

9월 영아죽식

(알레르기번호 표시)

(만 1~2세)

- ☆저당Day(하루만 덜 달게!), 저당소스레시피
 - ☆저염Day(싱겁게 먹기 위한 국 없는 날)
 - ☆제철Day(이달의 도전 채소과일이 함께 나오는 날)
 - ☆수산물대체메뉴(생선, 어패류 등)
 - ☆식단자문 대체메뉴()괄호 메뉴=대체메뉴
- 수산물, 식단자문 메뉴를 대체하여 제공하지 않을 경우
괄호메뉴를 제거한 후 공지 및 게시하여 주시면 됩니다.

날짜	월	화	수	목	금
1	2 ☆저염DAY	3	4		
오전간식	이달의 도전 채소	치즈양파죽②⑤⑥	소고기연근죽⑩	돈육청경채죽⑩	김가루죽
점심	자색고구마	수수밥 콩가루무국⑤⑥ 닭가슴살파프리카볶음⑤⑥⑩ 청경채나물⑤⑥ 배추김치⑨	배추김치⑨ 미소장국⑤⑥ 고로케①⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 건새우맑은국⑨ 소고기배추찜⑤⑥⑩ 고사리볶음⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 단호박된장국⑤⑥ 오리불고기⑤⑥ 새콤미역무침 깍두기⑨
오후간식	자색고구마	찐고구마&두유⑤	찐단호박 & 보리차	다진유부주먹밥⑤⑥	모닝빵①②⑤⑥&감귤
총영양성분		500.5/20.9	499.7/18.6	513.2/22.5	477.6/17.9
7	8	9 ☆저염DAY	10 생일잔치	11	
오전간식	돈육고구마죽⑩	누룽지죽	두부버섯죽⑤	요구르트, 치즈	바나나
점심	백미밥 순두부양파국⑤⑥ 소고기오이볶음⑤⑥⑩ 양배추무침⑤⑥ 깍두기⑨	차조밥 근대된장국⑤⑥ 너비아니구이⑤⑥⑩ 숙주나물⑤⑥ 깍두기⑨	달걀부추덮밥①⑤⑥ 우동장국⑤⑥ 어묵볶음⑤⑥⑩ 배추김치⑨	백미밥 소고기미역국⑤⑥ 탕수육⑤⑥⑩ 돈육파프리카잡채 배추김치⑨	백미밥 버섯찌개⑤⑥ 돈육간장구이⑤⑥⑩ 상추배무침⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	사과&치즈②	멸치국수⑤⑥	치즈떡①②⑤⑥&결명자차	포도	찐단호박&옥수수차
총영양성분	413.4/22.5	417.1/17.4	345.5/13.2	468.2/15.7	462.8/19.4
14	15	16	17 현장학습	18	
오전간식	두부브로콜리죽⑤	달걀죽①	소고기당근죽⑩	요구르트, 치즈	우영죽⑤⑥
점심	백미밥 들깨배추국⑤⑥ 닭살짜장볶음②⑤⑥⑩⑩⑩ 유자청단무지무침 깍두기⑨	기장밥 두부실파국⑤⑥ 돈육장조림⑤⑥⑩ 가지볶음⑤⑥ 깍두기⑨	참치채소비빔밥⑤⑥ 감자채국⑤⑥ 김자반⑤⑥ 배추김치⑨	수수밥 채개장⑤⑥ 훈제오리구이②⑤⑥⑩ 열무된장무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 아욱국⑤⑥ 돈육백김치찜⑤⑥⑨⑩ 청포묵무침⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	배&치즈②	복숭아&두유⑤	약밥⑤⑥&메밀차③	크림우동②⑥	생일떡①②⑤⑥⑩⑩⑩②
총영양성분	408.2/23.8	503.9/19.2	463.4/16.7	423.4/16.9	477.2/18.8
21	22	23 ☆제철DAY 요리활동	24	25	
오전간식	돈육숙주죽⑤⑥⑩	누룽지죽	요구르트, 치즈		
점심	백미밥 시래기된장찌개⑤⑥ 소고기당근볶음⑤⑥⑩ 애호박무침 배추김치⑨	흑미밥 달걀황태국①⑤⑥ 들기름두부구이⑤ 감자볶음⑤⑥ 배추김치⑨	고구마밥 소고기탕국⑤⑥⑩ 돈육잡채⑤⑥⑩ 배추김치⑨		
오후간식	바나나&치즈②	군만두①⑤⑥⑩	한과①②⑤⑥&식혜		
총영양성분	430.7/20.9	474.3/22	512.3/18		
28	29	30 ☆저당DAY			
오전간식	참깨애호박죽	현살생선죽⑤⑥(닭살죽⑤)	소고기배추죽⑩		
점심	백미밥 게살탕①⑤⑥⑧⑨ 우유달걀찜①② 새송이버섯볶음⑤⑥ 배추김치⑨	차조밥 양송이스프②⑤⑥⑩⑩ 소고기토마토조림⑤⑥⑩⑩ 마카로니샐러드①⑤ 깍두기⑨	저당대참깨잡살볶음밥⑤⑥⑩ 유부맑은국⑤⑥ 아기멸치조림⑤⑥ 깍두기⑨	 ▶과일, 빵은 급식소 내 불가피한 상황(어린이 건강과일 사업 등)이 있을 경우 동일한 식품군으로 변경 가능합니다. ▶밥, 김치도 원래 사정에 맞게 변경 가능하나, 다양한 구성으로 변경 바랍니다. ▶잡곡밥의 경우, 하나의 종류로만 제공하며 잡곡 함량은 5% 이내로 제공하여 주시길 바랍니다. ▶원산지 및 알레르기번호는 제공되는 식재료의 제조사마다 다르므로 뒷면의 식품 표시사항을 별도 확인하시어 제공하여 주시기 바랍니다.	
오후간식	바나나&치즈②	찐고구마&두유⑤	배&등갈치		
총영양성분	394.9/15.2	542.1/18.5	452.7/20		

✓ 본 식단은 영양섭취기준에 따라 작성되었으나 일부 메뉴 변경으로 인해 조정될 수 있습니다.

✓ 만 1~2세 1일 영양섭취량 900kcal를 기준으로 420kcal (±10%) 권장/단백질 권장섭취량 20g

○ 식품알레르기 유발식품 참고※아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있음

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류 ⑳잔

원산지	쌀(밥죽, 누룽지)	쇠고기	돼지고기	닭고기	오리고기/훈제오리	베이컨	미트볼	너비아니	어묵	소시지	햄	게살	두부	연/순두부	배추	고춧가루	오징어	갈치	다량어(참치)
표시	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	명태:외국산 꽃게:국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	원양어산

9월 유아죽식

(만 3~5세)

- ☆저당Day(하루만 덜 달게!), 저당소스레시피
 - ☆저염Day(싱겁게 먹기 위한 국 없는 날)
 - ☆제철Day(이달의 도전 채소과일이 함께 나오는 날)
 - ☆수산물대체메뉴(생선, 어패류 등)
 - ☆식단자문 대체메뉴()괄호 메뉴=대체메뉴
- 수산물, 식단자문 메뉴를 대체하여 제공하지 않을 경우
괄호메뉴를 제거한 후 공지 및 게시하여 주시면 됩니다.

날짜	월	화	수	목	금
1	2 ☆저염DAY	3	4	5	6
오전간식	이달의 도전 채소  자색고구마 당 속 영양을 품은 푸타제소로 식이섬유와 안토시아닌이 풍부해 든든한 포만감과 건강을 더해주는 달콤한 자색고구마	치즈양파죽②⑤⑥	소고기연근죽⑩	돈육청경채죽⑩	김가루죽
점심		수수밥 콩가루무국⑤⑥ 닭가슴살파프리카볶음⑤⑥⑫ 청경채나물⑤⑥ 배추김치⑨	배애플파이애플볶음밥⑤⑥⑩ 미소장국⑤⑥ 고로케①⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 건새우맑은국⑨ 소고기배추찜⑤⑥⑫ 고사리볶음⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 단호박된장국⑤⑥ 오리불고기⑤⑥ 새콤미역무침 깍두기⑨
오후간식		찐고구마&두유⑤	찐단호박 & 보리차	다진유부주먹밥⑤⑥	모닝빵①②⑤⑥&감귤
총영양성분		715.7/29.8	713.9/26.6	733.2/32.1	682.3/25.6
7	8	9 ☆저염DAY	10 생일잔치	11	12
오전간식	돈육고구마죽⑩	누룽지죽	두부버섯죽⑤	요구르트치즈	바나나
점심	백미밥 순두부양파국⑤⑥ 소고기오이볶음⑤⑥⑫ 양배추무침⑤⑥ 깍두기⑨	차조밥 근대된장국⑤⑥ 너비아니구이⑤⑥⑩ 숙주나물⑤⑥ 깍두기⑨	달걀부추덮밥①⑤⑥ 우동장국⑤⑥ 어묵볶음⑤⑥⑫ 배추김치⑨	백미밥 소고기미역국⑤⑥ 탕수육⑤⑥⑫ 돈육파프리카잡채 배추김치⑨	백미밥 버섯찌개⑤⑥ 돈육간장구이⑤⑥⑩ 상추배무침⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	사과&치즈②	멸치국수⑤⑥	치즈빵①②⑤⑥&결명자차	포도	찐단호박&옥수수차
총영양성분	591.6/32	595.9/24.8	493.6/18.8	668.9/22.4	661.2/27.7
14	15	16	17 현장학습	18	19
오전간식	☆두부브로콜리죽⑤	달걀죽①	소고기당근죽⑩	요구르트,치즈	우영죽⑤⑥
점심	백미밥 들깨배추국⑤⑥ 닭살짜장볶음②⑤⑥⑩⑫⑫ 유자청단무지무침 깍두기⑨	기장밥 두부실파국⑤⑥ 돈육장조림⑤⑥⑩ 가지볶음⑤⑥ 깍두기⑨	참치채소비빔밥⑤⑥ 감자채국⑤⑥ 김자반⑤⑥ 배추김치⑨	수수밥 채개장⑤⑥ 훈제오리구이②⑤⑥⑫ 열무된장무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 아욱국⑤⑥ ☆돈육백김치찜⑤⑥⑨⑩ 청포묵무침⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	배&치즈②	복숭아&두유⑤	약밥⑤⑥&메밀차③	크림우동②⑥	찐단호박&옥수수차
총영양성분	582.8/33.9	719.9/27.5	661.9/23.9	604.9/24.1	681.7/26.9
21	22	23 ☆제철DAY 요리활동	24	25	26
오전간식	돈육숙주죽⑤⑥⑩	누룽지죽	요구르트,치즈	추석 연휴 	
점심	백미밥 시래기된장찌개⑤⑥ 소고기당근볶음⑤⑥⑫ 애호박무침 배추김치⑨	흑미밥 달걀황태국①⑤⑥ ☆들기름두부구이⑤ 감자볶음⑤⑥ 배추김치⑨	고구마밥 소고기탕국⑤⑥⑫ 돈육잡채⑤⑥⑫ 배추김치⑨		
오후간식	바나나&치즈②	군만두①⑤⑥⑩	한과①②⑤⑥&식혜		
총영양성분	430.7/20.9	474.3/22	512.3/18		
28	29	30 ☆저당DAY	이달의 도전 과일  배 비타민 C와 수분이 풍부해 환절기 면역력과 목 건강을 돕고 아삭한 식감과 시원한 과즙으로 상쾌하고 달콤한 배		
오전간식	참깨애호박죽	현살생선죽⑤⑥(☆닭살죽⑫)			
점심	백미밥 게살탕①⑤⑥⑧⑨ 우유달걀찜①② 새송이버섯볶음⑤⑥ 배추김치⑨	차조밥 양송이스프②⑤⑥⑫⑫ 소고기토마토조림⑤⑥⑫⑫ 마카로니샐러드①⑤ 깍두기⑨			
오후간식	바나나&치즈②	찐고구마&두유⑤			
총영양성분	564.1/21.7	774.5/26.4	646.7/28.6		

✓ 본 식단은 영양섭취기준에 따라 작성되었으나 일부 메뉴 변경으로 인해 조정될 수 있습니다.

✓ 만 3~5세 1일 영양섭취량 1,400kcal을 기준으로 640kcal (±10%) 권장/단백질 권장섭취량 25g

○ 식품알레르기 유발식품 참고※이항산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있음

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류 ⑳잔

원산지 표시	쌀(밥,죽, 누룽지)	쇠고기			돼지고기	닭고기	오리고기 /훈제오리	식육/수산물가공품								콩		김치		수산물	
		한우	육우	젓소				베이컨	미트볼	너비아니	어묵	소시지	햄	게살	두부	연/순두부	배추	고춧가루	오징어	갈치	다량어 (참치)
		국내산	국내산	국내산				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산

• 생일/견학 식단

- 생일 및 견학 대체 식단으로 시설의 상황에 맞게 아래 계획되어 있는 **다섯 가지 식단 중 택 1** 하여 사용하시기 바랍니다.
- 생일 및 견학 식단을 원내 사정으로 변경하여 사용할 경우 식단 감수 받아 사용하시기 바랍니다.
- 생일 및 견학 식단에 사용되는 **제철과일의 이름을 구체적으로 작성**하여 주시기 바랍니다.

생 일 식 단					
	①	②	③	④	⑤
오전간식	당일간식	당일간식	당일간식	당일간식	당일간식
점 심	백미밥 소고기미역국⑤⑥⑩ 돈육잡채⑤⑥⑩ 과일샐러드②⑫ 깍두기⑨	백미밥 두부미역국⑤⑥ 순살닭강정①⑤⑥⑫⑬ 양배추나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 들깨미역국⑤⑥ 돼지갈비찜⑤⑥⑩ 버섯잡채⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 닭살미역국⑤⑥⑬ 소불고기⑤⑥⑩ 감자샐러드①⑤ 깍두기⑨	백미밥 북어미역국⑤⑥ 함박스테이크 ①⑤⑥⑩⑫⑬ 콩나물무침⑤⑥ 깍두기
오후간식	생일케이크①②⑥&우유② 또는 당일간식	생일케이크①②⑥&우유② 또는 당일간식	생일케이크①②⑥&우유② 또는 당일간식	생일케이크①②⑥&우유② 또는 당일간식	생일케이크①②⑥&우유② 또는 당일간식
견 학 식 단					
	①	②	③	④	⑤
오전간식	당일간식	당일간식	당일간식	당일간식	당일간식
점 심	소고기볶음밥⑤⑥⑩ 닭봉구이⑤⑥⑬ 깍두기⑨ 제철과일 마시는요구르트②	잔멸치주먹밥⑤ 미니돈가스 ①⑤⑥⑩⑫⑬ 깍두기⑨ 제철과일 마시는요구르트②	달걀볶음밥①⑤⑥ 소불고기⑤⑥⑩ 깍두기⑨ 제철과일 마시는요구르트②	영양주먹밥⑤ 치킨너겟①②⑤⑥⑬ 깍두기⑨ 제철과일 마시는요구르트②	유부채소볶음밥⑤⑥ 치즈스틱①②⑤⑥ 깍두기⑨ 제철과일 마시는요구르트②
오후간식	당일간식	당일간식	당일간식	당일간식	당일간식

• 알레르기 대체 식품

* 대표적인 알레르기 유발식품 표기 (총 19종) *

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

알레르기 유발 식품	식품별 주의사항 및 대체식품
① 난류	- 과자나 케이크 등 기호식품에 많이 함유되어 있으므로 주의가 필요합니다. - 대체식품 : 흰살생선, 쇠고기, 돼지고기, 두부 등
② 우유	- 식물성 식품에 함유된 칼슘은 흡수율이 낮음. 충분한 칼슘 공급이 어려운 경우 전문가와 상의하여 칼슘제 섭취를 고려. 과자, 케이크, 초콜릿등에도 함유되어 있으므로 주의가 필요합니다. - 대체식품 : 두유, 멸치, 두부 등
④ 땅콩, ⑭ 호두, ⑲ 잣	- 소량으로도 반응하고, 증상이 심각한 경우가 많으므로 주의가 필요. 견과류 알레르기가 있을 경우 다른 견과류에 대한 반응도 확인해 보시기 바랍니다. - 대체식품 : 외관상 비슷한(복은 콩, 건포도 등)으로 대체하거나 제거식 권장
⑤ 대두(콩)	- 대두를 이용한 제품이 많기 때문에 주의가 필요합니다. (두부, 두유, 콩나물, 된장, 고추장, 간장, 콩기름, 콩기름을 이용한 튀김·과자 등) - 대체식품 : 참치, 치즈, 고등어, 쇠고기, 돼지고기 등
⑧ 계, ⑨ 새우, ⑰ 오징어, ⑱ 조개류	- 소량으로도 반응하고, 증상이 심각한 경우가 많으므로 주의가 필요. 건새우로 육수를 내는 경우도 주의 바랍니다. - 대체식품 : 쇠고기, 돼지고기, 생선류, 두부, 달걀 등의 단백질 식품
⑩ 돼지고기, ⑮ 닭고기, ⑯ 쇠고기	- 고기를 제한하는 경우 철 흡수 저하로 빈혈을 초래할 수 있습니다. - 대체식품 : 생선류, 달걀, 두부 등 철분보충으로 해조류 추가 권장

• 조리 및 배식 시 유의사항

음식명	조리법	1-2세 배식	3-5세 배식
밥류			
잡곡밥	· 잡곡량 5% 이내 사용 · 소화가 용이하도록 충분히 불려 사용	· 여러 가지 종류가 섞인 혼합잡곡을 제공하는 것은 지양 · 조, 기장, 수수, 흑미와 같은 부드러운 잡곡 1종류 제공 · 주2-3회로 제공 횟수 제한하여 소화력 고려	· 횟수 제한 없음
볶음밥·덮밥	· 채소 크기는 1x1cm 이하로 썰기	· 골고루 섞거나 또는 먹기 좋은 형태로 배식	
국류			
국	· 건더기의 크기를 숟가락으로 떠먹을 수 있도록 썰기	· 식판에 바로 국을 담으면 국물까지 먹기가 어려울 수 있음(국그릇 권장)	
주찬류			
불고기용 (돈육·우육)	· 0.2cm 이하의 두께로 주문하고 양념에 재기 전에 3x3cm 크기로 썰어서 조리	· 돼지고기(수육, 돈까스용)는 저작이 어렵고 쇠고기도 질긴 부위는 섭취가 어려우므로 작게 썰거나, 다진 고기를 활용하여 조리	· 스스로 한번 정도 잘라 먹거나 저작이 용이한 작은 크기로 제공
닭	· 뼈가 제거된 닭가슴살, 닭안심살, 닭다리살 부위로 조리	· 반드시 손살 닭고기 제공 (뼈 유의)	
생선	· 가급적 손살 생선 사용	· 배식 전 생선살만 발라서 제공	
해물	· 오징어, 낙지, 주꾸미, 조갯살 정도로만 활용하여 조리 · 충분히 익혀서 조리하되 너무 질기지 않도록 조절	· 반드시 잘게 0.5-1cm정도로 잘게 잘라서 제공 · 조개는 껍질을 제거하여 살만 발라서 제공 · 간새우는 식감으로 인해 어린 유아는 섭취가 어려움	
난류	· 반드시 노른자까지 완숙으로 익혀서 조리	· 삶은 달걀인 경우, 반드시 2-4등분으로 잘라서 물·음료와 함께 제공 · 달걀찜 제공 시 중심온도가 너무 뜨겁지 않도록 식혀서 제공	
부찬류			
샐러드·쌈채소	· 생채소는 반드시 소독 및 세척하여 조리 · 소스는 배식 직전에 버무려서 제공	· 1-2세의 경우 3-5세보다 작게 잘라서 제공 (조리가 전혀 되지 않은 생채소를 큰 덩어리로 제공하지 않음)	· 직접 손으로 쌈을 싸기보다는 3x3cm정도로 아이들이 먹기 편하게 잘라서 밥과 함께 수저로 먹을 수 있도록 제공 · 상추는 목에 붙을 수 있으니 어린 유아에게 제공 주의
나물무침	· 파지 않도록 간에 유의	· 2cm 이하 길이로 나물을 잘라서 제공	
김치류			
배추김치	· 뽕거나 파지 않도록 고춧가루함량에 유의 (만1-2세는 백김치 고려)	· 앞보다는 줄기부분을 잘 먹을 수 있음 · 1cm이하 크기로 작게 잘라서 제공	
깍두기		· 1cm이하 크기로 작게 잘라서 제공	
면류 / 떡류 / 전류			
국수·잡채	· 면을 충분히 익혀서 조리	· 면을 잘 끊지 못할 수 있으므로 잘게 잘라 숟가락으로 떠먹을 수 있도록 배식	· 포크로 면이 떠지도록 지도·배려
떡	· 먹기좋은 말랑말랑한 상태 확인 (굳어짐 없도록 주의)	· 떡류 제외 · * 전동 식품 제공 등의 사유로 제공 시 학부모 안내가 있는 경우라면 감수 후 제공 가능 · * 운영 위원회를 통해 떡 제공에 대한 협의가 된 경우에 한하여 식단 제공 가능 (단, 중병 서약 확인 필요)	· 떡국 메뉴인 경우 떡이 너무 크지 않도록 제공 · 조랭이떡, 찹쌀떡, 새알심, 인절미, 경단, 백설기 등은 끈적여서 기도를 막을 수 있는 위험이 있으므로 식사시간 동안 반드시 선생님들의 모니터링 필요 (2-4등분으로 잘게 잘라서 제공) · 목이 매지 않도록 물·음료와 함께 제공 · 떡 제공의 경우 제공 시설에 주의 사항 안내
전	· 나물, 해물 등은 1cm이하로 작게 잘라서 반죽 조리	· 3x3cm 정도의 크기로 제공	· 스스로 한번 정도 잘라 먹을 수 있도록 제공
기타			
견과류·콩류·옥수수	· 콩조림 등은 물량을 충분히 하고 푹 익혀서 무르게 조리	· 만 1-2세는 제공하지 않음(삼킴주의) · * 옥수수는 퍼서 으갠 형태 또는 잘게 썰린 형태로 조리에 이용하며 원형 그대로 제공하지 않음	· 알레르기 원아 확인 후 제공 · 제공 시 잘게 부수거나 얇게 썰어서 제공
표면이 미끄러운 음식	· 메추리알은 푹 익혀서 조리 · 생과일은 반드시 소독 및 세척하여 조리	· 메추리알, 방울토마토, 새알심 등 표면이 미끄러운 음식은 반드시 2-4등분으로 작게 잘라서 제공 · 씹어 삼키도록 지도	
포도	· 생과일 반드시 소독 및 세척하여 조리	· 껍질째 주면 알맹이를 빨아서 먹을 경우 기도를 막을 수 있기 때문에 껍질을 벗겨서 씹어 먹을 수 있도록 지도	
파인애플	· 생과일 반드시 소독 및 세척하여 조리	· 브로멜라인이라는 단백질을 분해효소가 있어서 혀나 구강의 단백질을 분해하여 구강염을 일으킬 수 있으므로 과량을 섭취하지 않도록 하며, 특히 빨아먹지 않게 지도	
짜먹는요구르트·컵에주는음료	· 컵에 이물질이 없도록 확인 후 제공	· 쉬지 않고 또는 급하게 계속 빨거나 마실 경우에 기도로 들어갈 수 있으므로 주의 · 두세 모금 정도 마시면 꼭 쉬어서 완전히 삼켰는지 확인한 후 또 먹을 수 있도록 지도함	
고구마·백설기·강력분으로 만든 빵		· 음료와 함께 제공하지 않으면 너무 딱딱해서 삼키기가 어렵고, 삼키면서 목이 메는 경우가 있으므로 주의 · 제공 시 주의가 필요하며 섭취 시 모니터링 필요	
소세지	· 1cm미만으로 잘게 잘라서 제공		