



2026년 6월 건강식단 - 일반형

<1~2세>, <3~5세>

월	화	수	목	금	
날짜	1	2	3	4	
오전간식	바나나	당근죽	2026 지방선거	양송이수프②⑥	
점심	쌀밥/깍두기⑨ 콩나물국⑤ 쇠고기가지볶음⑤⑥⑩ 상추무침⑤⑥	수수밥/백김치 부추달걀국① 가자미조림⑤⑥ 무생채	 찰쌀밥/배추김치⑨ ★감자된장국⑤⑥ 치즈달걀찜①② ★브로콜리볶음⑤⑥⑧	기장밥/깍두기⑨ 콩비지국⑤⑨⑩ 오리불고기⑤⑥ ★오이나물⑤	
오후간식	오곡시리얼⑥+우유②	머핀①②⑤⑥+우유②	잔멸치주먹밥⑤⑥+우유②	찜(군)고구마+두유⑤	
열량(kcal)/단백질(g)	631/25	688/31	734/30	640/26	
원산지 표시	★쇠고기: 호주산		참쌀: 국내산	콩비지(콩): 국내산 돼지고기: 국내산 오리고기: 국내산	
날짜	8	9	10	11	
오전간식	★수박	장국죽⑤⑥⑩	배	흑임자죽	
점심	수수밥/깍두기⑨ 고사리들깨국⑤ 두부굴소스조림⑤⑥⑧ 청경채나물⑤⑥	★완두콩밥/백김치 맑은버섯국⑤⑥ 순살치킨①⑤⑥⑫ 파일샐러드①②⑤⑫	*돼지고기유자청달걀밥⑤⑥⑩ 애호박맑은국/배추김치⑨ 김자반⑤ 짜먹는요구르트②	보리밥/깍두기⑨ 아욱된장국⑤⑥ 함박스테이크②⑤⑥⑩⑫⑬ 시금치나물⑤⑥	쌀밥/깍두기⑨ 배추당면국⑤⑥ 새우살크림소스볶음②⑨ ★열무나물⑤⑥
오후간식	꿀호떡②④⑤⑥+우유②	백설기+우유②	롤케이크①②⑤⑥+우유②	미니우동⑤⑥+우유②	
열량(kcal)/단백질(g)	680/26	750/29	713/28	783/33	
원산지 표시	두부(콩): 국내산	닭고기: 국내산	돼지고기: 국내산	★쇠고기: 호주산 돼지고기: 국내산	
날짜	15	16	17	18	
오전간식	토마토⑫	갓죽⑩	★오이스틱+짜먹는요구르트②	옥수수수프②⑥	
점심	현미밥/백김치 청국장국⑤⑥ 닭살채소조림⑤⑥⑫ 양상추샐러드①⑤	찰쌀밥/깍두기⑨ 근대양파국⑤⑥ 돼지고기수육⑤⑥⑩ ★감자채볶음⑤	*쇠고기하이라이스②⑤⑥⑩⑫⑬ 안매운김치국⑨/깍두기⑨ 도토리묵무침⑤⑥	쌀밥/백김치 맑은연두부국⑤ 오징어볶음⑤⑥⑦ 고사리나물⑤⑥	수수밥/배추김치⑨ 게살된장국⑤⑥⑧ 당근달걀말이①⑤ 콩나물무침⑤
오후간식	카스텔라①②⑥+우유②	시리얼+우유②	꿀떡+우유②	애호박전①⑤⑥+우유②	
열량(kcal)/단백질(g)	648/30	694/26	665/28	678/30	
원산지 표시	현미: 국내산 두부(콩): 국내산 닭고기: 국내산	참쌀: 국내산 돼지고기: 국내산	★쇠고기: 호주산	연두부(콩): 국내산 오징어: 원양산	
날짜	22	23	24	25	
오전간식	★참외	누룽지죽	거봉(포도)	쇠고기채소죽⑤⑥⑩	
점심	★완두콩밥/백김치 시금치된장국⑤⑥ 삼치구이⑤ 가지나물⑤⑥	현미밥/배추김치⑨ 맑은무침국⑤⑥ 마파두부⑤⑥⑩⑫ 느타리버섯볶음⑤	★닭가슴살브로콜리볶음밥⑤⑫ 실과유부국⑤/배추김치⑨ 상추사과무침 짜먹는요구르트②	차조밥/깍두기⑨ 얼갈이맑은국⑤⑥ 돈가스&소스①⑤⑥⑩⑫⑬ ★파프리카양파볶음⑤	쌀밥/깍두기⑨ 단호박된장국⑤⑥ *달지않은소불고기⑤⑥⑩ 배추나물⑤⑥
오후간식	모닝빵①②⑤⑥+우유②	증편+우유②	치즈주먹밥②+우유②	군만두⑤⑥⑩+우유②	
열량(kcal)/단백질(g)	600/30	634/23	634/29	738/31	
원산지 표시		현미: 국내산 두부(콩): 국내산 돼지고기: 국내산	닭고기: 국내산	돼지고기: 국내산 두부(콩): 국내산	
날짜	29	30	6월 12일(금): 스페인 음식		
오전간식	멜론	★브로콜리죽	* 자세한 내용은 「세계 여러 나라의 음식 이야기」 가정통신문을 확인해 주세요.		
점심	보리밥/배추김치⑨ 들깨미역국⑤⑥ 돼지고기계첩볶음⑤⑥⑩⑫ ★오이무침	강낭콩밥⑤/깍두기⑨ ★양배추된장국⑤⑥ 쇠고기완자전①⑤⑥⑩ 애호박나물⑤⑥⑨			
오후간식	크루아상①②⑥+우유②	냉모밀국수+우유②			
열량(kcal)/단백질(g)	620/24	756/30			
원산지 표시	돼지고기: 국내산	★쇠고기: 호주산 두부(콩): 국내산 가다랑어포(다랑어): 원양산			

★6월의 제철식품
매실, 참외, 수박, 열무, 오이, 브로콜리, 파프리카, 양배추, 감자, 완두콩

6월의 저나트륨·저당 메뉴

날짜	메뉴	점심 중 함량
저나트륨 메뉴 10일	돼지고기유자청달걀	나트륨: 180mg
저나트륨 메뉴 17일	쇠고기하이라이스	나트륨: 147mg
저당 메뉴 26일	달지않은소불고기	당: 3g

* 만성질환 위험 감소를 위한 3~5세 어린이의 1일 나트륨 섭취량은 1,500mg 이내, 총당류 섭취량은 총 에너지섭취량의 20% 이내로 제한합니다.

원산지 표시
원산지 표시: 쌀(백미) 밥, 죽, 누룽지, 국내산 / 배추김치(백김치) 배추, 고춧가루, 국내산

※ 식단에 제공되는 국에는 팥이버섯 및 채소(호박, 배추, 무)를 추가하여 조리하고 있습니다.
※ 건강과일은 '경기도 어린이 건강과일 공급사업'으로 지원해주는 과일입니다.
※ 0~1세는 쌀밥, 백김치가 제공되며, 크기와 양은 연령에 맞추어 제공됩니다.

※ 자세한 내용은 「세계 여러 나라의 음식 이야기」 가정통신문을 확인해 주세요.

※ 원산지 및 식품알레르기 유발물질 표시는 센터에서 제공하는 표준레시피에 준하여 표시하였으며, 가공품 사용 시 식재료 뒷면의 식품 표시사항을 참고하여 정확하게 표시해야 합니다.



2026년 6월 건강식단 - 일반형/야간연장 <3~5세>

날짜	월 1	화 2	수 3	목 4	금 5
저녁	차조밥/배추김치⑨ 가지된장국⑤⑥ 닭살구이⑤⑫ 마늘종볶음⑤⑥	서리태밥⑤/깍두기⑨ 들깨배춧국⑤⑥ 돼지고기장조림⑤⑥⑩ 취나물무침	 모든 국민의 투표권 행사 참여 진정하고 바른 미래를 세웁니다	현미밥/백김치 두부미역국⑤⑥ ★쇠고기감자조림⑤⑥⑩ 갯잎나물⑤⑥	흑미밥/배추김치⑨ 미소된장국⑤⑥ [참치채소전①⑤⑥] 청포묵무침⑤⑥
열량(kcal)/단백질(g)	335/19	318/19		382/18	359/18
원산지 표시	닭고기: 국내산	돼지고기: 국내산		현미: 국내산 두부(콩): 국내산 ★쇠고기: 호주산	흑미: 국내산 두부(콩): 국내산 동태(명태): 원양산 참치(다랑어): 원양산
날짜	8	9	10	11	12
저녁	차조밥/백김치 청경채맑은국⑤⑥ 쇠고기찜⑤⑥⑩ 당근전①⑤⑥	쌀밥/깍두기⑨ 유부된장국⑤⑥ 오징어볶음⑤⑥⑩ [★오이탕탕이]	찰쌀밥/깍두기⑨ 만둣국⑤⑥⑩ 스크램블에그①② 구운애호박무침	기장밥/배추김치⑨ 맑은듯국⑤⑥ ★닭가슴살양배추볶음⑤⑫ 숙주맛살무침①⑤⑥⑧	흑미밥/배추김치⑨ ★열무된장국⑤⑥ 돼지불고기⑤⑥⑩ ★파프리카양파볶음⑤
열량(kcal)/단백질(g)	435/18	337/19	414/16	354/20	341/17
원산지 표시	★쇠고기: 호주산	오징어: 호주산	찰쌀: 국내산	닭고기: 국내산	흑미: 국내산 돼지고기: 국내산
날짜	15	16	17	18	19
저녁	보리밥/깍두기⑨ 팽이버섯국⑤⑥ 고등어간장조림⑤⑥⑦ ★브로콜리무침	기장밥/백김치 쇠고기뭇국⑤⑥⑩ 두부구이⑤⑥ 근대된장무침⑤⑥	서리태밥⑤/배추김치⑨ 시래깃국⑤⑥ 훈제오리 [갯잎찜⑤⑥]	흑미밥/배추김치⑨ 수제비국⑤⑥ 돼지고기부추볶음⑤⑥⑩⑫ 무나물	차조밥/백김치 복어콩나물국⑤ 떡갈비조림⑤⑥⑩⑫ 김자반⑤
열량(kcal)/단백질(g)	388/19	339/13	380/16	458/19	379/20
원산지 표시	고등어: 원양산	★쇠고기: 호주산 두부(콩): 국내산	오리고기: 국내산	흑미: 국내산 돼지고기: 국내산	★쇠고기: 호주산
날짜	22	23	24	25	26
저녁	보리밥/깍두기⑨ ★양배추맑은국⑤⑥ 돼지고기찜⑤⑥⑩ 시금치들깨무침⑤⑥	수수밥/백김치 느타리버섯국⑤⑥ 쇠고기잡채⑤⑥⑩ [김구이]	기장밥/배추김치⑨ 부추된장국⑤⑥ 해물완자전①⑤⑥⑨⑩⑫ [근대나물⑤⑥]	흑미밥/백김치 어묵국⑤⑥ 오물젓①⑤⑫ 숙주나물	찰쌀밥/깍두기⑨ 맑은배춧국⑤⑥ 찜닭⑤⑥⑩ 잔멸치볶음⑤⑥
열량(kcal)/단백질(g)	348/17	435/17	363/18	343/14	371/20
원산지 표시	돼지고기: 국내산	★쇠고기: 호주산	오징어: 원양산	흑미: 국내산	찰쌀: 국내산 닭고기: 국내산
날짜	29	30	 6월의 저나트륨·저당 메뉴		
저녁	쌀밥/백김치 쪽파육개장⑤⑥⑩ 메추리알장조림①⑤⑥ 취나물들기름무침⑤⑥	현미밥/[배추김치⑨] 숙주맑은국 간장닭갈비⑤⑥⑫ ★양배추찜&쌈장⑤⑥⑨			
열량(kcal)/단백질(g)	397/16	326/19			
원산지 표시	★쇠고기: 호주산	현미: 국내산 닭고기: 국내산			

- 빨간색 괄호: 대체가 가능한 메뉴
- 파란색 괄호: 추가로 제공할 수 있는 메뉴
※ 대체 및 추가메뉴를 제공하지 않는 경우 괄호 메뉴 삭제 후 사용하시기 바랍니다.

★6월의 체질식품
매실, 참외, 수박, 열무, 오이, 브로콜리, 파프리카, 양배추, 감자, 완두콩

원산지 표시	쌀(백미)	배추김치(백김치)	
	밥, 죽, 누룽지	배추	고춧가루
	국내산	국내산	국내산

- 쌀, 배추김치(백김치): 매일 동일한 원산지로 제공하는 경우 위의 칸에 원산지 표시
- 쌀, 배추김치(백김치) 외 식품: 식단표 '원산지 표시' 칸에 일별로 표시
★ 쇠고기: 국내산일 경우, 한우·육우·젓 구분표시 예시) 쇠고기(국내산 한우), 쇠고기(국내산 육우), 쇠고기(호주산)

날 짜	메뉴	점심 중 합량
저나트륨 메뉴 10월	돼지고기유자청달밥	나트륨 180mg
저나트륨 메뉴 17일	쇠고기하이라이스	나트륨 147mg
저당 메뉴 26일	달지않은소불고기	당 3g

* 만성질환 위험 감소를 위한 3~5세 어린이의 1일 나트륨 섭취량은 1,500mg 이내, 총당류 섭취량은 총 에너지섭취량의 20% 이내로 제한합니다.

식품알레르기 유발물질 표시 ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑳갯 유발물질 표시 * 자세한 내용은 식단 안내의 「식품알레르기 유발물질 표시」를 참고해 주세요.

※ 원산지 및 식품알레르기 유발물질 표시는 센터에서 제공하는 표준레시피에 준하여 표시하였으며, 가공품 사용 시 식재료 뒷면의 식품 표시사항을 참고하여 정확하게 표시해야 합니다.



식단 안내

▶ 본 센터에서 제공하는 식단은 “2025 한국인영양소섭취기준”에 준하여 개발하였습니다.

1~2세 유아	하루 권장 열량 900kcal, 단백질 권장섭취량 20g
3~5세 유아	하루 권장 열량 1,400kcal, 단백질 권장섭취량 25g

※ 점심 열량은 1일 영양섭취기준에서 간식으로부터 얻는 양을 제외한 양의 1/3을, 간식 열량은 전체 열량필요량의 15% 전후로 제공합니다.
 ※ 점심과 간식 2회를 포함한 열량은 1~2세 유아의 경우 450kcal 내외, 3~5세 유아의 경우 650kcal 내외로 제공합니다.

간식	점심식사
<ul style="list-style-type: none"> 우유 및 유제품 제공: 주 3회 이상 신선한 채소, 과일, 시류(전 고구마, 전 감자, 전 옥수수) 등: 주 3회 이상 죽 또는 수프: 주 1~2회 오후간식은 아이의 기호를 고려하여 다양한 메뉴로 구성 	<ul style="list-style-type: none"> 기름이 많이 소비되는 튀김류: 주 2회 이하 면요리: 월 2회 이하 일품요리: 수요일 토요일은 간편한 조리법 메뉴로 구성 생선, 달걀, 두부, 쇠고기, 돼지고기, 닭고기를 주 별 각 1회 이상 구성 생일·건강식단표 별도 제시(일정에 맞게 활용)

▶ **식품알레르기 유발물질 표시:** 식품의약품안전처에서 제시하는 아래 19가지 식품을 메뉴에 표시하였습니다.

- ①난류(가금류에 한함) ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토
 ⑬아황산류(최종제품에 SO₂로 10mg/kg 이상 함유) ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣

※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.
 ⑬ 아황산류의 경우, 식품알레르기 식단에 별도로 표시하지 않았으니 참고하여 주시기 바랍니다.
 ※ 센터에서 제공하는 표준레시피에 준하여 표시하였으므로, 메뉴에 표시된 유발물질 포함 여부는 차이가 있을 수 있습니다.
 ※ 제시된 식품알레르기 유발물질 이외의 식품에도 알레르기 증상이 있을 수 있으니, 식품알레르기 원아의 경우 각별히 주의하시기 바랍니다.
 ※ 가공식품마다 포함된 성분이 다르므로 반드시 ‘원재료명’에 유발물질이 있는지 확인하시기 바랍니다.

▶ **원산지**는 아래 사항에 준수하여 **식단표에 일별로** 표시하셔야 합니다.

원산지 표시 대상품목 (미공개시 과태료)	농산물(3)	축산물(6)	수산물(20)*
	배추김치(배추, 고춧가루) 쌀*(밥, 죽, 누룽지) 콩(두부류, 콩국수, 콩비지) ※ 해당 농산물 가공품 포함	쇠고기*, 돼지고기, 닭고기 오리고기, 양고기, 염소(유산양포함) ※ 식육, 포장육, 식육가공품 포함	넙치, 조피볼락, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 참돔, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁쉥이(명게), 전복, 방어, 부세 *해당 수산물 가공품 포함
비고	* 배추김치: 배추 00산, 고춧가루 00산 * 쌀 : 흑미, 찰쌀, 현미 포함 (식혜, 떡, 면 제외)	* 쇠고기: 국내산의 경우 한우, 젓소, 육우 구분표시	* 국내산의 경우: 국산, 국내산, 연근해산 표시 원양산의 경우: 원양산, 원양산,해역명 표시 외국산의 경우: 국가명 표시

※ 동일한 식품이라도 날짜별로 원산지가 다르다면 **일별로 표시**해야 합니다.(매일 동일한 원산지의 식재료를 제공하는 경우 식단표 아래에 일괄표시 가능)
 ※ 센터에서 제공하는 표준레시피에 준하여 표시하였으며, **가공품 사용 시 식재료 뒷면의 식품 표시사항을 참고하여 정확하게 표시**해야 합니다.
 ※ 원산지 표시 대상품목 확인 후 원산지 표시를 정확하게 기입하여, 해당 식단표를 **원에 게시하고 어린이 보호자에게도 공지**해야 합니다.

▶ 재료수급이 어려운 경우, 아래 **‘대체가능 식품표’**를 참고하여 **같은 식품군과 조리법 내에서 11일 미만으로 변경**하도록 권장합니다.

구분	대체가능 식품
밥	모든 종류의 곡류(쌀밥 ↔ 현미밥 ↔ 보리밥 ↔ 수수밥 ↔ 기장밥 ↔ 차조밥 ↔ 서리태밥 등)
국	채소국 콩나물국 ↔ 시금치된장국 ↔ 팽이버섯국 등
	고깃국 쇠고기국 ↔ 달걀국 ↔ 맑은순두부국 ↔ 어묵국 ↔ 만둣국 ↔ 황태국 ↔ 유부국 등
단백질 반찬 (주찬*) *함량이 비슷하게 권장 *가급적 가공식품 지양	육류 쇠고기 ↔ 돼지고기 ↔ 닭고기 ↔ 오리고기 등
	어류 고등어 ↔ 삼치 ↔ 임연수 ↔ 가자미 ↔ 오징어 ↔ 새우 등
	난류, 콩류 달걀 ↔ 두부
채소	모든 종류의 채소류를 같은 조리법 내에서 변경(나물, 무침, 볶음, 숙회, 조림 등)
김치	모든 종류의 김치류(배추김치 ↔ 백김치 ↔ 깍두기 ↔ 오이소박이 등)
제철과일	모든 종류의 과일류(딸기 ↔ 참외 ↔ 수박 ↔ 사과 ↔ 배 ↔ 굴 ↔ 마나나 등) *연속해서 같은 과일을 제공하지 않도록 주의 *통조림, 과일주스 등 가공식품으로 제공하지 않도록 주의
떡·빵	모든 종류의 떡과 빵 *전 시류(전 고구마, 전 감자, 전 옥수수 등)로 변경 가능
우유	우유 ↔ 두유 ↔ 떠먹는 요구르트 ↔ 요구르트 ↔ 치즈 *우유 알레르기가 있는 영유아는 두유로 대체 *하루 2회의 우유 및 유제품 섭취 권장

* 주찬: 밀치볶음, 진미채무침, 명태채볶음 등 통상적으로 부찬으로 제공되는 메뉴로는 대체 불가합니다.
 ※ 동일 식품군 내 대체 식재료(가공식품 지양)를 활용하여 동일 조리법으로 변경하여 영양소·열량까지 고려하도록 권장합니다.



식단 안내

▶ 다른 식품군 또는 다른 조리법으로 식단 수정이 필요한 경우 **아래 절차에 따라 식단 감수**를 진행 합니다.

'대체가능 식품표'를
참고하여 식단 수정



식단 감수 요청서 작성
(센터로 메일 송부)



식단 검토 및 감수 진행
(약 3~4일 소요)



식단 감수 확인서 발송
(급식소로 메일 송부)

- ※ 감수 기간: **매월 식단 게시일(15일 경)부터 약 10일간(공휴일 포함)** 가능합니다. 급식이 제공된 이후 감수는 불가능합니다.
- ※ 원활한 식단 감수를 위하여 **식단 감수 기간을 꼭 준수**해 주시기 바랍니다.

▶ 급·간식 제공 시 유의사항

- ※ 영유아의 연령 특성(1-2세, 3-5세)을 고려하여 조리하고, 연령별 적정 배식량에 맞춰 급·간식을 제공하여 주시기 바랍니다.
- ※ 식품 섭취 시 안전사고 발생 우려가 높으므로, 아래를 참고하여 배식하시기 바랍니다.

음식명		조리 및 배식 시 유의사항
밥류	잡곡밥	<ul style="list-style-type: none"> • 여러 가지 종류가 섞인 혼합잡곡을 제공하기보다는 조, 기장, 수수, 흑미와 같은 부드러운 잡곡 1종류로 제공 • 잡곡량은 5% 이내로 사용하고, 소화가 잘 될 수 있도록 충분히 불려 사용
	볶음밥/덮밥	<ul style="list-style-type: none"> • 채소는 밥과 함께 떠질 수 있는 1×1cm 이하로 썰고, 골고루 섞거나 먹기 좋은 형태로 배식
국류	국건더기	<ul style="list-style-type: none"> • 숟가락으로 떠먹을 수 있는 크기로 조리
주찬류	불고기용 돈육/우육	<ul style="list-style-type: none"> • 0.2cm 이하의 두께로 주문하고 양념에 재기 전에 3×3cm 크기로 썰어서 조리 • 1-2세의 경우 돼지고기(수육, 돈까스 등)의 저작이 어렵고 소고기도 질긴 부위는 섭취가 어려우므로, 작게 썰거나 다진 고기를 활용하여 조리
	닭	<ul style="list-style-type: none"> • 뼈가 제거된 닭가슴살, 닭안심살, 닭다리살 부위로 조리 후 배식
	생선	<ul style="list-style-type: none"> • 배식 전 생선살만 발라서 제공(순살 생선을 사용할 때에도 잔가지가 남아있을 수 있으므로 반드시 확인 필요)
	난류	<ul style="list-style-type: none"> • 반드시 노른자까지 완숙으로 익혀서 조리 • 삶은 달걀은 2~4등분으로 잘라서 제공하며, 달걀찜 제공 시 중심온도가 너무 뜨겁지 않도록 식혀서 제공
부찬류	샐러드, 쌈채소	<ul style="list-style-type: none"> • 생채소는 반드시 세척 및 소독 후 조리 • 쌈채소의 경우, 아이들이 먹기 편한 크기(3×3cm)로 잘라서 밥과 함께 먹을 수 있도록 제공 • 상추는 목에 붙을 수 있으니 유아에게 제공 시 주의
	나물무침	<ul style="list-style-type: none"> • 2cm 이하 길이로 잘라서 제공하며 간을 짜지 않게 하도록 유의
김치류	배추김치	<ul style="list-style-type: none"> • 아이들이 먹기에 맵거나 짜지 않은 것으로 제공
	깍두기	<ul style="list-style-type: none"> • 깍두기를 씹기 어려운 1-2세의 경우, 깍두기 대신 배추김치, 백김치 등으로 제공
기타류	국수/ 잡채 등의 면류	<ul style="list-style-type: none"> • 1-2세: 면을 잘 끊지 못할 수 있으므로 잘게 잘라 숟가락으로 떠먹을 수 있도록 함 • 3-5세: 포크 또는 젓가락 등 도구를 이용하여 먹을 수 있도록 함
	전류	<ul style="list-style-type: none"> • 전에 들어가는 재료는 1cm 이하로 작게 잘라서 조리 • 1-2세: 3×3cm 정도의 크기로 제공 • 3-5세: 너무 잘게 주면 양이 많다고 느낄 수 있으므로 스스로 한번 잘라 먹을 수 있는 크기로 제공
아몬드, 땅콩, 콩류 등		<ul style="list-style-type: none"> • 깨물었을 때 조각이 많이 나서 기도를 막을 수 있으므로 주의를 요함 • 제공 시 잘게 부수거나 얇게 썰어서 제공 • 알레르기 원아 확인 후 제공
표면이 미끄러운 음식		<ul style="list-style-type: none"> • 메추리알, 방울토마토와 같이 표면이 미끄러운 음식은 씹기 전에 삼켜버릴 수 있기 때문에 반드시 2~4등분으로 잘라서 제공
포도		<ul style="list-style-type: none"> • 껍질째 주면 알맹이를 빨아서 먹을 경우 기도로 쉽게 넘어갈 수 있으므로 껍질을 벗겨 반으로 잘라서 제공
떡류		<ul style="list-style-type: none"> • 찹쌀떡, 새알심, 인절미, 경단 등은 끈적여서 기도를 막을 수 있는 위험이 있으므로 식사 시간동안 반드시 선생님의 모니터링 필요(2~4등분으로 잘게 잘라서 제공) • 목이 메지 않도록 음료와 함께 제공 ※ 1~2세는 떡류 제공을 지양하며, 운영위원회를 통해 학부모 협의가 된 시설에 한하여 제공 가능
찜감자, 찜고구마		<ul style="list-style-type: none"> • 충분히 푹 익혀서 조리하며, 배식 전에 껍질을 벗기고 2×3cm 크기로 작게 잘라 숟가락과 함께 배식 • 딱딱해서 삼키기가 어려우므로, 목이 메지 않도록 음료와 함께 제공
짜먹는 요구르트, 컵에 주는 음료		<ul style="list-style-type: none"> • 쉬지 않고 급하게 계속 빨거나 마실 경우 기도로 들어가는 경우가 있으므로 주의함 • 두세 모금 정도 마시면 꼭 쉬어서 완전히 삼켰는지 확인한 후 또 먹을 수 있도록 함