



(만 1~2세)

10월 영아식

(알레르기번호 표시)

- ☆저당Day(하루만 덜 달게!), 저당소스레시피
- ★저염Day(싱겁게 먹기 위한 국 없는 날)
- ✱제철Day(이달의 도전 채소과일이 함께 나오는 날)
- ♣수산물대체메뉴(생선, 어패류 등)

날짜	월	화	수	목	금	토
오전간식	이달의 도전 채소	이달의 도전 과일		배	표고버섯죽	개천절
점심	표고버섯 비타민 B군과 식이섬유가 풍부하고 짭짤한 식감과 은은한 향이 매력적인 영양 가득 표고버섯	단감 비타민 C와 식이섬유가 풍부하고 아삭한 식감과 씹을수록 달콤한 맛이 퍼지는 가을 제철 과일 단감		수수밥 감자부추국⑤⑥ 간장닭볶음탕⑤⑥⑬ 가지나물⑤⑥ 깍두기⑨ 양배추부침개①⑤⑥ 329.6/16.9	백미밥 얼갈이된장찌개⑤⑥ 돼지불백⑤⑥⑩ 건새우애호박볶음⑤⑥⑨ 깍두기⑨ 파배기①②⑤⑥&우유② 520.9/22.2	
오후간식						
총영양/단백질						
날짜	5	6	7 ☆저당DAY	8	9	10
오전간식	개천절 대체휴일	누룽지죽	파프리카스틱&치즈②	단감		두유⑤
점심		기장밥 콩비지국⑤⑨ 간장오리주물럭⑤⑥ 참나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	소고기떡볶이⑤⑥ 숙갓된장국⑤⑥ 생강나물⑤⑥+타르스①⑤ 깍두기⑨	흑미밥 숙주국⑤⑥ 돼지갈비찜⑤⑥⑩ 시금치나물⑤⑥ 깍두기⑨		칼국수⑤⑥ 백미밥1/2 메밀전병③⑤⑥⑨⑩ 배추김치⑨
오후간식						
총영양/단백질						
날짜	12	13	14 ☆저염DAY	15	16	17
오전간식	사과 또는 경기지원과일	밥새우브로콜리죽⑤⑥⑨	☆(저당)시리얼⑤⑥&우유②	감귤	단호박죽	두유⑤
점심	백미밥 미역국⑤⑥ 돈육굴소스볶음⑤⑥⑩⑬ 오이무침⑤⑥ 배추김치⑨	영양주먹밥 치킨너겟 깍두기 제철과일 마시는요구르트	달걀양배추볶음밥⑤⑥⑬ 실파장국⑤⑥ 간장마파두부⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 소고기미약국 돈육잡채 과일샐러드 케익 /깍두기	백미밥 사골국⑩ ♣미트볼구이⑤⑥⑩⑬⑭ 김자반⑤⑥ 배추김치⑨	대파달걀볶음밥①⑤⑥ 아욱된장국⑤⑥ 꽃맛샐러드①⑤⑥⑧ 깍두기⑨
오후간식	평지떡①②⑤&마요네즈②	찐감자&두유⑤	약밥⑤⑥&보리차	라구파스타②⑤⑥⑬⑭⑯⑰	대산드림치즈①②⑤⑥⑩⑬⑭⑯⑰	떠먹는요구르트②
총영양/단백질						
날짜	19	20	21 ☆저염DAY ☆제철DAY	22	23	24
오전간식	배 또는 경기지원과일	누룽지죽	오이스틱&떠먹는요구르트②	사과	들깨죽	두유⑤
점심	백미밥 무채국⑤⑥ 소불고기⑤⑥⑩ 콩나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	흑미밥 백김치국⑤⑥⑨ 달걀데리야끼조림⑤⑥⑩⑬ 당근양파볶음⑤⑥ 깍두기⑨	돈육짜장②⑤⑥⑩⑬⑭ 유부장국⑤⑥ 표고버섯탕수⑤⑥ 배추김치⑨	차조밥 순두부찌개①⑤ ♣소고기장조림⑤⑥⑩ 연근흑임자소스무침①⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 북어국⑤⑥ 오리고기파프리카볶음⑤⑥ 과일샐러드②⑫ 배추김치⑨	삼색채소비빔밥⑤⑥ 감자국⑤⑥ 너비아니⑤⑥⑩⑬⑭ 배추김치⑨
오후간식	온두부찜⑤(+양념장⑤⑥)	후리가케주먹밥⑤⑥	우유소스①②⑤⑥&등굴레차	잔치국수⑤⑥	찐고구마&두유⑤	치즈②
총영양/단백질						
날짜	26	27	28	29	30	31
오전간식	키위 또는 경기지원과일	잔멸치죽⑤⑥	☆(저당)시리얼⑤⑥&우유②	단감	아욱된장죽⑤⑥	두유⑤
점심	백미밥 시금치된장국⑤⑥ 삼겹살숙주볶음⑤⑥⑩ 배추나물⑤⑥ 깍두기⑨	수수밥 애호박국⑤⑥ 표고버섯떡갈비⑤⑥⑩ 청포묵김무침⑤⑥ 배추김치⑨	참치김치볶음밥⑤⑨ 물만두국①⑤⑥⑩ 브로콜리나물⑤⑥ 깍두기⑨	기장밥 청경채맑은국 닭가슴살카레구이②⑤⑥⑫⑬⑭⑯ 상추겉절이⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 다시마채국⑤⑥ 목살스테이크⑤⑥⑩⑬ 파인애플토마토구이⑫ 배추김치⑨	소고기덮밥⑤⑥⑩ 두부맑은국⑤ 가지튀김①⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	누룽지죽	찐감자&두유⑤	삶은달걀⑩&매실차	크림리조토②	파운드케이크①②⑤⑥&우유②	떠먹는요구르트②
총영양/단백질						

✓ 본 식단은 영양섭취기준에 따라 작성되었으나 일부 메뉴 변경으로 인해 조정될 수 있습니다.
✓ 만 1~2세 1일 영양섭취량 900kcal를 기준으로 420kcal (±10%) 권장/단백질 권장섭취량 20g

○ 식품알레르기 유발식품 참고※아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있음

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류 ⑳잔

원산지 표시	쌀(밥, 죽, 누룽지)	쇠고기			돼지고기	닭고기	오리고기	식육/수산물가공품						콩		김치		수산물	
		한우	육우	젓소				생선까스	치킨너겟	어묵	미트볼	햄	꽃살살	너비아니	두부	콩비지	순두부	배추	고춧가루
		국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	명태	닭고기	오징어	닭고기	돼지고기	명태	돼지고기	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
								러시아산	국내산	외국산	돼지고기	돼지고기	꽃게	국내산				노르웨이산	원양어선



(만 3~5세)

10월 유아식

(알레르기번호 표시)

- ★저당Day(하루만 덜 달게!), 저당소스레시피
- ★저염Day(싱겁게 먹기 위한 국 없는 날)
- ★제철Day(이달의 도전 채소과일이 함께 나오는 날)
- ★수산물대체메뉴(생선, 어패류 등)

	월	화	수	목	금	토
날짜				1	2	3
오전간식	이달의 도전 채소  표고버섯 비타민 B군과 식이섬유가 풍부하고 물컹한 식감과 은은한 향이 매력적인 영양 가득 표고버섯	이달의 도전 과일  단감 비타민 C와 식이섬유가 풍부하고 아삭한 식감과 쫄쫄수족 달콤한 맛이 피자는 가을 제철 과일 단감		배 수수밥 감자부추국⑤⑥ 간장닭볶음탕⑤⑥⑩ 가지나물⑤⑥ 깍두기⑨ 양배추부침개①⑤⑥ 470.9/24.1	표고버섯죽 백미밥 얼갈이된장찌개⑤⑥ 돼지불백⑤⑥⑩ 건새우애호박볶음⑤⑥⑨ 깍두기⑨ 파배기①②⑤⑥&우유② 744.2/31.7	개천절 
점심						
오후간식						
총영양성분						
날짜	5	6	7☆저당DAY	8	9	10
오전간식	개천절 대체휴일	누룽지죽	파파리스타②	단감		두유⑤
점심		기장밥 콩비지국⑤⑨ 간장오리무릎⑤⑥ 참나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	소고기떡볶이⑤⑥ 숙주국⑤⑥ 숙갓된장국⑤⑥ 생강나물⑤⑥(+타피오카①⑤) 깍두기⑨	흑미밥 숙주국⑤⑥ 돼지갈비찜⑤⑥⑩ 시금치나물⑤⑥ 깍두기⑨	한글날	칼국수⑤⑥ 백미밥1/2 메밀전병③⑤⑥⑨⑩ 배추김치⑨
오후간식		볶음쌀국수⑤⑥	후라이드①②⑤⑥&옥수수차	두부강정⑤⑩		치즈②
총영양성분		682.8/22.4	687.5/25.3	564.5/22.6		456.7/20.3
날짜	12	13	14☆저염DAY	15	16	17
오전간식	사과 또는 경기지원과일	밥새우브로콜리죽⑤⑥⑨	☆(저당)사리얼⑤⑥&우유②	감귤	단호박죽	두유⑤
점심	백미밥 미역국⑤⑥ 돈육굴소스볶음⑤⑥⑩⑩ 오이무침⑤⑥ 배추김치⑨	영양주먹밥 치킨너겟 깍두기 제철과일 마시는요구르트	달걀양배추볶음밥⑤⑥⑩ 실파장국⑤⑥) 간장마파두부⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 소고기미약국 돈육잡채 과일샐러드 케익 /깍두기	백미밥 사골국⑩ ☆미트볼구이⑤⑥⑩⑤⑥⑩) 김자반⑤⑥ 배추김치⑨	대파달걀볶음밥①⑤⑥ 아욱된장국⑤⑥ 꽃맛샐러드①⑤⑥⑧ 깍두기⑨
오후간식	평지떡①②⑤⑥&사리얼②	찐감자&두유⑤	약밥⑤⑥&보리차	라구파스타②⑤⑥⑩⑤⑥⑩⑩	대만산두부①②⑤⑥⑩⑩⑩②	떠먹는요구르트②
총영양성분	587.2/22.1	641.7/28.2	733.3/26.7	586.4/29	616/27.8	530.4/24.6
날짜	19	20	21☆저염DAY☆제철DAY	22	23	24
오전간식	배 또는 경기지원과일	누룽지죽	견과류④⑩⑩)& 떠먹는요구르트②)	사과	들깨죽	두유⑤
점심	백미밥 무채국⑤⑥ 소불고기⑤⑥⑩ 콩나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	흑미밥 백김치국⑤⑥⑨ 달걀데리야끼조림⑤⑥⑩⑩ 당근양파볶음⑤⑥ 깍두기⑨	돈육짜장면①②⑤⑥⑩⑤⑥⑩ 유부장국⑤⑥) 표고버섯탕수⑤⑥ 배추김치⑨	차조밥 순두부찌개①⑤ 순살고등어조림⑤⑥ ☆소고기장조림⑤⑥⑩⑩) 연근흑임자스무침①⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 북어국⑤⑥ 오리고기파프리카볶음⑤⑥ 과일샐러드②⑩ 배추김치⑨	삼색채소비빔밥⑤⑥ 감자국⑤⑥ 너비아니⑤⑥⑩⑩⑩ 배추김치⑨
오후간식	온두부찜⑤(+양념장⑤⑥)	후리가게주먹밥⑤⑥	우유스프①②⑤⑥&동글레차	잔치국수⑤⑥	찐고구마&두유⑤	치즈②
총영양성분	463.6/19.9	543.2/21.8	602.4/19.4	575/24.9	739/30.7	479.7/17.6
날짜	26	27	28	29	30	31
오전간식	키위 또는 경기지원과일	잔멸치죽⑤⑥	☆(저당)사리얼⑤⑥&우유②	단감	아욱된장죽⑤⑥	두유⑤
점심	백미밥 시금치된장국⑤⑥ 삼겹살숙주볶음⑤⑥⑩ 배추나물⑤⑥ 깍두기⑨	수수밥 애호박국⑤⑥ 표고버섯떡갈비⑤⑥⑩ 청포묵김무침⑤⑥ 배추김치⑨	참치김치볶음밥⑤⑨ 물만두국①⑤⑥⑩ 브로콜리나물⑤⑥ 깍두기⑨	기장밥 청경채맑은국 달걀삼살카레구이 ②⑤⑥⑩⑤⑥⑩⑩⑩ 상추겉절이⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 다시마채국⑤⑥ 목살스테이크⑤⑥⑩⑩⑩ 파인애플토마토구이⑩ 배추김치⑨	소고기덮밥⑤⑥⑩⑩ 두부맑은국⑤ 가지튀김①⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	누룽지죽	찐감자&두유⑤	삶은달걀①⑧&새싹차	크림리조트②	파운드케이크①②⑤⑥&우유②	떠먹는요구르트②
총영양성분	622.9/17	716/26.3	650.5/30.1	549.9/22.7	711.6/22.3	587/24.8

✓ 본 식단은 영양성취기준에 따라 작성되었으나 일부 메뉴 변경으로 인해 조정될 수 있습니다.
✓ 만 3~5세 1일 영양성취량 1,400kcal을 기준으로 640kcal (±10%) 권장/단백질 권장성취량 25g

○ 식품알레르기 유발식품 참고※아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있음
①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류 ⑳걏

원산지 표시	쌀(밥, 죽,누룽지)	쇠고기			돼지고기	닭고기	오리고기	식육/수산물가공품						콩			김치		수산물		
		한우	육우	젓소				생선까스	치킨너겟	어묵	미트볼	햄	꽃말살	너비아니	두부	콩비지	순두부	배추	고춧가루	고등어	다랑어 (참치)
		국내산	국내산	국내산				국내산	국내산	국내산	국내산	명태 러시아산	닭고기 국내산	오징어 외국산	달걀/국내산 달걀/외국산	돼지고기 국내산	명태/외국산 꽃게/국내산	돼지고기 국내산	국내산	국내산	국내산

• 생일/견학 식단

- 생일 및 견학 대체 식단으로 시설의 상황에 맞게 아래 계획되어 있는 다섯 가지 식단 중 택 1 하여 사용하시기 바랍니다.
- 생일 및 견학 식단을 원내 사정으로 변경하여 사용할 경우 식단 감수 받아 사용하시기 바랍니다.
- 생일 및 견학 식단에 사용되는 제철과일의 이름을 구체적으로 작성하여 주시기 바랍니다.

생 일 식 단

	①	②	③	④	⑤
오전간식	당일간식	당일간식	당일간식	당일간식	당일간식
점 심	백미밥 소고기미역국⑤⑥⑨ 돈육잡채⑤⑥⑨ 과일샐러드②⑨ 깍두기⑨	백미밥 두부미역국⑤⑥ 순살닭강정①⑤⑥⑨⑨ 양배추나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 돌깨미역국⑤⑥ 돼지갈비찜⑤⑥⑨ 버섯잡채⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 닭살미역국⑤⑥⑨ 소불고기⑤⑥⑨ 감자샐러드①⑤ 깍두기⑨	백미밥 북어미역국⑤⑥ 함박스테이크 ①⑤⑥⑨⑨⑨ 콩나물무침⑤⑥ 깍두기
오후간식	생일케이크①②③④⑤우유② 또는 당일간식	생일케이크①②③④⑤우유② 또는 당일간식	생일케이크①②③④⑤우유② 또는 당일간식	생일케이크①②③④⑤우유② 또는 당일간식	생일케이크①②③④⑤우유② 또는 당일간식

견 학 식 단

	①	②	③	④	⑤
오전간식	당일간식	당일간식	당일간식	당일간식	당일간식
점 심	소고기북쪽음밥⑤⑥⑨ 닭봉구이⑤⑥⑨ 깍두기⑨ 제철과일 마시는요구르트②	잔멸치주먹밥⑤ 미니돈가스 ①⑤⑥⑨⑨⑨ 깍두기⑨ 제철과일 마시는요구르트②	달걀북쪽음밥①⑤⑥ 소불고기⑤⑥⑨ 깍두기⑨ 제철과일 마시는요구르트②	영양주먹밥⑤ 치킨너겟①②⑤⑥⑨ 깍두기⑨ 제철과일 마시는요구르트②	유부채소북쪽음밥⑤⑥ 치즈스틱①②⑤⑥ 깍두기⑨ 제철과일 마시는요구르트②
오후간식	당일간식	당일간식	당일간식	당일간식	당일간식

• 알레르기 대체 식품

* 대표적인 알레르기 유발식품 표기 (총 19종) *

①난류 / ②우유 / ③메밀 / ④땅콩 / ⑤대두 / ⑥밀 / ⑦고통어 / ⑧계 / ⑨새우 / ⑩돼지고기 / ⑪복숭아 / ⑫토마토 / ⑬아황산염 / ⑭호두 / ⑮닭고기 / ⑯쇠고기 / ⑰오징어 / ⑱조개류(굴, 문蛤, 전복 포함) / ⑳잣

알레르기 유발 식품	식품별 주의사항 및 대체식품
① 난류	- 과자나 케이크 등 기초식품에 많이 함유되어 있으므로 주의가 필요합니다. - 대체식품 : 원살생선, 쇠고기, 돼지고기, 두부 등
② 우유	- 식물성 식품에 함유된 칼슘은 흡수율이 낮음. 충분한 칼슘 공급이 어려운 경우 전문가와 상의하여 칼슘제 섭취를 고려. 과자, 케이크, 초콜릿 등에도 함유되어 있으므로 주의가 필요합니다. - 대체식품 : 두유, 멸치, 두부 등
④ 땅콩, ⑥ 호두, ⑯ 잣	- 소량으로도 반응하고, 증상이 심각한 경우가 많으므로 주의가 필요. 견과류 알레르기가 있을 경우 다른 견과류에 대한 반응도 확인해 보시기 바랍니다. - 대체식품 : 외관상 비슷한(복은 콩, 건포도 등)으로 대체하거나 제거식 권장
⑤ 대두(콩)	- 대두를 이용한 제품이 많기 때문에 주의가 필요합니다. (두부, 두유, 콩나물, 된장, 고추장, 간장, 콩기름, 콩기름을 이용한 튀김·과자 등) - 대체식품 : 참치, 치즈, 고통어, 쇠고기, 돼지고기 등
⑧ 계, ⑨ 새우, ⑩ 오징어, ⑱ 조개류	- 소량으로도 반응하고, 증상이 심각한 경우가 많으므로 주의가 필요. 견과류로 육수를 내는 경우도 주의 바랍니다. - 대체식품 : 쇠고기, 돼지고기, 생선류, 두부, 달걀 등의 단백질 식품
⑮ 닭고기, ⑯ 닭고기, ⑰ 쇠고기	- 고기를 제한하는 경우 철 흡수 저하로 빈혈을 초래할 수 있습니다. - 대체식품 : 생선류, 달걀, 두부 등 철분보충으로 해조류 추가 권장



• 조리 및 배식 시 유의사항

음식명	조리법	1-2세 배식	3-5세 배식
밥류			
잡곡밥	· 잡곡량 5% 이내 사용 · 소화가 용이하도록 충분히 불려 사용	· 여러 가지 종류가 섞인 혼합잡곡을 제공하는 것은 지양 · 조, 기장, 수수, 옥미와 같은 부드러운 잡곡 1종류 제공 · 주2-3회로 제공 횟수 제한하여 소화력 고려	· 횟수 제한 없음
볶음밥·열밥	· 채소 크기는 1x1cm 이하로 썰기	· 골고루 섞거나 또는 먹기 좋은 형태로 배식	
국류			
국	· 건더기의 크기를 손가락으로 찢먹을 수 있도록 썰기	· 식전에 바로 국을 담으면 국물까지 먹기가 어려울 수 있음(국그릇 권장)	
주찬류			
불고기용 (돈육·우육)	· 0.2cm 이하의 두께로 주문하고 양념에 재기 전에 3x3cm 크기로 썰어서 조리	· 돼지고기(수육, 돈까스용)는 저작이 어렵고 삼고기도 잘린 부위는 섭취가 어려우므로 작게 썰거나, 다진 고기를 활용하여 조리	· 스스로 한번 정도 잘라 먹거나 저작이 용이한 작은 크기로 제공
닭	· 뼈가 제거된 닭가슴살, 닭안심살, 닭다리살 부위로 조리	· 반드시 손질 닭고기 제공 (뼈 유의)	
생선	· 가급적 손질 생선 사용	· 배식 전 생선살만 발라서 제공	
해물	· 오징어, 낙지, 주꾸미, 조갯살 정도라면 활용하여 조리 · 충분히 익혀서 조리하고 너무 잘게 잘리지 않도록 조질	· 반드시 잘게 0.5-1cm 정도로 잘게 잘라서 제공 · 조개는 껍질을 제거하여 살만 발라서 제공 · 건새우는 식감으로 인해 어린 유아는 섭취가 어려움	
난류	· 반드시 노른자까지 완숙으로 익혀서 조리	· 삶은 달걀인 경우, 반드시 2-4등분으로 잘라서 물·용량과 함께 제공 · 달걀찜 제공 시 중심온도가 너무 뜨겁지 않도록 식혀서 제공	
부찬류			
샐러드·쌈채소	· 생채소는 반드시 소독 및 세척하여 조리 · 소스는 배식 직전에 비무려서 제공	· 1-2세의 경우 3-5세보다 작게 잘라서 제공 (조리가 전에 되지 않은 생채소를 큰 덩어리로 제공하지 않음)	· 직접 손으로 밥을 파기보다는 3x3cm 정도로 아이들이 먹기 편하게 잘라서 밥과 함께 수저로 먹을 수 있도록 제공 · 상추는 꼭에 붙을 수 있으니 어린 유아에게 제공 주의
나물무침	· 파지 않도록 간에 유의	· 2cm 이하 길이로 나물을 잘라서 제공	
김치류			
배추김치	· 얇거나 파지 않도록 고춧가루양에 유의 (만1-2세는 백김치 고려)	· 잎보다는 줄기부분을 잘 먹을 수 있음 · 1cm이하 크기로 작게 잘라서 제공	
깍두기		· 1cm이하 크기로 작게 잘라서 제공	
면류 / 떡류 / 전류			
국수·잡채	· 면을 충분히 익혀서 조리	· 면을 잘 끊지 못할 수 있으므로 잘게 잘라 손가락으로 찢먹을 수 있도록 배식	· 포크로 면이 뜯히도록 지도·배려
떡	· 먹기좋은 알량알량한 상태 확인 (굳어짐 않도록 주의)	· 떡용 제외 · 전통 식품 제공 등의 사유로 제공 시 학부모 안내가 있는 경우라면 감수 후 제공 가능 · 분말, 위원회를 통해 떡 제공에 대한 협의가 된 경우에 한하여 식단 제공 가능 (단, 증빙 서류 확인 필요)	· 떡용 메뉴인 경우 떡이 너무 크지 않도록 제공 · 조랭이떡, 찹쌀떡, 새알심, 인절미, 경단, 백설기 등은 끈적여서 기도를 먹을 수 있는 위험이 있으므로 식사시간 동안 반드시 선생님의 모니터링 필요 (2-4등분으로 잘게 잘라서 제공) · 꼭이 깨지 않도록 물·용량과 함께 제공 · 떡 제공의 경우 제공 시점에 주의 사항 안내
전	· 나물, 해물 등은 1cm이하로 작게 잘라서 반쪽 조리	· 3x3cm 정도의 크기로 제공	· 스스로 한번 정도 잘라 먹을 수 있도록 제공
기타			
견과류·콩류·옥수수	· 콩조림 등은 불량을 충분히 하고 꼭 익혀서 무르게 조리	· 만 1-2세는 제공하지 않음(삼립주의) · 옥수수는 찢어 으면 형태로는 잘게 잘린 형태로 조리하여 이용하며 원형 그대로 제공하지 않음	· 알레르기 평가 확인 후 제공 · 제공 시 잘게 부수거나 얇게 썰어서 제공
표면이 미끄러운 음식	· 예추리알은 꼭 익혀서 조리 · 생과일은 반드시 소독 및 세척하여 조리	· 예추리알, 방울토마토, 새알심 등 표면이 미끄러운 음식은 반드시 2-4등분으로 작게 잘라서 제공 · 씹어 삼키도록 지도	
포도	· 생과일 반드시 소독 및 세척하여 조리	· 열처리 후 주면 알레르기를 발해서 먹을 경우 기도를 먹을 수 있기 때문에 껍질을 벗겨서 씹어 먹을 수 있도록 지도	
파인애플	· 생과일 반드시 소독 및 세척하여 조리	· 브로콜리이라는 단백질 분해효소가 있어서 혀나 구강의 단백질을 분해하여 구강염을 일으킬 수 있으므로 과량을 섭취하지 않도록 하며, 특히 발아역지 않게 지도	
파먹는요구르트·컵에주는음료	· 컵에 이물질이 없도록 확인 후 제공	· 섞지 않고 또는 골라먹게 계속 받거나 마실 경우에 기도로 들어갈 수 있으므로 주의 · 두세 모금 정도 마시면 꼭 쉬어서 완전히 삼켰는지 확인한 후 또 먹을 수 있도록 지도함	
고구마·백설기·강력분으로 만든 빵		· 용량과 함께 제공하지 않으면 너무 딱딱해서 삼키기가 어렵고, 삼키면서 꼭이 깨는 경우가 있으므로 주의 · 제공 시 주의가 필요하며 섭취 시 모니터링 필요	
소세지	· 1cm미만으로 잘게 잘라서 제공		

