

◆ 수원법원 어린이집 2026년 6월 식단표 ◆ (13개월~만2세 트니크니 일반식)

영양사: 감수원료 이해림

월	화	수	목	금	
날 짜	1	2	3	4	
오전간식	멜론, 보리차	김가루죽, 보리차		옥수수스프, 보리차	바나나, 보리차
점심식사	백미밥 유부맑은국 메추리알케찹볶음 시래기나물 애호박볶음 깍두기	차조밥 배추된장국 소고기찹쌀구이 브로콜리숙회 버섯볶음 깍두기		수수밥 감자된장국 간장제육볶음 우엉조림 오이무침 백김치	기장밥 부추맑은국 닭살장독볶이 건파래볶음 마늘종새우볶음 백김치
오후간식	후레쉬번/우유	단호박꿀잼/우유	2026 지방선거	핫도그/우유	표고버섯주먹밥
날 짜	8	9	10	11	12
오전간식	방울토마토, 보리차	녹두죽, 보리차	씨리얼/우유, 보리차	채소죽, 보리차	참외, 보리차
점심식사	차조밥 들깨미역국 소고기당근볶음 무나물 참나물사과무침 백김치	흑미밥 열무된장국 돼지고기폭찹 양배추무침 어묵볶음 깍두기	게살볶음밥 송송 치즈달걀찜 오이나물 곤약채소조림 백김치	기장밥 두부맑은국 고등어구이 시금치무침 미역줄기볶음 깍두기	백미밥 콩나물된장국 훈제오리양파볶음 근대나물 깍두기 짜먹는요구르트
오후간식	마들렌/우유	바나나/우유	냉모밀	찐고구마/매실차	카스텔라/우유
날 짜	15	16	17	18	19
오전간식	수박, 보리차	우거지죽, 보리차	토마토, 보리차	가지죽, 보리차	사과, 보리차
점심식사	수수밥 시래기된장국 닭살데리야끼조림 팽이버섯나물 미나리초무침 깍두기	기장밥 황태국 두부구이*양념장 김자반 연근참깨무침 백김치	소고기카레라이스 새송이맑은국 잔멸치조림 깍두기 모듬피클	차조밥 오징어국 스크램블에그 숙주무침 베이컨채소전 백김치	흑미밥 청경채맑은국 돼지갈비찜 고구마순나물 파프리카볶음 깍두기
오후간식	모닝빵/우유	물만두	후리가케주먹밥/우유	찐감자/우유	우유리조또
날 짜	22	23	24	25*생일*	26
오전간식	수박, 보리차	당근스프, 보리차	미숫가루/우유, 보리차	열무죽, 보리차	배, 보리차
점심식사	백미밥 새우탕국 간장마파두부 상추무침 감자채볶음 깍두기	차조밥 호박익힌장국 소고기조림 무생채 참치동그랑땡 백김치	어묵국수 백미밥1/3 탕수육*소스 콩나물무침 느타리버섯볶음 깍두기	기장밥 소고기미역국 순살찜닭 도토리묵무침 궁중잡채 백김치	수수밥 양배추된장국 돼지고기볶음 애호박나물 치커리사과무침 깍두기
오후간식	밤만주/우유	브로콜리주먹밥	삶은달걀/동굴레차	케이크/우유	잼토스트/우유
날 짜	29	30			
오전간식	바나나, 보리차	잔멸치죽, 보리차			
점심식사	기장밥 아욱국 소시지채소볶음 노각무침 고구마버무리 백김치	백미밥 숙주맑은국 삼색달걀말이 모듬버섯나물 흑임자연근무침 백김치			
오후간식	머핀/우유	파프리카스틱 /짜먹는요구르트			

원산지표시	쌀, 잡곡 (밥, 죽, 누룽지)	콩 (두부류)	소고기	돼지고기	닭고기	배추김치	
						배추	고춧가루
	국내산	국내산	국내산 (한우)	국내산	국내산	국내산	국내산
	수산물			식육가공품			수산물가공품
고등어	오징어	소시지(돼지고기)	훈제오리(오리)	베이컨(돼지고기)	참치(다랑어)		
국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	원양산		

* 식단은 식자재 수급사정에 의해 변경될 수 있습니다.

* 식품 알레르기(예: 난류, 견과류)가 있는 영유아는 담당선생님께 꼭 알려 주시기 바랍니다. 대체 식품을 제공하고 있습니다.

* 위 식단은 13개월~만2세 식단을 바탕으로 작성되었으며, 만 3~5세는 연령별 특성을 고려하여 적절한 조리법 및 크기로 제공되고 있습니다.

* 영아에게 제공되는 김치는 맵지 않은 형태(백김치)로 제공됩니다.

* 우리 어린이집 식단은 수원시 어린이 급식관리지원센터에서 영양사 선생님이 작성해 주신 것을 사용하며, 이해림 영양사님께서 감수해주신 식단입니다.

* 식재료는 친환경이거나 엄선된 품질의 것만 사용하고 있습니다. 또한 국의 경우 염도 0.5를 기준으로 저염식 식단을 운영 중입니다.

❁ 수원법원 어린이집 2026년 6월 식단표 ❁ (후기 트니크니 이유식)

영양사: 감수완료 이혜림

날짜/요일	1 / 월	2 / 화	3 / 수	4 / 목	5 / 금
후기이유식	노른자애호박무른밥	소고기브로콜리무른밥	2026 지방선거	노른자감자무른밥	닭살양파무른밥
날짜/요일	8 / 월	9 / 화	10 / 수	11 / 목	12 / 금
후기이유식	소고기당근무른밥	두부양배추무른밥	노른자오이무른밥	두부시금치무른밥	노른자양파무른밥
날짜/요일	15 / 월	16 / 화	17 / 수	18 / 목	19 / 금
후기이유식	닭살당근무른밥	두부양파무른밥	소고기오이무른밥	노른자채소무른밥	닭살청경채무른밥
날짜/요일	22 / 월	23 / 화	24 / 수	25 / 목	26 / 금
후기이유식	두부양배추무른밥	소고기브로콜리무른밥	노른자콩나물무른밥	닭살채소무른밥	소고기양배추무른밥
날짜/요일	29 / 월	30 / 화	※ 초·중·후기 트니크니 이유식단은 어린이급식소 식재료 구매와 활용의 효율성을 고려하여 만 3-5세 트니크니 일반식의 당일 및 전날 식재료 일부를 활용하도록 구성됩니다.		
후기이유식	흰살생선당근무른밥	노른자아욱무른밥			

원산지표시	쌀, 잡곡 (밥, 죽, 누룽지)	콩 (두부류)	소고기	돼지고기	닭고기	배추김치	
	국내산	국내산	국내산 (한우)	국내산	국내산	배추 국내산	고춧가루 국내산
	수산물		식육가공품			수산물가공품	
	고등어	오징어	소시지(돼지고기)	훈제오리(오리)	베이컨(돼지고기)	참치(다랑어)	
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	원양산	

- ※ 식단은 식자재 수급사정에 의해 변경될 수 있습니다.
- ※ 식품 알레르기(예: 난류, 견과류)가 있는 영유아는 담임선생님께 꼭 알려 주시기 바랍니다. 대체 식품을 제공하고 있습니다.
- ※ 위 식단은 초,중,후기 트니크니 이유식 식단을 바탕으로 작성되었으며, 월령별 특성을 고려하여 적절한 조리법 및 크기로 제공되고 있습니다.
- ※ 우리 어린이집 식단은 수원시 어린이 급식관리지원센터에서 영양사 선생님이 작성해 주신 것을 사용하며, 이혜림 영양사님께서 감수해주신 식단입니다.
- ※ 식재료는 친환경이거나 엄선된 품질의 것만 사용하고 있습니다.