

《 식단이용 안내사항 》

■ 영양섭취기준

연령 / 구분	만 1~2세	만3~5세
총 열량(kcal)	900	1,400
단백질(g)	20	25

• 양주시 어린이급식관리지원센터는
 “2025년 어린이급식관리지원센터 식단운영 관리지침”에 따라 식단 작성
 • 에너지 구성 비율(오전 간식 8%, 점심 28%, 오후 간식 10%)
 : 만 1~2세의 경우 414kcal 내외, 만 3~5세의 경우 644kcal 내외로 제공

■ 식단 변경 안내

식단감수	감수신청기간	■ 아동복지시설: 매월 6일~11일 ■ 어린이집·유치원: 매월 20일~26일 ※ 기간 초과하여 접수 시 감수 불가
	감수신청방법	■ 양식에 맞게 식단감수요청서를 작성하시어 센터 메일로 발송 ■ 전화: 031-860-5250, 메일: foodyangju@ccfsm.or.kr
	감수가 필요하지 않은 경우	■ 같은 식품군·같은 조리방법 내에서 메뉴를 변경하여 사용하는 경우 (예: 쇠고기장조림 → 돈육장조림) ※ 한 달 식단 기준 10일까지 같은 식품군·같은 조리 방법 내 자체적으로 변경 가능 ■ 기존 식단에서 추가 메뉴를 제공 하는 경우 (인스턴트나 가공식품, 고열량·저열량 식품의 추가제공 제외) ■ 센터에서 제공하는 견학식단·생일식단·방학식단을 변경 없이 통째로(오전간식·점심·오후 간식) 사용 하는 경우
	감수가 필요한 경우	■ 오전간식·점심·오후간식 메뉴를 다른 날짜와 통째로(견학식단·생일식단·방학식단·외부음식·도시락 제외) 변경 하여 사용하는 경우
대체가능 식품	식자재 수급 사정에 따라 같은 식품군내에서 조리법 변경 없이 변동하여 사용하실 수 있습니다. (1달 10일 이내) (그 외, 임의로 식단을 변경 사용하실 경우 센터로고 사용이 불가능함)	
	밥	밥은 잡곡 종류로 시설에서 구매 가능 한 어느 잡곡이나 사용하셔도 됩니다.
	국	채소국 호박국, 근대국, 감자부추국, 열무된장국, 미역국, 콩나물국, 김치국 등
		고깃국 소고기뭇국, 육개장, 닭개장, 북어채뭇국, 황태채뭇국, 어묵국, 오징어뭇국 등
	주반찬	육류 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기 등
		어류 삼치, 고등어, 가자미, 대구, 임연수 등
		알류 및 콩류 달걀, 메추리알, 두부
	부반찬	오이, 애호박, 주키니, 양파, 근대, 부추, 감자, 양상추, 가지, 피망, 노각, 열무, 양배추, 고구마순 등
	김치	얼갈이 겉절이, 오이소박이, 백김치, 배추김치, 깍두기
	과일	참외, 수박, 복숭아, 자두, 토마토, 포도, 바나나, 사과, 배, 딸기, 귤 등
	떡	시루떡, 바람떡, 백설기, 증편, 꿀떡 등
	빵	소보로, 슈크림빵, 도넛, 머핀, 롤케이크, 식빵, 단팥빵 등
	견과류	견과류 알레르기가 있는 영유아는 비슷한 모양의 견과일로 대체
	우유	우유 알레르기가 있는 어린이는 두유로 대체

■ 원산지표시 미표시 및 표시방법 위반 시 과태료 부과

농축산물	①쌀(밥, 죽, 누룽지) ②배추김치9(배추, 고춧가루) ③쇠고기 ④돼지고기 ⑤닭고기 ⑥오리고기 ⑦양(염소, 산양)고기 ⑧콩(가공두부, 유바제외), 두부류, 콩비지, 콩국수에 사용하는 콩 ※ 배추김치9를 직접 담가 사용하는 경우 배추, 고춧가루 원산지 각각 표기 [예: 배추김치9(배추: 국내산, 고춧가루: 국내산)]
수산물	①넙치 ②조피볼락 ③참돔 ④미꾸라지 ⑤뱅자어 ⑥낙지 ⑦명태(동태, 코다리) ⑧고등어 ⑨갈치 ⑩참조기 ⑪오징어 ⑫꽃게 ⑬다랑어 ⑭아귀 ⑮주꾸미 ⑯가리비 ⑰우렁챙이(명게) ⑱방어 ⑲전복 ⑳부세
식육·어육 가공식품	동그랑땡, 베이컨, 햄, 소시지, 함박스테이크, 떡갈비, 너비아니, 완자전, 해물완자전, 미트볼, 어묵, 맛살, 핫바, 치킨, 치킨텐더, 치킨너겟, 돈까스, 생선까스 등

♥생일식단♥			♥견학식단♥		
과일(사과) or당일오전간식	과일(바나나) or당일오전간식	과일(사과) or당일오전간식	과일(바나나) or당일오전간식	과일(사과) or당일오전간식	과일(바나나) or당일오전간식
백미밥 미역국5,6 치킨너겟1,5,6,15 잡채5,6 배추김치9	백미밥 미역국5,6 쇠불고기5,6,16 콩나물무침5,6 배추김치9	백미밥 미역국5,6 돼지갈비찜5,6,10 탕평채5,6 배추김치9	김밥1,5,6,10,15 과일(배) 과일주스(사과주스)	달걀볶음밥1,5,6 과일(바나나) 과일주스(포도주스)	쇠고기채소주먹밥 5,6,16 치킨너겟1,5,6,15 과일(사과)
생일케이크1,2,5,6 &유제품(우유)2	생일케이크1,2,5,6 &유제품(우유)2	생일케이크1,2,5,6 &유제품(우유)2	유제품(우유)2 or당일오후간식	유제품(우유)2 or당일오후간식	유제품(우유)2 or당일오후간식
502	464	452	396	392	412
12	15	12	11	9	10

※ 콩나물무침은 원 사정에 맞추어 같은 식품군의 다른 물품로 조리방법 변경 없이 대체하여 사용하실 수 있습니다. (예시: 시금치무침)

※ 급식소에서 조리한 음식을 외부로 이동하여 배식하지 않도록 해주시고, 외부에서 식사가 필요한 경우는 일반음식점 또는 식품제조가공업에서 구입한 완제품(도시락, 빵, 주스 등) 도는 가정도시락 지참하여 제공할 수 있습니다. (외부음식 제공 동의서를 받아주시기 바랍니다.)

※ 생일식단, 견학식단, 방학식단, 신학기식단은 원 사정에 맞게 선택하여 사용해 주시고 메뉴변경을 원할 경우에는 식단감수를 하시기 바랍니다.

※ 제공 드린 센터 식단에 추가되는 가공식품원산지는 식단표에 추가하여 작성해주시기 바랍니다. [견학식단 및 방학식단 (예시: 햄 돼지고기:국내산)]

[오전죽식형 만3~5세]



작성자 : 어린이급식팀

재	최은정	주영호
---	-----	-----



※ **아황산류**는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.
※ **카레·짜장·하이라이스** 가루 및 소스류는 사용하는 제품에 따라 우유, 토마토, 닭고기, 소고기 등이 포함되어 있으므로, 식단표 확인 후 그의 추가로 사용되는 식재료는 알레르기 번호를 별도로 확인하여 표기 후 제공해주시기 바랍니다.

 양주시
어린이급식관리지원센터
Center for Children's Foodservice Management

작성자 : 어린이급식팀

결 재	담당	원장
	최은정	주영희

날짜				1(수)	2(목)	3(금)
오전간식				근대죽5,6	당근죽5,6	노른자애호박죽1,5,6
점심		<7월 제철식품> ▶옥수수, 감자, 부추, 양상추, 애호박, 오이, 느타리 버섯, 근대, 취나물, 무, 블루베리, 수박, 복숭아, 참외, 임연수		닭갈비볶음밥5,6,15 미소장국5,6 양배추시금치샐러드&드레싱1,2,5,6 배추김치9,요구르트2	차조밥 감자국5,6 간장제육볶음5,6,10 애호박나물5,6 배추김치9	백미밥 근대된장국5,6 떡갈비양파구이5,6,10,16 잔멸치조림5,6 배추김치9
오후간식				찐단호박&우유2	바나나&요플레2	참외 &후리가케주먹밥5,6
열량(kcal)				402(+27)	424or429	441
단백질(g)				16(+1)	18or17	17
날짜		6(월)	7(화)	8(수)	9(목)	10(금)
오전간식		두부김죽5,6	청경채죽5,6	닭살시금치죽5,6,15	무배죽	흰살생선청경채죽5,6
점심		백미밥 쇠고기뭇국5,6,16 닭갈비조림1,5,6 청경채나물5,6 배추김치9	기장밥 시금치국5,6 가자미구이5,6 오이무침5,6 배추김치9	돈육소보로비빔밥5,6,10 팽이맑은국5,6 치즈스틱2,5,6 배추김치9 오렌지주스	수수밥 두부된장국5,6 쇠고기당근볶음5,6,16 김자반5,6 배추김치9	백미밥 콩나물국5,6 안매운닭볶음탕5,6,15 브로콜리참깨소스무침1,5,6 배추김치9
오후간식		햄치즈샌드위치1,2,5,6,10,15,16&우유2	수박&우유2	찐고구마&우유2	바나나 &어묵탕1,2,5,6,12,13	수박&크림빵1,2,5,6
열량(kcal)		465	395(+93)	436(+32)	422	437
단백질(g)		20	16(+3)	20(+1)	18	16
날짜		13(월)	14(화)	15(수)-초복-	16(목)	17(금)-제헌절-
오전간식		노른자죽1,5,6	버섯죽5,6	두부애호박죽5,6	삼색채소죽5,6	
점심		백미밥 애호박맑은국5,6 돈갈비구이5,6,10 알배추나물5,6 깍두기9	차조밥 미역국5,6 닭살숙주볶음5,6,15 가지나물5,6 배추김치9	백미밥 삼계탕5,6,16 청포묵무침5,6 김구이5,6 배추김치9	기장밥 열무된장국5,6 달걀찜1,5,6 볼어묵볶음5,6 배추김치9	
오후간식		크루와상1,2,5,6&우유2	오렌지&우유2	삶은계란1&수박	요구르트2 &다진유부주먹밥5,6	
열량(kcal)		466	399(+44)	442(+27)	434or439	
단백질(g)		17	16(+3)	14(+1)	14or13	
날짜		20(월)	21(화)	22(수)	23(목)	24(금)
오전간식		시금치죽5,6	흰살생선파프리카죽5,6	닭살무죽5,6,15	얼갈이죽5,6	쇠고기당근죽5,6,16 (쇠고기,호주산)
점심		백미밥 황태국5,6 닭살새송이조림5,6,15 얼갈이나물5,6 배추김치9	흑미밥 순두부백탕1,5,6,9 쇠고기오이볶음5,6,16 근대된장무침5,6 배추김치9	돈육카레라이스2,5,6,10,12,16,18 미소장국5,6,춘권튀김5,6 양상추샐러드&드레싱1,2,5,6 배추김치9,포도주스	기장밥 시금치된장국5,6 훈제오리파프리카구이5,6 느타리버섯나물5,6 배추김치9	백미밥 달걀파국1,5,6 흰살생선무조림5,6 참나물무침5,6 배추김치9
오후간식		프렌치토스트1,2,5,6 &우유2	참외&우유2	감가루주먹밥5,6&우유2	수박, 크림스파게티5,6,15,10)	사과&모닝빵1,2,5,6
열량(kcal)		461	396(+57)	469(+32)	401	436
단백질(g)		21	20(+1)	12(+1)	14	16
날짜		27(월)	28(화)	29(수)	30(목)	31(금)
오전간식		닭살양파죽5,6,15	참쌀김죽5,6	쇠고기배추죽5,6,16 (월산지,호주산)	고구마죽	수박
점심		백미밥 배추된장국5,6 돼지고기수육&쌈장5,6,10 깻잎순나물5,6,깍두기9	수수밥 새우살아욱국5,6,9 채소달걀볶음1,5,6 콩나물무침5,6 배추김치9	백미밥 유부장국5,6 돈까스&소스1,5,6,10,12,16 새콤무생채5,6 배추김치9 요구르트2	차조밥 안매운닭개장5,6,15 어묵양파조림5,6 상추무침5,6 배추김치9	짜장밥2,5,6,12,15,16 어묵국5,6 단무지무침5,6,13 스크램블에그1,2,5
오후간식		머핀1,2,5,6&우유2	오렌지&우유2	찐감자&우유2	복숭아11 &김가루간장비빔국수5,6	마들렌1,2,5,6&우유2
열량(kcal)		404	396(+64)	463(+27)	463	461
단백질(g)		16	16(+1)	17(+1)	16	19

원산지	쌀, 찹쌀, 흑미, 현미			콩	배추김치		육류				수산물		
	밥	죽	누룽지	두부,비지	배추	고춧가루	쇠고기	돼지고기	닭고기	오리고기	명태·통태	오징어	고등어
표시	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산:한우	국내산	국내산	국내산	러시아산	러시아산	러시아산
표시	식육·어육가공품												
	치킨너겟(생일식단)			떡갈비		햄(샌드위치용)			돈까스		어묵·학바/불어묵/어묵		
표시	닭고기:			쇠고기: 돼지고기:		돼지고기: 닭고기:			돼지고기:		연육일경우제외		
알레르기 유발식품	①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴·홍합·전복 등) ⑲잣												
	※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.												
	※ 카레·짜장·하이라이스 가루 및 소스류는 사용하는 제품들에 따라 우유, 토마토, 닭고기, 소고기 등이 포함되어 있으므로, 식단표 확인 후 그외 추가로 사용되는 식재료는 알레르기 번호를 별도로 확인하여 표기 후 제공해주시기 바랍니다.												