

날짜/요일	1 / 월	2 / 화 [아트리션+]	3 / 수	4 / 목	5 / 금	6 / 토
오전간식	멜론/우유②	감자죽	 2026 지방선거	누룽지죽	수박	 현충일
점심	백미밥 순두부국⑤⑥ 닭볶음탕⑤⑥⑬ 시금치무침⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 된장찌개⑤⑥ 소고기구이⑤⑬ 가지나물⑤⑥ 배추김치⑨		백미밥 사골국②⑤⑥⑬⑯⑱ 두부조림⑤⑥ 잔말치볶음⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 달걀찜국①⑤⑥ 돼지고기볶음⑤⑥⑩ 근대나물⑤⑥ 깍두기⑨	
오후간식	후리가게주먹밥 ①②⑤⑥⑨⑬⑯⑱ 401/21	과인애플/우유② 444/15		전단호박/우유② 443/18	롤치즈빵①②⑤⑥ /우유② 400/21	
날짜/요일	8 / 월	9 / 화	10 / 수	11 / 목 [제철밥상]	12 / 금	13 / 토
오전간식	참외	채소죽	미숫가루⑤/우유②	양과죽	토마토⑫	자죽⑬
점심	백미밥 닭살못국⑬ 불어묵조림 ①②⑤⑥⑧⑨⑬ 버섯무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 유부맑은국⑤⑥ 임연수조림⑤⑥ 오이나물⑤⑥ 배추김치⑨	소고기볶음밥⑤⑥⑬ 안매운김치국⑤⑥⑨ 오징어실체조림⑤⑥⑬ 깍두기⑨	백미밥 열무된장국⑤⑥ 삼색달걀찜① 맛살당근볶음 ①②⑤⑥⑦⑧⑬ 배추김치⑨	백미밥 콩나물국⑤⑥ 돼지갈비찜⑤⑥⑩ 배추나물⑤⑥ 깍두기⑨	연두부달걀덮밥①②⑤ 만둣국 ①②⑤⑥⑩⑬⑯⑱ 배추김치⑨
오후간식	크림스파게티 ①②⑤⑥⑩⑬⑯⑱	잼샌드위치①②⑤⑥ /우유②	우영주먹밥⑤⑥	바나나/우유②	소보로빵①②④⑤⑥ /우유②	
열량/단백질	407/14	439/19	445/17	402/16	407/19	333/11
날짜/요일	15 / 월	16 / 화 [아트리션+]	17 / 수	18 / 목	19 / 금	20 / 토
오전간식	오렌지	김가루죽⑤	과인애플 /떠먹는요구르트②	대구살죽⑤⑥	멜론	두유⑤
점심	백미밥 복엇국①⑤⑥ 훈제오리볶음 ②⑤⑥⑨⑬⑯ 청경채무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 얼갈이된장국⑤⑥ 바삭불고기⑤⑥⑬ 브로콜리무침⑤⑥ 깍두기⑨	오트라이스①②⑤⑬ 호박맑은국⑤⑥ 함박스테이크 ①②⑤⑥⑨⑬⑯⑱ 깍두기⑨	백미밥 닭살미역국⑤⑥⑬ 마파두부 ⑤⑥⑨⑬⑯⑱ 우영조림⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 아욱국⑤⑥ 돼지고기보쌈⑤⑥⑩ 노각무침⑤⑥ 배추김치⑨	나물비빔밥①⑤⑥ 오징엇국⑤⑥⑬ 배추김치⑨
오후간식	팬케이크①②⑤⑥ /우유②	감자버터구이②⑤ /보리차	가쓰오우동⑤⑥⑨⑬	전고구마/우유②	모닝빵①②⑤⑥ /우유②	
열량/단백질	444/17	401/16	444/21	445/16	440/22	301/14
날짜/요일	22 / 월	23 / 화	24 / 수 [국없는DAY]	25 / 목	26 / 금	27 / 토
오전간식	토마토⑫	가지죽	씨리얼⑤⑥/우유②	게살죽 ①②⑤⑥⑦⑧⑬⑱	참외	흑임자죽
점심	백미밥 미소국⑤⑥ 치킨가스 ①②⑤⑥⑩⑬⑯ 파프리카무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 배추맑은국⑤⑥ 삼치구이⑤⑥ 콩나물무침⑤⑥ 깍두기⑨	카레라이스 ②⑤⑥⑩⑬⑱ (추가:송눈) 닭살양파볶음⑤⑥⑬ 배추김치⑨ 요구르트②	백미밥 새우맑은국⑤⑥⑨ 스크램블에그①②⑤ 김자반⑤ 배추김치⑨	백미밥 표고장국⑤⑥ 돼지양념구이⑤⑥⑩ 상추무침⑤⑥ 깍두기⑨	양지살국수②⑤⑥⑬⑱ 백미밥1/2 깍두기⑨
오후간식	삶은달걀①/매실차	바나나/우유②	물만두 ①②⑤⑥⑩⑬⑯⑱	채소전①⑤⑥	핑거스틱빵①②⑤⑥ /우유②	
열량/단백질	405/20	402/18	419/15(443/16)	400/17	411/19	318/10
날짜/요일	29 / 월	30 / 화	생일		 이달의 제철 식재료 [열무] 비타민과 식이섬유가 풍부해 피로회복과 장 건강에 도움을 줍니다!	 식단 더 알아보기 ● 식단 안내 영상 ● 아트리션 교육자료 ● 영유아 적정 배식량
오전간식	오이스틱 /떠먹는요구르트②	근대된장죽⑤⑥				
점심	백미밥 콩비지백탕⑤⑩ 닭살테리야끼볶음 ⑤⑥⑬⑱ 청포묵무침⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 소고기탕국⑤⑥⑬ 달걀장조림①⑤⑥ 숙주나물⑤⑥ 배추김치⑨				
오후간식	유부주먹밥⑤⑥	수박/우유②	케이크①②⑤⑥/우유②	400/19		
열량/단백질	435/21	417/17				
원산지 표시	쌀 (밥, 죽, 누룽지)	콩 (두부류, 콩비지)	닭고기	돼지고기	소고기(국내산 [한우, 육우, 젓소] 표기 필수)	배추김치
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산 (한우)	배추
	오징어	식육 가공품	훈제오리	함박스테이크	치킨가스	고춧가루
	국내산		오리고기	돼지고기	소고기	국내산 (한우)
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 유발 방지를 위해 우유는 두유로, 유제품(떠먹는요구르트 등)은 영아용 유제품으로 감수없이 변경하여 제공 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 ⑳감				
	배식	* 등근 형태의 음식(거봉, 방울토마토 등) 및 찰기가 있는 떡류(절편, 꿀떡 등)는 잘게 잘라서 제공해 주시기 바랍니다. * 영아에게 제공되는 김치는 짭지 않은 형태(백김치, 젓은 김치 등)로 선택하여 제공 가능합니다.				

☑ 알레르기 유발 식품섭취에 주의하시기 바라며, 지도 및 상담이 필요한 가정에서는 어린이집으로 문의 바랍니다.
 ☑ 수급 상황 등에 따라 감수 없이 동일 식품군·조리법으로 변경 가능하며, 학부모와 상의 후 키즈노트-운영일지에 안내기록하고 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.
 <글꼴 출처: 경기천년체목체, 나눔고딕체(이미지 출처: 어반브러시, 플래티콘>

날짜/요일	1 / 월	2 / 화	3 / 수	4 / 목	5 / 금				
저녁	백미밥 미역국⑤⑥ 고등어구이⑤⑥⑦ 도토리묵무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 시금치맑은국⑤⑥ 돼지고기조림⑤⑥⑩ 브로콜리무침⑤⑥ 깍두기⑨	 2026 지방선거	백미밥 유부국⑤⑥ 가지달걀말이①⑤ 감자채볶음⑤ 배추김치⑨	백미밥 버섯된장국⑤⑥ 소고기조림⑤⑥⑩ 양배추나물⑤⑥ 깍두기⑨				
열량/단백질	280/13	244/14		276/10	247/15				
날짜/요일	8 / 월	9 / 화	10 / 수	11 / 목	12 / 금				
저녁	백미밥 근대된장국⑤⑥ 돼지고기볶음 ②⑤⑥⑩⑫⑬⑮ 김자반⑤ 배추김치⑨	백미밥 어묵탕①②⑤⑥⑧⑨⑬ 닭살허브구이⑤⑮ 숙주나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 가스오장국⑤⑥⑨⑮ 떡갈비조림②⑤⑥⑩⑫⑬ 과일샐러드② 배추김치⑨	백미밥 새우탕국⑤⑥⑨ 소불고기⑤⑥⑩ 노각무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 달걀국①⑤⑥ 두부구이①⑤⑥ 열무무침⑤⑥ 배추김치⑨				
열량/단백질	247/15	248/15	265/13	252/14	264/11				
날짜/요일	15 / 월	16 / 화	17 / 수	18 / 목	19 / 금				
저녁	백미밥 배추된장국⑤⑥ 소고기브로콜리볶음⑤⑥⑩ 콩나물무침⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 청경채맑은국⑤⑥ 삼치엇장조림⑤⑥ 느타리버섯볶음⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 감자된장국⑤⑥ 제육볶음⑤⑥⑩ 얼갈이나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 소고기묵국⑤⑥⑩ 달걀장조림①⑤⑥ 호박나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 콩비지백탕⑤⑩ 닭살고구마조림⑤⑥⑮ 잔말치볶음⑤⑥ 깍두기⑨				
열량/단백질	244/11	249/15	245/14	256/12	263/16				
날짜/요일	22 / 월	23 / 화	24 / 수	25 / 목	26 / 금				
저녁	백미밥 채소당면국⑤⑥ 돼지고기굴소스볶음 ⑤⑥⑨⑩⑮ 아욱무침⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 무된장국⑤⑥ 오리고기볶음⑤⑥ 청경채나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 콩나물국⑤⑥ 동그랑땡①⑤⑥⑨⑩⑬⑮ 가지나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 물만둣국 ①②⑤⑥⑩⑫⑬⑮⑯ 소고기장뚝뚝이⑤⑥⑩ 오이무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 두부맑은국⑤⑥ 새우살계첩조림⑤⑥⑨⑫ 맛살채소볶음 ①②⑤⑥⑦⑧⑫⑮ 배추김치⑨				
열량/단백질	253/12	257/10	249/11	282/14	279/16				
날짜/요일	29 / 월	30 / 화	※ 13개월-만 2세 무지개 연장식의 저녁식단은 어린이급식소 식재료 구매와 활용의 효율성을 고려하여 다음날 및 전날 식단 등의 식재료 일부를 활용하도록 구성되어 있으며, 동일한 메뉴가 제공되거나 중복되는 조리법이 없도록 구성됩니다.						
저녁	백미밥 숙주된장국⑤⑥ 소고기당근볶음⑤⑥⑩ 무나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 복어미역국⑤⑥ 돼지고기양파볶음⑤⑥⑩ 우엉조림⑤⑥ 깍두기⑨	 식단 더 알아보기						
열량/단백질	245/11	254/12	● 식단 안내 영상 ● 아트리션 교육자료 ● 영유아 적정 배식량						
원산지 표시	쌀 (밥, 죽, 누룽지)	콩 (두부류, 콩비지)	닭고기	돼지고기	오리고기	소고기(국내산 [한우, 육우, 젓소] 표기 필수)		배추김치	
	국내산	국내	국내산	국내산	국내산	국거리용	볶음 및 찜류 등	배추	고춧가루
	고등어	식육 가공품	떡갈비	동그랑땡		국내산 (한우)	국내산 (한우)	국내산	국내산
	노루웨이산		돼지고기	소고기	돼지고기				
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 유발 방지를 위해 우유는 두유로, 유제품(떡볶이요구르트 등)은 영아용 유제품으로 감수없이 변경하여 제공 가능합니다. * 알레르기 유발물질(메뉴 뒤 번호 표시): ①달걀 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫타르트 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류 ⑳갯							
	배식	* 등근 형태의 음식(거봉, 방울토마토 등) 및 칼기가 있는 떡류(절편, 꿀떡 등)는 잘게 잘라서 제공해 주시기 바랍니다. * 영아에게 제공되는 김치는 썩지 않은 형태(백김치, 씻은 김치 등)로 선택하여 제공 가능합니다.							

☑ 알레르기 유발 식품섭취에 주의하시기 바라며, 지도 및 상담이 필요하신 가정에서는 어린이집으로 문의 바랍니다.
 ☑ 수급 상황 등에 따라 감수 없이 동일 식품군·조리법으로 변경 가능하며, 학부모와 상의 후 키즈노트·운영일지에 안내·기록하고 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.
 <글꼴 출처: 경기천년체목체, 나눔고딕체/이미지 출처: 어반브러시, 플래티온>