

# 6월 영아죽식

(알레르기번호 표시)

(만 0~1세)

☆ 저당Day(하루만 덜 달게!), 저당소스레시피  
 ☆ 저염Day(싱겁게 먹기 위한 국 없는 날)  
 ☆ 수산물대체메뉴(생선, 어패류 등)  
 ☆ 식단자문 대체메뉴( )괄호 메뉴=대체메뉴  
 수산물, 식단자문 메뉴를 대체하여 제공하지 않을 경우 괄호메뉴를 제거한 후 공지 및 게시하여 주시기 바랍니다.

날짜	월 1	화 2	수 3	목 4	금 5	토 6
오전간식	감자당근죽	누룽지죽		양배추참치죽	시금치죽⑤⑥	
점심	백미밥 미역국⑤⑥ 소고기무장조림⑤⑥⑩ 참치백김치볶음⑤⑨ 각두기⑨	기장밥 호박익힌장국⑤⑥ 닭봉구이⑤⑩ 브로콜리숙회+흑암자스스①⑤⑥⑩ 배추김치⑨		양배추참치죽 수수밥 소고기두부전골⑤⑥⑩ 달걀오이볶음①⑤ 얼갈이나물⑤⑥ 배추김치⑨ 가지튀김①⑤⑥	수금치죽⑤⑥ 백미밥 청경채맑은국 돼지갈비찜⑤⑥⑩ 상추겉절이 각두기⑨	
오후간식	참외&치즈②	쌀국수		가지튀김①⑤⑥	옛날두스①②⑤⑥⑩&우유②	
총영양단백질	463/24.1	479.1/18		444/18.4	513.1/18.9	
날짜	8	9	10	11	12	13
오전간식	아욱콩나물죽⑤⑥	소고기가지죽⑤⑥⑩	10 ☆ 저염DAY 복어가루죽⑤⑥ 하이라이스⑤⑥	달걀파프리카죽⑤ 흑미밥	배추죽⑤⑥	두유⑤
점심	백미밥 복어국⑤⑥ 달걀시래기조림⑤⑥⑩ 애호박볶음⑤⑥ 배추김치⑨	차조밥 유부숙갓국⑤⑥ 달걀달걀전①⑤⑥⑩ 방풍나물⑤⑥ 배추김치⑨	송능 (다시마장국⑤⑥) 돈육양배추볶음⑤⑥⑩ 각두기⑨ (+키위)	채소당면국⑤⑥ 순살고등어구이⑤⑦ (☆소고기간장구이⑤⑥⑩) 들깨우나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 연두부국⑤⑥ 오리고기버섯찜 김자반⑤⑥ 각두기⑨	찬치국수⑤⑥ 백미밥1/2 너비아니⑤⑥⑩⑩ 각두기⑨
오후간식	복숭아⑩&치즈②	찐감자&두유⑤	삶은달걀①(연두부⑤)&결명자차	짜장면⑤⑥⑩	찐단호박&옥수수차	치즈②
총영양단백질	406.2/19.6	477.4/18.1	454/21.9	494/22	332.3/15.1	310.9/11.6
날짜	15	16	17	18	19	20
오전간식	열무양파죽⑤⑥	누룽지죽	두부청경채죽⑤⑥	돈육애호박죽⑩	미역죽⑤⑥	두유⑤
점심	백미밥 근대된장찌개⑤⑥ 소고기숙주볶음⑤⑥⑩ 마카로니샐러드①⑤⑥ 각두기⑨	수수밥 배추맑은국 순살찜닭⑤⑥⑩ 우영볶음⑤⑥ 각두기⑨	새우살가지뎀밥⑤⑥⑨ (☆소고기가지뎀밥⑤⑥⑩) 송능 (미소장국⑤⑥) 베이컨팬이버섯구이⑤⑩ 배추김치⑨ (+복숭아⑩)	기장밥 달걀파프리카① 굴소스제육볶음⑤⑥⑩⑩ 콩나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 닭안심삼계탕⑤ 들기름두부구이⑤ 우거지된장나물⑤⑥ 각두기⑨	백미밥 크림스프②⑤⑥⑩⑩ 몬가스①⑤⑥⑩⑩+소스⑤⑥⑩⑩⑩ 양상추샐러드+오리탄스스⑤⑥ 각두기⑨
오후간식	키위&치즈②	과일화채②	핑거스틱①②⑤⑥&유자차	고구마맛탕⑤	밤식빵①②⑤⑥&우유②	떠먹는요구르트②
총영양단백질	505.3/15.7	470.9/16.2	525.7/17.6	586.1/17.8	435.5/18.8	431.4/18.4
날짜	22	23	24	25	26	27
오전간식	브로콜리표고버섯죽⑤⑥	전복죽⑩ (☆치즈단호박죽②)	연근어묵죽⑤⑥⑩	참쌀달걀죽①	검은콩죽⑤	두유⑤
점심	백미밥 무채국⑤⑥ 훈제오리볶음⑤⑥ 파프리카무침⑤⑥ 배추김치⑨	흑미밥 건새우아욱국⑤⑥⑨ 삼겹살청경채조림⑤⑥⑩ 오이나물⑤⑥ 배추김치⑨	달걀비빔밥⑤⑥⑩ 김파국⑤⑥ 저당두부강정①⑤⑥ 배추김치⑨ (+사과)	차조밥 버섯된장국⑤⑥ 소고기알배추찜⑤⑥⑩ 가지볶음⑤⑥ 각두기⑨	백미밥 애호박양파국 현살생선데리야끼구이⑤⑥ (☆달걀데리야끼구이⑤⑥⑩) 비름나물⑤⑥ 각두기⑨	소보로비빔밥①⑤⑥⑩ 숙갓장국⑤⑥ 고로케①⑤⑥ 각두기⑨
오후간식	수박&치즈②	찐감자&두유⑤	약밥⑤⑥&매실차	아기멸치주먹밥⑤	찐고구마&매밀차③	치즈②
총영양단백질	439.9/14.8	531.5/22	549.1/17.9	495.8/19.3	464.4/19.7	389.9/14.3
날짜	29	30				
오전간식	들깨우죽⑤⑥	누룽지죽 수수밥	<p>▶과일, 빵은 급식소 내 불가피한 상황(어린이 건강과일 사업 등)이 있을 경우 동일한 식품군으로 변경 가능합니다.</p> <p>▶밥, 김치도 원내 사정에 맞게 변경 가능하나, 다양한 구성으로 변경 바랍니다.</p> <p>▶잡곡밥의 경우, 하나의 종류로만 제공하며 잡곡 함량은 5% 이내로 제공하여 주시기 바랍니다.</p> <p>▶원산지 및 알레르기번호는 제공되는 식재료의 제조사마다 다르므로 뒷면의 식품 표시사항을 별도 확인하시어 제공하여 주시기 바랍니다.</p>			
점심	백미밥 감자맑은국⑤⑥ 바삭소불고기⑤⑥⑩ 단무지무침 배추김치⑨	백김치콩나물국⑤⑨ 순살동태전①⑤⑥ (☆동그랑땡전①⑤⑥⑩⑩⑩) 열무나물⑤⑥ 각두기⑨	<p>안토시아닌이 풍부해 혈관 건강과 눈의 피로 해소에 도움을 주고, 다양한 식감으로 즐길 수 있는 매력적인 보랏빛 가지</p> <p>여름의 시작을 알리며 수분과 비타민이 풍부해 갈증 해소와 피부 건강에 좋은 달콤하고 향긋한 복숭아</p>			
오후간식	자두&치즈②	도토리묵사발⑤⑥⑨				
총영양단백질	448.4/15.5	351.6/14				

✓ 본 식단은 영양성취기준에 따라 작성되었으나 일부 메뉴 변경으로 인해 조정될 수 있습니다.  
 ✓ 만 1~2세 1일 영양성취량 900kcal를 기준으로 420kcal (±10%) 권장/단백질 권장성취량 20g  
 ○ 식품알레르기 유발식품 참고※야황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있음  
 ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야황산류 ⑭호두 ⑮돼지고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류 ⑳참치

원산지 표 시	쌀(밥, 죽, 누룽지)	쇠고기						돼지 고기	닭고기	오리 고기	식육/수산물가공품				콩		김치		수산물		다량어 (참치)	
		한우	육우	젓소	국내산	국내산	국내산				국내산	국내산	국내산	오징어 외국산	돼지고기 국내산	명태/외국산 꽃게/국내산	돼지고기/국내산 소고기/국내산	돼지고기 국내산	돼지고기 국내산	국내산		국내산

# 6월 영아죽식

(만 1~2세)

- ☆ 저당Day(하루만 덜 달게!), 저당소스레시피
  - ☆ 저염Day(싱겁게 먹기 위한 국 없는 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 1	화 2	수 3	목 4	금 5	토 6
오전간식	감자당근죽	누룽지죽		양배추참치죽	시금치죽	
점심	백미밥 미역국 소고기무장조림 참치백김치볶음 깍두기	기장밥 호박익힌장국 달봉구이 브로콜리숙회(+흑임자소스) 배추김치		양배추참치죽 수수밥 소고기두부전골 달걀오이볶음 얼갈이나물 배추김치 가지튀김	수수밥 청경채맑은국 돼지갈비찜 상추겉절이 깍두기	
오후간식	참외&치즈	쌀국수		가자튀김	옛날토스트&우유	
총영양/단백질	463/24.1	479.1/18		444/18.4	513.1/18.9	
날짜	8	9		10	11	
오전간식	아욱콩나물죽	소고기가지죽	10 ☆ 저당DAY	달걀파프리카죽	배추죽	두유
점심	백미밥 복어국 닭살시래기조림 애호박볶음 배추김치	차조밥 유부숙갓국 달걀맛살전 방풍나물 배추김치	복어가죽 하이라이스 송능 (다시마장국) 돈육양배추볶음 깍두기 (+키위)	흑미밥 채소당면국 순살고등어구이 (☆소고기간장구이) 들깨무나물 배추김치	백미밥 연두부국 오리고기버섯찜 김자반 깍두기	잔치국수 백미밥1/2 너비아니 깍두기
오후간식	복숭아&치즈	찐감자&두유	삶은달걀(연두부)&통글레차	짜장면	찐단호박&옥수수차	치즈
총영양/단백질	406.2/19.6	477.4/18.1	454/21.9	494/22	332.3/15.1	310.9/11.6
날짜	15	16	17	18	19	20
오전간식	열무양파죽	누룽지죽	두부청경채죽	돈육애호박죽	미역죽	두유
점심	백미밥 근대된장찌개 소고기숙주볶음 마카로니샐러드 깍두기	수수밥 배추맑은국 순살찜닭 우영볶음 깍두기	새우살가지덮밥 (☆소고기가지덮밥) 송능 (미소장국) 베이컨팽이버섯구이 배추김치 (+복숭아)	기장밥 달걀쪽파국 굴소스제육볶음 콩나물무침 배추김치	백미밥 닭안심삼계탕 들기름두부구이 우거지된장나물 깍두기	백미밥 크림스프 돈까스(+소스) 양상추샐러드(+오리엔탈소스) 깍두기
오후간식	키위&치즈	과일화채	핑거스틱빵&유자차	고구마맛탕	밤식빵&우유	떠먹는요구르트
총영양/단백질	505.3/15.7	470.9/16.2	525.7/17.6	586.1/17.8	435.5/18.8	431.4/18.4
날짜	22	23	24	25	26	27
오전간식	브로콜리표고버섯죽	전복죽 (☆치즈단호박죽)	연근어묵죽	참쌀달걀죽	검은콩죽	두유
점심	백미밥 무채국 훈제오리볶음 파프리카무침 배추김치	흑미밥 건새우아욱국 삼겹살청경채조림 오이나물 배추김치	달걀비빔밥 김파국 저당두부강정 배추김치 (+사과)	차조밥 버섯된장국 소고기알배추찜 가지볶음 깍두기	백미밥 애호박양파국 흰살생선데리야끼구이 (☆닭살데리야끼구이) 비름나물 깍두기	소보로비빔밥 숙갓장국 고로케 깍두기
오후간식	수박&치즈	찐감자&두유	약밥&매실차	아기멸치주먹밥	찐고구마&메밀차	치즈
총영양/단백질	439.9/14.8	531.5/22	549.1/17.9	495.8/19.3	464.4/19.7	389.9/14.3
날짜	29	30				
오전간식	들깨무죽	누룽지죽	<p>▶ 과일, 빵은 급식소 내 불가피한 상황(어린이 건강과일 사업 등)이 있을 경우 동일한 식품군으로 변경 가능합니다.</p> <p>▶ 밥, 김치도 원내 사정에 맞게 변경 가능하나, 다양한 구성으로 변경 바랍니다.</p> <p>▶ 잡곡밥의 경우, 하나의 종류로만 제공하며 잡곡 함량은 5% 이내로 제공하여 주시길 바랍니다.</p> <p>▶ 원산지 및 알레르기번호는 제공되는 식재료의 제조사마다 다르므로 뒷면의 식품 표시사항을 별도 확인하시어 제공하여 주시기 바랍니다.</p>			
점심	백미밥 감자맑은국 바삭소불고기 단무지무침 배추김치	수수밥 백김치콩나물국 순살동태전 (☆동그랑땡전) 열무나물 깍두기	<p>안토시아닌이 풍부해 혈관 건강과 눈의 피로 해소에 도움을 주고, 다양한 식감으로 즐길 수 있는 매력적인 보랏빛 가지</p> <p>여름의 시작을 알리며 수분과 비타민이 풍부해 갈증 해소와 피부 건강에 좋은 달콤하고 향긋한 복숭아</p>			
오후간식	자두&치즈	도토리묵사발				
총영양/단백질	448.4/15.5	351.6/14				

✓ 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※야황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있음  
 ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류 ⑳참

원산지 표 시	식육/수산물가공품							콩		김치		수산물							
	쌀(밥, 죽, 누룽지)	쇠고기	돼지고기	닭고기	오리고기	어묵	베이컨	게맛살	너비아니	돈까스	동그랑땡	두부	연/순두부	배추	고춧가루	고등어	명태	전복	다량어(참치)
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	오징어/외국산	돼지고기/국내산	명태/외국산	돼지고기/국내산	돼지고기/국내산	돼지고기/국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	노르웨이산	러시아산	국내산	원양어산

## ● 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 작성하여 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 복어미역국⑤⑥ 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 미니돈까스 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>과자나 케이크 등 기호식품에 많이 함유되어 있으므로 주의가 필요합니다.</li> <li>대체식품 : 흰살생선, 쇠고기, 돼지고기, 두부 등</li> </ul>
② 우유	<ul style="list-style-type: none"> <li>식물성 식품에 함유된 칼슘은 흡수율이 낮음. 충분한 칼슘 공급이 어려운 경우 전문가와 상의하여 칼슘제 섭취를 고려. 과자, 케이크, 초콜릿등에도 함유되어 있으므로 주의가 필요합니다.</li> <li>대체식품 : 두유, 멸치, 두부 등</li> </ul>
④ 땅콩, ⑭ 호두, ⑲ 잣	<ul style="list-style-type: none"> <li>소량으로도 반응하고, 증상이 심각한 경우가 많으므로 주의가 필요. 견과류 알레르기가 있을 경우 다른 견과류에 대한 반응도 확인해 보시기 바랍니다.</li> <li>대체식품 : 외관상 비슷한(볶은 콩, 건포도 등)으로 대체하거나 제거식 권장</li> </ul>
⑤ 대두(콩)	<ul style="list-style-type: none"> <li>대두를 이용한 제품이 많기 때문에 주의가 필요합니다. (두부, 두유, 콩나물, 된장, 고추장, 간장, 콩기름, 콩기름을 이용한 튀김·과자 등)</li> <li>대체식품 : 참치, 치즈, 고등어, 쇠고기, 돼지고기 등</li> </ul>
⑧ 계, ⑨ 새우, ⑰ 오징어, ⑱ 조개류	<ul style="list-style-type: none"> <li>소량으로도 반응하고, 증상이 심각한 경우가 많으므로 주의가 필요. 건새우로 육수를 내는 경우도 주의 바랍니다.</li> <li>대체식품 : 쇠고기, 돼지고기, 생선류, 두부, 달걀 등의 단백질 식품</li> </ul>
⑩ 돼지고기, ⑮ 닭고기, ⑯ 쇠고기	<ul style="list-style-type: none"> <li>고기를 제한하는 경우 철 흡수 저하로 빈혈을 초래할 수 있습니다.</li> <li>대체식품 : 생선류, 달걀, 두부 등 철분보충으로 해조류 추가 권장</li> </ul>

• 조리 및 배식 시 유의사항

음식명	조리법	1-2세 배식	3-5세 배식
<b>밥류</b>			
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	
<b>국류</b>			
국	· 건더기의 크기를 숟가락으로 떠먹을 수 있도록 썰기	· 식판에 바로 국을 담으면 국물까지 먹기가 어려울 수 있음(국그릇 권장)	
<b>주찬류</b>			
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 순살 닭고기 제공 (뼈 유의)	
생선	· 가급적 순살 생선 사용	· 배식 전 생선살만 발라서 제공	
해물	· 오징어, 낙지, 주꾸미, 조갯살 정도로만 활용하여 조리 · 충분히 익혀서 조리하되 너무 질기지 않도록 조절	· 반드시 잘게 0.5-1cm 정도로 잘게 잘라서 제공 · 조개는 껍질을 제거하여 살만 발라서 제공 · 건새우는 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	
<b>부찬류</b>			
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 3x3cm 정도로 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	
<b>김치류</b>			
배추김치	· 썰거나 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	
<b>면류 / 떡류 / 전류</b>			
국수·잡채	· 면을 충분히 익혀서 조리	· 면을 잘 끊지 못할 수 있으므로 잘게 잘라 숟가락으로 떠먹을 수 있도록 배식	· 포크로 면이 퍼지도록 지도·배려
떡	· 먹기좋은 말랑말랑한 상태 확인 (굳어짐 없도록 주의)	· 떡류 제외 * 전통 식품 제공 등의 사유로 제공 시 학부모 인내가 있는 경우라면 감수 후 제공 가능 * 운영 위원회를 통해 떡 제공에 대한 협의가 된 경우에 한하여 식단 제공 가능 (단, 증빙 서류 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 선생님의 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
<b>기타</b>			
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	· 브로멜린이라는 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	· 심지 않고 또는 급하게 계속 빨거나 마실 경우에 기도로 들어갈 수 있으므로 주의 · 두세 모금 정도 마시면 푹 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 매는 경우가 있으므로 주의 · 제공 시 주의가 필요하며 섭취 시 모니터링 필요	
소세지	· 1cm미만으로 잘게 잘라서 제공		