

발행일 : 2026년 5월 30일
 발행처 : 포천시 어린이·사회복지급식관리지원센터
 원 장 : 박 선 옥

2026년 6월 점심 및 간식 식단

(1-2세용) - 일반형



영양사: 문지선

| 일자 | 1(월) | 2(화) | 3(수) | 4(목) | 5(금) | 6(토) 망종 |
|------------------|--|---|---|---|--|---|
| 오전간식 | ♣ 씨없는포도, 치즈② | 소고기죽⑤⑥⑬ | 지방선거 | 떠먹는요거트② | ♣ 방울토마토⑫ | 현충일 |
| 점심 | 쌀밥 달걀국① 비엔나케첩소림⑤⑥⑩⑫⑬⑭ 양배추나물⑤⑥ 깍두기⑨ | 흑미밥 시금치국⑤⑥ 고등어구이⑤⑥⑦ 콩나물무침⑤⑥ 배추김치⑨ | | 열무부리비빔밥⑤⑥ 복엇국⑤⑥ 소고기비빔밥⑤⑥⑬ 배추김치⑨ | 쌀밥 배추맑은국⑤⑥ 돈육마파두부⑤⑥⑩ 브로콜리참깨무침 깍두기⑨ | |
| 오후간식 | 진멸치, 주먹밥⑤ | ★마카케이크①②③④, 발효유(딸기)② | 찐감자, 보리차 | 찐감자, 보리차 | 슈크림빵①②⑥, 우유② | |
| 칼로리(kcal)/단백질(g) | 405/17 | 432/19 | 405/17 | 405/17 | 436/17 | |
| 일자 | 8(월) | 9(화) 싱겁게튼밥상★ | 10(수) | 11(목) 견학식 | 12(금) | 13(토) |
| 오전간식 | ♣ 참외 | 단호박죽 | ♣ 멜론 | ♣ 바나나 | 곡물후레이크+우유② | 양송이스프②⑤⑥⑬⑭ |
| 점심 | 현미밥 다시마뚝국⑤⑥ 삼치데리야끼구이⑤⑥ 감자채볶음⑤⑥ 배추김치⑨ | 쌀밥 국 대신 송농 돈육보쌈저염쌈장⑤⑥⑩ 사과부추무침 저염김치⑨ | 열무부리비빔밥⑤⑥ 복엇국⑤⑥ 소고기비빔밥⑤⑥⑬ 배추김치⑨ | 소고기주먹밥⑤⑬ 깍두기⑨ 참외 동글레차 | 보리밥 근대된장국⑤⑥ 소고기채소볶음⑤⑥⑬ 애호박나물⑤⑥ 배추김치⑨ | 달걀알파달걀①⑤⑥ 유부장국⑤⑥ 깍두기⑨ 찌꺼는요구르트② |
| 오후간식 | 감가루 주먹밥⑤⑥ | ★완숙토마토⑩ | 찐고구마, 옥수수차 | 구운달걀①, 개인 간식 | 파베기①②⑤⑥, 우유② | ♡ |
| 칼로리(kcal)/단백질(g) | 426/16 | 434/15 272.94mg | 392/12 | 301/13 | 468/19 | 314/11 |
| 일자 | 15(월) | 16(화) 생일상 | 17(수) | 18(목) | 19(금) 단오 | 20(토) |
| 오전간식 | ♣ 씨없는포도 | 달걀참깨죽① | ♣ 수박 | ♣ 당근스틱, 치즈② | ♣ 방울토마토⑫ | 감자스프⑤⑥ |
| 점심 | 기장밥 두부미역국⑤⑥ 소고기매추알장조림①⑤⑥⑬ 새송이버섯나물⑤⑥ 깍두기⑨ | 쌀밥 소고기미역국⑤⑥⑬ 돈육완자전①⑤⑥⑩ 과일샐러드② 배추김치⑨ | 쌀밥1/2 토마토스파게티②⑤⑥⑫⑬⑭⑮ 미소장국⑤⑥ 떡갈비구이⑤⑥⑩⑬ 배추김치⑨ | 차초밥 육개장⑤⑥⑬ 견새우부추전①⑤⑥⑨ 멸치조림⑤⑥ 배추김치⑨ | 현미밥 바지락맑은국⑬ 훈제오리퍼스트스①⑤⑥ 오이나물⑤⑥ 깍두기⑨ | 쌀밥1/2 썩갠우동⑤⑥ 찐만두⑤⑥⑩ 배추김치⑨ |
| 오후간식 | 핫도그 ①②⑥⑩ | 초코케이크①②⑤⑥, 우유② | ★쌀카스테라⑩, 딸기스 | 삶은달걀①, 동글레차 | 소보로빵①②④⑥, 우유② | ♡ |
| 칼로리(kcal)/단백질(g) | 408/15 | 476/19 | 393/13 | 394/19 | 413/16 | 319/10 |
| 일자 | 22(월) | 23(화) 포천시사랑데이 | 24(수) | 25(목) | 26(금) | 27(토) |
| 오전간식 | ♣ 사과 | 누룽지죽 | ♣ 수박 | 채소스프②⑤⑥⑬⑭ | ♣ 씨없는포도, 치즈② | 떠먹는요거트② |
| 점심 | 쌀밥 순두부국⑤⑥ 가지미구이⑤⑥ 숙주무침⑤⑥ 배추김치⑨ | 보리밥 얼갈이된장국⑤⑥ 돈갈비찜⑤⑥⑩ 시금치나물⑤⑥ 배추김치⑨ | 간장달걀비빔밥⑤⑥⑬ 맑은유부국⑤ 느타리버섯나물⑤⑥ 배추김치⑨ | 흑미밥 실파콩나물국⑤ 마늘돼지고기①②⑤⑥⑩⑫⑬ 고구미샐러드①⑤ 깍두기⑨ | 쌀밥 만둣국⑤⑥⑩ 들기름두부구이⑤ 열무된장무침⑤⑥ 배추김치⑨ | 햄채소볶음①②⑤⑥⑩⑬⑭ 애호박젓국⑤⑨ 치즈스틱①②⑤⑥ 깍두기⑨ |
| 오후간식 | 단호박꿀잼, 마시는요거트② | ★초코쿠키①②③④ | 잔치국수⑤⑥ | 소고기 주먹밥⑤⑬ | 잼식빵①②⑤⑥, 우유② | ♡ |
| 칼로리(kcal)/단백질(g) | 409/18 | 437/16 | 414/16 | 416/9 | 432/16 | 325/17 |
| 일자 | 29(월) | 30(화) | ♥이달의 채소친구♥- “감자” ▶ 감자는 사과보다 3배 많은 비타민C를 함유하고 있어 철분이 잘 흡수될 수 있도록 함. ▶ 감자의 전분은 손상된 위를 회복하며, 소화가 용이하여 영유아식에 좋음. 6월 제철식품: 열무, 부추, 근대 | | | |
| 오전간식 | ♣ 바나나 | 새우죽⑨ | | | | |
| 점심 | 현미밥 감자미역국⑤⑥ 소불고기⑤⑥⑬ 어묵볶음⑤⑥ 배추김치⑨ | 쌀밥 맑은부대찌개①②⑤⑥⑩⑬⑭ 달걀찜① 들깨팽이버섯나물⑤⑥ 깍두기⑨ | | | | |
| 오후간식 | 핫케이크①②③④, 우유② | ★구운도넛말기②③④, 플레인요거트② | | | | |
| 칼로리(kcal)/단백질(g) | 433/15 | 429/17 | | | | |

메뉴안내
 ♣: 주 3회 이상 자연식품 제공 ◆: 24절기 메뉴 밑줄: 1~2세의 영유아가 섭취하기 힘든 식재료를 대체한 메뉴 ★: 포천시 지원 간식 🌈: 오늘은 세계밥상(네पाल)

알레르기유발 식품 (*완제품, 소스류 등의 경우 제조 시 난류가 혼합될 수 있으므로 별도 확인 바랍니다.)
 ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야황산류 ⑭호두 ⑮달걀 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합포함) ⑳갯
 *야황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.

| 원산지 표시 | 쌀(참쌀, 현미, 흑미, 찰쌀 포함) | | | 콩 | | | 소고기 | 돼지고기 | 닭고기 | 오리고기 | 식육가공품(제공 식품에 따라 내용 변경 가능) | | | | |
|--------|----------------------|------|-----|-----|-----|-----|----------------------------|------|-----|------|---------------------------|------------------------------|-----|------|-----|
| | 밥 | 죽 | 누룽지 | 두부 | 콩비지 | 콩국수 | | | | | 햄 | 소시지 | 베이컨 | 동그랑땡 | |
| | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 |
| | 수산물 | | | | | | 수산물가공품(제공 식품에 따라 내용 변경 가능) | | | | 배추김치 | | | | |
| | 낙지 | 명태 | 고등어 | 갈치 | 오징어 | 꽃게 | 참조기 | 주꾸미 | 참치캔 | 진미채 | 어묵 | | | | |
| | 국내산 | 러시아산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 태국산 | 양산 | 중국산 | 베트남산 | 배추: 국내산, 소고기: 국내산, 고춧가루: 국내산 | | | |

이 식단은 기관의 요청에 따라 감수되었습니다.

발행일 : 2026년 5월 30일
 발행처 : 포천시 어린이·사회복지급식관리지원센터
 원 장 : 박 선 옥

2026년 6월 점심 및 간식 식단

(3-5세용) - 일반형



영양사: 문지선

| 일자 | 1(월) | 2(화) | 3(수) | 4(목) | 5(금) | 6(토) 망종 |
|------------------|---|--|---|--|--|--|
| 오전간식 | ❖ 씨없는포도 치즈② | 소고기죽⑤⑥⑩ | 지방선거 | 견과류+떠먹는요거트②④⑭ | ❖ 방울토마토⑫ | 현충일 |
| 점심 | 쌀밥 달걀국① 비엔나케첩조림⑤⑥⑩⑫⑬⑭ 양배추나물⑤⑥ 깍두기⑨ | 흑미밥 시금치국⑤⑥ 고등어구이⑤⑥⑦ 콩나물무침⑤⑥ 배추김치⑨ | | 쌀밥 배추맑은국⑤⑥ 돈육마파두부⑤⑥⑩ 브로콜리참깨무침 깍두기⑨ | 기장밥 열무된장국⑤⑥ 순살찜닭⑤⑥⑬ 깻잎나물⑤⑥ 깍두기⑨ | |
| 오후간식 | 진멸치 주먹밥⑤ | ❖아맛케이크⑩⑪⑬, 발효우유⑫⑭ | | 찜감자, 보리차 | 슈크림빵①②⑥, 우유② | |
| 칼로리(kcal)/단백질(g) | 623/26 | 633/23 | 602/25 | 636/24 | | |
| 일자 | 8(월) | 9(화) 상계개천큰바다상★ | 10(수) | 11(목) 견학식 | 12(금) | 13(토) |
| 오전간식 | ❖ 참외 | 단호박죽 | ❖ 멜론 | ❖ 바나나 | 곡물후레이크+우유② | 양송이스프②⑤⑥⑬⑭ |
| 점심 | 현미밥 다시마뽀국⑤⑥ 삼치데리야끼구이⑤⑥ 감자채볶음⑤⑥ 배추김치⑨ | 쌀밥 국 대신 송능 돈육보쌈+저염쌈장⑤⑥⑩ 사과부추무침 저염김치⑨ | 열무보리비빔밥+간장⑤⑥ 복덕국⑤⑥ 소고기비빔불고기⑤⑥⑩ 배추김치⑨ | 소고기주먹밥⑤⑥ 깍두기⑨ 계절과일 등글레차 | 보리밥 근대된장국⑤⑥ 소고기채소볶음⑤⑥⑩ 애호박나물⑤⑥ 배추김치⑨ | 달걀양파덮밥①⑤⑥ 유부장국⑤⑥ 깍두기⑨ 짜먹는요구르트② |
| 오후간식 | 감가루 주먹밥⑤⑥ | ❖ 완속도마토⑩ | 찜고구마, 옥수수차 | 구운달걀①, 개인 간식 | 파베기①②⑤⑥, 우유② | ♡ |
| 칼로리(kcal)/단백질(g) | 655/24 | 453.67mg | 604/18 | 680/33 | 684/28 | 483/17 |
| 일자 | 15(월) | 16(화) 생일상 | 17(수) | 18(목) | 19(금) 단오 | 20(토) |
| 오전간식 | ❖ 씨없는포도 | 달걀참깨죽① | ❖ 수박 | ❖ 당근스틱, 치즈② | ❖ 방울토마토⑫ | ❖ 감자스프링클 |
| 점심 | 기장밥 두부미역국⑤⑥ 소고기채추리알장조림①⑤⑥⑩ 새송이버섯나물⑤⑥ 깍두기⑨ | 쌀밥 소고기미역국⑤⑥⑩ 돈육완자전①⑤⑥⑩ 과일샐러드② 배추김치⑨ | 쌀밥1/2 토마토스파게티②⑤⑥⑩⑬⑭ 미소장국⑤⑥ 떡갈비구이⑤⑥⑩⑬ 배추김치⑨ | 차조밥 육개장⑤⑥⑩ 건새우부추전①⑤⑥⑨ 멸치조림⑤⑥ 배추김치⑨ | 현미밥 바지락맑은국⑩ 훈제오리+머스타드소스①⑤⑥ 오이나물⑤⑥ 깍두기⑨ | 쌀밥1/2 숙갓우동⑤⑥ 찜만두⑤⑥⑩ 배추김치⑨ |
| 오후간식 | 핫도그 ①②⑥⑩ | 초코케이크①②⑤⑥, 우유② | ❖ 쌀카스테라①⑥, 딸기주스 | 살은달걀①, 등글레차 | 소보로빵①②④⑥, 우유② | ♡ |
| 칼로리(kcal)/단백질(g) | 628/23 | 705/27 | 604/20 | 607/30 | 600/22 | 490/15 |
| 일자 | 22(월) | 23(화) 포천사랑데이 | 24(수) | 25(목) | 26(금) | 27(토) |
| 오전간식 | ❖ 사과 | 누룽지죽 | ❖ 수박 | 채소스프②⑤⑥⑬⑭ | ❖ 씨없는포도, 치즈② | 견과류+떠먹는요거트②④⑭ |
| 점심 | 쌀밥 순두부국⑤⑥ 가지미구이⑤⑥ 숙주무침⑤⑥ 배추김치⑨ | 보리밥 열갈이된장국⑤⑥ 돈갈비찜⑤⑥⑩ 시금치나물⑤⑥ 배추김치⑨ | 간장달걀비빔밥⑤⑥⑩ 맑은유부국⑤ 느타리버섯나물⑤⑥ 배추김치⑨ | 흑미밥 실파콩나물국⑤ 마나탄소스①②⑤⑥⑩⑬⑭ 고구마샐러드①⑤ 깍두기⑨ | 쌀밥 만둣국⑤⑥⑩ 들기름두부구이⑤ 열무된장무침⑤⑥ 배추김치⑨ | 햄채소볶음밥①②⑤⑥⑩⑬⑭ 애호박전국⑤⑨ 치즈스틱①②⑤⑥ 깍두기⑨ |
| 오후간식 | 단호박꿀떡, 마시는요거트② | ❖ 초코쿠키①②⑤⑥ | 전채국수⑤⑥ | 소고기, 주먹밥⑤⑩ | 잼식빵①②⑤⑥, 우유② | ♡ |
| 칼로리(kcal)/단백질(g) | 603/29 | 610/20 | 638/24 | 640/13 | 661/25 | 480/24 |
| 일자 | 29(월) | 30(화) | ♥이달의 채소친구♥- “감자” ▶ 감자는 사과보다 3배 많은 비타민C를 함유하고 있어 철분이 잘 흡수될 수 있도록 함. ▶ 감자의 전분은 손상된 위를 회복하며, 소화가 용이하여 영유아식에 좋음. 6월 제철식품: 열무, 부추, 근대 | | | |
| 오전간식 | ❖ 바나나 | 새우죽⑨ | | | | |
| 점심 | 현미밥 감자미역국⑤⑥ 소불고기⑤⑥⑩ 어묵볶음⑤⑥ 배추김치⑨ | 쌀밥 부대찌개①②⑤⑥⑨⑩⑬⑭ 달걀찜① 들깨팽이버섯나물⑤⑥ 깍두기⑨ | | | | |
| 오후간식 | 헛케이크①②⑤⑥, 우유② | ❖ 구운도넛(딸기)①②⑤⑥, 꿀레인요거트② | | | | |
| 칼로리(kcal)/단백질(g) | 667/23 | 628/24 | | | | |



메뉴안내
 ❖: 주 3회 이상 자연식품 제공 ❖: 24절기 메뉴 밑줄: 1~2세의 영유아가 섭취하기 힘든 식재료를 대체한 메뉴 ★: 포천시 지원 간식 🌈: 오늘은 세계밥상(내팔)

알레르기유발 식품 (*완제품, 소스류 등의 경우 제조 시 난류가 혼합될 수 있으므로 별도 확인 바랍니다.)
 ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합포함) ⑲참*아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.

| 원산지 표시 | 쌀(잡쌀, 현미, 흑미, 찰쌀 포함) | | | 콩 | | | 소고기 | 돼지고기 | 닭고기 | 오리고기 | 식육가공품(제공 식품에 따라 내용 변경 가능) | | | | |
|--------|----------------------|------|-----|-----|-----|-----|----------------|------|----------|------|----------------------------|------------------------------|-------------|-------------|-------------|
| | 밥 | 죽 | 누룽지 | 두부 | 콩비지 | 콩국수 | | | | | 햄 | 소시지 | 베이컨 | 등그랑뎡 | |
| | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 구분: 한우산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 닭고기 | 국내산 돼지고기 | 국내산 돼지고기 | 국내산 돼지고기 | 국내산 돼지고기 |
| | 수산물 | | | | | | | | | | 수산물가공품(제공 식품에 따라 내용 변경 가능) | | | 배추김치 | |
| | 낙지 | 명태 | 고등어 | 갈치 | 오징어 | 꽃게 | 참조기 | 주꾸미 | 참치캔 | 진미채 | 어묵 | | | | |
| | 국내산 | 러시아산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 태국산 | 양산 국산 | 중국산 | 베트남산 | 배추: 국내산 소금: 국내산 고춧가루: 국내산 | | | |

이 식단은 기관의 요청에 따라 감수되었습니다.