

날짜/요일	1 / 월	2 / 화 (아트리션*)	3 / 수	4 / 목	5 / 금	6 / 토	
오전간식	양배추죽	감자죽	 2026 지방선거	누룽지죽	브로콜리죽	 현충일	
점심	백미밥 순두부국⑤⑥ 닭볶음탕⑤⑥⑩ 시금치무침⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 된장찌개⑤⑥ 소고기구이⑤⑩ 가지나물⑤⑥ 배추김치⑨		백미밥 사골국②⑤⑥⑩⑫⑬⑭ 두부조림⑤⑥ 잔멸치볶음⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 달걀팥국①⑤⑥ 돼지고기볶음⑤⑥⑩ 근대나물⑤⑥ 깍두기⑨		
오후간식	참외/우유② 405/20	방울토마토/우유② 444/15		찐단호박/우유② 443/18	롤치빵①②⑤⑥/우유② 441/20		
날짜/요일	8 / 월	9 / 화	10 / 수	11 / 목 (제철밥상)	12 / 금	13 / 토	
오전간식	새우살죽⑨	채소죽	타락죽②	양파죽	애호박죽	자죽⑩	
점심	백미밥 닭살뚝국⑤ 불어묵조림①②⑤⑥⑧⑨⑩ 버섯무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 유부맑은국⑤⑥ 임연수조림⑤⑥ 오이나물⑤⑥ 배추김치⑨	소고기볶음밥⑤⑥⑩ 안매우김치국⑤⑥⑨ 오징어살채조림⑤⑥⑦ 깍두기⑨	백미밥 열무된장국⑤⑥ 삼색달걀찜① 맛살당근볶음①②⑤⑥⑦⑧⑫⑬⑭ 배추김치⑨	백미밥 콩나물국⑤⑥ 돼지갈비찜⑤⑥⑩ 배추나물⑤⑥ 깍두기⑨	연두부달걀달걀밥①②⑤ 만두국①②⑤⑥⑩⑫⑬⑭⑮⑯ 배추김치⑨	
오후간식	크림스파게티①②⑤⑥⑩⑫⑬⑭⑮⑯	잼샌드위치①②⑤⑥/우유②	참외/우유②	바나나/우유②	씨리얼⑤⑥/우유②		
열량/단백질	417/15	439/19	419/17	402/16	438/19	333/11	
날짜/요일	15 / 월	16 / 화 (아트리션*)	17 / 수	18 / 목	19 / 금	20 / 토	
오전간식	잔멸치죽	김가루죽⑤	파프리카죽	대구살죽⑤⑥	달걀죽①⑤⑥	오트밀죽②	
점심	백미밥 복엇국①⑤⑥ 훈제오리볶음②⑤⑥⑨⑫⑬ 청경채무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 얼갈이된장국⑤⑥ 바삭불고기⑤⑥⑩ 브로콜리무침⑤⑥ 깍두기⑨	오므라이스①②⑤⑫ 호박맑은국⑤⑥ 함박스테이크①②⑤⑥⑨⑫⑬⑭⑮⑯⑰ 깍두기⑨	백미밥 닭살미역국⑤⑥⑩ 마파두부⑤⑥⑨⑫⑬⑭⑮ 우영조림⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 아욱국⑤⑥ 돼지고기보쌈⑤⑥⑩ 노각무침⑤⑥ 배추김치⑨	나물비빔밥①⑤⑥ 오징어국⑤⑥⑦ 배추김치⑨	
오후간식	방울토마토/우유②	찐감자②⑤/보리차	수박/떠먹는요구르트②	찐고구마/우유②	모닝빵①②⑤⑥/우유②		
열량/단백질	438/17	401/16	443/20	445/16	441/22	307/14	
날짜/요일	22 / 월	23 / 화	24 / 수 (국없는DAY)	25 / 목	26 / 금	27 / 토	
오전간식	무죽	가지죽	두부죽⑤⑥	게살죽①②⑤⑥⑦⑧⑫⑬⑭	참깨죽	흑임자죽	
점심	백미밥 미소국⑤⑥ 치킨까스①②⑤⑥⑩⑫⑬⑭ 파프리카무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 배추맑은국⑤⑥ 삼치구이⑤⑥ 콩나물무침⑤⑥ 깍두기⑨	카레라이스②⑤⑥⑫⑬⑭⑮ (추가:송능) 닭살양파볶음⑤⑥⑩ 배추김치⑨ 요구르트②	백미밥 새우맑은국⑤⑥⑨ 스크램블에그①②⑤ 김자반⑤ 배추김치⑨	백미밥 표고장국⑤⑥ 돼지양념구이⑤⑥⑩ 상추무침⑤⑥ 깍두기⑨	양지쌀국수②⑤⑥⑩⑫ 백미밥1/2 깍두기⑨	
오후간식	토마토⑩/치즈②	바나나/우유②	물만두①②⑤⑥⑩⑫⑬⑭⑮⑯	채소전①⑤⑥	멜론/우유②		
열량/단백질	445/20	402/18	407/16(431/17)	400/17	441/20	318/10	
날짜/요일	29 / 월	30 / 화	생일			식단 더 알아보기	
오전간식	미역죽⑤⑥	근대된장죽⑤⑥	콩나물죽⑤			 [열무] 비타민과 식이섬유가 풍부해 피로회복과 장 건강에 도움을 줍니다! * 식단 안내 영상 * 아트리션 교육자료 * 영유아 적정 배식량	
점심	백미밥 콩비지백탕⑤⑩ 닭살데리야끼볶음⑤⑥⑩⑫⑬ 청포묵무침⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 소고기탕국⑤⑥⑩ 달걀장조림①⑤⑥ 숙주나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 소고기미역국⑤⑥⑩ 돼지양념구이⑤⑥⑩ 양배추무침⑤⑥ 깍두기⑨				
오후간식	참외/떠먹는요구르트②	수박/우유②	케이크①②⑤⑥/우유②				
열량/단백질	439/22	417/17	442/20				
원산지 표시	쌀 (밥, 죽, 누룽지)	콩 (두부류, 콩비지)	닭고기	돼지고기	소고기(국내산 [한우, 육우, 젓소] 필수)	배추김치	
	산	산	산	산	국거리용	볶음 및 찜류 등	
	오징어	식육 가공품	훈제오리	함박스테이크	치킨까스	수산물 가공품	오징어살채
	산	산	오리고기	돼지고기	소고기	달고기	오징어
	산	산	산	산	산	산	산
원산지	* 식육·수산물 가공품 원산지는 센터 표준레시피를 기준으로 표시하며, 각 급식소 상황에 맞게 수정 가능합니다.						
알림	* 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. * 야황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 표기 생략이 가능합니다. * 알레르기 유발 방지를 위해 우유는 두유로, 유제품(떠먹는요구르트 등)은 영유아용 유제품으로 감수없이 변경하여 제공 가능합니다. * 알레르기 유발물질(메뉴 뒤 번호 표시): ①달걀 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류 ⑲жат						
배식	* 동근 형태의 음식(거봉, 방울토마토 등) 및 찌꺼기가 있는 떡류(절편, 꿀떡 등)는 잘게 잘라서 제공해 주시기 바랍니다. * 영아에게 제공되는 김치는 맵지 않은 형태(백김치, 씻은 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 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.