

8 월 식단표

(오전죽식형 만1~2세_수산물대체)

날짜	31(월)					1(토)																				
오전간식	두부부추죽5,6					사과&우유2																				
점심	백미밥 쇠고기뭇국5,6,16 달걀짜장볶음 2,5,6,12,15,16,18 숙주나물5,6 배추김치9					김밥속볶음밥 1,5,6,10,15,16 실파장국5,6 배추김치9																				
오후간식	사과잼샌드위치1,2,5,6 &우유2																									
열량(kcal)	458					312																				
단백질(g)	20					11																				
날짜	3(월)	4(화)	5(수)	6(목)	7(금)	8(토)																				
오전간식	고구마죽5,6	근대죽5,6	쇠고기시금치죽5,6,16	달걀버섯죽5,6,15	잡쌀노른자죽1,5,6	사과&우유2																				
점심	백미밥 시금치된장국5,6 버섯돈불고기5,6,10 브로콜리무침5,6 배추김치9	흑미밥 말은콩나물국5,6 두부양념조림5,6 잔멸치볶음5,6 배추김치9	달걀채소볶음밥1,5,6 미소장국5,6 동그랑땡5,6,10 배추김치9	기장밥 무채국5,6 목살채소구이5,6,10 근대나물5,6 배추김치9	백미밥 된장찌개5,6 훈제오리볶음5,6 노각무침5,6 배추김치9	삼색나물비빔밥5,6 (+송송) 배추김치9																				
오후간식	핫케이크1,2,5,6 &우유2	바나나&우유2	찐감자 &우유2	수박화채2	참외 &소보로빵1,2,4,5,6																					
열량(kcal)	439	416(+68)	394(+32)	393	410	252(+38)																				
단백질(g)	19	16(+3)	16(+1)	15	12	8(+1)																				
날짜	10(월)	11(화)	12(수) ♥세계의맛♥	13(목)	14(금)-말복-	15(토)-광복절-																				
오전간식	단호박죽	달걀김죽5,6,15	삼색채소죽5,6	브로콜리스프2,5,6,15,16	두부얼갈이죽5,6																					
점심	백미밥 쇠고기당면국5,6,16 달걀말이1,5,6 무배생채5,6 배추김치9	차조밥 얼갈이국5,6 돈사태조림5,6,10 참나물무침5,6 각두기9	백미밥 두부미소국5,6 치킨까스&소스 1,5,6,12,15,16 카프레제2,5,6,12 (토마토치즈샐러드) 배추김치9	수수밥 근대된장국5,6 쇠고기양파볶음5,6,16 청경채나물5,6 각두기9	백미밥 달걀탕5,6,15 감자조림5,6 김구이5 배추김치9																					
오후간식	후레쉬번1,2,5,6 &우유2	사과&우유2	찐단호박 &우유2	포도 &삶은달걀1&보리차	*토마토냉국수5,6,12																					
열량(kcal)	455	404(+99)	428(+27)	395or400	396																					
단백질(g)	16	19(+3)	20(+1)	16or15	15																					
날짜	17(월)-대체휴일-	18(화)	19(수)-국없는날-	20(목)	21(금)	22(토)																				
오전간식		두부애호박죽5,6	버섯죽5,6	쇠고기콩나물죽5,6,16	감자죽5,6	토마토&우유2																				
점심		기장밥 돌깨미역국5,6 쇠고기피망볶음5,6,16 콩나물무침5,6 배추김치9	하이라이스 2,5,6,5,10,15,16,18 미트볼구이5,6,10 블루베리양상추샐러드 &드레싱1,2,5,6 배추김치9	차조밥 *버섯국5,6 안동찜닭5,6,15 열무나물5,6 배추김치9	백미밥 미역국5,6 돈까스1,5,6,10,12,16 잡채5,6 배추김치9	쇠고기무밥&양념장 5,6,16 (+송송) 배추김치9																				
오후간식		수박&우유2	시리얼5,6 &우유2	포도&애호박전5,6	미니바나나케이크 &우유2																					
열량(kcal)		398(+25)	420(+32)	393	409	274(+38)																				
단백질(g)		16(+1)	14(+1)	17	12	10(+1)																				
날짜	24(월)	25(화)	26(수)	27(목)	28(금)	29(토)																				
오전간식	쇠고기가지죽5,6,16	당근죽5,6	두부양배추죽5,6	아욱죽5,6	잡쌀시금치죽5,6	바나나&우유2																				
점심	백미밥 아욱된장국5,6 안대운마파두부5,6 콩나물무침5,6 배추김치9	수수밥 복엇국5,6 메추리알채볶음1,5,6,12 시금치나물5,6 배추김치9	다진돈육가지덮밥5,6,10 팽이장국5,6 볼어묵조림5,6 배추김치9	기장밥 부추달걀국1,5,6 쇠고기청경채볶음5,6,16 청포묵김무침5,6 배추김치9	백미밥 애호박된장국5,6 오리불고기5,6 상추무침5,6 각두기9	돈육양배추덮밥5,6,10 다시마양파국5,6 각두기9																				
오후간식	롤케이크1,2,5,6 &우유2	멜론&우유2	찐고구마&우유2	복숭아 &감자범벅&닝행샌드 1,2,5,6	*핫도그1,2,5,6,10 &과일케이크1,2,5,6																					
열량(kcal)	446	435(+68)	413(+27)	424	459	310																				
단백질(g)	16	17(+3)	14(+1)	14	13	12																				
원산지표시	쌀, 찰쌀, 흑미, 현미												콩		배추김치		육류		수산물							
	밥		죽		누룽지		두부,비지		배추		고춧가루		쇠고기		돼지고기		닭고기		오리고기		형태,동태		오징어		고등어	
	국내산		국내산		국내산		국내산		국내산		국내산		국내산-한우		국내산		국내산		국내산		국내산		국내산		국내산	
	식육·어육가공품																									
표시	치킨너겟(생일식단)				햄(볶음밥용)				동그랑땡				치킨까스				미트볼				볼어묵/어묵					
	닭고기:국내산				돼지고기:국내산 닭고기:국내산				돼지고기:국내산 두부:국내산				닭고기:국내산				돼지고기:국내산 쇠고기:국내산-한우				연육일경우제외					
알레르기 유발식품	①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴,홍합,전복 등) ⑳잔 ※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다. ※ 카레, 짜장, 하이라이스 가루 및 소스류는 사용하는 제품에 따라 우유, 토마토, 닭고기, 소고기 등이 포함되어 있으므로, 식단표 확인 후 그외 추가로 사용되는 식재료는 알레르기 번호를 별도로 확인하여 표기 후 제공해주시기 바랍니다.																									



8 월 식단표

(야간연장형 만1~2세_수산물대체)



날짜	3(월)	4(화)	5(수)	6(목)	7(금)					
저녁	돈육브로콜리볶음밥 5,6,10 버섯국5,6 시금치나물5,6 배추김치9	백미밥 두부장국5,6 쇠고기당근볶음5,6,16 콩나물무침5,6 배추김치9	백미밥 안매운부대찌개 1,2,5,6,9,10,15,16 채소달걀찜1,5,6 콘샐러드1,5 배추김치9	기장밥 근대된장국5,6 쇠고기장독떡이5,6,16 무생채5,6 배추김치9	백미밥 미역국5,6 안매운닭볶음탕 5,6,16 숙주나물5,6 배추김치9					
열량(kcal)	251(+27)	216	246	224	216					
단백질(g)	12(+1)	11	8	9	10					
날짜	10(월)	11(화)	12(수)	13(목)	14(금)-말복-					
저녁	쇠고기잡채덮밥5,6,16 복쌈국5,6 배추나물5,6 깍두기9	차조밥 순살감자탕5,6,10 어묵볶음5,6 호박나물5,6 배추김치9	백미밥 달걀판국1,5,6 들기름두부구이&양념장 5,6 얼갈이된장무침5,6 깍두기9	수수밥 쇠고기뭇국5,6,16 닭살브로콜리볶음 5,6,15 근대나물5,6 깍두기9	백미밥 팽이장국5,6 돈육청경채조림 5,6,10 감자채볶음5,6 배추김치9					
열량(kcal)	256(+40)	232	211	231	231					
단백질(g)	9(+1)	10	9	12	9					
날짜	17(월)-대체휴일-	18(화)	19(수)	20(목)	21(금)					
저녁		기장밥 콩나물국5,6 두부완자전5,6 미역초무침5,6 배추김치9	백미밥 쇠고기배춧국5,6,16 달걀장조림1,5,6 오이나물5,6 배추김치9	차조밥 얼무된장국5,6 닭다리살스테이크&소스 5,6,10,12,15,16,18 잔멸치볶음5,6 배추김치9	백미밥 감자국5,6 *동그랑땡1,5,6,10 버섯나물5,6 배추김치9					
열량(kcal)		211	245	228	239					
단백질(g)		8	11	14	7					
날짜	24(월)	25(화)	26(수)	27(목)	28(금)					
저녁	카레라이스 2,5,6,12,16,18 두부맑은국5,6 아욱나물5,6 배추김치9	수수밥 시금치된장국5,6 고구마닭갈비5,6,15 양배추볶음5,6 깍두기9	백미밥 어묵국5,6 스크램블에그1,5,6 가지참깨무침5,6 배추김치9	기장밥 청경채된장국5,6 쇠고기장조림5,6,16 애호박나물5,6 배추김치9	백미밥 유부맑은국5,6 미니돈까스1,5,6,10 무나물5,6 배추김치9					
열량(kcal)	252(+40)	243	220	205	238					
단백질(g)	11(+1)	12	8	10	7					
날짜	31(월)									
저녁	닭고기장조림 5,6,15 숙주된장국5,6 부추전5,6 배추김치9									
열량(kcal)	277(+27)									
단백질(g)	13(+1)									
원산지	쌀 찹쌀 흑미 현미			콩	배추김치		육류			
산지표시	밥	죽	누룽지	두부,비지	배추	고춧가루	쇠고기	돼지고기	닭고기	오리고기
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산-한우	국내산	국내산	국내산
표시	수산물									
	식육·어육가공품									
표시	명태·동태		두부완자전	미니돈까스	햄		소시지	동그랑땡		어묵
	국내산		두부:국내산 돼지고기:국내산	돼지고기:국내산	돼지고기:국내산 닭고기:국내산	돼지고기:국내산 닭고기:국내산	돼지고기:국내산 닭고기:국내산	두부:국내산 돼지고기:국내산	연육 일경우 제외	
알레르기 유발식품	①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴·홍합·전복 등) ⑳잔 ※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다. ※ 카레·짜장·하이라이스 가루 및 소스류는 사용하는 제품에 따라 우유, 토마토, 닭고기, 소고기 등이 포함되어 있으므로, 식단표 확인 후 그외 추가로 사용되는 식재료는 알레르기 번호를 별도로 확인하여 표기 후 제공해주시기 바랍니다.									

*변경된 표시(양주시어린이사회복지급식관리지원센터 감수확인받음)