

발행일	26. 8. 14.
영양사	주경민, 윤수정

2026년 9월 식단

식단 유형 : 1~2세 일반형, 오전·오후간식 점심

1주	[떡 제공 시 안내 사항] 찰기있는 음식(떡류)으로 인한 질 식사고 위험이 커 제공 시 주의 가 필요합니다. * 1-2세의 경우 떡 제공 제외 (제공 동의 증빙서류 확인 필요) * 찰기있는 음식은 1/4~1/2크기 로 잘라서 제공합니다. * 목이 메지 않도록 물·음료와 함께 제공합니다. * 식사하는 동안 반드시 선생님들 의 모니터링 필요합니다.	1일(화) 449kcal 20g	2일(수) 380kcal 15g	3일(목) 524kcal 20g	4일(금) 353kcal 14g	5일(토) 252kcal 6g
오전		당근스틱/마시는요구르트②	포도	버섯죽②	멜론	사과
점심		쌀밥/깍두기⑨ 달걀탕⑤⑥⑬ 소고기장조림⑤⑥⑬ 숙주나물⑤⑥	 마파두부덮밥⑤⑥ 느타리버섯국⑤⑥ 감자조림② 배추김치⑨	기장밥/배추김치⑨ 근대말은국⑤⑥ 돼지고기짜장볶음⑤⑥⑬ 단무지무침⑬	수수밥/배추김치⑨ 된장찌개⑤⑥ 두부조림⑤⑥ 김자반	삼겹살덮밥⑤⑥⑬ 콩나물국⑤⑥ 깍두기⑨
오후		 들기름막국수⑤⑥	구운달걀①/우유②	치즈빵①②⑥/우유②	채소주먹밥⑤⑥/ 등글레차	
2주	7일(월) 465kcal 15g	8일(화) 547kcal 22g	9일(수) 402kcal 18g	10일(목) 468kcal 13g	11일(금) 384kcal 14g	12일(토) 248kcal 12g
오전	키위	시리얼⑤/우유②	포도	누룽지죽	바나나	우유②
점심	쌀밥/배추김치⑨ 소고기미역국⑤⑥⑬ 두부버섯볶음⑤⑥ 브로콜리참깨무침①⑤	차조밥/깍두기⑨ 콩비지찌개⑤⑥⑬⑭ ★너비아니구이⑤⑥⑬⑭⑮  오이토마토무침⑤⑥⑬	기장밥/깍두기⑨ 미소된장국⑤⑥ 달고기찹스테이크⑤⑥⑬⑭⑮ 청경채무침⑤⑥	흑미밥/배추김치⑨ 유부말은국⑤⑥ 채소달걀말이①⑤ 잔멸치볶음⑤⑥	소불고기덮밥⑤⑥⑬⑭⑮ 두부말은국⑤⑥ 마카로니샐러드①⑤⑥ 배추김치⑨	볶음쌀국수①⑤⑥⑬⑭⑮ 새우튀김⑤⑥⑨ (군만두⑤⑥⑬) 깍두기⑨
오후	모닝빵*딸기잼①②⑥/우유②	잔치국수①⑤⑥	찐감자/우유②	과일샐러드①②⑤⑬⑭ /모닝빵①②⑥	★포마김밥①⑤⑥⑬⑭⑮	
3주	14일(월) 357kcal 16g	15일(화) 414kcal 15g	16일(수) 432kcal 16g	17일(목) 475kcal 22g	18일(금) 465kcal 16g	19일(토) 375kcal 10g
오전	방울토마토⑬	오이스틱/치즈②	복숭아⑪	달고기당근죽⑬	포도	바나나
점심	수수밥/배추김치⑨ 청경채말은국⑤⑥ 달볶음탕⑤⑥⑬ 구이김	쌀밥/깍두기⑨ 순두부찌개⑤⑥⑬ 소고기육전①⑤⑥⑬ 코울슬로①⑤	흑미밥/배추김치⑨ 소고기묵국⑤⑥⑬ 두부강정⑤⑥⑬ 팽이버섯나물⑤⑥	기장밥/깍두기⑨ 달걀배추국①⑤⑥ 돼지고기수육*쌈장⑤⑥⑬⑭ 상추유자무침	개살볶음밥①⑤⑥⑧ 미역된장국⑤⑥ 연두부샐러드⑤ 배추김치⑨	★로제스파게티②⑤⑥⑬⑭ 소고기우엉주먹밥⑤⑥⑬ 배추김치⑨
오후	구운달걀①/ 저당마시는요구르트②	후리가게주먹밥⑤⑥/보리차	단호박꿀찜④/우유②	그레놀라⑤/그릭요거트②	소보로빵①②⑥/우유②	
4주	21일(월) 440kcal 18g	22일(화) 445kcal 17g	23일(수) 357kcal 14g	24일(목) 추석연휴	25일(금) 추석	15일(토) 추석연휴
오전	파인애플	미숫가루/우유②	바나나			
점심	쌀밥/배추김치⑨ 애호박말은국⑤⑥ 콩나물불고기⑤⑥⑬ 무생채	수수밥/깍두기⑨ 우거지된장국⑤⑥ ★생선까스*소스①⑤⑥ 양상추샐러드*드레싱	차조밥/배추김치⑨ 복어국⑤⑥ 훈제오리부추찜*소스 청포묵무침⑤⑥			
오후	송편/우유② (0~2세 : 카스텔라①②⑥)	물만두⑤⑥⑬/옥수수차	우동⑤⑥			
5주	28일(월) 441kcal 17g	29일(화) 476kcal 17g	30일(수) 360kcal 14g	[식품알레르기유발식품 표시] 해당되는 식품이 들어가는 메뉴에는 번호가 표시됩니다. ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야생산란류 ⑭호두 ⑮달고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잔 * '야생산란류(⑬)'는 표백제, 보존료, 산화방지제의 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부 분의 식품에 포함되어 있습니다. [식단표 대체메뉴 사용방법] 기존 메뉴에서 '1-2세 식단 메뉴'와 '수산물물 대체한 메뉴'는 괄호 로 표시됩니다. 진한 글씨로 표시된 메뉴는 괄호에 있는 메뉴(1-2세 식단 메뉴), (수산물을 대체한 메뉴)로 대 체할 수 있습니다. 식사로 제공하지 않을 메뉴는 삭제하고 가정으로 전달해 주시기 바랍니다. * 수산물 대체 메뉴는 육수 조리 시 멸치, 다시마를 채소로 대체할 수 있습니다.		
오전	사과	파프리카스틱/치즈②	배			
점심	기장밥/배추김치⑨ 감자달걀국①⑤⑥ 소고기두부조림⑤⑥⑬ 가지나물⑤⑥	돼지고기카레라이스⑤⑥⑬ 과채주스 ★오징어채소전①⑤⑥⑬ 깍두기⑨	흑미밥/배추김치⑨ 근대된장국⑤⑥ 돼지고기파프리카볶음⑤⑥⑬ 오이무침⑤⑥			
오후	단팥빵①②⑥/우유②	찐고구마/우유②	유부초밥⑤⑥/보리차			

원산지 표시

[★표시, 원산지 표시대상 품목 29종] 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률에 따라 식단표에 식재료의 원산지를 반드시 기재해주시기 바랍니다.

*쌀, 배추김치, 소/돼지/닭/오리고기, 콩(두부, 순·연두부, 콩비지)는 제공 빈도가 높아 표시를 생략하였습니다.

쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소(유산양 포함)고기 (식육·포장육·식육가공품 포함), 쌀(밥, 죽, 누룽지), 배추김치(배추·고춧가루, 배추김치 가공품 포함), 콩(두부류·콩비지·콩국수, 콩가공품), 낱치, 조피볼락(우럭), 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외/코다리, 동태는 표시), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁챙이, 전복, 방어 및 부세(해당 수산물 가공품 포함)

쌀, 흑미, 찰쌀 (밥, 죽, 누룽지)	배추김치	국거리용 쇠고기	불고기용 쇠고기	돼지고기	닭고기	오리고기 (훈제오리)	콩 (두부, 순·연두부, 콩비지)
배추	고춧가루	국내산	예) (수입산일 경우)				
국내산	국내산	국내산	한우 - 국내산	호주산	국내산	국내산	국내산
수산물	※ 식육·수산물 가공품의 원산지 표시는 '원재료 및 함량'(거래명세서, 식품표시사항)의 배합비율 3순위 안에 원산지 표시 대상 품목이 있는 경우 작성						
★오징어	8일(화) ★너비아니구이	돼지고기 : 국내산, 소고기 : 국내산			22일(화) ★생선까스	대구 : 국내산	
국내산	11일(금) ★포마김밥/ 햄	돼지고기 : 국내산, 닭고기 : 국내산			22일(화) ★치킨까스	닭고기 : 국내산	

발행일	26. 8. 14.
영양사	주경민, 윤수정

2026년 9월 식단

식단 유형 : 3-5세 일반형, 오전·오후간식 점심

1주	[떡 제공 시 안내 사항] 찰기있는 음식(떡류)으로 인한 질 식사고 위험이 커 제공 시 주의가 필요합니다. * 1-2세의 경우 떡 제공 제외 (제공 동의 증빙서류 확인 필요) * 찰기있는 음식은 1/4~1/2크기 로 잘라서 제공합니다. * 목이 메지 않도록 물·음료와 함께 제공합니다. * 식사하는 동안 반드시 선생님들 의 모니터링 필요합니다.			1일(화)	620kcal	29g	2일(수)	500kcal	20g	3일(목)	690kcal	27g	4일(금)	504kcal	20g	5일(토)	360kcal	9g
오전				당근스틱/마시는요구르트②			포도			버섯죽②			멜론			사과		
점심				쌀밥/깍두기⑨ 달걀탕⑤⑥⑬ 소고기장조림⑤⑥⑬ 숙주나물⑤⑥			 마파두부덮밥⑤⑥ 느타리버섯국⑤⑥ 감자조림② 배추김치⑨			기장밥/배추김치⑨ 근대말은국⑤⑥ 돼지고기짜장볶음⑤⑥⑬ 단무지무침⑬			수수밥/배추김치⑨ 된장찌개⑤⑥ 두부조림⑤⑥ 김자반			삼겹살덮밥⑤⑥⑬ 콩나물국⑤⑥ 깍두기⑨		
오후				 들기름막국수⑤⑥			구운달걀①/우유②			치즈빵①②⑥/우유②			채소주먹밥⑤⑥/등글레차					
2주	7일(월)	623kcal	20g	8일(화)	692kcal	28g	9일(수)	537kcal	23g	10일(목)	669kcal	19g	11일(금)	551kcal	22g	12일(토)	354kcal	17g
오전	키위			시리얼⑤/우유②			포도			누룽지죽			바나나			우유②		
점심	쌀밥/배추김치⑨ 소고기미역국⑤⑥⑬ 두부버섯볶음⑤⑥ 브로콜리참깨무침①⑤			차조밥/깍두기⑨ 콩비지찌개⑤⑥⑧⑩ ★너비아니구이⑤⑥⑩⑬⑮  오이토마토무침⑤⑥⑫			기장밥/깍두기⑨ 미소된장국⑤⑥ 닭고기찹스테이크⑤⑥⑩⑫⑮ 청경채무침⑤⑥			흑미밥/배추김치⑨ 유부말은국⑤⑥ 채소달걀말이①⑤ 잔말치볶음⑤⑥			소불고기덮밥⑤⑥⑩⑬ 두부말은국⑤⑥ 마카로나셀러드①⑤⑥ 배추김치⑨			볶음쌀국수①⑤⑥⑩⑬ 새우튀김⑤⑥⑨ (군만두⑤⑥⑩) 깍두기⑨		
오후	모닝빵*딸기잼①②⑥/우유②			잔치국수①⑤⑥			핀감자/우유②			과일샐러드①②⑤⑫ /모닝빵①②⑥			★꼬마김밥①⑤⑥⑩⑬					
3주	14일(월)	490kcal	22g	15일(화)	573kcal	20g	16일(수)	576kcal	21g	17일(목)	617kcal	29g	18일(금)	622kcal	21g	19일(토)	535kcal	15g
오전	방울토마토⑫			오이스틱/치즈②			복숭아⑩			달고기당근죽⑮			포도			바나나		
점심	수수밥/배추김치⑨ 청경채말은국⑤⑥ 달볶음탕⑤⑥⑬ 구이김			쌀밥/깍두기⑨ 순두부찌개⑤⑥⑩ 소고기육전①⑤⑥⑬ 코울슬로①⑤			흑미밥/배추김치⑨ 소고기문국⑤⑥⑬ 두부강정⑤⑥⑫ 팽이버섯나물⑤⑥			기장밥/깍두기⑨ 달걀배추국①⑤⑥ 돼지고기수육*쌈장⑤⑥⑩⑬ 상추유자무침			게살볶음밥①⑤⑥⑧ 미역된장국⑤⑥ 연두부샐러드⑤ 배추김치⑨			★로제스파게티②⑤⑥⑫ 소고기우영주먹밥⑤⑥⑬ 배추김치⑨		
오후	구운달걀①/ 저당마시는요구르트②			후리가케주먹밥⑤⑥/보리차			단호박꿀찜④/우유②			그레놀라⑤/그릭요거트②			소보로빵①②⑥/우유②					
4주	21일(월)	568kcal	23g	22일(화)	578kcal	22g	23일(수)	509kcal	20g	24일(목)	추석연휴		25일(금)	추석		15일(토)	추석연휴	
오전	파인애플			미숫가루/우유②			바나나											
점심	쌀밥/배추김치⑨ 애호박말은국⑤⑥ 콩나물불고기⑤⑥⑩ 무생채			수수밥/깍두기⑨ 우거지된장국⑤⑥ ★생선까스*소스①⑤⑥ 양상추샐러드*드레싱			차조밥/배추김치⑨ 복어국⑤⑥ 훈제오리부추찜*소스 청포묵무침⑤⑥											
오후	송편/우유② (0~2세 : 카스텔라①②⑥)			물만두⑤⑥⑩/옥수수차			우동⑤⑥											
5주	28일(월)	588kcal	23g	29일(화)	620kcal	21g	30일(수)	515kcal	20g	[식품알레르기유발식품 표시] 해당되는 식품이 들어가는 메뉴에는 번호가 표시됩니다. ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야생산란류 ⑭호두 ⑮달고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲자 * '야생산란류(⑬)'는 표백제, 보존료, 산화방지제의 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부 분의 식품에 포함되어 있습니다. [식단표 대체메뉴 사용방법] 기존 메뉴에서 '1-2세 식단 메뉴'와 '수산물을 대체한 메뉴'는 괄호 로 표시됩니다. 진한 글씨로 표시된 메뉴는 괄호에 있는 메뉴(1-2세 식단 메뉴), (수산물을 대체한 메뉴)로 대 체할 수 있습니다. 식사로 제공하지 않을 메뉴는 삭제하고 가정으로 전달해 주시기 바랍니다. * 수산물 대체 메뉴는 육수 조리 시 멸치, 다시마를 채소로 대체할 수 있습니다.								
오전	사과			파프리카스틱/치즈②			배											
점심	기장밥/배추김치⑨ 감자달걀국①⑤⑥ 소고기두부조림⑤⑥⑬ 가지나물⑤⑥			돼지고기카레라이스⑤⑥⑩ 과채주스 ★오징어채소전①⑤⑥⑦ 깍두기⑨			흑미밥/배추김치⑨ 근대된장국⑤⑥ 돼지고기파프리카볶음⑤⑥⑩ 오이무침⑤⑥											
오후	단팥빵①②⑥/우유②			핀고구마/우유②			유부초밥⑤⑥/보리차											

원산지 표시		[★표시, 원산지 표시대상 품목 29종] 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률에 따라 식단표에 식재료의 원산지를 반드시 기재해주시기 바랍니다. *쌀, 배추김치, 소/돼지/닭/오리고기, 콩(두부, 순·연두부, 콩비지)는 제공 빈도가 높아 표시를 생략하였습니다. 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소(유산양 포함)고기 (식육·포장육·식육가공품 포함), 쌀(밥, 죽, 누룽지), 배추김치(배추·고춧가루, 배추김치 가공품 포함), 콩(두부류·콩비지·콩국수, 콩가공품), 낱치, 조피불락(우럭), 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외/코다리, 동태는 표시), 고등어, 갈치, 오징 어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁쉥이, 전복, 방어 및 부세(해당 수산물 가공품 포함)						
쌀, 흑미, 찹쌀 (밥, 죽, 누룽지)	배추김치	국거리용 쇠고기	불고기용 쇠고기	돼지고기	닭고기	오리고기 (훈제오리)	콩 (두부, 순·연두부, 콩비지)	
	배추	국내산	예) (수입산일 경우)					
국내산	국내산	국내산	한우 - 국내산	호주산	국내산	국내산	국내산	
수산물	※ 식육·수산물 가공품의 원산지 표시는 '원재료 및 함량(거래명세서, 식품표시사항)'의 배합비율 3순위 안에 원산지 표시 대상 품목이 있는 경우 작성							
★오징어	8일(화) ★너비아니구이	돼지고기 : 국내산, 소고기 : 국내산			22일(화) ★생선까스	대구 : 국내산		
국내산	11일(금) ★꼬마김밥/ 햄	돼지고기 : 국내산, 닭고기 : 국내산			22일(화) ★치킨까스	닭고기 : 국내산		

발행일	26. 8. 14.
영양사	윤수정

2026년 9월 식단

식단 유형 : 3~5세 석식

1주		1일(화)	2일(수)	3일(목)	4일(금)
저녁		쌀밥/각두기⑨ 소고기뭇국③⑥⑩ ★소시지구이③⑥⑩⑬ 사금치나물⑤⑥	쌀밥/배추김치⑨ 두부된장국⑤⑥ 제육볶음⑤⑥⑩ 양배추찜*쌈장⑤⑥	훈제오리채소볶음밥③⑥ 감자국⑤⑥ 구이김 배추김치⑨	수수밥/배추김치⑨ 미역국⑤⑥ 닭살장조림③⑥⑬ 숙주나물⑤⑥
2주		7일(월)	8일(화)	9일(수)	10일(목)
저녁		쌀밥/배추김치⑨ 들깨두부국⑤⑥ 닭살참깨무침③⑥⑬ 느타리버섯나물⑤⑥	돼지고기짜장라이스③⑥⑩ 어묵브로콜리볶음⑤⑥ 각두기⑨ 과채주스	가장밥/각두기⑨ 시금치맑은국⑤⑥ ★갈치구이⑤ 꿀토마토⑫	흑미밥/배추김치⑨ 달걀쪽파국①⑤⑥ 두부양념조림③⑥ 김자반
3주		14일(월)	15일(화)	16일(수)	17일(목)
저녁		수수밥/배추김치⑨ 애호박맑은국⑤⑥ 동파육(돼지고기청경채조림) ③⑥⑩⑬ 당근리페	쌀밥/각두기⑨ 된장짜개⑤⑥ 닭갈비③⑥⑬ 깻잎나물⑤⑥	소고기가지덮밥③⑥⑩⑬ 군만두⑤⑥ 배추김치⑨ 마시는요구르트②	가장밥/각두기⑨ 순두부맑은국⑤⑥ 치즈달걀말이①②③ 숙것나물⑤⑥
4주		21일(월)	22일(화)	23일(수)	24일(목) 추석연휴
저녁		쌀밥/배추김치⑨ 무채된장국⑤⑥ 간장찜닭③⑥⑬ 애호박나물⑤⑥	소고기콩나물밥⑤⑥ 새우살케첩조림③⑥⑨ 각두기⑨ 과채주스	차조밥/배추김치⑨ 어묵국⑤⑥ 돼지고기장조림⑤⑥ 부추전①⑤⑥	 풍성한 한가위 되세요
5주		28일(월)	29일(화)	30일(수)	[식품알레르기유발식품 표시] 해당되는 식품이 들어가는 메뉴에는 번호가 표시됩니다.
저녁		가장밥/배추김치⑨ 유부된장국⑤⑥ 파채돼지불고기③⑥⑩ 쌈채소*쌈장⑤⑥	★김치볶음밥③⑥⑨⑩ ★오징어튀김③⑥⑦ 채소달걀찜①⑨ 각두기⑨	흑미밥/배추김치⑨ 돼지목살구이⑩ 감자조림⑤⑥ 마시는요구르트②	①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야생산란류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴 전복 홍합 포함) ⑲잔 * '야생산란류(⑬)'는 표백제, 보존료, 산화방지제의 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있습니다.

[식단표 대체메뉴 사용방법] 기존 메뉴에서 '1-2세 식단 메뉴'와 '수산물 대체 메뉴'는 괄호로 표시됩니다.
진한 글씨로 표시된 메뉴는 괄호에 있는 메뉴(1-2세 식단 메뉴), (수산물을 대체한 메뉴)로 대체할 수 있습니다. 식사로 제공하지 않을 메뉴는 삭제하고 가정으로 전달해 주시기 바랍니다.

* 수산물 대체 메뉴는 육수 조리 시 멸치, 다시마를 채소로 대체할 수 있습니다.

추가간식 사용안내

* 석식 식단 '추가간식'은 기관 운영상황에 따라 제공여부와 제공시간을 결정합니다. (미제공 시 삭제하여 사용 권장)

① 석식 미제공 기관

오전간식	오전간식
점심	점심
오후간식	오후간식
-	추가간식
-	-

② 석식 제공 기관

오전간식	오전간식	오전간식
점심	점심	점심
오후간식	오후간식	오후간식
-	추가간식	석식
석식	석식	추가간식

원산지 표시

[★표시, 원산지 표시대상 품목 29종] 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률에 따라 식단표에 식재료의 원산지를 반드시 기재해주시기 바랍니다.

*쌀, 배추김치, 소/돼지/닭/오리고기, 콩(두부, 순연두부, 콩비지)는 제공 빈도가 높아 표시를 생략하였습니다.

쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 영식(유산양 포함)고기 (식육포장육식육가공품 포함), 쌀밥, 죽, 누룽지, 배추김치(배추고춧가루, 배추김치 가공품 포함), 콩(두부류, 콩비지, 콩국수, 콩가공품), 낫치, 조피볼락(우럭), 참돔, 마꾸리, 밤장어, 낙지, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외/코다리, 동태는 표시), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁쉥이, 전복, 방어 및 부세(해당 수산물 가공품 포함)

쌀, 흑미, 찰쌀 (밥, 죽, 누룽지)	배추김치		국거리용 쇠고기	불고기용 쇠고기	돼지고기	닭고기	오리고기 (훈제오리)	콩 (두부, 순연두부)
	배추	고춧가루	국내산	국내산				
국내산	국내산	국내산	한우	한우	국내산	국내산	국내산	국내산
수산물		※ 식육수산물 가공품의 원산지 표시는 '원재료 및 함량(거래명세서, 식품표시사항)'의 배합비율 3순위 안에 원산지 표시 대상 품목이 있는 경우 작성						
★갈치	★오징어	8일(화) ★ 햄브로콜리볶음/ 햄		돼지고기: 국내산		29일(화) ★ 김치볶음밥/ 햄		돼지고기: 국내산
국내산	원양산	18일(금) ★ 너비아나구이		소고기: 국내산, 돼지고기: 국내산				