

일자(요일)	1(월)	2(화)	3(수)	4(목)	5(금)	6(토)
오전간식	참외 우유②	새우살죽⑤⑥⑨	 2026 지방 선거	 양파수프 ②⑤⑥⑬⑭	토마토⑫ 치즈②	 현충일
점심	흑미밥 애호박된장국⑤⑥ 달걀말이①⑤ 시금치무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 콩나물국⑤⑥ 닭갈비⑤⑥⑬ 비름나물⑤⑥ 깍두기⑨		발아현미밥 미소장국⑤⑥ 생선가스+소스①⑤⑥⑬ 열무나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 어묵국⑤⑥ 돼지고기장조림⑤⑥⑬ 청경채나물⑤⑥ 배추김치⑨	
오후간식	크림스파게티②⑤⑥⑬	찐고구마 우유②		코쿠아상①②⑤⑥ 우유② (건강과일)방울토마토	유부주먹밥⑤⑥/보리차	
열량/단백질 (kcal/g)	697/27	708/27	750/26	656/29		
일자(요일)	8(월)	9(화)	10(수)	11(목)	12(금)	13(토)
오전간식	바나나 우유②	 달걀양파죽①⑤⑥	키위 플레인요거트②	우유미숫가루②⑤⑥	포도 치즈②	우유②
점심	차조밥 근대된장국⑤⑥ 두부구이+양념장⑤⑥ 잔멸치볶음⑤⑥ 배추김치⑨	수수밥 김치국⑤⑥⑨ 닭볶음탕⑤⑥⑬ 버섯나물⑤⑥ 깍두기⑨	카레라이스②⑤⑥⑬⑭⑯ 순두부백탕⑤⑥ 너비아니구이⑤⑥⑩⑬ 배추김치⑨	백미밥 새우살맑은국⑤⑥⑨ 훈제오리볶음⑤⑥ 오이나물⑤⑥ 깍두기⑨	흑미밥 감자국⑤⑥ 돼지사태찜⑤⑥⑩ 상추사과무침⑤⑥ 배추김치⑨	< 국 없는 날 > 참치비빔밥⑤⑥ 맑은송송 파프리카무침⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	수제비⑤⑥	찐단호박 우유②	치즈빵①②⑤⑥ 우유②(건강과일)멜론	쌀국수⑤⑥	참쌀우과⑤/우유②	
열량/단백질 (kcal/g)	729/32	670/32	750/32	708/34	705/26	436/19
일자(요일)	15(월)	16(화)	17(수)	18(목)	19(금) 단오	20(토)
오전간식	멜론 우유②	참깨죽	사과 우유②	당근수프 ②⑤⑥⑬⑭	참외 치즈②	우유②
점심	백미밥 황태국⑤⑥ 토마토달걀볶음①⑤⑫ 숙주나물⑤⑥ 배추김치⑨	발아현미밥 유부맑은국⑤⑥ 삼치조림⑤⑥ 양배추무침⑤⑥ 깍두기⑨	미역국⑤⑥ 소불고기⑤⑥⑬ 잡채⑤⑥ 배추김치⑨	차조밥 샤브국⑤⑥ 제육볶음⑤⑥⑩ 애호박나물⑤⑥ 깍두기⑨	달걀떡국①⑤⑥ 소고기우영조림⑤⑥⑬ 브로콜리흑인자소스무침①⑤⑥ 배추김치⑨	돼지고기데리야끼덮밥 ⑤⑥⑩⑬⑯ 호박인된장국⑤⑥ 연근샐러드⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	채소주먹밥⑤⑥ 등골레차	찐감자 우유②	케이크①②⑤⑥ 우유②(건강과일)수박	오곡시리얼⑤⑥ 우유②	볶음우동⑤⑥⑬ (건강과일)참외	
열량/단백질 (kcal/g)	694/30	650/29	788/28	717/26	660/27	417/18
일자(요일)	22(월)	23(화)	24(수)	25(목)	26(금)	27(토)
오전간식	사과 우유②	누룽지죽	배 플레인요거트②	수제블루베리우유②	토마토⑫ 치즈②	우유②
점심	수수밥 열무된장국⑤⑥ 마파두부⑤⑥ 노각무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 백짬뽕국⑤⑬⑯ 돼지고기수육⑤⑥⑩ 깍두기⑨	뿌리채소영양밥+양념장⑤⑥ 온도토리묵국⑤⑥ 오리주물럭⑤⑥ 배추김치⑨	흑미밥 된장찌개⑤⑥  소고기양파볶음⑤⑥⑬ 콩나물무침⑤⑥ 깍두기⑨	만둣국①⑤⑥⑩ 오징어두루치기⑤⑥⑬ 가지나물⑤⑥ 배추김치⑨	< 국 없는 날 > 달걀파인애플볶음밥⑤⑥⑬ 맑은송송 김자반⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	팽이버섯전①⑤⑥ 매실차	찐단호박 우유②	프렌치토스트①②⑤⑥ 우유②(건강과일)수박	오이비빔국수⑤⑥	우유수박화채②	
열량/단백질 (kcal/g)	650/22	724/39	750/31	650/25	650/29	429/17
일자(요일)	29(월)	30(화)	이달의  푸드브릿지 식재료 <양파>			<식단 안내사항 및 설명> 저장 후, QR을 길게 눌러 확인해 주세요
오전간식	바나나 우유②	소고기죽⑤⑥⑬	<p>▶ 푸드브릿지란? 편식 식재료를 단계별로 다양한 음식을 제공하여 싫어하는 음식을 친숙하게 만드는 방법이에요!</p> <p>▶ 양파는, ① 칼륨이 풍부하여 나트륨 배출을 도와줘요! ② 혈액순환을 돕고 근육의 수축을 풀어줘요! ③ 글루타치온 성분이 시력과 간 기능 회복을 도와줘요!</p>			
점심	백미밥 버섯전골⑤⑥ 고등어조림⑤⑥⑦ 참나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	차조밥 시금치된장국⑤⑥ 달걀찜스테이크⑤⑥⑬⑯ 양상추샐러드+드레싱①⑤ 깍두기⑨				
오후간식	우영주먹밥⑤⑥ 보리차	찐감자 우유②				
열량/단백질 (kcal/g)	651/26	703/27				

* 뽕/가시는 전부 제거하며, [견과류, 빵, 떡, 과일 등] 표면이 날카롭거나 미끄럽고 질식 위험이 있는 음식들은 잘게 자르고 교사의 관찰 아래 안전하게 제공해 주시기 바랍니다.

★ 알레르기 유발 식품 표시: 알레르기 반응을 보이는 아동에게는 해당 식품이 들어간 식품 및 가공식품에 각별한 주의를 요함
 알레르기 유발 식품 표시 ①난류(가금류에 한함) ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 *⑬야생산란 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑳갯 (*들깨 알레르기가 있는 영유아의 경우 들깨메뉴 제공 시 주의해 주세요)
 * 야생산란은 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있습니다.

원산지 표시	쌀 (밥/죽/누룽지) (백미/잡곡/흑미/흑미/수수/가장)	콩				김치			소고기 (빨간색 표시)			돼지고기		닭고기		오리		수산물		
		두부류	고춧가루	배추	한우	육우	젖소	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
	식육가공품	너비아니[10일](소고기/돼지고기)				수산물가공품			생선가스[4일] (명태)		참치[13일] (다랑어)									
		국내산									외국산								외국산	

* 식육·수산물가공품의 항목은 발주 품목에 따라 매달 달라질 수 있으므로 필요시 해당하는 종류로 수정 및 삭제하고, 제품의 원산지를 확인 후 기재바랍니다.

일자(요일)	1(월)	2(화)	3(수)	4(목)	5(금)	6(토)
오전간식	참외 우유②	새우살죽⑤⑥⑨	 2026 지방 선거	 양파수프 ②⑤⑥⑬⑭	토마토⑫ 치즈②	 현충일
점심	흑미밥 애호박된장국⑤⑥ 달걀말이①⑤ 시금치무침⑤⑥ 백김치⑨	백미밥 콩나물국⑤⑥ 닭갈비⑤⑥⑬ 비름나물⑤⑥ 깍두기⑨		발아현미밥 미소장국⑤⑥ 생선가스+소스①⑤⑥⑬ 열무나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 어묵국⑤⑥ 돼지고기장조림⑤⑥⑩ 청경채나물⑤⑥ 백김치⑨	
오후간식	크림스파게티②⑤⑥⑬	찐고구마 우유②		코쿠아상①②⑤⑥ 우유② (건강과일)방울토마토	유부주먹밥⑤⑥/보리차	
열량/단백질 (kcal/g)	453/17	460/17	496/17	426/18		
일자(요일)	8(월)	9(화)	10(수)	11(목)	12(금)	13(토)
오전간식	바나나 우유②	 달걀양파죽①⑤⑥	키위 플레인요거트②	우유미숫가루②⑤⑥	포도 치즈②	우유②
점심	차조밥 근대된장국⑤⑥ 두부구이+양념장⑤⑥ 잔멸치볶음⑤⑥ 백김치⑨	수수밥 김치국⑤⑥⑨ 닭볶음탕⑤⑥⑬ 버섯나물⑤⑥ 깍두기⑨	카레라이스②⑤⑥⑬⑭⑯ 순두부백탕⑤⑥ 너비아니구이⑤⑥⑩⑬ 백김치⑨	백미밥 새우살맑은국⑤⑥⑨ 훈제오리볶음⑤⑥ 오이나물⑤⑥ 깍두기⑨	흑미밥 감자국⑤⑥ 돼지사태찜⑤⑥⑩ 상추사과무침⑤⑥ 백김치⑨	< 국 없는 날 > 참치비빔밥⑤⑥ 맑은송송 파프리카무침⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	수제비⑤⑥	찐단호박 우유②	치즈빵①②⑤⑥ 우유② (건강과일)멜론	쌀국수⑤⑥	참쌀우과⑤/우유②	
열량/단백질 (kcal/g)	473/21	435/21	502/21	460/22	458/16	283/12
일자(요일)	15(월)	16(화)	17(수)	18(목)	19(금) 단오	20(토)
오전간식	멜론 우유②	참깨죽	사과 우유②	당근수프 ②⑤⑥⑬⑭	참외 치즈②	우유②
점심	백미밥 황태국⑤⑥ 토마토달걀볶음①⑤⑬ 숙주나물⑤⑥ 백김치⑨	발아현미밥 유부맑은국⑤⑥ 삼치조림⑤⑥ 양배추무침⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 미역국⑤⑥ 소불고기⑤⑥⑬ 잡채⑤⑥ 백김치⑨	차조밥 샤브국⑤⑥ 제육볶음⑤⑥⑩ 애호박나물⑤⑥ 깍두기⑨	달걀떡국①⑤⑥ 소고기우영조림⑤⑥⑬ 브로콜리흑인자소스무침①⑤⑥ 백김치⑨	돼지고기데리야끼덮밥 ⑤⑥⑩⑬⑯ 호박임된장국⑤⑥ 연근샐러드⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	채소주먹밥⑤⑥ 등골레차	찐감자 우유②	케이크①②⑤⑥ 우유② (건강과일)수박	오곡시리얼⑤⑥ 우유②	볶음우동⑤⑥⑬ (건강과일)참외	
열량/단백질 (kcal/g)	451/20	420/19	512/18	466/17	429/17	271/11
일자(요일)	22(월)	23(화)	24(수)	25(목)	26(금)	27(토)
오전간식	사과 우유②	누룽지죽	배 플레인요거트②	수제블루베리우유②	토마토⑫ 치즈②	우유②
점심	수수밥 열무된장국⑤⑥ 마파두부⑤⑥ 노각무침⑤⑥ 백김치⑨	백미밥 백짬뽕국⑤⑬⑯ 돼지고기수육⑤⑥⑩ 깎두기⑨ 양상추샐러드+드레싱①⑤ 깍두기⑨	뿌리채소영양밥+양념장⑤⑥ 온도토리묵국⑤⑥ 오리주물럭⑤⑥ 백김치⑨	흑미밥 된장찌개⑤⑥  소고기양파볶음⑤⑥⑬ 콩나물무침⑤⑥ 깍두기⑨	오징어두루치기⑤⑥⑬ 가지나물⑤⑥ 백김치⑨	< 국 없는 날 > 닭살파인애플볶음밥⑤⑥⑬ 맑은송송 김자반⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식	팽이버섯전①⑤⑥ 매실차	찐단호박 우유②	프렌치토스트①②⑤⑥ 우유② (건강과일)수박	오이비빔국수⑤⑥	우유수박화채②	
열량/단백질 (kcal/g)	421/14	470/25	491/20	420/16	420/18	278/11
일자(요일)	29(월)	30(화)	이달의  푸드브릿지 식재료			<식단 안내사항 및 설명>
오전간식	바나나 우유②	소고기죽⑤⑥⑬	<양파>			저장 후, QR을 길게 눌러 확인해 주세요
점심	백미밥 버섯전골⑤⑥ 고등어조림⑤⑥⑦ 참나물무침⑤⑥ 백김치⑨	차조밥 시금치된장국⑤⑥ 닭살찐스테이크⑤⑥⑬⑯ 양상추샐러드+드레싱①⑤ 깍두기⑨	▶ 푸드브릿지란? 편식 식재료를 단계별로 다양한 음식을 제공하여 싫어하는 음식을 친숙하게 만드는 방법이에요! ▶ 양파는, ① 칼륨이 풍부하여 나트륨 배출을 도와줘요! ② 혈액순환을 돕고 근육의 수축을 풀어줘요! ③ 글루타치온 성분이 시력과 간 기능 회복을 도와줘요!			
오후간식	우영주먹밥⑤⑥ 보리차	찐감자 우유②				
열량/단백질 (kcal/g)	423/17	457/17				

* 뽕/가시는 전부 제거하며, [견과류, 빵, 떡, 과일 등] 표면이 날카롭거나 미끄럽고 질식 위험이 있는 음식들은 잘게 자르고 교사의 관찰 아래 안전하게 제공해 주시기 바랍니다.

★ 알레르기 유발 식품 표시: 알레르기 반응을 보이는 아동에게는 해당 식품이 들어간 식품 및 가공식품에 각별한 주의를 요함
알레르기 유발 식품 표시 ①난류(가금류에 한함) ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 *⑬야생산초 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑳갯 (*들깨 알레르기가 있는 영유아의 경우 들깨메뉴 제공 시 주의해 주세요)
 * 야생산초는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있습니다.

원산지 표시	쌀 (밥/죽/누룽지) (백미/잡쌀/흑미/흑미/수수/가장)		콩		김치		소고기 (빨간색 표시)			돼지고기		닭고기		오리		수산물		
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	
식품가공품			너비아니[10일](소고기/돼지고기)			국내산			수산물가공품		생선가스[4일](명태)		참치[13일] 토요일 (다량어)		외국산		외국산	

* 식육·수산물가공품의 항목은 발주 품목에 따라 매달 달라질 수 있으므로 필요시 해당하는 종류로 수정 및 삭제하고, 제품의 원산지를 확인 후 기재바랍니다.

일자(요일)	1(월)	2(화)	3(수)	4(목)	5(금)	6(토)
중기	노른자애호박죽①	닭살콩나물죽⑩	 2026 지방 선거	흰살생선열무죽	노른자청경채죽①	 현충일
열량(Kcal)/단백질(g)	86/2	65/3		65/3	84/2	
일자(요일)	8(월)	9(화)	10(수)	11(목)	12(금)	13(토)
중기	두부근대죽⑤	닭살버섯죽⑩	소고기양파죽⑫	두부오이죽⑤	닭살감자죽⑩	두부파프리카죽⑤
열량(Kcal)/단백질(g)	62/2	63/3	74/3	62/2	68/3	65/2
일자(요일)	15(월)	16(화)	17(수)	18(목)	19(금)	20(토)
중기	두부숙주죽⑤	소고기양배추죽⑫	닭살무죽⑩	두부버섯죽⑤	소고기브로콜리죽⑫	닭살연근죽⑩
열량(Kcal)/단백질(g)	61/2	75/3	63/3	62/2	74/3	69/3
일자(요일)	22(월)	23(화)	24(수)	25(목)	26(금)	27(토)
중기	두부열무죽⑤	소고기시금치죽⑫	닭살양배추죽⑩	소고기콩나물죽⑫	두부가지죽⑤	닭살오이죽⑩
열량(Kcal)/단백질(g)	62/2	79/3	65/3	75/3	62/2	63/3
일자(요일)	29(월)	30(화)	<p><이유식 월령별 구분> 초기: 5~6개월 / 중기: 7~8개월 / 후기: 9~11개월</p> <p><알레르기 유발 식품 표시> 알레르기 반응을 보이는 영아에게는 해당 식품이 들어간 식품 및 가공식품에 각별한 주의를 요함 ①난류(가금류 한함) ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 *⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣 * 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있습니다.</p>			
중기	두부배추죽⑤	닭살파프리카죽⑩				
열량(Kcal)/단백질(g)	62/2	64/3				
원산지 표시	쌀 (밥/죽/누룽지) (백미/찰쌀/현미/흑미)		소고기(빨간색 표시)		콩	
	국내산		한우	육우	절소	국내산
	국내산		한우-국내산		국내산	국내산

* 원산지 표시에 해당하는 식재료의 원산지 확인 후 기재 바랍니다.