발행처:시립매송어린이집
발행인:김선미
발행일:2026.05.26

식 단 안 내

화성시 어린이급식관리지원센터
Center for Children's Foodservice Management

■ 식품알레르기

▸ 식품알레르기 유발식품 정보를 음식명 옆에 번호로 표기

① 난류	② 우유	③ 메밀	④ 땅콩	⑤ 대두	⑥ 밀	⑦ 고등어	⑧ 게	⑨ 새우	⑩돼지고기
⑪ 복숭아	⑫ 토마토	⑬ 아황산류	⑭ 호두	⑮ 닭고기	⑯ 소고기	⑰ 오징어	⑱ 조개류(굴,전복,홍합)	⑲ 잣	

▸ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함

▸ 양념류 등(간장, 된장, 콩기름 등), 가공식품의 경우 **제조사별로 원재료 및 함량이 다를 수 있으므로 확인**

※ 식품제한은 **병원에서의 진단**에 근거하여 식사관리가 이루어져야 합니다.

■ 식품알레르기 유발식품 대체(제거) 안내

난류

- 달걀을 주재료로 한 음식은 고기·생선 등 단백질을 주재료로 한 음식으로 대체
- 과자, 케이크 등 기호 식품에 많이 함유되어 있어 세심한 주의가 필요

[6월 식단에서 제거식이 필요한 메뉴: 난류 알레르기가 있는 원아는 제외하여 조리**]**
- 9일 단호박범벅, 12일 규동(일본식소고기덮밥), 30일 달걀죽

[6월 식단에서 대체식이 필요한 메뉴: 난류 알레르기가 있는 원아는 주의**]**
- 2일 달걀부춧국, 4일 치즈스틱, 5일 카스텔라, 8일 달걀맛살찜, 피자빵, 12일 삶은달걀, 달걀스크램블, 16일 삼색달걀말이, 고구마샌드위치, 19일 와플, 20일 치킨텐더, 22일 달걀모닝빵샌드위치, 26일 달걀프라이

주의	대체
달걀, 알부민, 마요네즈, 제과 제빵류, 마카로니, 파스타, 레시틴 등	쌀국수, 쌀, 흰살생선, 돼지고기, 두부, 멸치 등

우유류

- 우유를 두유로 대체하여 제공
- 칼슘 함량이 높은 새우, 멸치, 시금치, 깻잎 등의 식재료를 적극 활용

주의	대체
유제품(우유, 요구르트, 치즈, 버터, 마가린, 크림, 유청), 초콜릿, 소시지, 푸딩, 카레	달걀, 멸치, 두유, 두부 등

견과류

- 알레르기 증상이 없는 다른 재료로 대체하여 조리
- 땅콩의 경우 매우 소량을 섭취하여도 증상이 심각해지는 경우가 많음
- 급식 부재료나 과자류를 먹지 않도록 주의해야 함

주의	대체
땅콩(버터, 오일), 견과류 포함 제과 제빵류	두부, 달걀, 등푸른생선, 보리 등

대두

- 중증 대두 알레르기가 아니면 정제한 기름, 간장, 된장 등의 조미료는 섭취할 수 있는 가능성이 높음

주의	대체
두부, 유부, 두유, 콩나물, 된장류, 대두단백질, 채소전분	우유, 참치, 치즈, 고등어, 소고기, 돼지고기 등

곡류(메밀)

- 가공식품 원료를 꼼꼼히 확인
- 메밀국수를 삶은 물에 다른 면을 삶는 것을 피함

주의	대체
밀 밀가루, 가루류(빵, 튀김, 부침 등), 제과 제빵류, 면류 및 만두류 메밀, 메밀국수, 메밀묵, 메밀차	쌀로 만든, 빵, 당면, 시리얼 당면, 소면 등 메밀이 제외된 제품

어류 및 갑각류

- 비타민 D를 많이 포함하는 식품(말린 표고버섯, 목이버섯 등)을 추가
- 갑각류, 연체류, 패류는 생선과는 다른 식품 알레르기임

주의	대체
생선, 젓갈류, 액젓(까나리, 멸치), 전복, 조개, 새우, 문어, 홍합, 굴, 오징어, 게	생선의 경우 다른 생선과 교차반응 가능성이 있으므로 확인 후 반응이 없는 생선으로 대체

고기류

- **철분 흡수 저하에 따른 빈혈**이 생길 수 있으므로 철분이 많은 생선류로 대체, 해조류를 추가 하도록 함

주의	대체
소고기, 돼지고기(햄, 소시지, 돈가스), 닭고기	철분을 함유한 생선 등

과채류

- 가열처리를 한 것 보다 **생과일과 채소 섭취시 증상이 나타날 확률이 높음**

주의	대체
복숭아, 키위, 토마토	과채류는 교차 반응률이 높기 때문에 확인 후 반응이 없는 과일·채소로 대체

■ 6월 제철 식재료

▸ 과일류 : 방울토마토, 참외, 수박 ▸ 채소류 : 감자, 애호박, 오이, 피망

발행처:시립매송어린이집
발행인:김선미
발행일:2026.05.26

화성시 어린이급식관리지원센터
Center for Children's Foodservice Management

식 단 안 내

■ 화성시 어린이사회복지급식관리지원센터에서 제공하는 **점심 및 2회의 간식 식단**은 **1~2세** 420kcal, **3~5세** 640kcal 내외로 작성 (2025 한국인 영양소 섭취기준, 보건복지부)

식단	열량(Kcal)	단백질(g)	칼슘(mg)
1~2세	900	20	450
3~5세	1,400	25	550

■ **테마메뉴 안내**

이달의식재료	월별 식재료를 다양한 음식의 형태로 제공하여 **편식을 예방** **(월별식재료를 이용한 1가지 메뉴 구성, 가정통신문, 어린이 활동지 제공)**
세계밥상	세계의 여러 음식을 맛보고 경험할 수 있는 다문화 메뉴를 제공
삼삼밥상	저염식단 : '**국 없는 날**'로 **나트륨 저감화**를 실천 ▸ 국 필요시, **숭늉**을 제공하는 것 권장
저당차림표	저당식단 : '**차 마시는 날**'로 **당류 저감화**를 실천 ▸ 오후 간식 제공시, 주스류 대신 당 함유량이 낮은 차류 제공
비타민 신 메뉴	레시피콘테스트에서 수상한 新 메뉴 제공 화성시 어린이급식관리지원센터 **홈페이지** 정보제공-> 표준레시피 참고
자연식품	신선한 과일 및 채소가 주3회 이상 간식으로 제공 예) 과일, 채소스틱, 찐감자류, 샐러드류 등
대체식품	[ ] 메뉴는 대체가 가능한 메뉴이며, 대체하여 제공하지 않은 경우 괄호메뉴를 제외하여 사용

■ **원산지 표시** (미공개시 과태료)

쌀류(죽, 누룽지, 백미, 찹쌀, 현미, 흑미), 배추김치(배추, 고춧가루), 소고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양(염소)고기, 콩(두부류, 콩국수, 콩비지), 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀 및 주꾸미, 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태(동태, 코다리), 고등어, 갈치, **가리비, 우렁쉥이, 전복, 방어 및 부세** (시행일 : 2023. 7. 1.)

■ **식단 활용**

변경 가능	과일, 채소스틱 및 샐러드류, 빵, 김치, 차(음료), 잡곡밥, 생선은 식단감수 없이 원 내 사정에 맞게 같은 식품군, 동일한 조리법으로 1개월 중 50% 이내 변경 가능

■ **생일식단 및 견학식단**

▶ 아래 계획되어 있는 다섯 가지 식단 중 택1 하여 사용. 생일식단 및 견학식단은 원 내 사정에 맞게 변경 가능
▶ 견학식단은 2시간 이내 배식이 어렵고, 위생 관리가 미흡해질 우려가 있어 제공 지양
▶ 생일식단 및 견학식단에서 사용되는 계절과일의 이름을 구체적으로 작성
▶ 원산지표시는 식단표에 공통 표시되어 있는 것 외에 가공품만 기입되어 있으니 식단표에 추가하여 사용
▶ 영양분석 : 열량(Kcal)/ 단백질(g)

일자	생 일 식 단 (1~2세, 3~5세)									
오전간식	바나나		사과		바나나		사과		바나나	
점 심	쌀밥 닭고기미역국⑤⑥⑮ 함박스테이크①⑤⑥⑩⑫⑯ 그린샐러드② 깍두기⑨		쌀밥 북어미역국⑤⑥ 돈가스①⑤⑥⑩ 감자채볶음⑤ 백김치⑨/배추김치⑨		쌀밥 소고기미역국⑤⑥⑯ 돼지갈비찜⑤⑥⑩ 잡채⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨		쌀밥 미역국⑤⑥ 소불고기⑤⑥⑯ 콩나물무침⑤⑥ 깍두기⑨		쌀밥 소고기미역국⑤⑥⑯ 치킨너겟①⑤⑥⑮ 애호박무침⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨	
오후간식	생일케이크①②⑤⑥ /우유②		생일케이크①②⑤⑥ /오렌지주스		생일케이크①②⑤⑥ /우유②		생일케이크①②⑤⑥ /포도주스		생일케이크①②⑤⑥ /우유②	
열량/단백질	488/20	716/28	476/15	737/24	529/19	783/27	410/12	631/19	513/19	759/27
원산지표시	함박스테이크 (돼지고기/소고기):		돈가스(돼지고기):						치킨너겟(닭고기):	
일자	견 학 식 단 (1~2세, 3~5세) 초대리를 만들어 섞어주세요.									
점 심	김가루주먹밥⑤⑥ 단무지무침⑬ 후식:오렌지주스		베이컨주먹밥⑤⑥⑩ 깍두기⑨ 후식:포도주스		소고기주먹밥⑤⑥⑯ 미소국⑤⑥ 단무지무침⑬ 후식: 사과		새우달걀볶음밥①⑤⑥⑨ 미소국⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨ 후식:오렌지주스		훈제오리볶음밥②⑤⑥⑯ 미소국⑤⑥ 깍두기⑨ 후식: 바나나	
열량/단백질	181/3	279/5	220/5	338/7	232/7	357/10	216/9	336/14	242/7	372/11
원산지표시			베이컨(돼지고기):						훈제오리(오리고기):	

발행처:시립매송어린이집
발행인:김선미
발행일:2026.05.26

2026 6월 식단표 (1~2세, 3~5세)

화성시 어린이급식관리지원센터
Center for Children's Foodservice Management

일자	1일(월)	2일(화)	3일(수)	4일(목)	5일(금)	6일(토)
오전간식	방울토마토⑫	녹두찹쌀죽		닭고기김가루죽⑮	메론	
점 심	쌀밥 두부청경채된장국⑤⑥ 오리불고기⑤⑥ 우엉조림⑤⑥ 백김치⑨/깍두기⑨	보리밥 달걀부춧국①⑤⑥ 돼지고기찜⑤⑥⑩ 느타리버섯볶음⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨		현미밥 맑은육개장⑤⑥⑯ 두부구이⑤/양념장⑤⑥ 배추들깨나물⑤⑥ 백김치⑨/깍두기⑨	새우브로콜리볶음밥⑤⑥⑨ 오이냉국⑤⑥ 돼지고기과일폭찹 ⑤⑥⑩⑫⑯⑱ 백김치⑨/배추김치⑨	
오후간식	잔멸치주먹밥⑤⑥ /옥수수차	매쉬드감자② /우유②	지방선거	치즈스틱①②⑤⑥ /메밀차③	카스텔라①②⑤⑥ /우유②	현충일
열량/단백질	386/17 594/27	445/22 654/33		457/15 704/23	450/19 662/27	

일자	8일(월)	9일(화)	10일(수)	11일(목)	12일(금)	13일(토)
오전간식	익힌당근스틱 /플레인요구르트②	누룽지죽	방울토마토⑫	북어죽⑤⑥	바나나	고구마죽
점 심	쌀밥 순살감자탕⑤⑥⑩ 달걀맛살찜①⑤⑥⑧⑫ 김구이 백김치⑨/깍두기⑨	기장밥 소고기버섯찌개⑤⑥⑯ 해물완자전⑤⑥⑨⑰ 마늘종볶음⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨	쌀밥 건새우무된장국⑤⑥⑨ 돼지고기수육⑤⑥⑩ 상추무침⑤⑥ 백김치⑨/깍두기⑨	차조밥 두부맑은국⑤⑥ 닭고기카레조림 ②⑤⑥⑫⑮⑯⑱ 열무나물⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨	규동①⑤⑥⑯ (일본식소고기덮밥①⑤⑥⑯) 오징엇국⑤⑥⑰ 참외오이무침 백김치⑨/배추김치⑨	어묵볶음밥⑤⑥ 쪽파맑은국⑤⑥ 연근조림⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨
오후간식	피자빵①②⑤⑥⑩⑫⑯	찐단호박/우유②	잔치국수⑤⑥	물만두⑤⑥⑩⑯	삶은달걀①/우유②	사과/우유②
열량/단백질	382/17 588/27	455/18 669/26	388/17 597/26	393/20 608/31	379/20 552/29	410/11 600/16

일자	15일(월)	16일(화)	17일(수)	18일(목)	19일(금)	20일(토)
오전간식	수박	채소죽	수박	소고기죽⑤⑥⑯	참외	미숫가루⑤/우유②
점 심	쌀밥 아욱된장국⑤⑥ 돼지고기구이⑤⑩ 양상추샐러드 백김치⑨/깍두기⑨	보리밥 소고깃국⑤⑥⑯ 삼색달걀말이①⑤ 도토리묵무침⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨	쌀밥 된장찌개⑤⑥ 가자미조림⑤⑥ 감자채볶음⑤ 백김치⑨/깍두기⑨	현미밥 참치미역국⑤⑥ 찜닭⑤⑥⑮ 애호박나물⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨	두부소보로비빔밥⑤⑥ 콩나물국⑤⑥ 건새우조림⑤⑥⑨ 백김치⑨/배추김치⑨	메밀소바③⑤⑥ 치킨텐더①⑤⑥⑮ 백김치⑨/배추김치⑨ 후식:요구르트②
오후간식	닭고기채소주먹밥⑤⑥⑮ /둥굴레차	찐고구마/우유②	피망잡채⑤⑥⑩⑱	돼지고기녹두전⑤⑥⑩	와플①②⑤⑥/우유②	파인애플/두유⑤
열량/단백질	395/17 607/26	471/15 694/22	369/17 568/27	460/22 713/34	399/16 583/23	456/21 706/33

일자	22일(월)	23일(화)	24일(수)	25일(목)	26일(금) 생생day 국 없는 날	27일(토)
오전간식	오이스틱/치즈②	순두부죽⑤⑥	수박	양송이버섯죽	바나나	율무죽
점 심	쌀밥 근대된장국⑤⑥⑨ 소고기가지볶음⑤⑥⑯ 김자반⑤ 백김치⑨/배추김치⑨	기장밥 돼지고기배춧국⑤⑥⑩ 닭고기간장구이⑤⑥⑮ 숙주나물⑤⑥ 백김치⑨/깍두기⑨	쌀밥 열무된장국⑤⑥ 새우살조림⑤⑥⑨ 브로콜리볶음⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨	차조밥 닭곰탕⑤⑥⑮ 마파두부⑤⑥⑩⑱ 청경채나물⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨	돼지고기자장밥 ②⑤⑥⑩⑮⑯ (숭늉) 달걀프라이①⑤ 백김치⑨/깍두기⑨ 후식:망고주스	채소볶음밥⑤⑥ 맑은장국⑤⑥ 명엽채조림⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨
오후간식	달걀모닝빵샌드위치 ①②⑤⑥/두유⑤	찐감자/우유②	소고기볶음우동 ⑤⑥⑮⑯⑱	수박우유화채②	연두부⑤/양념장⑤⑥	자두/우유②
열량/단백질	442/23 685/35	460/20 673/29	375/16 581/25	386/14 599/22	337/13 519/21	393/13 574/18

일자	29일(월)	30일(화)
오전간식	멜론	달걀죽①
점 심	쌀밥 동태살맑은국⑤⑥ 두부양념조림⑤⑥ 고구마순나물⑤⑥ 백김치⑨/깍두기⑨	보리밥 시금치된장국⑤⑥ 돼지고기콩나물불고기 ⑤⑥⑩ 잔멸치조림⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨
오후간식	로제스파게티②⑤⑥⑫⑮	찐고구마/우유②
열량/단백질	379/13 583/20	465/21 685/30

이달의식재료 "피망"

▶ 비타민C가 많이 함유되어 있어, 백혈구 기능 강화로 면역력 향상에 도움을 줌.
▶ 피망 식단 : 피망잡채

* 영양사 : 심승현
* 식단 유형 : ㉮ 주2회죽식형, 1~2세, 3~5세 식단
* 1~2세는 백김치, 3~5세는 배추김치를 제공함

열량/단백질: 1~2세 | 3~5세

원산지 표시

쌀류	배추김치(백김치)		콩	돼지고기	닭고기	오리고기	소고기 (볶음·조림류)		소고기 (국·죽류)		수산물		
국내산	배추	고춧가루	두부류	국내산	국내산	국내산	국내산	한우	국내산	한우	고등어	명태·동태	오징어
	국내산	국내산	국내산								국내산	외국산	국내산

참치캔	맛살	소시지	해물완자전	가쓰오부시	치킨텐더
다랑어	명태	돼지고기	오징어	다랑어	닭고기
원양산	외국산	국내산	국내산	외국산	국내산

* **알레르기 유발식품 표시제 :** ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴,전복,홍합 포함) ⑲잣

시립매송어린이집
행복·예의·창의·자연과 함께 자라는 아이

발행처:시립매송어린이집
발행인:김선미
발행일:2026.05.26

2026년 6월 야간연장 식단표 (1~2세, 3~5세)

화성시 어린이급식관리지원센터
Center for Children's Foodservice Management

일자	1일(월)		2일(화)		3일(수)		4일(목)		5일(금)		6일(토)	
저 녁	쌀밥 달걀양팟국①⑤⑥ 생선가스①⑤⑥ 사과청경채무침 백김치⑨/깍두기⑨		보리밥 버섯탕⑤⑥ 오리고기조림⑤⑥ 부추장떡⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨		 지방선거		달걀카레라이스 ①②⑤⑥⑫⑯⑱ 두부배추된장국⑤⑥ 김자반⑤ 백김치⑨/깍두기⑨		쌀밥 하얀짬뽕국 ⑤⑥⑨⑩⑰⑱ 두부강정⑤⑥⑫ 오이나물⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨		 현충일	
열량/단백질	287/14	442/21	265/11	413/17			243/10	365/15	262/11	408/17		
일자	8일(월)		9일(화)		10일(수)		11일(목)		12일(금)		13일(토)	
저 녁	쌀밥 북엇국①⑤⑥ 닭고기채소볶음⑤⑥⑮ 얼갈이된장나물⑤⑥ 백김치⑨/깍두기⑨		기장밥 미역된장국⑤⑥ 새우살달걀볶음 ①⑤⑥⑨ 느타리버섯나물⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨		쌀밥 순두부백탕①⑤⑥ 오리고기구이 애호박나물⑤⑥ 백김치⑨/깍두기⑨		돼지고기채소볶음밥 ⑤⑥⑩ 열무된장국⑤⑥ 단무지무침⑬ 백김치⑨/배추김치⑨		쌀밥 유부장국⑤⑥ 닭고기채소찜⑤⑥⑮ 무채나물⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨		쌀밥 미소된장국⑤⑥ 소고기바싹불고기 ⑤⑥⑯ 피망볶음⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨	
열량/단백질	232/14	357/22	223/11	349/17	228/13	351/19	188/6	292/10	221/12	345/19	247/12	385/19
일자	15일(월)		16일(화)		17일(수)		18일(목)		19일(금)		20일(토)	
저 녁	쌀밥 맑은닭개장⑤⑥⑮ 두부양념조림⑤⑥ 아욱나물무침⑤⑥ 백김치⑨/깍두기⑨		보리밥 미나리된장국⑤⑥ 돼지고기고구마조림 ⑤⑥⑩ 브로콜리무침⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨		쌀밥 감잣국⑤⑥ 달걀오믈렛①②⑤ 표고버섯볶음⑤⑥ 백김치⑨/깍두기⑨		참치채소비빔밥⑤⑥ 애호박된장국⑤⑥ 미역줄기볶음⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨		쌀밥 건새우맑은국⑤⑥⑨ 닭고기토마토볶음 ②⑤⑥⑫⑮⑯⑱ 콩나물무침⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨		쌀밥 김국⑤⑥ 연두부⑤/양념장⑤⑥ 잔멸치볶음⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨	
열량/단백질	223/11	343/18	252/12	392/18	251/8	387/13	193/9	299/14	220/14	343/22	208/8	324/12
일자	22일(월)		23일(화)		24일(수)		25일(목)		26일(금)		27일(토)	
저 녁	쌀밥 달걀탕①⑤⑥ 떡갈비구이⑤⑥⑩⑯ 근대나물⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨		기장밥 숙주된장국⑤⑥ 소고기장조림⑤⑥⑯ 배추나물⑤⑥ 백김치⑨/깍두기⑨		쌀밥 느타리버섯맑은국⑤⑥ 닭고기볶음⑤⑥⑮ 열무나물⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨		새우살채소볶음밥 ⑤⑥⑨ 청경채된장국⑤⑥ 맛살파프리카무침 ①⑤⑥⑧⑫ 백김치⑨/배추김치⑨		쌀밥 돼지고기들깨탕⑤⑥⑩ 두부소보로볶음⑤⑥ 양배추찜/양념장⑤⑥ 백김치⑨/깍두기⑨		쌀밥 소고기양팟국⑤⑥⑯ 동그랑땡①⑤⑥⑩ 팽이버섯무침⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨	
열량/단백질	266/13	414/20	218/12	335/18	199/11	311/18	185/7	279/10	236/10	363/16	271/13	421/20
일자	29일(월)		30일(화)									
저 녁	쌀밥 된장찌개⑤⑥ 치즈달걀말이①②⑤ 미나리나물⑤⑥ 백김치⑨/깍두기⑨		보리밥 콩나물국⑤⑥ 동태살전①⑤⑥ 시금치참깨가루무침⑤⑥ 백김치⑨/배추김치⑨									
열량/단백질	259/11	400/17	198/11	309/18								

*** 알레르기 유발식품 표시제**

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게
⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두
⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴,전복,홍합 포함) ⑲잣

* 영양사 : 임은혜
* 식단 유형 : ㉮ 시간연장형, 1~2세, 3~5세 식단
* 1~2세는 백김치, 3~5세는 배추김치를 제공함

1~2세	3~5세
259/11	400/17
198/11	309/18

원산지 표시	쌀류	배추김치(백김치)		콩	돼지고기	닭고기	오리고기	소고기 (볶음·조림류)		소고기 (국·죽류)	
	국내산	배추	고춧가루	두부류	국내산	국내산	국내산	국내산	한우	국내산	한우
		국내산	국내산	국내산							
	수산물			참치캔	생선가스	떡갈비		맛살	동그랑땡		
	고등어	동태	오징어	다랑어	명태·동태	돼지고기	소고기	명태	돼지고기		
	국내산	외국산	국내산	원양산	외국산	국내신	국내산	외국산	국내산		