

(오전죽식형 만1~2세_수산물대체)

공립태영어린이집

날짜	1(수)	2(목)	3(금)	4(토)
오전간식	<7월 제철 식품> > 옥수수, 감자, 부추, 양상추, 애호박, 오이, 나트리버섯, 근대, 취나물, 무, 블루베리, 수박, 복숭아, 참외, 임연수 ※ 과일류·행류·유제품 은 사실에서 제공하는 구체적인 메뉴명으로 수정하신 후 사용 해주세요. 예) 과일(사과), 행류(단팥빵), 유제품(요구르트) ※ 추가메뉴(매뉴) 대체메뉴(대체) 희망하지않는 사실은 식단에서 삭제하여 사용하기 바랍니다. ※ 금요일 오후간식이 제공되는 날에는 음료를 추가 제공 권장드립니다. (예) 애플사 보자 우유			
점심	근대죽 5,6	당근죽 5,6	노른자애호박죽 1,5,6	오미자&우유2
오후간식	달걀비빔밥 5,6,15 미소국 5,6 양배추사과샐러드&드레싱 1,2,5,6 각두기9 (+요구르트2)	자조밥 감자국 5,6 간장제육볶음 5,6,10 애호박나물 5,6 배추김치9	백미밥 근대된장국 5,6 떡갈비양파구이 5,6,10,16 잔멸치조림 5,6 배추김치9	멸두비빔밥 5,6,9 실파장국 5,6 배추김치9
열량(kcal)	402(+27)	429	441	212
단백질(g)	16(+1)	17	17	6
날짜	6(월)	7(화)	8(수)	9(목) ♥생일잔치♥
오전간식	두부 김죽 5,6	브로콜리죽 5,6	달걀콩나물죽 5,6,15	무 배죽
점심	백미밥 쇠고기국수 5,6,16 달걀장조림 1,5,6 청경채나물 5,6 각두기9	기장밥 시금치국수 5,6 달동국 5,6,15 오이무침 5,6 배추김치9	돈육소보로비빔밥 5,6,10 팽이맑은국 5,6 지조수육 2,5,6 각두기9 (+사과주스)	수수밥 미역국 5,6 치킨니겟 1,5,6,15 잔채 5,6 배추김치9
오후간식	햄치즈샌드위치 1,2,5,6,10,15,16&우유2	수박&우유2	찐고구마&우유2	생일케이크 1,2,5,6 &우유2
열량(kcal)	465	414	436(+32)	464
단백질(g)	20	16	20(+1)	15
날짜	10(월)	11(화)	12(수)	13(목)
오전간식	노른자죽 1,5,6	버섯죽 5,6	두부애호박죽 5,6	삼색채소죽 5,6
점심	백미밥 애호박맑은국 5,6 돈갈비구이 5,6,10 알배추나물 5,6 각두기9	자조밥 미역국 5,6 달걀숙주볶음 5,6,15 가지나물 5,6 배추김치9	백미밥 순살명양장비빔밥 5,6,16 도토리묵구이 무침 5,6 각두기9 (+요구르트2)	기장밥 멸두원장국 5,6 달걀찜 1,5,6 불어묵볶음 5,6 배추김치9
오후간식	소보로탕 1,2,5,6 &우유2	바나나&우유2	찐감자&우유2	8다진유부주먹밥 5,6
열량(kcal)	466	399	442(+27)	439
단백질(g)	17	16	14(+1)	13
날짜	20(월)	21(화)	22(수) ❗새끼의 날❗	23(목) ♥새끼의 날♥
오전간식	시금치국수 5,6	노른자파프리카죽 1,5,6	달걀무죽 5,6,15	멸갈이죽 5,6
점심	백미밥 활갯국 5,6 달걀새우이쪄림 5,6,15 멸갈이나물 5,6 각두기9	흑미밥 순두부백탕 1,5,6,9 쇠고기오이조림 5,6,16 근대된장 무침 5,6 배추김치9	돈육카레라이스 2,5,6,10,12,16,18 준권튀김 5,6 양상추샐러드&드레싱 1,2,5,6 각두기9 (+표도주스)	기장밥 시금치된장국 5,6 훈제오리갈비구이 5,6 노트리버섯나물 5,6 배추김치9
오후간식	프렌치토스트 1,2,5,6 &우유2	수박&우유2	시리얼 5,6 &우유2	망고라떼 2 (망고요거트스무디)
열량(kcal)	461	390	469(+32)	401
단백질(g)	21	20	12(+1)	14
날짜	27(월)	28(화)	29(수)	30(목)
오전간식	달걀양파죽 5,6,15	잡쌀 김죽 5,6	쇠고기배추죽 5,6,16	고구마죽
점심	백미밥 배추된장국 5,6 돼지고기소스육&양념 5,6,10 깃잎순나물 5,6 각두기9	수수밥 두부야육죽 5,6 채소말갈볶음 1,5,6 콩나물무침 5,6 배추김치9	백미밥 윤부장국 5,6 분개소&소스 1,5,6,10,12,16 새콤무성채 5,6 각두기9 (+요구르트2)	자조밥 안매운달걀계란 5,6,15 어묵양파조림 5,6 상추무침 5,6 배추김치9
오후간식	머핀 1,2,5,6 &우유2	수박&우유2	전육수수&우유2	전도복숭아 1,2 &간과구이(상비법)국수 5,6
열량(kcal)	404	391	436(+42)	463
단백질(g)	16	14	17(+1)	16
날짜	31(월)	1(화)	2(수)	3(목)
오전간식	달걀양파죽 5,6,15	잡쌀 김죽 5,6	쇠고기배추죽 5,6,16	고구마죽
점심	백미밥 배추된장국 5,6 돼지고기소스육&양념 5,6,10 깃잎순나물 5,6 각두기9	수수밥 두부야육죽 5,6 채소말갈볶음 1,5,6 콩나물무침 5,6 배추김치9	백미밥 윤부장국 5,6 분개소&소스 1,5,6,10,12,16 새콤무성채 5,6 각두기9 (+요구르트2)	자조밥 안매운달걀계란 5,6,15 어묵양파조림 5,6 상추무침 5,6 배추김치9
오후간식	머핀 1,2,5,6 &우유2	수박&우유2	전육수수&우유2	전도복숭아 1,2 &간과구이(상비법)국수 5,6
열량(kcal)	404	391	436(+42)	463
단백질(g)	16	14	17(+1)	16

원산지

쌀, 잡쌀, 흑미, 현미

발

국내산

콩

두부, 비지

배추

국내산

배추김치

고춧가루

쇠고기

국내산

육류

돼지고기

국내산

수산물

오징어

고등어

국내산

치킨너겟(생일식단)

먹갈비

햄(샌드위치용)

돈까스

어묵

치킨너겟(생일식단)

먹갈비

햄(샌드위치용)

돈까스

어묵

치킨너겟(생일식단)

먹갈비

햄(샌드위치용)

돈까스

어묵

치킨너겟(생일식단)

먹갈비

햄(샌드위치용)

돈까스

어묵

원산지

쌀, 잡쌀, 흑미, 현미

발

국내산

콩

두부, 비지

배추

국내산

배추김치

작성자: 어린이급식팀



공리테역어리이집

공립태영어린이집

원산지	쌀, 잡곡, 흑미, 현미			콩		배추김치		육류				수산물	
	밥	죽	누룽지	두부, 비지	배추	고춧가루	쇠고기	돼지고기	닭고기	오리고기	명태·동태	오징어	고등어
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산·한우	국내산	국내산	국내산	러시아산	국내산	국내산
	식육·어육가공품												
표	치킨니켓(생일식단)			떡갈비		염(샌드위치용)				돈까스		어묵(햇바/불어묵/어묵)	
시	돼지고기: 국내산	쇠고기: 호주산 돼지고기: 국내산			돼지고기: 국내산 돼지고기: 국내산		돼지고기: 국내산		돼지고기: 국내산		연육		
알레르기	①난류 ②우유 ③대밀 ④땅콩 ⑤대두 식염 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호주 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조각류(굴·홍합·전복 등) ⑲젓 ※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산성화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물과 형태·대부분 식품에 포함되어 있습니다.												
유발식품	①가래, ②피상하이라리산 가루 및 소스류는 사용하는 제품에 따라 우유, 토마토, 닭고기, 소고기 등이 포함되어 있으므로, 식단표 확인 후 추가로 사용되는 식재료는 알레르기 반응을 별도로 확인하여 표기 후 제공해주시기 바랍니다.												

알레르기 유발식품
①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴·문蛤·전복 등) ⑳ 잣
※ 아황산류는 표백제, 보습제, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 다량의 식품에 포함되어 있습니다.
※ 까리, 짜짜와 별도로 소금 및 소금은 사용하는 제품에 따라 우유, 토마토, 닭고기, 소고기 등이 포함되어 있으므로 확인 후 그의 추가로 사용되는 식재료는 알레르기 반응을 일으킬 수 있는 경우 주 재공해주의가 바랍니다.

작성자: 어린이급식팀



(야간연장형 만1~2세 수산물대체)



영주시
어린이·사회복지급식관리지원센터
Children's Social Welfare Meal Management Support Center

공립태 영어린이집

원산지	쌀, 찰쌀, 흑미, 현미				콩	배추김치				육류			
	밥	죽	누룽지		두부, 비지	배추	고춧가루	쇠고기	돼지고기	닭고기	오리고기		
	국내산	국·내·산	국·내·산	국·내·산	국·내·산	국·내·산	국·내·산	국·내·산·한우	국·내·산	국·내·산	국·내·산		
지표	수산물				식용·여유가공품								
시	명태·동태				고등어	미트볼				어묵			
	러시아산					국·내·산	쇠고기: 호주산 돼지고기: 국·내·산			연육			
알레르기 유발식품	①난류 ②우유 ③계란 ④명품 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭조식 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴·문蛤·전복 등) ⑳참깨 ※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다. ※ 카레·파스타·허리라이스·가루 및 소스류는 사용하는 제품에 따라 우유, 토마토, 닭고기, 소고기 등이 포함되어 있으므로, 식단표 확인 후 그의 추가로 사용되는 식재료는 알레르기 해를 별도로 확인하여 표기 후 제공해주시기 바랍니다.												

알레르기 유발식품

①난류 ②우유 ③계란 ④밀 ⑤콩 ⑥돼지고기 ⑦계 ⑧새우 ⑨참치 ⑩송어 ⑪참돔 ⑫아미노산 ⑬감 ⑭복숭아 ⑮딸기 ⑯오징어 ⑰조각가래떡(점착 식품) ⑱자른 ⑲야채는 브로콜리, 토마토, 순대(쌀) 등 육적으로 사용하는 식품중가래떡, 순대, 다부류 식품에 포함되어 있습니다.

※ 갈라짜장, 야채로이스, 가루 및 소스는 사용하는 재품에 따라 우유, 토마토, 닭고기, 소고기 등이 포함되어 있으므로, 식단표 확인 후 고기의 추가로 사용되는 식재료는 알레르기는 여부를 별도로 확인하여 표기해 채 제공해주시기 바랍니다.