

날짜/요일	3 / 월	4 / 화	5 / 수	6 / 목[아트리션*]	7 / 금					
오전간식	 자두	채소죽	팥이죽	우영죽	 멜론					
점심	백미밥 무된장국⑤ 매추리알케첩조림①⑤⑫ 가지나물⑤⑥ 배추김치⑨	흑미밥 배추맑은국⑤ 돼지갈비찜⑤⑥⑩ 김구이⑤ 깍두기⑨	달살데리야끼덮밥 ⑤⑬⑭⑮ 아욱된장국⑤ 진미채볶음②⑤⑦ 깍두기⑨	차조밥 두부맑은국⑤⑥ 임연수구이⑤ 숙주당근무침⑤⑥ 배추김치⑨	수수밥 어묵국①②⑤⑥⑧⑨⑫ 함박스테이크 ①②⑤⑨⑩⑫⑬⑭⑮ 양상추샐러드②⑫ 배추김치⑨					
오후간식	머핀①②⑤⑥/우유②	 찐고구마/우유②	한도그①②⑥⑩⑮/우유②	 바나나쉐이크②	온도토리묵밥⑤⑨					
열량/단백질	411/16	453/17	447/23	412/22	418/18					
날짜/요일	10 / 월	11 / 화	12 / 수  생일	13 / 목	14 / 금  말복					
오전간식	 수박	양배추죽	당근죽	브로콜리죽	 복숭아⑪					
점심	차조밥 들깨미역국⑤⑥ 두부부침*양념장①⑤ 잔멸치조림⑤ 배추김치⑨	수수밥 애호박된장국⑤ 소고기양파볶음⑤⑮ 느타리버섯무침⑤ 깍두기⑨	백미밥 황태미역국⑤ 소고기참스테이크 ②⑤⑨⑫⑬⑭ 콩나물무침⑤ 배추김치⑨	백미밥 청경채된장국⑤ 돼지고기장쪽볶이⑤⑥⑩ 연근유자청무침 깍두기⑨	기장밥 유부맑은국⑤⑥ 안동찜닭⑤⑮ 오이나물⑤ 배추김치⑨					
오후간식	치즈케이크빵①②⑥ /우유②	알감자구이⑤/우유②	우유리조또②/  사과	간장비빔국수⑤⑥	후리가게주먹밥①②⑤⑨⑫ ⑬⑭/우유②					
열량/단백질	440/16	429/16	414/18(438/18)	415/18	414/19					
날짜/요일	17 / 월	18 / 화	19 / 수	20 / 목[아트리션*]	21 / 금					
오전간식		장국죽⑤⑥⑮	씨리얼⑤⑥/우유②	옥수수스프②⑤⑥⑮⑯	 바나나					
점심		차조밥 순두부국⑤ 삼색달걀말이①⑤ 김자반⑤ 배추김치⑨	베이컨채소볶음밥 ①②⑤⑩⑫⑬ 새우탕국⑤⑨ 콩나물무침⑤ 배추김치⑨	백미밥 시래기된장국⑤ 닭살당근조림⑤⑥ 파프리카볶음⑤ 깍두기⑨	기장밥 소고기국⑤⑮ 동태전⑤⑥ 사과상추무침⑤⑥ 깍두기⑨					
오후간식		대체공휴일	 카스텔라①②⑤⑥/우유②	 찐단호박/매실차	 멜론/우유②	삶은달걀①/우유②				
열량/단백질			447/18	416/16	412/24	413/22				
날짜/요일	24 / 월	25 / 화	26 / 수[면DAY]	27 / 목	28 / 금					
오전간식	 복숭아⑪	새송이죽	 오이/떠먹는요구르트②	누룽지죽	달걀부추죽①					
점심	백미밥 숙주된장국⑤ 훈제오리구이②⑤⑨⑫⑮ 무쌈 배추김치⑨	흑미밥 복엇국①⑤ 두부조림⑤⑥ 애호박나물⑤ 배추김치⑨	불고기스파게티⑤⑩ (추가:백미밥1/3) 미역국⑤ 토마토무침⑫ 깍두기⑨	차조밥 미소장국⑤ 오징어볶음⑤⑦ 감자조림⑤ 깍두기⑨	수수밥 근대맑은국⑤ 간장제육볶음⑤⑩ 브로콜리무침⑤ 깍두기⑨					
오후간식	모닝빵①②⑤⑥/우유②	 수박화채②	잔멸치주먹밥⑤⑥	물만두①②⑥⑩⑫⑬⑭⑮⑯	잼샌드위치①②⑥/우유②					
열량/단백질	418/16	418/14	415/20(457/21)	410/20	427/20					
날짜/요일	8.31 / 월	 이달의 제철 식재료  [자두] 식이섬유와 항산화물질이 풍부해 장 건강을 개선하고 체내 염증을 줄여줘요!			<친환경건강과일> 경기도에서 지원하는 어린이건강과일 (친환경제철과일)을 주1~2회 추가로 제공합니다.					
오전간식	 바나나									
점심	기장밥 소고기된장국⑤⑮ 간장마파두부⑤⑨⑩⑮ 미역줄기볶음⑤ 깍두기⑨									
오후간식	마들렌①②⑥/우유②									
열량/단백질	411/17									
원산지 표시	쌀		콩		소고기(국내산 [한우,육우,젓소]표기 필수)		배추김치			
	(밥, 죽, 누룽지)		두부류	콩국수	닭고기	돼지고기	국거리용	볶음 및 찜류 등	배추	고춧가루
	국내산		국내산	국내산	국내산	국내산	국내산(한우)	국내산(한우)	국내산	국내산
	오징어	고등어	식육 가공품	함박스테이크		베이컨		훈제오리	수산물 가공품	진미채
국내산	국내산	돼지고기		소고기	돼지고기	오리고기	오징어			
			국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	
알림	본 식단은 13개월~2세용이며, 만3~5세 기준으로 메뉴 구성 후 연령별 특성을 고려하여 만3~5세의 65% 열량으로 조리 방법(양)을 달리 제공함									
	☑ 알레르기 유발 식품 섭취(식단표에 표시된 물질 외에도 알레르기 증상이 있을 수 있음)에 주의하시기 바라며, 알레르기가 있거나 지도 및 상담이 필요한 경우 사전에 어린이집으로 문의 바랍니다. (같은 군내 식품으로 변경 또는 제거하여 제공) • 알레르기 유발 물질(메뉴 뒤 표시) : ①달걀 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮달고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴·홍합·전복 등) ⑲잣									
	☑ 제공되는 식단의 메뉴는 수급 상황 등에 따라 동일 식품군 및 동일한 조리법으로 식재료를 대체(50% 미만) 할 수 있습니다. ☑ 동근 형태 음식(방울토마토 등) 및 찌꺼기가 있는 떡류는 잘게 잘라서 제공하며, 영아에게는 맵지 않은 백김치, 씻은 김치로 제공합니다.									