

발행처 : 영양지원팀

 **만1-3세 간식혼합형**

※ 빵, 주스류 제공시 당 함량이 적은 간식으로 제공 ※ 빵, 찐고구마 등의 간식은 작게 토막 내고, 마르지 않은 상태로 마실 것과 함께 제공 ※ 김치류(배추김치, 깍두기 등)는 잘게 잘라 맵지 않게 제공

원산지 표시 (당월사용 식재료 표기필수)	쌀, 찹쌀, 현미, 흑미			배추김치		콩 (두부, 순두부, 연두부, 콩피지, 콩국수)			수산물			다량어	
	밥	죽	누룽지	배추	고춧가루	두부	순두부	콩국수	고등어	오징어	명태 (코다리·통태)	참치	가쓰오부 시
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	—	국내산	—	원양어산	원양어산
	*식고기 국산은 한우육우절소 표기 필수		돼지고기	닭고기	오리고기	식육가공품/ 수산가공품	식재료명 육류수산물명 (소·돼지·닭· 명태 등)	미트볼[7일]	치킨가쓰[21일]				
	국내산 한우		국내산	국내산	—			국내산 돼지	국내산 닭				
알레르기 유발물질	1난류 2우유 및 유제품 3메밀 4땅콩 5대두 6밀 7고등어 8계 9새우 10돼지고기 11복숭아 12토마토 13아황산류 14호두 15닭고기 16소고기 17오징어 18조개류(굴, 전복, 홍합) 19산 * 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있습니다. ※ 카레가루, 하이라이스가루, 짜장가루는 우유, 토마토, 닭고기, 소고기 등이 포함된 기준으로 알레르기 번호를 표기하였습니다.												
※ 안내되는 다음 달 식단표의 원산지는 수급 상황에 따라 달라질 수 있으며, 변경되는 즉시 재 안내를 헤드리더를 하겠습니다.													