

2026년 6월 시흥시어린이·사회복지급식관리지원센터 식단 안내

시흥시어린이·사회복지급식관리지원센터에서 제공하는 식단은 한국인 영양소 섭취기준(2025), 어린이급식관리지원센터 식단 운영·관리 지침(2025), 어린이집 평가 매뉴얼(2026)을 바탕으로 작성하였습니다.

연령별 영양소 섭취기준

1일 기준	에너지 필요 추정량	단백질 권장 섭취량
1-2세	900kcal	20g
3-5세	1,400kcal	25g

- ① 1일 식단(죽미포함 일반형 기준)은 연령별 에너지 필요 추정량의 평균 45% 내외로 구성
 * 1-2세 : 390-450kcal, 3-5세 : 600-680kcal
 * 1-2세 : 630-710kcal, 3-5세 : 970-1080kcal(연장형 식단은 연령별 1끼 열량 추가)
 ② 식단표의 열량/단백질량은 어린이·사회복지급식관리지원센터의 조리법을 기준으로 작성

식단 내 표기 사항

- ① **신메뉴** : 제철 식재료를 다채롭게 먹기 위한 신메뉴 제공
 ② **연령별메뉴** : 연령에 따른 섭취 가능 식재료와 조리 방법의 차이로 1-2세, 3-5세 메뉴를 각각 구분하여 제공
 ③ **푸른데이** : 지속 가능한 환경을 위해 잔반을 줄이는 날로 어린이의 선호도 및 잔반량, 폐기물 등을 고려한 메뉴 제공

식단 테마 '제철 푸드 브릿지' : 제철을 먹다, 건강을 잇다! 제철 채소로 만나는 *푸드 브릿지

- *푸드 브릿지란? 한 가지 주제 식재료를 선정하고 단계별 교육을 통해 그 식재료와 친밀감을 형성하여 편식을 개선하는 프로그램
 - 매월 이달의 제철 채소에 대한 정보를 제공하고 가정 또는 기관에서 할 수 있는 푸드 브릿지 1·2단계의 놀이 및 요리 활동 소개, 4주에 걸쳐 제철 채소를 사용한 푸드 브릿지 3·4단계의 메뉴 및 신메뉴 제공
 - 이달의 신메뉴, 연령별 메뉴, 푸른데이, 저염·저당메뉴를 제공하여 올바른 식습관을 형성하고 지속 가능한 지구 만들기에 동참

6월의 제철 채소 [감자]

감자는 혈당지수(GI)가 높으므로 식혀서 먹거나 채소·단백질과 함께 섭취하는 것이 좋습니다.
 또한 칼륨 함량이 높아 나트륨 배출을 돕고 사과보다 약 6배 많은 비타민C를 함유하고 있으며, 껍질째 조리하면 찌거나 삶아도 비타민C의 손실이 적고 볶음, 국, 찌개 등 다양한 요리에 활용할 수 있습니다.
 감자를 보관할 때는 통풍이 잘되며 어둡고 서늘한 곳에 두는 것을 권장하며, 싹이 난 감자는 솔라닌이라는 독성 물질이 생기므로 해당 부분을 완전히 제거한 후 조리하거나 섭취하지 않는 것이 안전합니다.

1단계 : 친해지기(식재료 소개, 식재료를 관찰·만져보며 탐색하기) '감자'는 무슨 색인가요? 만져보면 어떤 느낌인가요? 어떤 냄새가 나나요?	2단계 : 간접 노출(식재료를 활용한 놀이 활동을 하며 친해지기) 감자 촉감 놀이 : 삶은 감자를 식힌 후 으깨며 촉감 놀이를 해보아요.
3단계 : 소극적 노출(기호도 높은 식재료와 함께 먹기) 삼치감자조림, 감자단호박된장국, 맛살감자범벅	4단계 : 적극적 노출(식재료 본연의 식감과 맛을 느끼기) 찜감자

출처 : 농사로, 농식품정보누리, 이해하기 쉬운 식품 재료학(파워북, 2015)

원산지 의무 표기 대상 식품

시흥시어린이·사회복지급식관리지원센터의 조리법을 기준으로 원산지 의무 표기 대상을 기입하였으며, 급식소에서 추가 제공하거나 실제 사용하는 식육·수산물 가공품의 원산지는 확인 후 공란에 추가 작성하시기 바랍니다. 쌀(백미, 찰쌀, 흑미, 현미 - 쌀 가공품 포함)이 포함된 밥, 죽 등의 메뉴는 제공 빈도를 고려하여 유색으로 표시하지 않으니 식단 내 원산지 기입란에는 누락 없이 기입하시기 바랍니다.

품목	해당 식품
쌀(백미, 찰쌀, 흑미, 현미 - 쌀 가공품 포함)	밥, 죽, 누룽지
배추김치(배추, 얼갈이배추, 봄동배추 포함), 백김치	배추, 고춧가루
콩류(콩 가공품 포함)	두부류, 콩국수, 콩비지
축산물	쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기(유산양 포함) 등
수산물	명태, 동태, 생태, 코다리, 낙지, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미 등
식육·수산물 가공품	비엔나소시지, 햄, 너비아니, 떡갈비, 치킨너겟, 생선까스, 진미채, 참치, 어묵 등

생일 식단

어린이 급식소에서 선택하여 사용할 수 있고 작성된 메뉴는 수정하지 않고 사용하시기 바랍니다. 오전 간식은 해당 일의 오전 간식을 그대로 제공하고 추가 제공을 원하는 경우, 제공 후 급식·운영일지 등에 기입하고 보호자에게 안내하시기 바랍니다.

구분	1	2	3	4	5	6
중식	흰쌀밥/(백)배추김치⑨ 감자미역국⑤⑥ 쇠고기찰스테이크⑤⑥⑫⑬ 그린샐러드⑫	흰쌀밥/(백)배추김치⑨ 수제비미역국⑤⑥ 순살찜닭⑤⑥⑮ 잔멸치볶음⑤⑥	흰쌀밥/(백)배추김치⑨ 미역국⑤⑥ 돼지갈비찜⑤⑥⑩ 느타리버섯나물⑤⑥	흰쌀밥/(백)배추김치⑨ 닭살미역국⑤⑥⑮ 동태전①⑤⑥ 반달오이무침	흰쌀밥/(백)배추김치⑨ 복어미역국⑤⑥ 돼지고기불고기⑤⑥⑩ 콩나물무침⑤⑥	흰쌀밥/(백)배추김치⑨ 쇠고기미역국⑤⑥⑬ 어묵채소잡채⑤⑥ 과일요거트샐러드①②③⑫
오후간식	케이크①②⑤⑥/우유②	케이크①②⑤⑥/우유②	케이크①②⑤⑥/우유②	케이크①②⑤⑥/우유②	케이크①②⑤⑥/우유②	케이크①②⑤⑥/우유②
열량/단백질	663/18	691/32	630/21	614/22	707/40	658/17

자연식품은 제공하는 제철 과일 및 채소 스틱의 구체적인 명칭을 작성하고, 해당 메뉴의 영양소 함유량을 더하여 열량/단백질 칸에 기입하시기 바랍니다.

메뉴명	제공량(g)	열량(kcal)	단백질(g)	메뉴명	제공량(g)	열량(kcal)	단백질(g)	메뉴명	제공량(g)	열량(kcal)	단백질(g)
멜론	50	20	0.8	오렌지	50	23.5	0.4	포도	50	28.5	0.3
바나나	50	39.5	0.5	자두	50	13	0.3	고구마스틱	35	57.4	0.4
방울토마토	35	8.8	0.4	참외	75	35.3	1.2	당근스틱	35	10.9	0.4
블루베리	50	24	0.3	키위	50	30.5	0.4	오이스틱	35	4.5	0.4
수박	75	23.3	0.6	파인애플	50	26.5	0.2	파프리카스틱	35	9.1	0.3

건강한 C1어린이집 6월 식단표(유아용)



2026년 6월 3-5세 식단표 **죽혼합 일반형**

시흥시 어린이·사회복지급식관리지원센터

날짜(요일)	6월 1일(월)	6월 2일(화)	6월 3일(수)	6월 4일(목)	6월 5일(금)	6월 6일(토)
오전간식	멜론	참쌀닭죽 ¹⁵		배추버섯죽	참외	
중식	흰쌀밥/(백)배추김치 ⁹ 근대된장국 ^{5⑥} 순살찜닭 ^{5⑥⑬} 참나물무침 ^{5⑥}	생일잔치 흰쌀밥/(백)배추김치 ⁹ 쇠고기미역국 ^{5⑥⑭} 어묵새우잡채 ^{5⑥} 과일요거트샐러드 ^{1②⑤} ¹²		차조밥/깍두기 ⁹ 달걀부추국 ^{1⑤⑥⑥} 삼치감자조림 ^{5⑥} 곤드레나물볶음 ^{5⑥⑥}	흰쌀밥/(백)배추김치 ⁹ 모듬버섯국 ^{5⑥⑥} 돼지갈비찜 ^{5⑥⑩} 진미채소무침 ^{5⑥⑬}	
오후간식	잔치국수 ^{5⑥}	케이크 ^{1②⑤⑥} /우유 ²		크로아상 ^{1②⑥} , 우유 ²	김가루주먹밥	
열량/단백질	565/30	658/17	636/27	573.3/23		
날짜(요일)	6월 8일(월)	6월 9일(화)	푸른데이 6월 10일(수)	6월 11일(목)	6월 12일(금)	6월 13일(토)
오전간식	방울토마토 ¹²	쇠고기오이죽 ¹⁶	멜론	흑미콩나물죽 ⁵	참외	채소스틱
중식	흑미밥/(백)배추김치 ⁹ 유부채국 ^{5⑥} 쇠고기경채볶음 ^{5⑥⑬} 저염브로콜리개스스무침 ^{1⑤⑥⑥}	차조밥/깍두기 ⁹ 콩나물국 ⁵ 인형별매뉴 닭강정 ^{1⑤⑥⑬⑮} 파프리카무침	숲(유아) 달걀소보로비빔밥 ^{1⑤⑥⑥} 만두국 ^{5⑥⑩} 시금치무침 ^{5⑥} (백)배추김치 ⁹ 요구르트 ²	도시텃밭(하.푸) 수수밥/깍두기 ⁹ 감자단호박된장국 ^{5⑥⑥} 취나물돈육두루치기 ^{5⑥⑩} 가지나물 ^{5⑥}	기장밥/(백)배추김치 ⁹ 쇠고기미역국 ^{5⑥⑭} 영양달걀찜 ¹ 오이무침 ^{5⑥}	흰쌀밥/(백)배추김치 ⁹ 건새우맑은국 ^{5⑥⑨} 닭고기파프리카볶음 ^{5⑥⑮} 아욱나물 ^{5⑥}
오후간식	삶은달걀 ¹ , 식혜	찐단호박, 우유 ²	잔멸치주먹밥 ⁵	핫케이크 ^{1②⑤⑥} , 우유 ²	미니우동 ^{5⑥}	-
열량/단백질	583.8/30	667/25	583/21	680/25	534.3/22	414/20
날짜(요일)	6월 15일(월)	6월 16일(화)	6월 17일(수)	6월 18일(목)	6월 19일(금)	6월 20일(토)
오전간식	수박	고구마근대죽	방울토마토 ¹²	팽이버섯김죽	수박	슬라이스치즈 ²
중식	차조밥/깍두기 ⁹ 팽이된장국 ^{5⑥⑥} 제육볶음 ^{5⑥⑩} 비타민나물무침 ^{5⑥}	흑미밥/(백)배추김치 ⁹ 애호박전국 ⁹ (쇠고기)당근조림 ^{5⑥⑬} 김구이	그림책이랑 놀자(하.푸) 블랙데이(영아) 돈까스마요덮밥 ^{1⑤⑥⑩⑮⑮} 숙각유부국 ^{5⑥} 양상추샐러드 ⁵ 깍두기 ⁹ 짜먹는요구르트 ²	매실담그기 기장밥/(백)배추김치 ⁹ 근대양파국 저당달걀비 ^{5⑥⑮} 신매뉴 맛살감자볶음 ^{1⑤⑥⑧}	단오행사 흰쌀밥/깍두기 ⁹ 사각어묵국 ^{5⑥} 쇠고기미나리잡채 ^{5⑥⑬} 고사리나물 ^{5⑥}	수수밥/깍두기 ⁹ 콩가루배추국 ⁵ 달걀장조림 ^{1⑤⑥} 잔멸치볶음 ^{5⑥}
오후간식	토마토스파게티 ^{2⑤⑥⑬⑮⑮}	우유과일화채 ²	영양주먹밥 ⁵	잼샌드위치 ^{1②⑤⑥} , 우유 ²	치즈고구마볼 ² , 동굴레차	-
열량/단백질	574.3/24	609/29	621.8/15	641/27	597.3/18	414/22
날짜(요일)	6월 22일(월)	6월 23일(화)	푸른데이 6월 24일(수)	6월 25일(목)	6월 26일(금)	6월 27일(토)
오전간식	수박	브로콜리죽	사과	노른자오이죽 ¹	수박	두부과자 ^{1⑤⑥}
중식	흰쌀밥/(백)배추김치 ⁹ 열무된장국 ^{5⑥} 돼지고기포함 ^{5⑥⑩⑫} 마카로니샐러드 ^{1⑤⑥⑥}	도자기(유아) 수수밥/깍두기 ⁹ 들깨우거지국 ^{5⑥} 쇠고기불고기 ^{5⑥⑬} 시금치나물 ^{5⑥}	닭고기카레라이스 ^{2⑤⑥⑬⑮⑮} 우동맑은국 ^{5⑥} 비름나물무침 ^{5⑥} 깍두기 ⁹ 요구르트 ²	도시텃밭(유아) 흑미밥/(백)배추김치 ⁹ 삼색수제비국 ⁶ (훈제오리구이) 청경채나물 ^{5⑥}	예절교육 차조밥/(백)배추김치 ⁹ 맑은콩나물국 ⁵ 미트볼조림 ^{1⑤⑥⑩⑮} 취나물무침 ^{5⑥}	기장밥/깍두기 ⁹ 온도토리묵국 ^{5⑥} 돼지고기경채볶음 ^{5⑥⑮} 오이나물 ^{5⑥}
오후간식	삼색채소전 ^{5⑥}	모닝빵 ^{1②⑤⑥} , 우유 ²	물만두 ^{5⑥⑩}	찐감자, 우유 ²	간장비빔국수 ^{5⑥}	-
열량/단백질	634.3/22	687/26	545/18	632/28	585.3/20	500/18
날짜(요일)	6월 29일(월)	6월 30일(화)	식단 작성자 : 김예은, 김희선, 김나을 영양사 / 발행일 2026.5.20.(수)			
오전간식	참외	기장가지죽	[식단 내 유색 글자 및 표시] ① 빨간색 글자 : 자연식품 ② 초록색 글자 : 원산지 의무 표기 대상 식품			
중식	부모책임어주기 수수밥/(백)배추김치 ⁹ 황태국 ^{5⑥} 쇠고기갯잎볶음 ^{5⑥⑬} 무생채	인천국립세계문자박물관 (4세~7세) 차조밥/(백)배추김치 ⁹ 미역된장국 ^{5⑥} 돼지고기양념찜 ^{5⑥⑩} 노각무침 ^{5⑥}				
오후간식	모듬어묵탕 ^{5⑥}	찐고구마, 우유 ²				
열량/단백질	618.3/28	602/23	이미지 출처 : 미리캔버스			

밥, 죽	배추김치		백김치	콩류	쇠고기(국내산은 종류도 함께 표기)				돼지고기	닭고기
쌀(백미,찰쌀,흑미)	배추	고춧가루	배추	두부	국용	볶음용	조림용	죽용	돼지고기	닭고기
국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산(한우)산	국내산(한우)산	국내산(한우)산	국내산(한우)산	국내산(한우)산	국내산(한우)산
수산물		식육 가공품	돈까스	훈제오리	미트볼		수산물 가공품	참치	진미채	
고등어	오징어		돼지고기	오리고기	돼지고기	닭고기		다랑어	오징어	
국내산	국내산		국내산	국내산	국내산	국내산	원양산(태평양)	페루산		

■ 알레르기 유발 식품 : ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑳젓
 ■ 알레르기 유발 식품 번호는 사용하는 제품에 따라 다를 수 있으니 구입시 확인해 주시고, 어린이집의 장은 식품알레르기 유발 식품 정보 및 응급조치 체계를 게시판 등에 공지해야 합니다.
 (근거 지표 : 식약처 고시 「식품 등의 표시기준」)

건강한 C1어린이집 6월 식단표(영아용)



2026년 6월 1-2세 식단표 **죽혼합 일반형**

시흥시 어린이·사회복지급식관리지원센터

날짜(요일)	6월 1일(월)	6월 2일(화)	6월 3일(수)	6월 4일(목)	6월 5일(금)	6월 6일(토)
오전간식	멜론	참쌀닭죽 ¹⁵		배추버섯죽	참외	
중식	흰쌀밥/(백)배추김치 ⁹ 근대된장국 ^{5⑥} 순살찜닭 ^{5⑥15} 참나물무침 ^{5⑥}	생일잔치 흰쌀밥/(백)배추김치 ⁹ 쇠고기미역국 ^{5⑥16} 어묵채소잡채 ^{5⑥} 과일요거트샐러드 ^{1②5⑤}		차조밥/깍두기 ⁹ 달걀부추국 ^{1⑤⑥} 삼치감자조림 ^{5⑥} 곤드레나물볶음 ^{5⑥}	흰쌀밥/(백)배추김치 ⁹ 모듬버섯국 ^{5⑥} 돼지갈비찜 ^{5⑥10} 진미채소수침 ^{5⑥17}	
오후간식	잔치국수 ^{5⑥}	케이크 ^{1②5⑥} /우유 ²		크로아상 ^{1②⑥} , 우유 ²	감가루주먹밥	
열량/단백질	565/30	658/17		636/27	573.3/23	
날짜(요일)	6월 8일(월)	6월 9일(화)	푸른데이 6월 10일(수)	6월 11일(목)	6월 12일(금)	6월 13일(토)
오전간식	방울토마토 ¹²	쇠고기오이죽 ¹⁶	멜론	흑미콩나물죽 ⁵	참외	채소스틱
중식	흑미밥/(백)배추김치 ⁹ 유부채국 ^{5⑥} 쇠고기청경채볶음 ^{5⑥16} 저염브로콜리캐스무침 ^{1⑤5⑥}	차조밥/깍두기 ⁹ 콩나물국 ⁵ 간장닭강정 ^{1⑤5⑥15} 파프리카무침	순(유아) 달걀소보로비빔밥 ^{1⑤5⑥} 만둣국 ^{5⑥10} 시금치무침 ^{5⑥} (백)배추김치 ⁹ 요구르트 ²	도시텃밭(하,푸) 수수밥/깍두기 ⁹ 감자단호박된장국 ^{5⑥} 취나물돈육두루치기 ^{5⑥10} 가지나물 ^{5⑥}	기장밥/(백)배추김치 ⁹ 쇠고기미역국 ^{5⑥16} 영양달걀찜 ¹ 오이무침 ^{5⑥}	흰쌀밥/(백)배추김치 ⁹ 건새우맑은국 ^{5⑥9} 닭고기파프리카볶음 ^{5⑥15} 아욱나물 ^{5⑥}
오후간식	삶은달걀 ¹ , 식혜	찐단호박, 우유 ²	잔멸치주먹밥 ⁵	핫케이크 ^{1②5⑥} , 우유 ²	미니우동 ^{5⑥}	-
열량/단백질	583.8/30	667/25	583/21	680/25	534.3/22	414/20
날짜(요일)	6월 15일(월)	6월 16일(화)	6월 17일(수)	6월 18일(목)	6월 19일(금)	6월 20일(토)
오전간식	수박	고구마근대죽	방울토마토 ¹²	팽이버섯김죽	수박	슬라이스치즈 ²
중식	차조밥/깍두기 ⁹ 팽이된장국 ^{5⑥} 제육볶음 ^{5⑥10} 비타민나물무침 ^{5⑥}	흑미밥/(백)배추김치 ⁹ 애호박전국 ⁹ (쇠고기)당근조림 ^{5⑥16} 김구이	그림책이랑 놀자(하,푸) 블랙데이(영아) 몬까스마요덮밥 ^{1⑤⑥10⑤10} 숙갓유부국 ^{5⑥} 양상추샐러드 ⁵ 깍두기 ⁹ 짜먹는요구르트 ²	매실담그기 기장밥/(백)배추김치 ⁹ 근대양파국 저당닭갈비 ^{5⑥15} 신메뉴 맛살감자버블 ^{1⑤5⑥8}	단호행사 흰쌀밥/깍두기 ⁹ 사각어묵국 ^{5⑥} 쇠고기미나리잡채 ^{5⑥16} 고사리나물 ^{5⑥}	수수밥/깍두기 ⁹ 콩가루배추국 ⁵ 달걀장조림 ^{1⑤5⑥} 잔멸치볶음 ^{5⑥}
오후간식	토마토스파게티 ^{2⑤⑥12⑤16⑩}	우유과일화채 ²	영양주먹밥 ⁵	쌈샌드위치 ^{1②5⑥} , 우유 ²	치즈고구마볼 ² , 동굴레차	-
열량/단백질	574.3/24	609/29	621.8/15	641/27	597.3/18	414/22
날짜(요일)	6월 22일(월)	6월 23일(화)	푸른데이 6월 24일(수)	6월 25일(목)	6월 26일(금)	6월 27일(토)
오전간식	수박	브로콜리죽	사과	노른자오이죽 ¹	수박	두부과자 ^{1⑤⑥}
중식	흰쌀밥/(백)배추김치 ⁹ 열무된장국 ^{5⑥} 돼지고기푹찜 ^{5⑥10⑫} 마카로니샐러드 ^{1⑤⑥}	도자기(유아) 수수밥/깍두기 ⁹ 들깨우거지국 ^{5⑥} 쇠고기불고기 ^{5⑥16} 시금치나물 ^{5⑥}	닭고기카레라이스 ^{2⑤⑥12⑤16⑩} 우동맑은국 ^{5⑥} 비름나물무침 ^{5⑥} 깍두기 ⁹ 요구르트 ²	도시텃밭(유아) 흑미밥/(백)배추김치 ⁹ 삼색수제비국 ⁶ (혼제)오리구이 청경채나물 ^{5⑥}	예절교육 차조밥/(백)배추김치 ⁹ 맑은콩나물국 ⁵ 미트볼조림 ^{1⑤⑥10⑫} 취나물무침 ^{5⑥}	기장밥/깍두기 ⁹ 온도토리묵국 ^{5⑥} 돼지고기청경채볶음 ^{5⑥10} 오이나물 ^{5⑥}
오후간식	삼색채소전 ^{5⑥}	모닝빵 ^{1②5⑥} , 우유 ²	물만두 ^{5⑥10}	찐감자, 우유 ²	간장비빔국수 ^{5⑥}	-
열량/단백질	634.3/22	687/26	545/18	632/28	585.3/20	500/18
날짜(요일)	6월 29일(월)	6월 30일(화)	식단 작성자 : 김예은, 김희선, 김나을 영양사 / 발행일 2026.5.20.(수)			
오전간식	참외	기장가지죽	[식단 내 유색 글자 및 표시] ① 빨간색 글자 : 자연식품 ② 초록색 글자 : 원산지 의무 표기 대상 식품			
중식	부모책임어주기 수수밥/(백)배추김치 ⁹ 황태국 ^{5⑥} 쇠고기갯잎볶음 ^{5⑥16} 무생채	인천국립세계문자박물관 (4세~7세) 차조밥/(백)배추김치 ⁹ 미역된장국 ^{5⑥} 돼지고기양념찜 ^{5⑥10} 노각무침 ^{5⑥}				
오후간식	모듬어묵탕 ^{5⑥}	찐고구마, 우유 ²				
열량/단백질	618.3/28	602/23	이미지 출처 : 미리캔버스			

밥, 죽	배추김치		백김치	콩류	쇠고기(국내산은 종류도 함께 표기)			돼지고기	닭고기	
쌀(백미,찰쌀,흑미)	배추	고춧가루	배추	두부	국용	볶음용	조림용	죽용		
국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산(한우)산	국내산(한우)산	국내산(한우)산	국내산(한우)산	국내산(한우)산	
수산물	돈까스		혼제오리		미트볼		수산물 가공품		참치	진미채
고등어	돼지고기		오리고기		돼지고기		닭고기		다랑어	오징어
국내산	국내산		국내산		국내산		국내산		원양산(태평양)	페루산

■ 알레르기 유발 식품 : ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬이황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲젓
 ■ 알레르기 유발 식품 번호는 사용하는 제품에 따라 다를 수 있으니 구입시 확인해 주시고, 어린이집의 장은 식품알레르기 유발 식품 정보 및 응급조치 체계를 게시판 등에 공지해야 합니다.
 (근거 지표 : 식약처 고시 「식품 등의 표시기준」)