 변경될 수 있습니다.

밥 / 죽 / 누룽지	백김치/배추김치	두부	연두부	순두부	쇠고기	돼지고기	닭고기	오리고기				
백미	참쌀	현미	흑미	배추	고춧가루	콩	콩	콩	쇠고기 (현우/육우/황소)포기	돼지고기	닭고기	오리고기
국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	불고기·호주산 국거리·국내산	국내산	국내산	국
수산물	가공품	완자전	너비아니	베이컨	훈제오리	떡갈비	미트볼					
동태	고등어	오징어	농축수산물	(로제스파게타)	돼지고기	오리고기						
러시아산	노르웨이산	동해산	산	산	산	국내산	국내산	산	산	산	산	산

* 식품알레르기 유발물질 표시 ※아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있습니다.

①알류 ②우유 ③메밀 ④팥콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합포함) ⑳잣

※ 어린이 급식소에서 제공하는 모든 음식은 직접 조리를 권장드리나, 부득하게 농축수산물 가공품을 제공할 경우 해당 품목에 대한 원산지 표시를 해야 합니다.
※ 식단안내 시 실제 사용하는 식품(제품)의 원산지를 표시하여 제공하고, 사전에 안내한 원산지와 달라질 경우 변경된 원산지를 학부모에게 안내해 주세요.