

날짜/요일	1 / 월	2 / 화	3 / 수	4 / 목(휴아트리션*)	5 / 금		
오전간식	사과	김가루죽⑤		참나물죽	참외		
점심	백미밥 유부맑은국⑤⑥ 메추리알계첩볶음 ①⑤⑥⑫ 시래기나물⑤⑥ 깍두기⑨	차조밥 배추된장국⑤⑥ 소고기참살구이⑤⑫ 브로콜리숙회 깍두기⑨		수수밥 감자된장국⑤⑥ 제육볶음⑤⑥⑩ 우엉조림⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 부추맑은국⑤⑥ 닭살장떡볶이⑤⑥⑬ 진미채볶음②⑤⑥⑬ 배추김치⑨		
오후간식	후레쉬번①②⑤⑥ /우유②	단호박꿀찜/우유②		한도그①②⑤⑥⑨⑩⑬⑯/우유②	NEW 표고버섯주먹밥⑤⑥		
열량/단백질	668/25	680/21	2026 지방선거	661/28	602/36		
날짜/요일	8 / 월	9 / 화	10 / 수(국없는DAY)	11 / 목	12 / 금		
오전간식	배	녹두죽	씨리얼⑤⑥/우유②	채소죽	멜론		
점심	차조밥 들깨미역국⑤⑥ 소고기당근볶음⑤⑥⑬ 무나물⑤⑥ 배추김치⑨	흑미밥 열무된장국⑤⑥ 돼지고기볶침 ②⑤⑥⑩⑫⑬⑯ 양배추무침⑤⑥ 깍두기⑨	게살볶음밥 ①②⑤⑥⑦⑧⑫⑬ (추가:송농) 치즈달걀찜①② 오이나물⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 두부맑은국⑤⑥ 고등어구이⑤⑥⑦ 시금치무침⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 콩나물된장국⑤⑥ 훈제오리양파볶음 ②⑤⑥⑨⑫⑬ 깍두기⑨		
오후간식	마들렌①②⑤⑥/우유②	바나나/우유②	냉모밀③⑤⑥⑨⑬	찐고구마/매실차	우유리조또②⑤		
열량/단백질	684/21	611/29	648/24(685/25)	686/23	682/25		
날짜/요일	15 / 월	16 / 화	17 / 수	18 / 목(휴아트리션*)	19 / 금 *단오*		
오전간식	참외	우거지죽	토마토⑫	가지죽	사과		
점심	수수밥 시래기된장국⑤⑥ 닭살데리야기조림 ⑤⑥⑬⑯⑰ 취나물무침⑤⑥ 깍두기⑨	기장밥 황태국⑤⑥ 두부구이*양념장①⑤⑥ 김자반⑤ 배추김치⑨	소고기카레라이스 ②⑤⑥⑫⑬⑯ 새송이맑은국⑤⑥ 잔멸치조림⑤⑥ 깍두기⑨	차조밥 오징어국⑤⑥⑬⑰ 스크램블에그①②⑤ 숙주무침⑤⑥ 배추김치⑨	흑미밥 청경채맑은국⑤⑥ 돼지갈비찜⑤⑥⑩ 고구마순나물⑤⑥ 깍두기⑨		
오후간식	모닝빵①②⑤⑥/우유②	물만두 ①②⑤⑥⑩⑫⑬⑯⑰	후리가게주먹밥 ①②⑤⑥⑨⑬⑯⑰/우유②	찐감자/우유②	증편/식혜 [대체:카스텔라①②⑤⑥/우유②]		
열량/단백질	651/29	620/24	606/24	610/26	606/22[663/27]		
날짜/요일	22 / 월	23 / 화	24 / 수(면DAY)	25 / 목	26 / 금 생일		
오전간식	바나나	당근스프②⑤⑥⑬⑯	미숫가루⑤/우유②	열무죽⑤⑥	멜론		
점심	백미밥 새우살미역국⑤⑥⑨ 간장마파두부 ⑤⑥⑨⑩⑰ 상추무침⑤⑥ 깍두기⑨	차조밥 호박잎된장국⑤⑥ 소고기조림⑤⑥⑰ 무생채 배추김치⑨	어묵국수 ①②⑤⑥⑧⑨⑰ (추가:백미밥1/3) 탕수육*소스 ①②⑤⑥⑩⑫⑬⑯⑰ 콩나물무침⑤⑥ 깍두기⑨	기장밥 소고기탕국⑤⑥⑬⑰ 가자미조림⑤⑥ 도토리묵무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 소고기미역국⑤⑥⑬⑰ 순살찜닭⑤⑥⑰ 열무나물⑤⑥ 깍두기⑨		
오후간식	밤만주①②⑤⑥/우유②	브로콜리주먹밥⑤⑥	삶은달걀①/동굴레차	과일화채②	케이크①②⑤⑥/우유②		
열량/단백질	627/24	617/28	621/30(687/31)	610/28	678/29		
날짜/요일	29 / 월	30 / 화	<p>이달의 제철 식재료</p> <p>[열무] 비타민과 식이섬유가 풍부해 피로회복과 장 건강에 도움을 줍니다!</p>				
오전간식	수박	잔멸치죽					
점심	기장밥 된장찌개⑤⑥ 소시지채소볶음 ①②⑤⑥⑧⑨⑩⑬⑯⑰ 노각무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 숙주맑은국⑤⑥ 삼색달걀말이①⑤ 모듬버섯나물⑤⑥ 배추김치⑨					
오후간식	머핀①②⑤⑥/우유②	파프리카스틱 /떠먹는요구르트②					
열량/단백질	638/24	613/26					
원산지 표시	쌀 (밥, 죽, 누룽지)	콩 두부류	달고기	돼지고기	소고기 국거리용 볶음 및 찜류 등	배추김치 배추 고춧가루	
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산 (한우)	국내산 (한우)	
	고등어	오징어	식육 가공품	훈제오리 오리고기	탕수육 돼지고기	소시지 돼지고기	수산물 가공품
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	진미채 오징어 페루산
알림	원산지 * 식육·수산물 가공품 원산지는 센터 표준레시피를 기준으로 표시하며, 각 급식소 상황에 맞게 수정 가능합니다. 알레르기 * 식단의 알레르기 표기는 표준레시피를 기준으로 하되, 실제 유발식품 포함 여부와 차이가 있을 수 있습니다. 제조사별 원재료 차이에 따라 알레르기 성분표를 확인하고 필요 시 수정 가능합니다. * 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 표기 생략이 가능합니다. * 알레르기 유발물질(메뉴 뒤 번호 표시): ①달걀 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류 ⑳참						
배식	* 등근 형태의 음식(거봉, 방울토마토 등) 및 활기가 있는 떡류(절편, 꿀떡 등)는 잘게 잘라서 제공해 주시기 바랍니다.						

**만 1세 영아에게는 조리법을 달리해서 제공하고 있습니다.
 **위 식단은 어린이집에서 사정에 의해 동일 식품군으로 대체될 수 있습니다.
 **식재료공급 : 동원푸드