



발행처: 의정부시어린이·사회복지급식관리지원센터

발행일: 2026년 6월 15일

발행팀: 어린이급식팀

문 의: 031-840-2340

7월 주식A(만1~2세)

(12개월 이후 사용 가능)



요일	월	화	수	목	금	토
날짜			1	2	3	4
오전간식			양배추죽	과일(수박)	쇠고기죽⑩	두유⑤
점심	▶ 하계 방학, 생일, 견학 대체 식단 다음(아래) ↓ 페이지에 있습니다. 해당되는 날 메뉴를 변경 없이 사용해 주세요.		백미밥	차조밥	백미밥	새우채소덮밥⑤⑥⑨
			감자양파국	청경채된장국⑤⑥	황태뽕국⑤⑥	달걀파국①
			돼지갈비찜⑤⑥⑩	오징어동그랑땡①⑤⑥⑦	달걀갯잎볶음⑤⑥⑮	건파래무침⑤⑥
			브로콜리무침 (각두기)⑨	숙주당근나물⑤⑥ 각두기⑨	연근조림⑤⑥ 배추김치⑨	(각두기)⑨
			과일(진고구마)&다마스쿠스요르트②	콩국수⑤⑥ 398/23	빵(우유설탕)①②⑤⑥&우유②	407/22
오후간식 열량/단백질			435/17			346/21
날짜	6	7	8	9	10	11
오전간식	참치채소죽	과일(수박)&유아치즈②	무죽	과일(천도복숭아)⑪	달걀죽①	두유⑤
점심	백미밥	기장밥	백미밥	수수밥	백미밥	게살볶음밥①⑤⑥⑧
	버섯들깨국⑤⑥	쇠고기우거지된장국⑤⑥⑩	근대맑은국⑤⑥	순두부국⑤	얼갈이된장국⑤⑥	수제비국⑥
	돼지고기짜장볶음②⑤⑥⑩⑮⑯	옥수수달걀찜①	가자미구이⑤⑥	닭안심조림⑤⑥⑮	쇠불고기⑤⑥⑯	치커리무침
	얼무나물⑤⑥ (배추김치)⑨	비름나물⑤⑥ 각두기⑨	우유채조림⑤⑥ (배추김치)⑨	상추무침⑤⑥ 각두기⑨	청포묵무침⑤⑥ 각두기⑨	(배추김치)⑨
	과일(배추김치)⑨	볶음우동⑤⑥	찐단호박&메밀차③	채소주먹밥⑤	과일(바나나)&다마스쿠스요르트②	
오후간식 열량/단백질	꿀호떡①②⑤⑥&우유②	428/16	416/16	421/20	425/25	399/15
날짜	13	14	15(초복)	16	17(제헌절)	18
오전간식	청경채죽	과일(토마토)⑫	참깨죽	과일(사과)		두유⑤
점심	백미밥	차조밥	백미밥	흑미밥		달걀간장비빔밥①⑤⑥
	유부맑은국⑤	시래기된장국⑤⑥	닭곰탕⑮	애호박맑은국		두부맑은국⑤
	오리양파구이⑤	쇠고기당면볶음⑤⑥⑯	두부간장조림⑤⑥	햄스테이크①⑤⑥⑩⑫⑬		쪽파나물
	미역줄기볶음⑤⑥ (배추김치)⑨	콩나물무침⑤⑥ (각두기)⑨	오이나물 (배추김치)⑨	배추무침⑤⑥ 각두기⑨		(배추김치)⑨
	과일(배추김치)⑨	과일화채②	찐단호박&다마스쿠스요르트②	미니쌀국수⑫⑯		
오후간식 열량/단백질	마카로나썰러드①⑤&우유②	429/18	398/19	436/25	437/19	347/16
날짜	20	21	22(국없는날)	23	24	25(중복)
오전간식	브로콜리죽	과일(수박)	참쌀연근죽	과일(멜론)	연두부죽⑤	두유⑤
점심	백미밥	수수밥	하이라이스덮밥⑤⑥⑩⑫⑬⑮	기장밥	백미밥	해물채소덮밥⑤⑥⑦⑮
	모듬어묵국⑤⑥	쇠고기뭇국⑤⑥⑯	물만두⑤⑥⑩	맑은배추국⑤⑥	얼무된장국⑤⑥	숙주맑은국
	돼지고기장조림⑤⑥⑩	채소달걀볶음①⑤	파인애플양상추샐러드	쇠고기부추찜⑤⑥⑯	순살간장닭갈비⑤⑥⑮	춘권튀김⑤⑥⑩
	숙갓나물⑤⑥ (배추김치)⑨	김구이 배추김치⑨	각두기⑨	새송이버섯나물⑤⑥ 각두기⑨	노각무침⑤⑥ (배추김치)⑨	(배추김치)⑨
	과일(배추김치)⑨	고구마맛탕⑤&우유②	과일(배추김치)⑨	잔멸치주먹밥⑤⑥	빵(모닝빵)①②⑤⑥&우유②	
오후간식 열량/단백질	잼샌드위치①②⑤⑥&우유⑤	415/19	424/12	422/14	413/18	397/17
날짜	27	28	29	30	생일식단 3	
오전간식	우유죽⑤⑥	과일(바나나)	새우죽⑤⑥⑨	과일(수박)	과일(배)	
점심	백미밥	흑미밥	백미밥	차조밥	백미밥	
	다시마우젓국⑤⑥	아욱된장국⑤⑥	콩비지백탕⑤⑨	쇠고기미역국⑤⑥⑯	북어미역국⑤⑥	
	쇠고기파프리카볶음⑤⑥⑯	삼치옛장조림⑤⑥	닭살가지구이⑤⑮	참치달걀말이①⑤	돈까스&소스①⑤⑥⑩⑫⑬	
	갯잎순나물⑤⑥ 배추김치⑨	감자채볶음⑤⑥ (각두기)⑨	애호박무침 각두기⑨	근대나물⑤⑥ (배추김치)⑨	양상추샐러드⑤⑥ 배추김치⑨	
	과일(배추김치)⑨	삶은달걀①&우유②	빵(소보로빵)①②④⑥&우유②	찐고구마&매실차	채소고로케⑤⑥	빵(케이크)①②⑤⑥&유기농주스
오후간식 열량/단백질	411/17	424/15	411/17	434/17	392/15	
공지사항	▶ 과일, 떡, 빵, 김치류, 제철식재료 속 (괄호)는 동일식품군, 동일조리법으로 변경가능하며, 계획된 식단으로 변경 후 괄호 삭제하고 제공해주세요. ▶ 단체급식 특성상 질병 외 기호에 따른 개별 맞춤 급식제공은 어려운 점 양해 부탁드립니다. 식품 알레르기가 있는 경우, 사전에 식단표를 확인하시어 교사에게 관련 정보를 전달해 주시고, 가정에서도 해당 식품 섭취 시 주의하도록 지도해 주시기 바랍니다.					▶ 점심 및 2회 간식 식단은 만1~2세 하루 영양성취량900kcal의약45%(390~440kcal)를 충족시킬 수 있도록 작성되었습니다.

원산지 표시	쌀					콩류				쇠고기		육류			배추김치	
	밥	죽	흑미	현미	참쌀	두부	연두부	순두부	콩비지	국내산	외국산	돼지고기	닭고기	오리고기	배추	고춧가루
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	육우	호주산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
	수산물					식육가공품					어육가공품					
	오징어					햄박	스테이크				오징어	동그랑땡	참치	게맛살	어묵	
	국내산					국내산					국내산	원양산	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) ⑲갯

※아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.