

날짜/요일	1 / 월	2 / 화	3 / 수	4 / 목 <b>【유아트리션+】</b>	5 / 금
오전간식	느타리버섯죽	감가루죽		옥수수죽	순두부죽
점심	백미밥 유부맑은국 메추리알계첩볶음 시래기나물 배추김치	백미밥 배추된장국 소고기참살구이 브로콜리숙회 배추김치		감자된장국 간장제육볶음 우엉조림 배추김치	백미밥 부추맑은국 닭살장독볶이 건파래볶음 배추김치
오후간식	단호박꿀찜/동글레차	 멜론/우유		2026 지방선거	핫도그/우유
날짜/요일	8 / 월	9 / 화	10 / 수 <b>【국없는DAY】</b>	11 / 목	12 / 금
오전간식	애호박죽	녹두죽	타락죽	채소죽	소고기얼갈이죽
점심	백미밥 들깨미역국 소고기당근볶음 무나물 배추김치	백미밥 열무된장국 돼지고기꼭창 양배추무침 배추김치	게살볶음밥 (추가:송농) 치즈달걀찜 오이나물 배추김치	백미밥 두부맑은국 고등어구이 시금치무침 배추김치	백미밥 콩나물된장국 훈제오리양파볶음 근대나물 배추김치
오후간식	 배/우유	 방울토마토/우유	냉모밀	 찐고구마/매실차	씨리얼/우유
날짜/요일	15 / 월	16 / 화	17 / 수	18 / 목 <b>【유아트리션+】</b>	19 / 금 *단오*
오전간식	오이사과죽	우거지죽	브로콜리죽	가지죽	참깨죽
점심	백미밥 시래기된장국 닭살데리야끼조림 팽이버섯나물 배추김치	백미밥 황태국 두부구이*양념장 감자반 배추김치	소고기카레라이스 새송이맑은국 잔멸치조림 배추김치	백미밥 오징어국 스크램블에그 숙주무침 배추김치	백미밥 청경채맑은국 돼지갈비찜 고구마순나물 배추김치
오후간식	물만두	 수박/우유	 토마토/우유	 참외	카스텔라/우유
날짜/요일	22 / 월	23 / 화	24 / 수 <b>【면DAY】</b>	25 / 목	26 / 금
오전간식	닭가슴살죽	당근죽	양파죽	열무죽	달걀부추죽
점심	백미밥 새우살미역국 간장마파두부 상추무침 배추김치	백미밥 호박익힌장국 소고기조림 무생채 배추김치	어묵국수 (추가:백미밥1/3) 탕수육*소스 콩나물무침 배추김치	백미밥 소고기탕국 가지미조림 도토리묵무침 배추김치	백미밥 양배추된장국 돼지고기볶음 애호박나물 배추김치
오후간식	 바나나/우유	 표고버섯주먹밥	 수박/우유	과일화채	미숫가루/우유
날짜/요일	29 / 월	30 / 화	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="text-align: center;">  <p><b>이달의 제철 식재료</b></p> <p>[열무]</p> <p>비타민과 식이섬유가 풍부해 피로회복과 장 건강에 도움을 줍니다.</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p><b>식단 더 알아보기</b></p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● 식단 안내 영상</li> <li>● 아트리션 교육자료</li> <li>● 영양사 직접 배식량</li> </ul> </div> </div>		
오전간식	누룽지죽	잔멸치죽			
점심	백미밥 아욱국 소시지채소볶음 오이무침 배추김치	백미밥 숙주맑은국 두부구이 모듬버섯나물 배추김치			
오후간식	 파프리카스틱 /떠먹는요구르트	 수박/우유			
원산지표시	쌀 (밥, 죽, 누룽지)      콩 두부류 국내산      국내산		닭고기      돼지고기      소고기(국내산) [하우, 육우, 정수]표기 필수 국내산      국내산      국거리용      볶음 및 찜류 등      국내산 (한우)      국내산 (한우)	배추김치 배추      고춧가루 국내산      국내산	
알림	★ 트니크니 13개월-만2세 식단은 만 3-5세를 기준으로 메뉴 구성 후, 13개월-만2세 연령별 특성을 고려하여 만 3-5세의 65% 열량으로 조리방법 및 양을 달리 제공 합니다.				
	원산지	* 식육·수산물 가공품 원산지는 센터 표준레시피를 기준으로 표시하며, <b>각 급식소 상황에 맞게 수정 가능합니다.</b>			
	알레르기	* 알레르기 아동이 있는 시설에서는 해당 식품에 대해 식단 상에 알레르기 표기를 권장드립니다. ※ 사용하는 식재료 성분표의 알레르기 유발물질을 확인 후 알레르기를 표기해 주시기 바랍니다. ※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 표기 생략 가능합니다. 예시) 달걀알레르기: 달걀찜① / 달걀장조림① - 해당 메뉴 뒤에 알레르기 유발식품번호를 표기 * 알레르기 유발물질(메뉴 뒤 번호 표시): ①달걀 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴·홍합·전복 등) ⑳자			
배식	* 동근 형태의 음식(거봉, 방울토마토 등) 및 활기가 있는 떡류(절편, 꿀떡 등)는 잘게 잘라서 제공해 주시기 바랍니다. ** 유아에게 제공되는 기침는 메기, 양은, 흰태(백리위), 썬은, 기린 등)로 서양산이 제공하지 않습니다.				

알레르기 유발 식품섭취에 주의하시기 바라며, 지도 및 상담이 필요하신 가정에서는 어린이집으로 문의 바랍니다.  
 수급 상황 등에 따라 식단감수 없이 동일 식품군·조리법으로 변경 가능하며, 학부모와 충분히 상의 후 키즈노트·운영일지에 안내·기록하되 원본 식단은 그대로 유지해 주시기 바랍니다.  
 가정에 식단 제공 전, 원에서 임의로 변경한 경우 영양사가 작성한 식단이 아니므로 센터 로고 및 영양사 이름을 삭제해 주시기 바랍니다.  
 ★ 트니크니 13개월-만2세 식단은 만 3-5세를 기준으로 메뉴 구성 후, 13개월-만2세 연령별 특성을 고려하여 만 3-5세의 65% 열량으로 조리방법 및 양을 달리 제공합니다.  
 <글꼴 출처: 경기천년체목체, 나눔고딕체/이미지 출처: 어반브러시, 플래티콘>