

7월 식단안내

◆ 식단안내

싱겁게튼튼밥상★	국 대신 송농 및 저염김치 제공, 가공식품을 최소화하여 나트륨 저감화 실천
절기음식✿	식단에 24절기 음식 제공
이달의채소친구♥	제철 식재료를 다양한 메뉴로 제공하여 편식 예방
자연간식♣	과일이나 채소의 영양소 파괴를 최소화하여 주 3회 이상 제공
오늘은 세계밥상🌈	매월 셋째 주 화요일은 다양한 국가의 특별 메뉴 제공
포천사랑데이🎵	매월 넷째 주 화요일은 포천 특산물을 이용한 점심 메뉴 제공

◆ 생일 및 견학식단

- 생일 및 견학식단은 선택식단으로 아래 계획되어있는 다섯 가지 식단 중 택1 하여 **감수 후 사용**하시면 됩니다.
- 원산지 표시는 식단표에 공통표시 되어있는 것 외에 식단표에 추가하여 사용해 주시면 됩니다.

🎂생일상🎂					
점심	쌀밥	쌀밥	쌀밥	쌀밥	쌀밥
	들깨미역국⑤⑥	닭고기미역국⑤⑥⑬	두부미역국⑤⑥	소고기미역국⑤⑥⑬⑭	조갯살미역국⑤⑥⑬⑭
	소불고기⑤⑥⑬	돈육잡채⑤⑥⑬	미니돈까스케첩①⑤⑥⑩⑫⑬	간장닭갈비⑤⑥⑬	돈갈비찜⑤⑥⑬
	시금치나물⑤⑥	애호박나물⑤⑥	코울슬로①⑤	콩나물무침⑤	요거트과일샐러드②
일차	각두기⑨	배추김치⑨	각두기⑨	배추김치⑨	배추김치⑨
🚌견학식🚌					
점심	달걀채소주먹밥①⑤⑥	소고기채소볶음밥⑤⑥⑬	다진유부주먹밥⑤⑥	달걀파프리카볶음밥⑤⑥⑬	햄채소주먹밥①②③⑤⑥⑬⑭
	각두기⑨	단무지⑬	각두기⑨	단무지⑬	각두기⑨
	계절과일	계절과일	계절과일	계절과일	계절과일
	통글레차	무가당주스	마시는요거트②	매실차	마시는요거트②

◆ 식단 감수

감수요청이 필요한 경우	감수요청이 불필요한 경우
① 식재료의 식품군이 변경되는 경우 (예: 돈까스 → 생선까스) ② 조리법이 변경되는 경우 (예: 치즈달걀말이 → 치즈달걀찜) ③ 메뉴가 변경되는 경우 (예: 꿀떡 → 롤케이크, 소고기채소죽 → 소고기스프) ④ 생일잔치, 견학 등 원내 행사가 있는 경우(외부음식 사용 제외)	① 동일 식품군 내, 동일 조리법으로 변경하는 경우(50% 미만 범위) (예: 돈육장조림 → 소고기장조림, 밥식빵 → 노랑빵) ② 식단 외 메뉴를 추가 제공하는 경우 ⇒ 변경 사항은 급식운영(보육)일지에 기록

- 신청 기간: **매월 말일(평일기준) 전날 오후 12시까지** 보내주세요. **(기간 외 접수 건 감수 불가)**
- **전체 식단의 40% 초과**(예: 25일 식단 기준 10일 초과)할 경우 감수 불가합니다.
- 식단 감수가 필요한 기관에서는 **식단감수요청서**와 **수정한 식단**을 센터 메일(pcfodnara1@naver.com)로 보내주시기 바랍니다.
- 식단 감수요청서 양식은 포천시 어린이·사회복지급식관리지원센터 홈페이지(자료마당-서식자료)에서 다운받아 사용하시기 바랍니다.

◆ 원산지 표시 안내

원산지 표시 대상 식품		예시
쌀	밥, 죽, 누룽지	
배추김치	배추, 고춧가루	① 배추김치(배추:국내산, 고춧가루: 국내산)
콩	두부류, 콩국수, 콩비지	① 두부(콩: 외국산)
육류 (가공품 포함)	소고기(국내산의 경우 한우, 육우, 젓소 표시), 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기	① 갈비(소고기: 국내산 한우), 등심(소고기:국내산 육우), 불고기(소고기: 국내산 젓소) ② 햄(닭고기: 국내산, 돼지고기: 국내산) ③ 떡갈비(돼지고기: 국내산, 닭고기: 국내산) ⇒ 식육가공품은 배합 비율에 따른 원산지 표시대상 (3순위까지) 중 사용된 식육 원산지 표시
수산물 (가공품 포함)	오징어(진미채), 꽃게, 참조기, 다랑어(참치), 아귀, 주꾸미, 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태(황태, 북어 제외), 고등어, 갈치, 가리비, 전복, 우렁쉥이, 방어 및 부세	① 고등어(노르웨이) ② 참치주먹밥(다랑어: 원양산) ③ 어묵(명태:러시아산)(단, 연육일 경우 생략 가능) ⇒ 배합 비율에 높은 순서의 3순위까지 원료

발행일 : 2026년 6월 29일
발행처 : 포천시 어린이급식관리지원센터
원 장 : 이 영 숙

2026년 07월 점심 및 간식 식단

(만 1-2세용) - 죽식형

영양사 : 김소영

일자			1(수)	2(목)	3(금)
오전간식			콩나물죽⑤	두부청경채죽⑤	소고기양파죽⑤⑥⑩
점심			가지짜장밥 ①⑤⑥⑩⑬⑭⑮⑯ 달걀찜국①⑤⑥ 군만두⑤⑥⑩ 배추김치⑨	차조밥 다시마뚝국⑤⑥ 파자맛갈비②⑤⑥⑧⑨⑬⑭⑮ 청포묵무침⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 미소장국⑤⑥ 고등어구이⑤⑥⑦ 애호박볶음⑤⑥ 배추김치⑨
오후간식			♣수박	★구운도넛(딸기)①②③⑥, 플레인요거트②	♣참외
칼로리(kcal)/단백질(g)			417/19	425/17	403/15
일자	6(월)	7(화)소서	8(수)	9(목)	10(금)
오전간식	대구살죽	두부참깨죽⑤	치즈당근죽②	닭죽⑬	단호박죽
점심	수수밥 감자국⑤⑥ 채소달걀말이①⑤ 근대나물⑤⑥ 배추김치⑨	보리밥 국대신송능 닭살스테이크②⑤⑥⑬ 상추초무침⑤⑥ 깍두기⑨	콩나물밥+양념장⑤⑥ 모듬어묵국⑤⑥ 소고기바싹불고기⑤⑥⑬ 깍두기⑨	기장밥 열무된장국⑤⑥ 두부탕수+소스⑤⑥ 느타리버섯나물⑤⑥ 배추김치⑨	쌀밥 복쌈국⑤⑥ 돈육쌈볶음⑤⑥⑩ 숙주나물무침 배추김치⑨
오후간식	♣사과	크림빵①②⑥, 우유②	♣자두	★사과젤리	♣토마토⑫, 치즈②
칼로리(kcal)/단백질(g)	395/14	453/19	408/14	417/20	399/21
일자	13(월)	14(화)	15(수)	16(목)	17(금)
오전간식	애호박죽	브로콜리죽	감자타락죽②	연두부당근죽⑤	
점심	쌀밥 소고기배춧국⑤⑥⑬ 두부조림⑤⑥ 잔멸치볶음⑤⑥ 깍두기⑨	현미밥1/2 팽이버섯된장국⑤⑥ 새우맛타이①⑤⑥⑨⑬ (새우달걀숙주볶음쌀국수) 어묵조림⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 ◆닭곰탕⑤⑥⑬ 메추리알장조림①⑤⑥ 가지나물⑤⑥ 배추김치⑨	흑미밥 들깨미역국⑤⑥ 돈육불고기⑤⑥⑩ 시금치나물⑤⑥ 깍두기⑨	제헌절
오후간식	♣바나나	롤케이크①②③⑥, 우유②	♣참외, 마시는요거트②	★블루베리	
칼로리(kcal)/단백질(g)	406/16	457/18	440/21	420/19	
일자	20(월)	21(화)	22(수)	23(목)	24(금)
오전간식	참치채소죽	소고기죽⑤⑥⑬	바지락죽⑬	닭살채소죽⑬	달걀죽①⑤⑥
점심	차조밥 순두부백탕①⑤ 너비아나구이⑤⑥⑩⑬ 브로콜리참깨소스무침①⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 애호박된장국⑤⑥ 간장달걀비⑤⑥⑬ 상추사과무침⑤⑥ 배추김치⑨	삼색나물비빔밥간장소스⑤⑥ 무채국⑤⑥ 스크램블에그①②⑤ 배추김치⑨	기장밥 오이냉국⑤⑥⑬ 생선까스+타르타르소스①⑤⑥ 도토리묵무침⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 두부된장국⑤⑥ 오리부추볶음⑤⑥ 감자조림⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	♣수박	점심빵①②③⑥, 우유②	♣복숭아⑪	★플레인공병①②⑤⑥⑬, 플레인요거트②	♣씨없는포도
칼로리(kcal)/단백질(g)	398/21	447/18	395/16	420/14	421/14
일자	27(월)	28(화)	29(수)	30(목)	31(금)
오전간식	누룽지죽	흑임자죽	고구마타락죽②	새우죽⑤⑥⑨	검은콩죽⑤
점심	현미밥 닭고기미역국⑤⑥⑬ 치즈달걀찜①② 우엉채볶음⑤⑥ 배추김치⑨	쌀밥 콩가루배춧국⑤⑥ 가자미구이⑤⑥ 참나물무침⑤⑥ 깍두기⑨	소고기가지덮밥⑤⑥⑬ 실파콩나물국⑤ 두부구이+양념장⑤⑥ 깍두기⑨	흑미밥 아욱된장국⑤⑥ 순살간장닭볶음탕⑤⑥⑬ 쌈무 배추김치⑨	쌀밥 달걀국①⑤⑥ 소고기청경채볶음⑤⑥⑬ 김구이⑤ 깍두기⑨
오후간식	♣자두, 떠먹는요거트②	산료빵①②④⑥, 우유②	♣사과	★포천사랑샌드①⑥	♣바나나
칼로리(kcal)/단백질(g)	392/17	448/19	430/14	401/20	403/18

메뉴안내

♣: 주 3회 이상 자연식품 제공 ◆: 24절기 메뉴 ◆: 수산물 대체메뉴 밑줄: 1~2세의 영유아가 섭취하기 힘든 식재료를 대체한 메뉴 ★: 포천시 지원 간식

알레르기유발 식품

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야생산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲자*야생산류는 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	호주산	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				
수입산	러시아	국내산	러시아	국내산	국내산	러시아	___산	원양산	___산	국내산				
													배추 : 국내산 고춧가루: 국내산	

※ 식단은 원 사정에 따라 바뀔 수 있습니다

발행일 : 2026년 6월 29일
발행처 : 포천시 어린이급식관리지원센터
원 장 : 이 영 숙

2026년 07월 점심 및 간식 식단

(만 3~5세용) - 죽식형

영양사 : 김소영

일자	1(수)		2(목)		3(금)
오전간식	콩나물죽⑤		두부청경채죽⑤		소고기양파죽⑤⑥⑩
점심	가지짜장밥 ①⑤⑥⑩⑫⑬⑭⑮ 달걀찜국①⑤⑥ 군만두⑤⑥⑩ 배추김치⑨		차조밥 다시마국⑤⑥ 피자맛달걀비②⑤⑥⑧⑩⑫⑬⑮ 청포묵무침⑤⑥ 깍두기⑨		쌀밥 미소장국⑤⑥ 고등어구이⑤⑥⑦ 애호박볶음⑤⑥ 배추김치⑨
오후간식	♣수박		★윤넷(딸기)①②③⑥, 플레인요거트②		♣참외
칼로리(kcal)/단백질(g)	642/29		598/23		632/23
일자	6(월)	7(화)	8(수)	9(목)	10(금)
오전간식	대구살죽	두부참깨죽⑤	치즈당근죽②	닭죽⑫	단호박죽
점심	수수밥 감자국⑤⑥ 채소달걀말이①⑤ 근대나물⑤⑥ 배추김치⑨	보리밥 국 대신 송늬 닭살스테이크②⑤⑥⑮ 상추초무침⑤⑥ 깍두기⑨	콩나물밥+양념장⑤⑥ 모듬어묵국⑤⑥ 소고기바삭불고기⑤⑥⑮ 깍두기⑨	기장밥 열무된장국⑤⑥ 두부탕수+소스⑤⑥ 느타리버섯나물⑤⑥ 배추김치⑨	쌀밥 북엇국⑤⑥ 돈육깡뚝볶음⑤⑥⑩ 숙주나물무침 배추김치⑨
오후간식	♣사과	바람떡, 둥글레차	♣자두	★사과젤리	♣토마토⑫, 치즈②
칼로리(kcal)/단백질(g)	614/21	612/25	606/21	622/29	610/32
일자	13(월)	14(화)	15(수)초복	16(목)	17(금)
오전간식	애호박죽	브로콜리죽	감자타락죽②	연두부당근죽⑤	제헌절
점심	쌀밥 소고기배춧국⑤⑥⑮ 두부조림⑤⑥ 잔멸치볶음⑤⑥ 깍두기⑨	현미밥1/2 팽이버섯된장국⑤⑥ 새우팟타이①⑤⑥⑨⑮ (새우달걀숙주볶음쌀국수) 어묵조림⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 ◆닭곰탕⑤⑥⑮ 메추리알장조림①⑤⑥ 가지나물⑤⑥ 배추김치⑨	흑미밥 들깨미역국⑤⑥ 돈육불고기⑤⑥⑩ 시금치나물⑤⑥ 깍두기⑨	
오후간식	♣바나나	블루베리, 미네랄워터②	♣참외, 미네랄워터②	★블루베리	
칼로리(kcal)/단백질(g)	603/23	686/26	668/34	605/27	
일자	20(월)	21(화)	22(수)	23(목)	24(금)
오전간식	참치채소죽	소고기죽⑤⑥⑮	바지락죽⑮	닭살채소죽⑫	달걀죽①⑤⑥
점심	차조밥 순두부백탕①⑤ 너비야나구이⑤⑥⑩⑮ 브로콜리참깨소스무침①⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 애호박된장국⑤⑥ 간장달걀비⑤⑥⑮ 상추사과무침⑤⑥ 배추김치⑨	삼색나물비빔밥간장소스⑤⑥ 무채국⑤⑥ 스크램블에그①②⑤ 배추김치⑨	기장밥 오이냉국⑤⑥ 생선까사+타르타르소스①⑤⑥ 도토리묵무침⑤⑥ 깍두기⑨	쌀밥 두부된장국⑤⑥ 오리부추볶음⑤⑥ 감자조림⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	♣수박	백설기, 옥수수차	♣복숭아⑪	★플레인공병①②⑤⑥⑮, 플레인요거트②	♣씨없는포도
칼로리(kcal)/단백질(g)	612/32	639/23	597/24	686/24	624/21
일자	27(월)	28(화)	29(수)	30(목)	31(금)
오전간식	누룽지죽	흑임자죽	고구마타락죽②	새우죽⑤⑥⑨	검은콩죽⑤
점심	현미밥 닭고기미역국⑤⑥⑮ 치즈달걀찜①② 우렁채볶음⑤⑥ 배추김치⑨	쌀밥 콩가루배춧국⑤⑥ 가자미구이⑤⑥ 참나물무침⑤⑥ 깍두기⑨	소고기가지덮밥⑤⑥⑮ 실파콩나물국⑤ 두부구이+양념장⑤⑥ 깍두기⑨	흑미밥 아욱된장국⑤⑥ 순살닭볶음탕⑤⑥⑮ 쌈무 배추김치⑨	쌀밥 달걀국①⑤⑥ 소고기청경채볶음⑤⑥⑮ 김구이⑤ 깍두기⑨
오후간식	♣자두, 떠먹는요거트②	산초냉면①②④⑥, 우유②	♣사과	포천사랑샌드①⑥	♣바나나
칼로리(kcal)/단백질(g)	600/25	655/28	607/20	633/36	599/26

매뉴안내

♣: 주 3회 이상 자연식품 제공 ◆: 24절기 메뉴 ♠: 수산물 대체메뉴 밑줄: 1~2세의 영유아가 섭취하기 힘든 식재료를 대체한 메뉴 ★: 포천시 지원 간식

알레르기유발 식품

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야행산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합포함) ⑲잣
*야행산류는 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					햄	소시지	베이컨	동그랑땡
원산지	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	호주산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
표시	수산물							수산물가공품(제공 식품에 따라 내용 변경 가능)					
	낙지	명태	고등어	갈치	오징어	꽃게	참조기	주꾸미	참치캔	진미채	어묵	배추김치	
표시	수입산	러시아	국내산	러시아	국내산	국내산	러시아	산	원양산	산	국내산	배추 : 국내산 고춧가루: 국내산	

※ 식단은 원 사정에 따라 바뀔 수 있습니다



포천시 어린이·사회복지식관리지원센터

식단 조리 및 배식 시 유의사항

※ 모든 음식은 아이들에게 맞게 맵고 짜지 않으며, 급식소 상황(영·유아들의 연령 분포 고려)에 맞게 먹기 좋은 크기로 제공하고, 배식 시 뼈나 가시가 있는 것은 잘 선별하여 배식하는 것을 원칙으로 합니다.

1. 밥류

음식명	1-2세	3-5세	조리법
잡곡밥	· 주 2-3회 제공 횟수 제한하여 소화력 고려 · 혼합 잡곡을 제공하는 것은 지양 · 조, 기장, 흑미와 과 같은 부드러운 잡곡을 한 번에 한 종류로 제공	· 횟수 제한 없음	· 잡곡량 5% 이내 사용 · 소화가 용이하도록 충분히 불려 사용
볶음밥· 덮밥	· 골고루 섞거나 또는 먹기 좋은 형태로 배식		· 채소 크기는 1x1cm 이하로 썰기

2. 국, 찌개 및 탕류

음식명	1-2세	3-5세	조리법
국	· 식판에 바로 국을 담으면 국물까지 먹기가 어려울 수 있음 · 국그릇 권장		· 건더기의 크기를 손가락으로 떠먹을 수 있도록 썰기

3. 주찬류(조리 완료 후)

음식명	1-2세	3-5세	조리법
불고기용 (돈육·우육)	· 돼지고기(수육, 돈까스용)는 저작이 어렵고 소고기도 질긴 부위는 섭취가 어려우니 작게 썰거나, 다진 고기를 활용	· 스스로 한 번 정도 잘라 먹거나 저작이 용이하게 작은 크기로 제공	· 0.2cm 이하의 두께로 주문하고 양념에 재기 전에 3x3cm 크기로 썰어서 조리
닭	· 반드시 순살 닭고기 제공(뼈 유의)		· 뼈가 제거된 닭가슴살, 닭안심살, 닭다리살 부위로 조리
생선	· 배식 전 생선살만 발라서 제공		· 가급적 순살 생선 사용
해물	· 반드시 잘게 0.5-1cm 정도로 잘게 잘라서 제공 · 조개는 껍질을 제거하여 살만 발라서 제공 · 건새우는 식감으로 인해 어린 유아는 섭취가 어려움		· 오징어, 낙지, 주꾸미, 조갯살 정도만 활용함 · 충분히 익혀서 조리하되 너무 질기지 않도록 조절
난류	· 삶은 달걀인 경우, 반드시 2-4등분하여 물·음료와 함께 제공 · 달걀찜 제공 시 중심온도가 너무 뜨겁지 않도록 식혀서 제공		· 반드시 노른자까지 완숙으로 익혀서 조리
소세지	· 1cm 미만으로 잘게 잘라서 제공		

4. 부찬류

음식명	1-2세	3-5세	조리법
나물무침	· 2cm 이하 길이로 나물을 잘라서 제공		· 짜지 않도록 간에 유의
샐러드·쌈채소	· 1-2세의 경우 3-5세 보다 작게 잘라서 제공 (조리가 전혀 되지 않은 생채소를 큰 덩어리로 제공하지 않음)	· 직접 손으로 쌈을 싸기보다 3x3cm 정도로 아이들이 먹기 편하게 잘라서 밥과 함께 수저로 먹을 수 있도록 제공	· 생채소는 반드시 소독 및 세척하여 조리 · 소스는 배식 직전에 버무려 제공

5. 김치류

음식명	1-2세	3-5세	조리법
배추김치	· 잎보다는 줄기 부분을 잘 먹을 수 있음 · 1cm 이하 크기로 작게 잘라서 제공		· 맵거나 짜지 않도록 고춧가루 함량에 유의 · 1-2세는 백김치 고려
깍두기	· 1cm 이하 크기로 작게 잘라서 제공		

<출처: 어린이급식관리지원센터 식단 운영·관리지침서 2024>

식단 조리 및 배식 시 유의사항

6. 면류

음식명	1-2세	3-5세	조리법
국수·잡채	· 면을 잘 끊지 못할 수 있으므로 잘게 잘라 손가락으로 떠먹을 수 있도록 배식	· 포크로 면이 떠지도록 지도 · 배려	· 면을 충분히 익혀서 조리

7. 전류

음식명	1-2세	3-5세	조리법
전	· 3×3cm 정도 크기로 제공	· 스스로 한 번 정도 잘라 먹을 수 있도록 제공	· 나물, 해물 등은 1cm 이하로 잘라서 반죽 조리

8. 떡류

음식명	1-2세	3-5세	조리법
떡	· 떡류 제외 ※ 전통식품 제공 등의 사유로 시설에서 요청 시 학부모 안내 및 동의가 있는 경우라면 감수 후 제공 가능 ※ 운영위원회를 통해 떡 제공에 대한 협의가 된 시설에 한하여 식단 제공 가능(단, 증빙서류 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(2-4 등분으로 잘게 잘라서 제공) · 목이 메지 않도록 물·음료와 함께 제공 · 떡 제공 시 관찰 요망	· 먹기 좋은 말랑말랑한 상태 확인 · 굳어짐 없도록 주의

9. 기타

메뉴	1-2세	3-5세	조리법
견과류·콩류	· 1-2세는 제공하지 않음(삼킴주의)	· 알레르기 원아 확인 후 제공 · 제공 시 잘게 잘라서 제공	· 콩 조리 등은 물량을 충분히 하고 푹 익혀서 무르게 조리
표면이 미끄러운 음식	· 12-35개월의 유아는 매끄럽고 동글동글한 음식(방울토마토, 포도 등) 제공 시 세로 방향으로 작게 썰고 가급적 껍질을 제거하여 제공	· 3-5세(36개월 이후)의 유아는 매끄럽고 동글동글한 음식(방울토마토, 포도 등)을 원형의 형태로 제공하지 않음	· 메추리알은 푹 익혀서 조리 · 생과일은 반드시 소독 및 세척 하여 조리
찜음식	· 찜 감자, 찜 고구마, 삶은 달걀 등은 펍펍해서 삼키기가 어렵고, 삼키면서 목이 메는 경우가 있으므로 주의 · 익힌 후 배식 전에 껍질을 벗기고 작게 잘라서 제공 · 2×3cm 정도의 한입 크기로 잘라서 손가락과 함께 배식 · 제공 시 주의가 필요하며 섭취 시 모니터링 필요		· 충분히 푹 익혀서 조리
물·음료	· 급하게 마시지 않도록 주의 · 이물질이 없는지 확인한 컵에 담아 제공 · 너무 차거나 뜨겁지 않도록 온도확인		· 반드시 정수되거나 끓여서 식힌 물 제공 · 차류(매실차, 오미자차 등)는 당일 조리 당일 소진 원칙 준수

<출처: 어린이급식관리지원센터 식단 운영·관리지침서 2024>