

날짜/요일		8.31 / 월					1 / 토										
오전간식		파프리카죽					흑임자죽										
점 심		기장밥 소고기된장국 간장마파두부 미역줄기볶음 깍두기					유부볶음밥 우거짓국 깍두기										
오후간식		바나나/우유															
열량/단백질		414/18					326/10										
날짜/요일		3 / 월		4 / 화		5 / 수		6 / 목[용궁오감놀이]		7 / 금[누리랜드]		8 / 토					
오전간식		기장죽		채소죽		팥이죽		우영죽		고구마죽		찹쌀양파죽					
점 심		백미밥 무된장국 메추리알케첩조림 가지나물 배추김치		흑미밥 배추맑은국 돼지갈비찜 김구이 깍두기		닭살데리야끼덮밥 아욱된장국 진미채볶음 깍두기		차조밥 두부맑은국 가자미조림 숙주당근무침 배추김치		수수밥 어묵국 함박스테이크 양상추샐러드 배추김치		콩국수 채소튀김 깍두기					
오후간식		차두/우유		찐고구마/우유		한도그		바나나셰이크		멜론/우유							
열량/단백질		414/16		453/17		426/20		418/22		453/19		344/9					
날짜/요일		10 / 월		11 / 화		12 / 수		13 / 목		14 / 금 말복[광복절퍼포먼스]		15 / 토					
오전간식		열무된장죽		양배추죽		김가루죽		브로콜리죽		대구살죽							
점 심		차조밥 들깨미역국 두부부침*양념장 잔멸치조림 배추김치		수수밥 애호박된장국 소고기양파볶음 느타리버섯무침 깍두기		백미밥 감자맑은국 닭살당근조림 파프리카볶음 깍두기		백미밥 청경채된장국 돼지고기장독목이 연근유자청무침 깍두기		기장밥 유부맑은국 훈제오리구이 무쌈 배추김치							
오후간식		수박화채		포도/우유		오이스틱/떠먹는요구르트		간장비빔국수		복숭아/우유							
열량/단백질		476/16		396/16		410/22		417/18		467/19							
날짜/요일		17 / 월		18 / 화		19 / 수		20 / 목[물놀이]		21 / 금		22 / 토					
오전간식				장국죽		타락죽		옥수수수프		참깨죽		가지죽					
점 심				차조밥 시금치된장국 두부강정 느타리버섯볶음 깍두기		베이컨채소볶음밥 새우탕국 콩나물무침 배추김치		해물짜장라이스 달걀찜 무생채 배추김치		기장밥 소고깃국 고등어구이 사과상추무침 깍두기		돼지고기덮밥 맑은우동국 깍두기					
오후간식				씨리얼/우유		복숭아/우유		편단호박/매실차		멜론/우유							
열량/단백질				대체공휴일		485/15		429/18		383/14		450/20		317/14			
날짜/요일		24 / 월[푸드하모니-감자]		25 / 화[줍킹]		26 / 수[면DAY]		27 / 목[🌸 생일 🌸]		28 / 금[2학기신체검사]		29 / 토					
오전간식		호박죽		새송이죽		잔멸치죽		누룽지죽		달걀부추죽		녹두죽					
점 심		백미밥 숙주된장국 안동찜닭 감자볶음 배추김치		흑미밥 북엇국 두부조림 애호박나물 배추김치		불고기스파게티 백미밥1/3 미소장국 토마토무침 깍두기		차조밥 황태미역국 치킨너겟 김자반 깍두기		수수밥 근대맑은국 간장계육볶음 브로콜리무침 깍두기		곤드레나물밥*양념장 달콤탕 깍두기					
오후간식		알감자구이/우유		포도/우유		사과/우유		케이크/요구르트		차두/우유							
열량/단백질		374/15		448/16		475/22		493/14		417/21		319/18					
원산지 표시	쌀 (밥, 죽, 누룽지)			콩				소고기[국내산 [한우, 육우, 젓소]표기 필수]		배추김치							
		두부류		콩국수		닭고기		돼지고기		국거리용		볶음 및 찜류 등		배추		고춧가루	
		국내산		국내산		국내산		국내산		국내산(한우)		호주산(육우, 젓소)		국내산		국내산	
		오징어		고등어		식육 가공품		함박스테이크		훈제오리		베이컨		치킨너겟		수산물 가공품	
						돼지고기		소고기		오리고기		돼지고기		닭고기		오징어	
		국내산		노르웨이산		국내산		국내산		국내산		국내산		국내산		국내산	
알림	★ 트니크니 13개월~만2세 식단은 만 3~5세를 기준으로 매뉴 구성 후, 13개월~만2세 연령별 특성을 고려하여 만 3~5세의 65% 열량으로 조리방법 및 양을 달리 제공합니다.																
	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.																
	배식 * 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 표기 생략이 가능합니다. * 알레르기 유발물질(매뉴 뒤 번호 표시): ①달걀 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류 ㉑참																
* 동근 형태의 음식(거봉, 방울토마토 등) 및 찧기가 있는 떡류(절편, 꿀떡 등)는 찧게 잘라서 제공해 주시기 바랍니다. * 연어에게 제공되는 김치는 맨지 양은 형태(백김치, 씌운 김치 등)로 선택하여 제공하시기 바랍니다																	