

2026년 6월 이유식

성남시 어린이·사회복지급식관리지원센터 영양팀

구분	월		화		수		목		금		토	
일자	1		2		3		4		5		6	
초기중식	쌀미음		쌀미음				찰쌀미음		찰쌀미음			
열량/단백질	48/1		48/1				44/1		44/1			
중기중식	닭살양파죽15		쇠고기무죽16				두부미역죽5		흰살생선당근죽			
열량/단백질	67/4		76/3				65/2		63/3			
후기·완료기	오전간식 잘게자른과일(멜론)		아기치즈2				아기요거트2		잘게자른과일(사과)			
후기중식	닭살양파무른밥15		쇠고기무무른밥16				두부미역무른밥5		쇠고기당근무른밥16			
원료기	원료기중식 닭살양파진밥15		쇠고기무진밥16		두부미역진밥5		쇠고기당근진밥16					
원료기	원료기 아기요거트2		연두부5		달걀노른자스크램블1		찐단호박(으깬)					
열량/단백질	220/11		239/12		208/12		259/13		248/11		290/13	
후기 원료기									172/7		181/8	
일자	8		9		10		11		12		13	
초기중식	브로콜리미음		브로콜리미음		애호박미음		애호박미음		애호박미음		감자미음	
열량/단백질	27/1		27/1		27/1		27/1		27/1		29/1	
중기중식	쇠고기양파죽16		달걀노른자양배추죽1		두부무죽5		흰살생선브로콜리죽		닭살당근죽15		달걀노른자양파죽1	
열량/단백질	76/3		88/3		65/2		63/3		67/4		88/3	
후기·완료기	오전간식 잘게자른과일(배)		아기치즈2		아기요거트2		잘게자른과일(참외)		아기요거트2		아기두유5	
후기중식	쇠고기양파무른밥16		달걀노른자양배추무른밥1		두부무무른밥5		쇠고기브로콜리무른밥16		닭살당근무른밥15		달걀노른자양파무른밥1	
원료기	원료기중식 쇠고기양파진밥16		달걀노른자양배추진밥1		두부무진밥5		쇠고기브로콜리진밥16		닭살당근진밥15		달걀노른자양파진밥1	
원료기	원료기 잘게자른구운식빵2,5,6		연두부5		아기치즈2		미니주먹밥		연두부5		잘게자른구운식빵2,5,6	
열량/단백질	207/7		256/10		232/11		260/11		234/12		275/13	
후기 원료기									266/8		275/10	
일자	15		16		17		18		19 단오		20	
초기중식	감자미음		감자미음		고구마미음		고구마미음		고구마미음		단호박미음	
열량/단백질	29/1		29/1		33/1		33/1		33/1		28/1	
중기중식	두부미역죽5		흰살생선당근죽		닭살호박죽15		두부양파죽5		쇠고기당근죽16		닭살청경채죽15	
열량/단백질	65/2		63/3		67/4		65/2		76/3		67/4	
후기·완료기	오전간식 잘게자른과일(수박)		아기치즈2		아기요거트2		아기치즈2		잘게자른과일(바나나)		아기두유5	
후기중식	쇠고기미역무른밥16		두부당근무른밥5		닭살호박무른밥15		두부양파무른밥5		쇠고기당근무른밥16		닭살청경채무른밥15	
원료기	원료기중식 쇠고기미역진밥16		두부당근진밥5		닭살호박진밥15		두부양파진밥5		쇠고기당근진밥16		닭살청경채진밥15	
원료기	원료기 아기요거트2		찐단호박(으깬)		연두부5		미니주먹밥		달걀노른자스크램블1		잘게자른구운식빵2,5,6	
열량/단백질	222/10		219/7		186/8		223/11		206/13		246/16	
후기 원료기									283/9		324/11	
일자	22		23		24		25		26		27	
초기중식	단호박미음		단호박미음		사과미음		사과미음		사과미음		배미음	
열량/단백질	28/1		28/1		28/1		28/1		28/1		28/1	
중기중식	두부양파죽5		쇠고기무죽16		달걀노른자당근죽1		흰살생선호박죽		닭살양배추죽15		쇠고기양파죽16	
열량/단백질	65/2		76/3		88/3		63/3		67/4		76/3	
후기·완료기	오전간식 잘게자른과일(수박)		아기요거트2		아기치즈2		연두부5		잘게자른과일(멜론)		아기두유5	
후기중식	두부양파무른밥5		쇠고기무무른밥16		달걀노른자당근무른밥1		쇠고기호박무른밥16		닭살양배추무른밥15		쇠고기양파무른밥16	
원료기	원료기중식 두부양파진밥5		쇠고기무진밥16		달걀노른자당근진밥1		쇠고기호박진밥16		닭살양배추진밥15		쇠고기양파진밥16	
원료기	원료기 잘게자른구운식빵2,5,6		연두부5		미니주먹밥		아기치즈2		찐고구마(으깬)		달걀노른자스크램블1	
열량/단백질	172/6		214/7		224/12		273/15		332/11		360/11	
후기 원료기									208/12		217/13	
일자	29		30		27		28		29		30	
초기중식	배미음		배미음		이유식 시기가 막 지난, 만 12~15개월에 해당하는 아이들의 경우 발달 단계에 맞춰 완료기 식단 또는 만 1~2세 식단을 선택하여 활용하실 수 있습니다. 중기와 후기 이유식의 채소, 과일은 식단 아래 <이유식 관련 알림사항>에서 '이용 가능한 식재료'를 확인 후, 각 시설의 상황에 맞게 사용해 주세요. 향이 너무 강한 채소는 피하고 골고루 섭취할 수 있도록 하며, 실제 제공한 식재료 명을 꼭 기록해주시기 바랍니다. 예) 잘게자른과일→잘게자른바나나, 쇠고기채소죽→쇠고기미역죽 등 간식은 이유식 월령에 맞는 제품을 사용해주시고, 당류가 낮은 제품으로 선택해 주세요. 이유식 식단 작성 시, 선택형②형 중식의 주재료와 맞추어 반영하고 있습니다.		이유식 식단 작성 시, 선택형②형 중식의 주재료와 맞추어 반영하고 있습니다.					
열량/단백질	28/1		28/1									
중기중식	달걀노른자당근죽1		닭살양파죽15									
열량/단백질	88/3		67/4									
후기·완료기	오전간식 잘게자른과일(바나나)		아기치즈2									
후기중식	두부당근무른밥5		닭살양파무른밥15									
원료기	원료기중식 두부당근진밥5		닭살양파진밥15									
원료기	원료기 아기요거트2		미니주먹밥									
열량/단백질	202/8		260/7		290/12		332/15					
후기 원료기												

원산지 표기	쌀 (밥죽, 누룽지, 찹쌀, 흑미, 현미)	쇠고기 한우/육우/젓소	돼지고기	닭고기	수산물 흰살생선 : 명태(동태)	콩 두부	연두부
	국내산	국내산	국내산	국내산	러시아산	국내산	국내산
알레르기 유발식품	①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑳참 *출처 : 식품의약품안전처 「식품 등의 표시기준」 ▶⑬아황산류는 식품 제조 및 가공 시에 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있어, 별도 표시하지 않았으니 참고하여 주시기 바랍니다. ▶식품알레르기 유발물질은 원에서 사용하는 재료에 따라 달라질 수 있으니, 표시사항을 꼭 확인해주세요.						

2026년 6월 영양식단 만 1~2세(13~35개월)

1주차	1(월)	2(화)	3(수)	4(목)	5(금)	6(토)
오전간식	경기도과일(멜론)	미숫가루5,6,우유2	지방선거 	떠먹는요거트2	오렌지	현충일 
점심	백미밥 복엇국5,6 달걀알파볶음5,6,15 김구이5 백김치9	차조밥 쇠고기묵국5,6,16 두부구이&양념장5,6 감자당근조림5,6 백김치9		흑미밥 미역국5,6 돼지고기우영볶음5,6,10 숙주나물 백김치9	백미밥 수제비국5,6 고등어구이5,6,7 근대나물5,6 백김치9	
오후간식	빵(모닝빵&잼1,2,5,6), 우유2	찐만두1,2,5,6,10,15,16,18, 보리차		로제소스스파게티 2,5,6,12,15,16,18	찐(군)단호박,우유2	
열량/단백질	437/21	483/21		463/19	446/18	
원산지 표기	닭고기:국내산	• 쇠고기:국내산(한우) 두부(콩):국내산	돼지고기:국내산	고등어:국내산		
2주차	8(월)	9(화)	10(수)	11(목)	12(금)	13(토)
오전간식	경기도과일(방울토마토12)	유아치즈2,토마토주스12	씨리얼5,6,우유2	경기도과일(참외)	사과요거트범벅2	우유2
점심	백미밥 게살양파국5,6,8 쇠고기잡스테인크 5,6,12,16 오이무침 백김치9	기장밥 어묵국5,6 돼지불고기5,6,10 양배추나물5,6 백김치9	새우살파프리카볶음밥 5,6,9 들깨무채국 간장두부조림5,6 백김치9 토마토12	수수밥 배추된장국5,6 임연수구이5,6 게살브로콜리무침1,5,6,8 백김치9	백미밥 콩나물국5 달걀가지볶음5,6,15 느타리버섯나물5,6 백김치9	백미밥 아욱된장국5,6 돼지고기청경채조림 5,6,10 잔멸치볶음5,6 백김치9
오후간식	빵(프렌치토스트1,2,5,6), 우유2	잔치국수1,5,6	치즈스틱1,2,5,6	유부초밥5,6,우유2	미숫가루5,6,우유2	빵(통밀빵&잼1,2,5,6), 동굴레차
열량/단백질	453/21	503/22	499/21	485/22	449/21	479/25
원산지 표기	• 쇠고기:국내산(한우)	돼지고기:국내산	두부(콩):국내산	닭고기:국내산	돼지고기:국내산	
3주차	15(월) ♥생일식단♥	16(화)	17(수)	18(목)	19(금) 단오	20(토)
오전간식	경기도과일(수박)	씨리얼5,6,우유2	떠먹는요거트2	미숫가루5,6,우유2	바나나유아치즈2	두유5
점심	백미밥 쇠고기미역국5,6,16 돈가스&소스 1,5,6,10,12,16 오이무침 백김치9	흑미밥 근대된장국5,6 삼치조림5,6 청포묵김가루무침 백김치9	백미밥 감자국 닭주물럭5,6 호박나물5 백김치9	차조밥 두부새우젓국5,9 돼지갈비찜5,6,10 숙주나물 백김치9	백미밥 콩가루배추국5,6 쇠고기당근볶음5,6,16 비타민사과샐러드5,6 백김치9	달걀브로콜리덮밥 5,6,15,18 가쓰오부부국5,6 무나물 백김치9
오후간식	케이크1,2,5,6,우유2	찐(군)단호박,우유2	크림소스볶음우동2,5,6	순살닭튀김1,2,5,6,15	삶은(구운)달걀1,우유2	씨리얼5,6,우유2
열량/단백질	497/21	472/20	467/17	503/24	489/24	491/22
원산지 표기	• 쇠고기:국내산(한우) 돼지고기:국내산	닭고기:국내산	돼지고기:국내산	두부(콩):국내산 돼지고기:국내산 닭고기:국내산	• 쇠고기:국내산(한우)	닭고기:국내산 가다랑어:인도네시아산
4주차	22(월)	23(화)	24(수)	25(목)	26(금)	27(토)
오전간식	경기도과일(수박)	미숫가루5,6,우유2	유아치즈2,당근주스	연두부&양념장5,6	멜론	우유2
점심	백미밥 복어채콩나물국5 돼지고기양파조림5,6,10 청경채나물 백김치9	수수밥 맑은쇠고기육개장5,6,16 새우살버섯볶음5,6,9 오이무침 백김치9	돼지고기카레라이스 2,5,6,10,12,15,16,18 달걀부추국1 그린샐러드5,6 백김치9 사과	기장밥 호박된장국5,6 삼치구이5,6 게살파프리카무침1,5,6,8 백김치9	백미밥 물만둣국 1,2,5,6,10,15,16,18 뼈없는달걀비침5,6,15 양배추나물5,6 백김치9	쇠고기가지볶음밥5,6,16 배추된장국5,6 숙주나물 백김치9
오후간식	빵(치즈빵1,2,5,6),우유2	어묵탕5,6	잔멸치추먹밥5,6	치즈핫도그1,2,5,6,우유2	찐(군)고구마,우유2	삶은(구운)달걀1,우유2
열량/단백질	451/21	433/24	483/19	485/23	459/17	482/24
원산지 표기	돼지고기:국내산	• 쇠고기:국내산(한우)	돼지고기:국내산	연두부(콩):국내산	닭고기:국내산	• 쇠고기:국내산(한우)
5주차	29(월)	30(화)	※안내사항※			
오전간식	바나나	씨리얼5,6,우유2	*염도는 매일 확인하는 것을 권장하되 <small>떠먹는요거트, 염도!</small> 날에는 짜게 조리되지 않도록 조금 더 신경 써주시고, 염도를 꼭 확인해주세요. *식단이용안내'를 참고하여 알레르기 유발 식품을 관리해주시기 바랍니다. *제공되는 모든 음식은 아이들의 연령별 발달단계에 맞게 먹기 좋은 크기로 잘라 제공해주세요. *'빵류, 씨리얼, 요거트류, 주스류' 제품 시 표준레시피를 확인하여, 당 함량이 높지 않은 식품으로 선택하여 제공해주시기 바랍니다. *「경기도 어린이 건강과일」사업과 관련된 기타 문의사항은 경기과일농협조합공동사업법인'으로 연락 바랍니다. ★여름철에는 특히, 식중독 예방에 더욱 유의해주세요! - 육류 및 어류는 조리 시 중심온도를 측정하여 속까지 익혀 제공해주세요! - 생채소 및 과일은 올바른 방법으로 염소소독 후 제공해주세요! * 쌀, 김치는 매월 동일한 원산지로 제공하는 경우 좌측 칸에 원산지를 표기해주세요. * 나머지 식품에 대한 원산지 표시는 식단표 '원산지 표기' 칸에 일별로 기입하여, 해당 식단표를 원에 게시하고 어린이 보호자에게도 정확하게 원산지를 공지해주세요. • 쇠고기는 국내산일 경우, 한우·육우·젓소 중 해당하는 것을 함께 표기해주세요. 예: 국내산(한우) * 가공식품 배합비율 3순위 내에 표시대상 식품이 있다면 원산지를 표기해주세요. 예: 어묵(오징어): 페루산 * 식품 알레르기 유발물질은 원에서 사용하는 재료에 따라 달라질 수 있으니, 표시사항을 꼭 확인해주세요.			
점심	백미밥 열무된장국5,6 너비아니구이5,6,10,15 감자채당근볶음5 백김치9	차조밥 들깨미역국5,6 찜닭5,6,15 상추무침5,6 백김치9				
오후간식	빵(머핀1,2,5,6),우유2	참치양파전1,5,6				
열량/단백질	467/18	474/19				
원산지 표기	돼지고기:국내산 닭고기:국내산	닭고기:국내산 참치(다랑어):원양산				
원산지 표기	쌀(밥,죽,누룽지, 흑미,참쌀)	김치	배추	소금(권장)		
	국내산	국내산	국내산	국내산		
알레르기 유발식품	①난류,②우유,③메밀,④땅콩,⑤대두,⑥밀,⑦고등어,⑧계,⑨새우,⑩돼지고기,⑪복숭아,⑫토마토,⑬아황산류,⑭호두,⑮닭고기,⑯쇠고기,⑰오징어,⑱조개류(굴,전복,홍합포함),⑳㉑아황산류는 식품 제조 및 가공 시에 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있어, 별도 표시하지 않았으니 참고하여주시기 바랍니다. ▶식품 알레르기 유발물질은 원에서 사용하는 재료에 따라 달라질 수 있으니, 표시사항을 꼭 확인해주세요.					

2026년 6월 영양식단 (만 3~5세)

1주차	1(월)	2(화)	3(수)	4(목)	5(금)	6(토)
오전간식	경기도과일(멜론)	미숫가루5,6,우유2	지방선거 	먹먹는요거트2	오렌지	현충일 
점심	백미밥 복엇국5,6 닭살양파볶음5,6,15 김구이5 배추김치9	차조밥 쇠고기뭇국5,6,16 두부구이&양념장5,6 감자당근조림5,6 배추김치9		흑미밥 미역국5,6 돼지고기우영볶음5,6,10 숙주나물 배추김치9	백미밥 수제미국5,6 고등어구이5,6,7 근대나물5,6 깍두기9	
오후간식	빵(모닝빵&잼1,2,5,6), 우유2	찐만두1,2,5,6,10,15,16,18, 보리차		로제소스스파게티 2,5,6,12,15,16,18	찐(군)단호박,우유2	
열량/단백질	590/29	653/28		620/25	601/24	
원산지 표기	닭고기:국내산	• 쇠고기:국내산(한우) 두부(콩):국내산	돼지고기:국내산	고등어:국내산		
2주차	8(월)	9(화)	10(수)	11(목)	12(금)	13(토)
오전간식	경기도과일(방울토마토12)	유아치즈2,토마토주스12	씨리얼5,6,우유2	경기도과일(참외)	사과요거트범벅2	우유2
점심	백미밥 게살양파국5,6,8 쇠고기찹스테이크 5,6,12,16 오이무침 배추김치9	기장밥 어묵국5,6 돼지불고기5,6,10 양배추나물5,6 깍두기9	새우살파프리카볶음밥 5,6,9 들깨부채국 간장두부조림5,6 배추김치9 토마토12	수수밥 배추된장국5,6 임연수구이5,6 게살브로콜리무침1,5,6,8 깍두기9	백미밥 콩나물국5 닭살가지볶음5,6,15 느타리버섯나물5,6 배추김치9	백미밥 아욱된장국5,6 돼지고기청경채조림 5,6,10 잔멸치볶음5,6 깍두기9
오후간식	빵(프렌치토스트1,2,5,6), 우유2	잔치국수1,5,6	치즈스틱1,2,5,6	유부초밥5,6,우유2	미숫가루5,6,우유2	빵(통밀빵&잼1,2,5,6), 동굴레차
열량/단백질	611/28	675/29	674/28	648/30	603/28	614/32
원산지 표기	• 쇠고기:국내산(한우)	돼지고기:국내산	두부(콩):국내산		닭고기:국내산	돼지고기:국내산
3주차	15(월) ♥생일식단♥	16(화)	17(수)	18(목)	19(금) 단오	20(토)
오전간식	경기도과일(수박)	씨리얼5,6,우유2	먹먹는요거트2	미숫가루5,6,우유2	바나나유아치즈2	두유5
점심	백미밥 쇠고기미역국5,6,16 돈가스&소스 1,5,6,10,12,16 오이무침 배추김치9	흑미밥 근대된장국5,6 삼치조림5,6 청포묵김가루무침 깍두기9	백미밥 감자국 닭주물럭5,6 호박나물5 배추김치9	차조밥 두부새우젓국5,9 돼지갈비찜5,6,10 숙주나물 배추김치9	백미밥 콩가루배추국5,6 쇠고기당근볶음5,6,16 비타민사과샐러드5,6 깍두기9	닭살브로콜리덮밥 5,6,15,18 가쓰오부국5,6 무나물 배추김치9
오후간식	케이크1,2,5,6,우유2	찐(군)단호박,우유2	크림소스볶음우동2,5,6	순살닭튀김1,2,5,6,15	삶은(구운)달걀1,우유2	씨리얼5,6,우유2
열량/단백질	674/28	605/26	626/22	679/32	634/31	615/27
원산지 표기	• 쇠고기:국내산(한우) 돼지고기:국내산		닭고기:국내산	두부(콩):국내산 돼지고기:국내산 닭고기:국내산	• 쇠고기:국내산(한우)	닭고기:국내산 가다랑어:인도네시아산
4주차	22(월)	23(화)	24(수)	25(목)	26(금)	27(토)
오전간식	경기도과일(수박)	미숫가루5,6,우유2	유아치즈2,당근주스	연두부&양념장5,6	멜론	우유2
점심	백미밥 복어채콩나물국5 돼지고기양파조림5,6,10 청경채나물 깍두기9	수수밥 맑은쇠고기육개장5,6,16 새우살버섯볶음5,6,9 오이무침 배추김치9	돼지고기카레라이스 2,5,6,10,12,15,16,18 달걀부추국1 그린샐러드5,6 깍두기9 사과	기장밥 호박된장국5,6 삼치구이5,6 게살파프리카무침1,5,6,8 배추김치9	백미밥 물만둣국 1,2,5,6,10,15,16,18 뼈없는닭갈비5,6,15 양배추나물5,6 깍두기9	쇠고기가지볶음밥5,6,16 배추된장국5,6 숙주나물 깍두기9
오후간식	빵(치즈빵1,2,5,6),우유2	어묵탕5,6	잔멸치추먹밥5,6	치즈핫도그1,2,5,6,우유2	찐(군)고구마,우유2	삶은(구운)달걀1,우유2
열량/단백질	600/28	598/32	649/25	654/31	613/23	597/30
원산지 표기	돼지고기:국내산	• 쇠고기:국내산(한우)	돼지고기:국내산	연두부(콩):국내산	닭고기:국내산	• 쇠고기:국내산(한우)
5주차	29(월)	30(화)	※안내사항※			
오전간식	바나나	씨리얼5,6,우유2	*염도는 매일 확인하는 것을 권장하되  날에는 짜게 조리되지 않도록 조금 더 신경 써주시고, 염도를 꼭 확인해주세요. *식단이용안내'를 참고하여 알레르기 유발 식품을 관리해주시기 바랍니다. *제공되는 모든 음식은 아이들의 연령별 발달단계에 맞게 먹기 좋은 크기로 잘라 제공해주세요. *‘빵류, 씨리얼, 요거트류, 주스류’ 제공 시 표준레시피를 확인하여, 당 함량이 높지 않은 식품으로 선택하여 제공해주시기 바랍니다. *「경기도 어린이 건강과일」사업과 관련된 기타 문의사항은 경기과일농협조합공동사업법인'으로 연락 바랍니다. ★여름철에는 특히, 식중독 예방에 더욱 유의해주세요! - 육류 및 어류는 조리 시 중심온도를 측정하여 속까지 익혀 제공해주세요! - 생채소 및 과일은 올바른 방법으로 염소소독 후 제공해주세요!			
점심	백미밥 열무된장국5,6 너비아누이5,6,10,15 감자채당근볶음5 배추김치9	차조밥 들깨미역국5,6 찜닭5,6,15 상추무침5,6 깍두기9				
오후간식	빵(머핀1,2,5,6),우유2	참치양파전1,5,6				
열량/단백질	631/24	632/25				
원산지 표기	돼지고기:국내산 닭고기:국내산	닭고기:국내산 참치(다랑어):원양산				
원산지 표기	쌀(밥,죽,누룽지, 흑미,찰쌀)	김치	배추	고춧가루	소금(권장)	
원산지 표기	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	
알레르기 유발식품	* 쌀, 김치는 매월 동일한 원산지로 제공하는 경우 좌측 칸에 원산지를 표기해주세요. * 나머지 식품에 대한 원산지 표시는 식단표 '원산지 표기' 칸에 일별로 기입하여, 해당 식단표를 원에 게시하고 어린이 보호자에게도 정확하게 원산지를 공지해주세요. * 쇠고기는 국내산일 경우, 한우·육우·젖소 중 해당하는 것을 함께 표기해주세요. 예: 국내산(한우) * 가공식품 배합비율 3순위 내에 표시대상 식품이 있다면 원산지를 표기해주세요. 예: 어묵(오징어); 페루산					
알레르기 유발식품	①난류,②우유,③메밀,④땅콩,⑤대두,⑥밀,⑦고등어,⑧계,⑨새우,⑩돼지고기,⑪복숭아,⑫토마토,⑬야생산류,⑭호두,⑮닭고기,⑯쇠고기,⑰오징어,⑱조개류(굴,전복,홍합포함),⑳아웃 ▶⑬야생산류는 식품 제조 및 가공 시에 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있어, 별도 표시하지 않았으니 참고하여주시기 바랍니다. ▶식품 알레르기 유발물질은 원에서 사용하는 재료에 따라 달라질 수 있으니, 표시사항을 꼭 확인해주세요.					