

만 1~2세 - 일반형

일자		1일(수)		2일(목)		3일(금)		4일(토)					
오전간식		토마토슬라이스⑫		채소죽⑤⑥		파인애플		두유⑤					
점심		 ★ 7월 신메뉴 피부를 건강하게 해주는 토마토를 활용한 토마토치즈마카로니입니다. 국없는날 나트를 섭취를 줄이기 위해 2째 주 수요일은 국 없는 날로 제공하고 있습니다. (국 없이 급식을 섭취하기 어려운 영아를 위해 별도의 국을 표시하였으니, 제공해도 무관합니다.)		쌀밥 애호박된장찌개⑤⑥⑬ 너비아니채소조림⑤⑥⑬⑭ 콩나물무침⑤⑬ 배추김치⑬		수수밥 안매운두부김치국⑤⑬ 치즈달걀비②⑤⑥⑬⑭ 멸치볶음⑤ 배추김치⑬		쌀밥 달걀파국①⑬ 간장제육볶음⑤⑥⑩⑬ 가지무침⑥⑬ 깍두기⑬		채소볶음밥①⑤ 유부맑은국⑤⑬ 배추김치⑬			
오후간식		찐고구마/우유②		어묵탕⑤⑥⑬		깻잎채소전⑤⑥⑧⑬/ 옥수수차							
열량 (kcal)	단백질 (g)	39316.4		34520.7		31513.0		2748.9					
일자		6일(월)		7일(화)		8일(수) 국없는날		9일(목)		10일(금)		11일(토)	
오전간식		오이스틱/ 짜먹는요구르트②		두부죽⑤		참외		당근죽		바나나		아기요구르트②	
점심		쌀밥 아욱된장국⑤⑥⑬ 미트볼데리야끼조림⑤⑥⑩⑬ 새송이버섯볶음⑤⑬ 배추김치⑬		기장밥 들깨미역국⑤⑥⑬ 오리불고기⑤⑥⑬ 양배추나물⑤⑥⑬ 깍두기⑬		하이라이스②⑤⑥⑩ 채소달걀찜①⑬ 배추김치⑬ 두유⑤		찹쌀밥 근대된장국⑤⑥⑬ 돼지고기장조림⑤⑥⑩⑬ 브로콜리들깨소스무침①③⑥ 깍두기⑬		쌀밥 쇠고기당면국⑤⑥⑬⑭ 두부구이⑤ 청경채나물무침⑤⑥⑬ 배추김치⑬		냉메밀국수③⑤⑥⑬ 준권튀김⑤⑥ 배추김치⑬	
오후간식		유부우동⑤⑥⑬		구운식빵②⑤⑥/ 우유②		구운감자⑤/보리차		시리얼/우유②		김가루주먹밥/ 등글레차			
열량 (kcal)	단백질 (g)	38913.3		39115.2		41316.7		43017.8		42716.6		2499.7	
일자		13일(월)		14일(화)		15일(수)-초복		16일(목)		17일(금)-제헌절		18일(토)	
오전간식		당근스틱/ 플레인요구르트②		참깨죽		수박		장국죽⑤⑥⑬⑭		모두가 지켜야 할 약속, 헌법 제헌절		짜먹는요구르트②	
점심		쌀밥 만둣국①⑤⑥⑩⑬ 오징어채소조림⑤⑥⑬⑭ 애호박나물볶음⑤⑨⑬ 깍두기⑬		수수밥 미소국⑤⑬ 닭안심가지볶음⑤⑥⑬⑭ 무나물무침⑬ 배추김치⑬		쌀밥 닭곰탕&소면⑥⑬⑭ 두부양념조림⑤⑥⑬ 건파래볶음⑤ 배추김치⑬		차조밥 콩나물국⑤⑬ 돈가스①⑤⑥⑩⑭ 감자사과샐러드①⑤ 깍두기⑬		제헌절		달걀양파덮밥①⑤⑥⑬ 김파국⑤⑥ 배추김치⑬	
오후간식		스크램블에그①②⑤/ 옥수수차		단호박찜/우유②		마들렌①②⑥/ 우유②		토마토치즈마카로니②⑤⑥⑭⑬		제헌절		2309.1	
열량 (kcal)	단백질 (g)	38118.1		35716.7		43618.0		47316.6					
일자		20일(월)		21일(화)		22일(수)		23일(목)		24일(금) 계절밥상		25일(토)-중복	
오전간식		오이스틱/두유⑤		미역죽		자두		누룽지죽		참외		유아치즈②	
점심		쌀밥 배추맑은국⑤⑥⑬ 떡갈비채소볶음⑤⑥⑩⑬⑭ 청포묵무침⑤⑥ 깍두기⑬		찹쌀밥 순두부백탕⑤⑥⑬ 돈사태찜⑤⑥⑩⑬ 참나물무침⑤⑥⑬ 배추김치⑬		쇠고기콩나물밥 &양념장⑤⑥⑬⑭ 버섯된장국⑤⑥⑬ 메추리알장조림①⑤⑥⑬ 배추김치⑬ 아기요구르트②		기장밥 황태국⑤⑥⑬ 돈육청경채볶음⑤⑥⑩⑬ 연근참깨소스무침①⑤ 깍두기⑬		쌀밥 열무된장국⑤⑥⑬ 닭살짜장볶음⑤⑥⑬⑭ 맛살샐러드⑤⑥ 배추김치⑬		칼국수⑤⑥⑬ 배추김치⑬ 키위	
오후간식		채소전①⑤⑥/ 등글레차		시리얼요거트②		멸치주먹밥⑤⑥/ 보리차		찐감자/ 미숫가루우유②⑤		햇케이크①②⑤⑥/ 우유②			
열량 (kcal)	단백질 (g)	40818.9		40316.8		40714.8		47218.8		41618.8		1787.2	
일자		27일(월)		28일(화)		29일(수)		30일(목)		31일(금)			
오전간식		당근스틱/ 아기요구르트②		애호박죽		바나나		양배추죽⑬		복숭아⑪		[이달의 제철 식재료]	
점심		쌀밥 감자맑은국⑤⑥⑬ 굴소스돈육조림⑤⑥⑩⑬ 구이김 깍두기⑬		수수밥 맑은두부국⑤⑥⑬ 안매운순살닭볶음탕⑤⑥⑬⑭ 오이나물⑤⑥⑬ 배추김치⑬		쌀밥 미역국⑤⑥ 달걀말이①⑤⑬ 우렁조림⑤⑥ 깍두기⑬		차조밥 무맑은국⑬ 돈채파프리카볶음⑤⑥⑩⑬⑭ 어묵조림⑤⑥⑬ 배추김치⑬		쌀밥 단호박된장국⑤⑥⑬ 두부강정⑤⑥⑭⑬ 숙주나물무침⑬ 배추김치⑬		감자, 가지, 애호박, 열무, 오이, 수박, 자두, 참외, 복숭아, 오징어 등	
오후간식		간장비빔국수⑤⑥⑬		과일화채②		찐고구마/우유②		카스테라①②⑥/두유⑤		삶은달걀①/우유②		계절밥상 제철 식재료 (참외, 열무)를 이용한 영양 및 면역력 강화 식단입니다.	
열량 (kcal)	단백질 (g)	39412.9		32216.5		41112.5		49518.1		35617.4			

[식품 알레르기 유발물질]
①달걀 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀가루 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 홍합, 전복포함) ⑲잣
※ 식품 알레르기 유발물질 중 ⑬아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로, 대부분의 식품에 포함되어 있습니다.

원산지 표시	밥, 죽, 누룽지		배추김치		콩		쇠고기		닭고기	돼지고기	오리고기		
	쌀	찰쌀	배추	고춧가루	두부	순두부	국내산						
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산		국내산	국내산	국내산		
	수산물		식육 · 수산물 가공품										
	오징어	너비아니		어묵		미트볼		맛살		돈가스		떡갈비	
	국내산	닭고기(국내산)		연육(중국,베트남산)		돼지고기(국산)		연육(미국,인도산)		돼지고기(국산)		돼지고기(국산) 소·육우(국산)	
		돼지고기(국내산)				닭고기(국산)				닭고기(국산)			

※ 모든 품목은 국내산 또는 수입산일 경우 나라명(ex.러시아산) 표시 / 쇠고기 - 국내산일 경우 한우 또는 육우 또는 젖소로 표시, 수입산일 경우 나라명(ex.호주산) 표시
※ 식육·수산물 가공품 - 당일 게시판에 표시가능 / 수산물 제공이 어려운 기관에서는 갈조류의 대체 메뉴를 사용해 주시기 바랍니다.

식단 이용 시 안내사항

<2026.01.15.>

연령별 1일 영양섭취 기준	연령 구분	영아		유아	
		만 0~5개월	만 6~11개월	만 1~2세	만 3~5세
	에너지(kcal)	500	600	900	1,400
식단 구성	단백질 권장섭취량(g)	10	15	20	25
	① 유제품 주 3~4회 : 성장기 어린이의 충분한 칼슘 섭취 증가를 위해 주 3~4회 제공				
	② 당·나트륨 저감화 : 당·나트륨 저감화 메뉴 월 1회, 국 없는 날 월 2회 (만 1~2세 월 1회)				
식단 기본 정보	③ 가공식품의 최소화 : 주 3회 이상 신선한 채소 및 과일 제공				
	④ 신메뉴 월 1회 : 영양가 높은 다양한 메뉴의 제공				
	⑤ 세계문화의 날 월 1회 : 여러 나라의 음식을 접함으로써 음식문화의 다양성 제공				
	⑥ 계절밥상 : 2가지 이상의 제철 식재료를 사용하여 영양 및 면역력 강화 식단				
	⑦ 생일식단 : 생일 영유아가 있는 경우 기존 식단을 변경하여 사용				
	- 만 3~5세 일반형 식단을 기준으로 만 1~2세의 특성을 고려하여 식단을 작성합니다. (유아 섭취율의 65% 적용)				
	- 식품 알레르기 유발물질 표기를 강화하여 번호를 기재하여 알레르기 정보를 제공합니다.				
	- 본 센터의 식단은 식단감수위원회의 자문을 받아 작성되었습니다.				
	- 제공된 식단을 기준으로 유아 식사 시 모니터링은 필수적으로 동반되어야 합니다.				
	- 만 1세 초기(12~15개월)의 유아는 발달 상황에 따라 이유식 후기 식단을 사용하거나, 만 1세의 음식 조리 시보다 식재료 크기를 작게 하고, 조리법 등을 변경하여 제공합니다.				
	- 12~35개월의 유아는 매끄럽고 둥글둥글한 음식(방울토마토, 포도, 메추리알 등) 제공 시 세로 방향으로 작게 썰고 가급적 껍질을 제거하여 제공하며, 딱딱한 음식(콩 등), 찢기 있는 음식(떡 등)을 제공하지 않습니다.				
	- 3~5세(36개월 이후)의 유아는 매끄럽고 둥글둥글한 음식(방울토마토, 포도 등), 딱딱한 음식(콩 등), 찢기 있는 음식(떡 등)을 원형의 형태로 제공하지 않고 잘라서 제공 및 제공 시 주의해야 합니다.				

★ 동일 식품군 내 대체 식재료 ★		
구분		대체 가능 메뉴
식사	밥류	모든 종류의 잡곡류 (쌀밥↔잡쌀밥↔차조밥 등)
	김치	모든 종류의 김치류 (백김치↔배추김치↔깍두기 등)
간식	떡	백설기↔바람떡↔송편↔증편 등
	빵	크림빵↔카스테라↔소보로빵↔잼샌드위치 등 (당분과 지방함량이 많은 빵 주의)
	과일	모든 종류의 과일 / 딸기↔키위↔사과↔바나나 등
	채소	모든 종류의 채소(스틱) / 오이스틱↔당근스틱↔방울토마토 등
	우유 및 유제품	두유↔우유↔플레인요구르트↔치즈 등
같은 식품군	육류	소↔돼지↔닭↔오리 교차변경 가능 * 닭↔치킨너겟(X), 돼지↔햄구이(X), 쇠고기장조림→두부간장조림(X)
	달걀·두부	달걀↔두부 교차변경 가능 * 달걀찜↔연두부찜(O), 달걀말이↔두부구이(O), 달걀후라이↔소시지구이(X)
	등푸른 생선	고등어↔삼치↔참치↔꽂치 등 * 고등어구이→삼치구이(O), 고등어구이→고등어조림(X)
	흰살 생선	임연수↔가자미↔동태↔대구↔갈치↔조기 등
	녹색나물·채소	시금치↔열무↔근대↔청경채↔호박↔부추↔깻잎↔상추↔아욱 등
	흰색나물·채소	콩나물↔숙주나물↔배추↔양배추↔도라지↔무 등
※ 동일 식품군 내에서 동일한 조리법으로 식재료의 대체가 가능합니다 ※		
기관 사정에 따라 급·간식 식단 수정을 원하시는 경우 대체 식재료를 참고하여 수정하시고, 급·간식 제공일 수 기준으로 50% 이상 수정할 경우 센터로 식단 감수를 요청해 주세요. (식단 감수 안내문 참고)		

<출처: 2025년 어린이급식관리지원센터 식단 운영·관리 지침>



부산시 어린이·사회복지급식관리지원센터

만 3~5세 - 일반형

일자		1일(수)		2일(목)		3일(금)		4일(토)					
오전간식		토마토슬라이스⑫		채소죽⑤⑥		파인애플		두유⑤					
점심		 ★ 7월 신메뉴 피부를 건강하게 해주는 토마토를 활용한 토마토치즈마카로니입니다. 국없는날 나트를 섭취를 줄이기 위해 2째 주 수요일은 국 없는 날로 제공하고 있습니다. (국 없이 급식을 섭취하기 어려운 영아를 위해 별도의 국을 표시하였으니, 제공해도 무관합니다.)		쌀밥 애호박된장찌개⑤⑥⑬ 너비아니채소조림⑤⑥⑬⑭ 콩나물무침⑤⑬ 배추김치⑬		수수밥 안매운두부김치국⑤⑬ 치즈달걀비②⑤⑥⑬⑭ 멸치볶음⑤ 배추김치⑬		쌀밥 달걀파국①⑬ 간장제육볶음⑤⑥⑩⑬ 가지무침⑤⑥⑬ 깍두기⑬		채소볶음밥①⑤ 유부맑은국⑤⑬ 배추김치⑬			
오후간식		찐고구마/우유②		어묵탕⑤⑥⑬		깻잎채소전⑤⑥⑧⑬/ 옥수수차							
열량(kcal)	단백질(g)	561	23.4	493	29.6	450	18.6	391	12.7				
일자		6일(월)		7일(화)		8일(수) 국없는날		9일(목)		10일(금)		11일(토)	
오전간식		오이스틱/ 짜먹는요구르트②		두부죽⑤		참외		당근죽		바나나		아기요구르트②	
점심		쌀밥 아욱된장국⑤⑥⑬ 미트볼데리야끼조림⑤⑥⑩⑬ 새송이버섯볶음⑤⑬ 배추김치⑬		기장밥 들깨미역국⑤⑥⑬ 오리불고기⑤⑥⑬ 양배추나물⑤⑥⑬ 깍두기⑬		하이라이스②⑤⑥⑩ 채소달걀찜①⑬ 배추김치⑬ 두유⑤		찹쌀밥 근대된장국⑤⑥⑬ 돼지고기장조림⑤⑥⑩⑬ 브로콜리들깨소스무침①③⑥ 깍두기⑬		쌀밥 쇠고기당면국⑤⑥⑬⑭ 두부구이⑤ 청경채나물무침⑤⑥⑬ 배추김치⑬		냉메밀국수③⑤⑥⑬ 준권튀김⑤⑥ 배추김치⑬	
오후간식		유부우동⑤⑥⑬		구운식빵②⑤⑥/ 우유②		구운감자⑤/보리차		시리얼/우유②		김가루주먹밥/ 등글레차			
열량(kcal)	단백질(g)	556	19.0	559	21.7	590	23.9	614	25.4	610	23.7	356	13.9
일자		13일(월)		14일(화)		15일(수)-초복		16일(목)		17일(금)-제헌절		18일(토)	
오전간식		당근스틱/ 플레인요구르트②		참깨죽		수박		장국죽⑤⑥⑬⑭		모두가 지켜야 할 약속, 헌법 제헌절		짜먹는요구르트②	
점심		쌀밥 만둣국①⑤⑥⑩⑬ 오징어채소조림⑤⑥⑬⑭ 애호박나물볶음⑤⑨⑬ 깍두기⑬		수수밥 미소국⑤⑬ 닭안심가지볶음⑤⑥⑬⑭ 무나물무침⑬ 배추김치⑬		쌀밥 닭곰탕&소면⑥⑬⑭ 두부양념조림⑤⑥⑬ 건파래볶음⑤ 배추김치⑬		차조밥 콩나물국⑤⑬ 돈가스①⑤⑥⑩⑭ 감자사과샐러드①⑤ 깍두기⑬		제헌절		달걀양파덮밥①⑤⑥⑬ 김파국⑤⑥ 배추김치⑬	
오후간식		스크램블에그①②⑤/ 옥수수차		단호박찜/우유②		마들렌①②⑥/ 우유②		토마토치즈마카로니②⑤⑥⑭⑬		제헌절		329 13.0	
열량(kcal)	단백질(g)	544	25.9	510	23.9	623	25.7	676	23.7				
일자		20일(월)		21일(화)		22일(수)		23일(목)		24일(금) 계절밥상		25일(토)-중복	
오전간식		오이스틱/두유⑤		미역죽		자두		누룽지죽		참외		유아치즈②	
점심		쌀밥 배추맑은국⑤⑥⑬ 떡갈비채소볶음⑤⑥⑩⑬⑭ 청포묵무침⑤⑥ 깍두기⑬		찹쌀밥 순두부백탕⑤⑥⑬ 돈사태찜⑤⑥⑩⑬ 참나물무침⑤⑥⑬ 배추김치⑬		쇠고기콩나물밥 &양념장⑤⑥⑬⑭ 버섯된장국⑤⑥⑬ 메추리알장조림①⑤⑥⑬ 배추김치⑬ 아기요구르트②		기장밥 황태국⑤⑥⑬ 돈육청경채볶음⑤⑥⑩⑬ 연근참깨소스무침①⑤ 깍두기⑬		쌀밥 멸치된장국⑤⑥⑬ 달걀짜장볶음⑤⑥⑬⑭ 맛살샐러드⑤⑥ 배추김치⑬		칼국수⑤⑥⑬ 배추김치⑬ 키위	
오후간식		채소전①⑤⑥/ 등글레차		시리얼요거트②		멸치주먹밥⑤⑥/ 보리차		찐감자/ 미숫가루우유②⑤		핫케이크①②⑤⑥/ 우유②			
열량(kcal)	단백질(g)	583	27.0	576	24.0	581	21.1	674	26.9	594	26.9	254	10.3
일자		27일(월)		28일(화)		29일(수)		30일(목)		31일(금)			
오전간식		당근스틱/ 아기요구르트②		애호박죽		바나나		양배추죽⑬		복숭아⑪		[이달의 제철 식재료]	
점심		쌀밥 감자맑은국⑤⑥⑬ 굴소스돈육조림⑤⑥⑩⑬ 구이김 깍두기⑬		수수밥 맑은두부국⑤⑥⑬ 안매운순살닭볶음탕⑤⑥⑬⑭ 오이나물⑤⑥⑬ 배추김치⑬		쌀밥 미역국⑤⑥ 달걀말이①⑤⑬ 우렁조림⑤⑥ 깍두기⑬		차조밥 무맑은국⑬ 돈채파프리카볶음⑤⑥⑩⑬⑭ 어묵조림⑤⑥⑬ 배추김치⑬		쌀밥 단호박된장국⑤⑥⑬ 두부강정⑤⑥⑭⑬ 숙주나물무침⑬ 배추김치⑬		[이달의 제철 식재료] 감자, 가지, 애호박, 열무, 오이, 수박, 자두, 참외, 복숭아, 오징어 등 계절밥상 제철 식재료 (참외, 열무)를 이용한 영양 및 면역력 강화 식단입니다.	
오후간식		간장비빔국수⑤⑥⑬		과일화채②		찐고구마/우유②		카스테라①②⑥/두유⑤		삶은달걀①/우유②			
열량(kcal)	단백질(g)	563	18.4	460	23.6	587	17.9	707	25.9	509	24.9		

식단 이용 시 안내사항

<2026.01.15.>

연령별 1일 영양섭취 기준	연령 구분	영아		유아	
		만 0~5개월	만 6~11개월	만 1~2세	만 3~5세
	에너지(kcal)	500	600	900	1,400
식단 구성	단백질 권장섭취량(g)	10	15	20	25
	① 유제품 주 3~4회 : 성장기 어린이의 충분한 칼슘 섭취 증가를 위해 주 3~4회 제공				
	② 당·나트륨 저감화 : 당·나트륨 저감화 메뉴 월 1회, 국 없는 날 월 2회 (만 1~2세 월 1회)				
식단 기본 정보	③ 가공식품의 최소화 : 주 3회 이상 신선한 채소 및 과일 제공				
	④ 신메뉴 월 1회 : 영양가 높은 다양한 메뉴의 제공				
	⑤ 세계문화의 날 월 1회 : 여러 나라의 음식을 접함으로써 음식문화의 다양성 제공				
	⑥ 계절밥상 : 2가지 이상의 제철 식재료를 사용하여 영양 및 면역력 강화 식단				
	⑦ 생일식단 : 생일 영유아가 있는 경우 기존 식단을 변경하여 사용				
	- 만 3~5세 일반형 식단을 기준으로 만 1~2세의 특성을 고려하여 식단을 작성합니다. (유아 섭취율의 65% 적용)				
	- 식품 알레르기 유발물질 표기를 강화하여 번호를 기재하여 알레르기 정보를 제공합니다.				
	- 본 센터의 식단은 식단감수위원회의 자문을 받아 작성되었습니다.				
	- 제공된 식단을 기준으로 유아 식사 시 모니터링은 필수적으로 동반되어야 합니다.				
	- 만 1세 초기(12~15개월)의 유아는 발달 상황에 따라 이유식 후기 식단을 사용하거나, 만 1세의 음식 조리 시보다 식재료 크기를 작게 하고, 조리법 등을 변경하여 제공합니다.				
	- 12~35개월의 유아는 매끄럽고 둥글둥글한 음식(방울토마토, 포도, 메추리알 등) 제공 시 세로 방향으로 작게 썰고 가급적 껍질을 제거하여 제공하며, 딱딱한 음식(콩 등), 찢기 있는 음식(떡 등)을 제공하지 않습니다.				
	- 3~5세(36개월 이후)의 유아는 매끄럽고 둥글둥글한 음식(방울토마토, 포도 등), 딱딱한 음식(콩 등), 찢기 있는 음식(떡 등)을 원형의 형태로 제공하지 않고 잘라서 제공 및 제공 시 주의해야 합니다.				

★ 동일 식품군 내 대체 식재료 ★		
구분		대체 가능 메뉴
식사	밥류	모든 종류의 잡곡류 (쌀밥↔잡쌀밥↔차조밥 등)
	김치	모든 종류의 김치류 (백김치↔배추김치↔깍두기 등)
간식	떡	백설기↔바람떡↔송편↔증편 등
	빵	크림빵↔카스테라↔소보로빵↔잼샌드위치 등 (당분과 지방함량이 많은 빵 주의)
	과일	모든 종류의 과일 / 딸기↔키위↔사과↔바나나 등
	채소	모든 종류의 채소(스틱) / 오이스틱↔당근스틱↔방울토마토 등
	우유 및 유제품	두유↔우유↔플레인요구르트↔치즈 등
같은 식품군	육류	소↔돼지↔닭↔오리 교차변경 가능 * 닭↔치킨너겟(X), 돼지↔햄구이(X), 쇠고기장조림→두부간장조림(X)
	달걀·두부	달걀↔두부 교차변경 가능 * 달걀찜↔연두부찜(O), 달걀말이↔두부구이(O), 달걀후라이↔소시지구이(X)
	등푸른 생선	고등어↔삼치↔참치↔꽂치 등 * 고등어구이→삼치구이(O), 고등어구이→고등어조림(X)
	흰살 생선	임연수↔가자미↔동태↔대구↔갈치↔조기 등
	녹색나물·채소	시금치↔열무↔근대↔청경채↔호박↔부추↔깻잎↔상추↔아욱 등
	흰색나물·채소	콩나물↔숙주나물↔배추↔양배추↔도라지↔무 등
※ 동일 식품군 내에서 동일한 조리법으로 식재료의 대체가 가능합니다 ※		
기관 사정에 따라 급·간식 식단 수정을 원하시는 경우 대체 식재료를 참고하여 수정하시고, 급·간식 제공일 수 기준으로 50% 이상 수정할 경우 센터로 식단 감수를 요청해 주세요. (식단 감수 안내문 참고)		

<출처: 2025년 어린이급식관리지원센터 식단 운영·관리 지침>



부산시 어린이·사회복지급식관리지원센터