



 바나나/우유②

 사과/우유②

쌀 (밥, 죽, 누룽지)	콩 두부류	닭고기	돼지고기	국거리용	볶음 및 찜류 등	배추	고춧가루
국내산	국내산	국내산	국내산	국내산 (한우)	호주산	국내산	국내산
오징어	고등어	식육 가공품	떡갈비	소고기	탕수육	훈제오리	
의양산	의양산		돼지고기	소고기	돼지고기	오리고기	
			국내산	국내산	국내산	국내산	국내산

원산지	* 식육·수산물 가공품 원산지는 센터 표준레시피를 기준으로 표시하며, 각 급식소 상황에 맞게 수정 가능합니다. * 식단의 알레르기 표기는 표준레시피를 기준으로 하되, 실제 유발식품 포함 여부와 차이가 있을 수 있습니다.
알레르기	* 조식·산비원 재료 표기에 따라 알레르기 성분표표를 확인하고 필요 시 수정 가능합니다. * 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 표기 생략이 가능합니다. * 알레르기 유발물질(매뉴 뒤 별도 표기): ①달걀 ②우유 ③밀 ④땅콩 ⑤돼지 ⑥알 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮담고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류 ⑳꽃
패식	* 등근 형태의 음식(포도, 방울토마토 등) 및 잘기가 있는 맥류(겉떡, 풀떡 등)는 잘게 잘라서 제공해 주시기 바랍니다. * * 열악하게 제공되는 건지 없는 형태(백김치, 씻은 김치 등)로 선택하여 제공하시길 권장합니다.

☐ 알레르기 유발 식품섭취에 주의하시기 바라며, 지도 및 상담이 필요하신 가정에서는 어린이집으로 문의 바랍니다.