



2026년 6월 건강식단 - 죽식형 <0~5세>

날짜	월 1	화 2	수 3	목 4	금 5	토 6
오전간식	애호박죽+바나나	당근죽	2026 지방선거	양송이수프②⑥+사과	달걀죽①	현충일
점심	쌀밥/깍두기⑨ 콩나물국⑤ 쇠고기가지볶음⑤⑥⑩ 상추무침⑤⑥	수수밥/백김치 부추달걀국① 가지미조림⑤⑥ 무생채		참쌀밥/배추김치⑨ ★감자된장국⑤⑥ 치즈달걀찜①② ★브로콜리볶음⑤⑥⑩ 잔멸치주먹밥⑤⑥ +★매실차	기장밥/깍두기⑨ 콩비지국⑤⑨⑩ 오리불고기⑤⑥ ★오이나물⑤	
오후간식	오곡시리얼⑥+우유②	머핀①②⑤⑥+우유②			찐(군)고구마+우유②	
열량(kcal)/단백질(g)	736/27	688/31		653/24	732/29	
원산지 표시	★쇠고기:국내산한우			참쌀:국내산	콩비지(콩):미국캐나다중국 돼지고기:국내산 오리고기:국내산	
날짜	8	9	10	11	12	13
오전간식	완두콩죽+★수박	장국죽⑤⑥⑩	타락죽②+방울토마토	흑임자죽	가지죽+★참외	달걀죽⑩
점심	수수밥/깍두기⑨ 고사리들깨국⑤ 두부굴소스조림⑤⑥⑩ 청경채나물⑤⑥	쌀밥/백김치 맑은버섯국⑤⑥ 달걀강정①⑤⑥⑩ 과일샐러드①②⑤⑩	생일식단(선택1) 쌀밥/미역국⑤⑥⑩/돈가스&소스①⑤⑥⑩⑫/콩나물겉절이⑤⑥⑩/백김치	보리밥/깍두기⑨ 아욱된장국⑤⑥ 함박스테이크②⑤⑥⑩⑫⑬ 시금치나물⑤⑥	★완두콩밥/깍두기⑨ 배추당면국⑤⑥ 새우살채소볶음⑤⑨⑫ ★멸미나물⑤⑥	나물비빔밥⑤⑥ 두부장국⑤⑥ 어묵조림⑤⑥ 배추김치⑨
오후간식	미니우동⑤⑥	찐(군)단호박+우유②	생일케이크①②⑥ +우유②	★토르티야감자오믈렛①⑤ +우유②	꿀호떡②④⑤⑥+우유②	
열량(kcal)/단백질(g)	603/24	710/29	535/20	535/20	825/31	409/14
원산지 표시	두부(콩):미국캐나다중국	★쇠고기:국내산한우 닭고기:국내산	★쇠고기:국내산한우 돼지고기:국내산	★쇠고기:국내산한우 돼지고기:국내산		닭고기:국내산 두부(콩):미국캐나다중국
날짜	15	16	17	18	19	20
오전간식	전복죽⑩+토마토⑫	잔죽⑩	잔멸치죽+★오이소스	옥수수수프②⑥+★수박	얼갈이죽	녹두죽
점심	현미밥/백김치 청국장국⑤⑥ 달걀채소조림⑤⑥⑩ 양상추샐러드①⑤	참쌀밥/깍두기⑨ 근대양파국⑤⑥ 돼지고기수육⑤⑥⑩ ★감자채볶음⑤	★쇠고기하이라이프②⑤⑥⑩⑫⑬ 배추국⑨/깍두기⑨ 도토리묵무침⑤⑥ [바나나]	쌀밥/백김치 맑은연두부국⑤ 해물볶음⑤⑥⑨⑫ 고사리나물⑤⑥ 채소전①⑤⑥ +★매실차	수수밥/배추김치⑨ 게살된장국⑤⑥⑧ 당근달걀말이①⑤ 콩나물무침⑤ 찐(군)고구마 +우유②	달걀대추리조또②⑤⑩ 참치샐러드①⑤ 사과수스 무피클
오후간식	와플①②⑥+우유②	시리얼+우유②	잔치국수①⑤⑥			
열량(kcal)/단백질(g)	694/32	694/26	650/28	614/24	703/26	496/22
원산지 표시	전복:국내산 현미:국내산 두부(콩):미국캐나다중국 닭고기:국내산	참쌀:국내산 돼지고기:국내산	★쇠고기:국내산한우	연두부(콩):미국캐나다중국 오징어:국내산	꽃게:국내산	닭고기:국내산 참치(다랑어):원양산
날짜	22	23	24	25	26	27
오전간식	순두부죽⑤+★참외	누룽지죽	청경채죽+★수박	쇠고기채소죽⑤⑥⑩	무죽+배	호두죽⑩ [참깨죽]
점심	★완두콩밥/백김치 시금치된장국⑤⑥ 임연수구이⑤ 가지나물⑤⑥	현미밥/배추김치⑨ 맑은무채국⑤⑥ 마파두부⑤⑥⑩⑫ 느타리버섯볶음⑤	★달기삼살브로콜리볶음⑤⑩ 실파유부국⑤/★멸무김치⑨ 상추사과무침 [채소침⑤]	차조밥/깍두기⑨ 얼갈이맑은국⑤⑥ 돈가스&소스①⑤⑥⑩⑫⑬ ★파프리카양파절임	쌀밥/깍두기⑨ 단호박된장국⑤⑥ *달지않은소불고기⑤⑥⑩ 배추나물⑤⑥	토르티야케이크②⑤⑥⑩⑫⑬⑭⑮ 크림수프②⑥ 새우튀김①⑤⑥⑨ 백김치
오후간식	★찐(군)감자+우유②	★달걀오이샌드위치①②⑤⑥ +통굴레차	약밥⑤⑥⑩ +메밀차③	모닝빵①②⑤⑥+우유②	물만두⑤⑥⑩+우유②	
열량(kcal)/단백질(g)	685/31	698/26	688/25	784/32	639/26	560/25
원산지 표시	순두부(콩):미국캐나다중국	현미:국내산 두부(콩):미국캐나다중국 돼지고기:국내산	닭고기:국내산	★쇠고기:국내산한우 돼지고기:국내산	두부(콩):미국캐나다중국 ★쇠고기:국내산한우	베이컨(돼지고기):국내산 ★쇠고기:국내산한우
날짜	29	30				
오전간식	게살죽①⑤⑥⑧+거봉 [포도]	★브로콜리죽				
점심	보리밥/배추김치⑨ 들깨미역국⑤⑥ 돼지고기게첩볶음⑤⑥⑩⑫ ★오이무침	강낭콩밥⑤/깍두기⑨ ★양배추된장국⑤⑥ 쇠고기참쌀구이⑤⑥⑩ 애호박나물⑤⑥⑨	★ 6월 11일(목): 스페인 음식 '토르티야(감자오믈렛)' ※ 자세한 내용은 '세계 여러 나라의 음식 이야기' 가정통신문을 확인해 주세요. ※ 영유아는 김치류는 백김치를 제공하며, 작게 잘라 제공합니다.			
오후간식	냉모밀국수③⑤⑥	크루아상①②⑥+우유②				
열량(kcal)/단백질(g)	625/24	761/28				
원산지 표시	돼지고기:국내산 가다랑어포(다랑어):베트남	★쇠고기:국내산한우 두부(콩):미국캐나다중국				

★6월의 재식식품

날짜	메뉴	점심 총 합량
저나트륨 메뉴	10일 돼지고기유자청등밥	나트륨 180mg
저나트륨 메뉴	17일 쇠고기하이라이프	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	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·결소 구분표시			
예시) 쇠고기(국내산 한우), 쇠고기(국내산 육우), 쇠고기(호주산)			

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

식품알레르기 유발물질 표시: ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬이황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑳ 갖

* 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, 서류(썬 고구마, 썬 감자, 썬 옥수수) 등 주 3회 이상 • 죽 또는 스프: 오전 • 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 ⑧계 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, 뱀장어, 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 OO산, 고춧가루 OO산 * 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 이나 원양산,해역명 표시 외국산의 경우: 국가명 표시

- ※ 동일한 식품이라도 낱째별로 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 게시**하고 **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 ↔ 바나나 등) *연속해서 같은 과일을 제공하지 않도록 주의 *통조림, 과일주스 등 가공식품으로 제공하지 않도록 주의
떡·빵	모든 종류의 떡과 빵 *썬 서류(썬 고구마, 썬 감자, 썬 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: 멸치볶음, 진미채무침, 명엽채볶음 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 불가합니다.

※ 원활한 식단 감수를 위하여 **식단 감수 기간을 꼭 준수**해 주시기 바랍니다.

▶ 급간식 제공 시 유의사항

※ 영유아의 연령 특성(1-2세, 3-5세)을 고려하여 조리하고, 연령별 적정 배식량에 맞춰 급간식을 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, 돈가스 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 잔가시가 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"> 찰쌀떡, 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
찐감자, 찐고구마		<ul style="list-style-type: none"> 충분히 푹 익혀서 조리하며, 배식 전에 껍질을 벗기고 2×3cm 크기로 작게 잘라 숟가락과 함께 배식 퍽퍽해서 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