



		1 [화]	2 [수]	3 [목]	4 [금]
오전간식		연두부죽 ⑤	◆키위 &당근죽	감자죽	◆자른포도 &마시는요거트
점심		수수밥 달걀등뼈닭곰탕 ⑮ 부추호박전 ⑤⑥ 새송이버섯볶음 ⑤ 자른깍두기 ⑨	백미밥 들깨미역국 ⑤⑥ 오징어간장볶음 ⑤⑥⑦ 시금치나물 ⑤⑥ 자른깍두기 ⑨	기장밥 어묵탕 ⑤⑥ 돼지고기족자름 ⑤⑥⑩⑫ 실치볶음 ⑤⑥ 자른배추김치 ⑨	차조밥 수제비국 ⑤⑥ 쇠고기장독목이 ⑤⑥⑬ 가지나물 ⑤⑥ 자른배추김치 ⑨
오후간식		미니과과 ①②⑤⑥ +유기농우유 ②	구운달걀 ①+두유 ②	후리가케주먹밥 ⑤⑥ & 매실효소	로제스파게티 ②⑤⑥⑫⑬ ⑬⑭
열량/단백질		476.2/17.9	377.8/18.9	559.8/27.5	537.9/16.5
	7 [월]	8 [화]	9 [수]저탄소 초록급식	10 [목]	11 [금]
오전간식	◆방울토마토 ⑫ & 전복죽 ⑮	콩나물죽 ⑤⑥	◆복숭아 ⑪ & 미숫가루 ②	미역죽 ⑤⑥	애호박죽
점심	수수밥 돼지고기김치찌개 ⑤⑥⑨⑩ 메추리알장조림 ①⑤⑥ 어묵볶음 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	백미밥 복어묵국 ⑤⑥ 두부데리야끼조림 ⑤⑥ 오이무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	차조밥 근대된장국 ⑤⑥ 감자채볶음 얼갈이 무침 배추김치 ⑨	차조밥 안매운육개장 ⑤⑥⑬ 삼치구이 ⑤⑥ 깻잎나물 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	기장밥 감자양파국 ⑤⑥ 돈육불고기 ⑤⑥⑩ 양배추나물 ⑤⑥ 깍두기 ⑨
오후간식	모닝빵&딸기잼 ①②⑤⑥ +유기농우유 ②	해물파전 ①⑤⑥⑨⑫⑬	찐단호박&오미자효소	◆찐고구마 ⑤ & 두유 ②	씨리얼+우유 ②
열량/단백질	475.7/17.7	442.3/19.9	361.9/10.4	479/15.4	431.9/15.3
	14 [월]	15 [화]	16 [수]	17 [목]	18 [금]
오전간식	단호박죽	브로콜리양파죽	◆키위 & 평촌요그르트 ②	누룽지죽	◆사과 & 치즈 ②
점심	수수밥 새우살맑은국 ⑨ 돈까스+소스 ①⑤⑥⑩⑫⑬ 콩나물무침 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	기장밥 안매운순두부찌개 ①⑤ 수육 ⑩ 비름나물무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	차조밥 아욱맑은국 ⑤⑥ 달걀우엉조림 ⑤⑥⑬ 멸치볶음 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	백미밥 백짬뽕국 ⑤⑦⑫⑬ 연양식불고기 ⑤⑥⑬ 감자채볶음 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	기장밥 두부된장국 ⑤⑥ 고등어엿장구이 ⑤⑥⑦ 애호박나물 ⑤⑥ 배추김치 ⑨
오후간식	◆바나나+우유 ②	모듬어묵탕 ⑤⑥	프렌치토스트 ①②⑤⑥ +우유 ②	메추리알짜장볶음 ①⑤⑥	잔치국수 ⑥
열량/단백질	499.2/22.7	435.3/24.8	509.5/26.5	428.9/21.9	448.2/15.3
	21 [월]	22 [화]	23 [수]저탄소 초록급식	24 [목]	25 [금]
오전간식	쇠고기채소죽 ⑬	조개살죽 ⑤⑥⑮	◆멜론 & 지리멸치		
점심	백미밥 감자미역국 ⑤⑥ 간장닭갈비 ⑤⑥⑮ 무나물 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	기장밥 팽이버섯된장국 ⑤⑥ 등그랑땡전 ①⑤⑥⑩ 파프리카잡채 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	수수밥 복어국 ⑤⑥ 자른메추리알장조림 ① 숙주나물무침 배추김치 ⑨		추석
오후간식	◆포도+떠먹는요구르트 ②	◆찐감자 & 감귤주스	유과 ①②⑤⑥+식혜		
열량/단백질	402.7/14.7	392.4/14.5	413/19.4		
	28 [월]	29 [화]	30 [수] [생일식단]		
오전간식	◆사과 & 들깨죽	채소죽	◆바나나		
점심	기장밥 느타리버섯맑은국 ⑤⑥ 훈제오리야채볶음 연근조림 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	수수밥 아욱된장국 ⑤⑥ 후르츠탕수육 ①⑤⑥⑩⑫ 브로콜리참깨무침 배추김치 ⑨	백미밥 쇠고기미역국 ⑤⑥⑬ 치킨너겟 ①⑤⑥⑫⑬ 감자오이샐러드 ①⑤ 배추김치 ⑨		
오후간식	단팥빵 ①②⑥+우유 ②	잔멸치주먹밥 ⑤	틀케이크 ①②⑤⑥ & 유기농우유 ②		
열량/단백질	453.3/15	430.4/14.8	429.7/14		
알레르기 유발식품	① 난류 ② 우유 ③ 메밀 ④ 땅콩 ⑤ 대두 ⑥ 밀 ⑦ 고등어 ⑧ 게 ⑨ 새우 ⑩ 돼지고기 ⑪ 복숭아 ⑫ 토마토 ⑬ 아황산류 ⑭ 호두 ⑮ 닭고기 ⑯ 쇠고기 ⑰ 오징어 ⑱ 조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲ 잣 ※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.				

- 영유아에게 배식 시 주찬 및 부찬, 국 건더기, 김치류, 간식류의 크기를 씹기 편하고 기도가 막히지 않도록 잘게 잘라서 제공합니다.
- 자연 간식으로 제공되는 과일류는 날씨 및 식재료 수급 상황에 따라 다른 제철 과일로 변경되어 제공될 수 있습니다.

원산지표기	쌀			콩		배추김치		육류		
	밥	죽	누룽지	두부	순두부	배추	고춧가루	돼지고기	닭고기	소고기
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산 ☑ 한우 □ 옥우 □ 젖소
	수산물							식육가공품		
	오징어 간장볶음	해물파전	백짬뽕국	고등어 엿장구이	흰살생선전			훈제오리야채볶음		
	오징어	오징어	오징어	고등어	명태			오리고기		
	국내산	국내산	국내산	국내산	외국산	산	산	국내산		산



		1 [화]	2 [수]	3 [목]	4 [금]
오전간식		연두부죽 ⑤	기위 & 당근죽	감자죽	자른포도 & 마시는요거트
점심		수수밥 달걀등복달걀곰탕 ⑮ 부추호박전 ⑤⑥ 새송이버섯볶음 ⑤ 자른깍두기 ⑨	백미밥 들깨미역국 ⑤⑥ 오징어간장볶음 ⑤⑥⑰ 시금치나물 ⑤⑥ 자른깍두기 ⑨	기장밥 어묵탕 ⑤⑥ 돼지고기볶음 ⑤⑥⑩⑫ 실치볶음 ⑤⑥ 자른배추김치 ⑨	차조밥 수제비국 ⑤⑥ 쇠고기장독떡이 ⑤⑥⑱ 가지나물 ⑤⑥ 자른배추김치 ⑨
오후간식		미니과과 ①②⑤⑥ +유기농우유 ②	구운달걀 ①+두유 ②	후리가케주먹밥 ⑤⑥&매실 효소	로제스파게티 ②⑤⑥⑫⑮ ⑬⑱
열량/단백질		680.3/25.6	600.4/24.4	799.8/39.2	591.4/20.2
		7 [월]	9 [수]저탄소-Day	10 [목]	11 [금]
오전간식	방울토마토 ⑫&전복죽 ⑮	콩나물죽 ⑤⑥	복숭아 ⑪&미숫가루 ②	미역죽 ⑤⑥	애호박죽
점심	수수밥 돼지고기김치찌개 ⑤⑥⑨⑩ 메추리알장조림 ①⑤⑥ 어묵볶음 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	백미밥 복어국 ⑤⑥ 두부데리야끼조림 ⑤⑥ 오이무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	차조밥 근대된장국 ⑤⑥ 감자채볶음 얼갈이 무침 배추김치 ⑨	차조밥 안매운육개장 ⑤⑥⑱ 삼치구이 ⑤⑥ 깨잎나물 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	기장밥 감자양파국 ⑤⑥ 돈육불고기 ⑤⑥⑩ 양배추숙쌈+쌈장 ⑤⑥ 깍두기 ⑨
오후간식	모닝빵&딸기잼 ①②⑤⑥ +유기농 우유 ②	해물파전 ①⑤⑥⑨⑰	찐단호박&오미자효소	찐고구마 ⑤&두유 ②	씨리얼+우유 ②
열량/단백질		621.7/23.5	643.4/29.2	615.9/20.9	684.2/22
		14 [월]	15 [화]	16 [수]	17 [목]
오전간식		단호박죽	브로콜리양파죽	기위&평촌요그르트 ②	누룽지죽
점심	수수밥 새우살맑은국 ⑨ 돈까스+소스 ①⑤⑥⑩⑫⑮ 콩나물무침 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	기장밥 안매운순두부찌개 ①⑤ 수육 ⑩ 비름나물무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	차조밥 아욱맑은국 ⑤⑥ 달걀우엉조림 ⑤⑥⑮ 아몬드멸치볶음 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	백미밥 백짬뽕국 ⑤⑦⑱ 연양식불고기 ⑤⑥⑱ 감자채볶음 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	기장밥 두부된장국 ⑤⑥ 고등어엿장구이 ⑤⑥⑦ 애호박나물 ⑤⑥ 배추김치 ⑨
오후간식	바나나+우유 ②	모듬어묵탕 ⑤⑥	프렌치토스트 ①②⑤⑥ +우유 ②	메추리알짜장볶음 ①⑤⑥	잔치국수 ⑥
열량/단백질		702.3/30.1	621.9/35.4	680.3/36.1	612.7/31.3
		21 [월]	22 [화]	23 [수]저탄소-Day	24 [목]
오전간식		쇠고기채소죽 ⑮	조개살죽 ⑤⑥⑱	멜론 & 지리멸치	
점심	백미밥 감자미역국 ⑤⑥ 간장닭갈비 ⑤⑥⑮ 무나물 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	기장밥 팽이버섯된장국 ⑤⑥ 동그랑땡전 ①⑤⑥⑩ 파프리카잡채 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	수수밥 복어국 ⑤⑥ 자른메추리알장조림 ① 숙주나물무침 배추김치 ⑨		추석
오후간식	포도+떠먹는요구르트 ②	찐감자 & 감글주스	송편+식혜		
열량/단백질		616.4/25.1	560.6/20.7	689.7/32.4	
		28 [월]	29 [화]	30 [수] [생일식단]	
오전간식		사과&들깨죽	채소죽	바나나	
점심	기장밥 느타리버섯맑은국 ⑤⑥ 훈제오리야채볶음 연근조림 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	수수밥 아욱된장국 ⑤⑥ 후르츠탕수육 ①⑤⑥⑩⑫ 브로콜리참깨무침 배추김치 ⑨	백미밥 쇠고기미역국 ⑤⑥⑱ 치킨넵트 ①⑤⑥⑫⑮ 감자오이샐러드 ①⑤ 배추김치 ⑨		
오후간식	단팥빵 ①②⑥+우유 ②	잔멸치주먹밥 ⑤	롤케이크 ①②⑤⑥& 유기농우유 ②		
열량/단백질		645.6/21.1	614.9/21.2	673.3/23.8	
알레르기 유발식품	① 난류 ② 우유 ③ 메밀 ④ 땅콩 ⑤ 대두 ⑥ 밀 ⑦ 고등어 ⑧ 게 ⑨ 새우 ⑩ 돼지고기 ⑪ 복숭아 ⑫ 토마토 ⑬ 아황산류 ⑭ 호두 ⑮ 달고기 ⑯ 쇠고기 ⑰ 오징어 ⑱ 조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑳ 잣 ※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.				

* 영유아에게 배식 시 주찬 및 부찬, 국 건더기, 김치류, 간식류의 크기를 씹기 편하고 기도가 막히지 않도록 잘게 잘라서 제공합니다.

* 자연 간식으로 제공되는 과일류는 날씨 및 식재료 수급 상황에 따라 다른 제철 과일로 변경되어 제공될 수 있습니다.

원 산 지 표 기	쌀			콩		배추김치		육류		
	밥	죽	누룽지	두부	순두부	배추	고춧가루	돼지고기	닭고기	소고기
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	
	수산물								국내산 ☑ 한우☐ 육우☐ 젓소	
	오징어 간장볶음	해물파전	백짬뽕국	고등어 엿장구이	흰살생선전			훈제오리 야채볶음		식육가공품
	오징어	오징어	오징어	고등어	명태			오리고기		
	국내산	국내산	국내산	국내산	외국산	산	산	국내산	산	산



2026년 9월 식단표

시간 연장형



지웰푸르지오 라운어린이집

		1 [화]	2 [수]	3 [목]	4 [금]
저녁		차조밥 달걀양파국 ① 소세지채소볶음 ⑤⑥⑩⑫ ⑮⑯ 궁채나물 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	백미밥 얼갈이된장국 ⑤⑥ 안매운마파두부 ⑤⑥⑩ 오이나물 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	수수밥 건홍합맑은국 ⑮ 닭살참깨볶음 ⑤⑥⑮ 양배추나물 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	기장밥 안매운김치콩나물국 ⑤⑨ 고등어구이 ⑤⑦ 브로콜리무침 깍두기 ⑨
열량/단백질		358.9/12.5	339.9/12.1	370.2/24.1	351.7/16.5
	7 [월]	8 [화]	9 [수]	10 [목]	11 [금]
저녁	백미밥 갈비탕 ⑮ 등그랑땡전 ①⑤⑥⑩ 고사리나물 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	수수밥 썩갠된장국 ⑤⑥ 우삼겹숙주볶음 ⑤⑥ 건파래무침 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	기장밥 미역국 ⑤⑥ 두유닭살볶음 ⑤⑮ 청경채나물 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	백미밥 물만두국 ①⑤⑥⑩ 쇠고기장조림 ⑤⑥⑮ 무나물볶음 배추김치 ⑨	차조밥 대구살맑은국 ⑤⑥ 달걀찜 ① 상추무침 ⑤⑥ 깍두기 ⑨
열량/단백질	430.9/18.6	409.4/14.6	407.7/16.7	357/16.5	346.9/19.4
	14 [월]	15 [화]	16 [수]	17 [목]	18 [금]
저녁	기장밥 들기름무채국 ⑤⑥ 채소달걀말이 ①⑤ 감자조림 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	수수밥 숙주된장국 ⑤⑥ 쇠고기표고버섯볶음 ⑤⑥ 도토리묵무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	백미밥 다시마양파국 ⑤⑥⑨ 돈사태찜 ⑤⑥⑩ 김자반 ⑤ 깍두기 ⑨	차조밥 설렁탕 ⑮ 너비아니구이 ⑤⑥⑮ 양배추초절임 깍두기 ⑨	수수밥 우동국물 ⑤⑥ 찜닭 ⑤⑥⑮ 아욱나물무침 ⑤⑥ 깍두기 ⑨
열량/단백질	400.8/12.8	423.9/13.5	342.5/19	458.5/21.2	340/14.9
	21 [월]	22 [화]	23 [수]	24 [목]	25 [금] 추석
저녁	수수밥 꽃게살된장국 ⑤⑥⑧ 돈육양배추볶음 ⑤⑥⑩ 청포묵무침 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	차조밥 소고기탕국 ⑤⑥⑮ 메추리알장조림 ①⑤⑥ 배추나물무침 깍두기 ⑨	백미밥 뼈없는돈육감자탕 ⑤⑥⑩ 팽이버섯전 ①⑤ 시금치나물 ⑤⑥ 깍두기 ⑨		
열량/단백질	428.3/22.9	336.1/13.3	375.4/17.4		
	28 [월]	29 [화]	30 [수]		
저녁	차조밥 감자맑은국 ⑤⑥ 공치무조림 ⑤⑥ 오이나물 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	백미밥 소고기샤브국 ⑤⑥⑮ 닭살깻잎볶음 ⑤⑥⑮ 미역줄기무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	기장밥 부추달걀국 ① 함박스테이크 ①⑤⑥⑩ 가지나물 ⑤⑥ 깍두기 ⑨		
열량/단백질	351.1/12.9	402.6/23	330.4/14.5		
알레르기 유발식품	① 난류 ② 우유 ③ 메밀 ④ 땅콩 ⑤ 대두 ⑥ 밀 ⑦ 고등어 ⑧ 계 ⑨ 새우 ⑩ 돼지고기 ⑪ 복숭아 ⑫ 토마토 ⑬ 아황산류 ⑭ 호두 ⑮ 닭고기 ⑯ 쇠고기 ⑰ 오징어 ⑱ 조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲ 잣 ※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.				

- 영유아에게 배식 시 주찬 및 부찬, 국 건더기, 김치류, 간식류의 크기를 씹기 편하고 기도가 막히지 않도록 잘게 잘라서 제공합니다.
- 자연 간식으로 제공되는 과일류는 날씨 및 식재로 수급 상황에 따라 다른 제철 과일로 변경되어 제공될 수 있습니다.

원 산 지 표 기	쌀	콩		배추김치		육류			
	밥	두부	연두부	배추	고춧가루	돼지고기	닭고기	소고기	
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산 ☒ 한우 ☐ 육우 ☐ 젓소	
	수산물				식육가공품				
	고등어구이	꽃게살된장국		소세지채소볶음					
	고등어	꽃게		소세지(돼지고기)					
	국내산	외국산		산	국내산	산			산

식단 안내문

■ 식단의 구분 및 구성특징

영아 · 유아를 대상으로 한 식단을 작성하여 제공하며, 제공하는 식단의 종류 및 특징은 아래 표와 같습니다.

구분	영아기		유아기	
대상	영아(0세, 4~11개월)		유아(1~2세)	유아(3~5세)
종류	이유식		간식 및 일반식	
구성	이유식	초기	죽식형	오전 · 오후 간식 및 점심
		중기	일반형	오전 · 오후 간식 및 점심
		후기	시간연장형	저녁
연령별 특징	영아기 식단(이유식)		유아기 식단(1-2세, 3-5세)	
	- 영아의 생리적 특징, 섭식 발달 단계, 영양적 필요 및 알레르기 유무를 고려하여 식단을 구성합니다. - 이유 단계와 개별 발달 상황에 맞춰 이유식 및 간식의 급여 횟수를 조절함으로써, 영아의 1일 영양소 섭취 기준을 충족하도록 합니다. - 초기(4~5개월) : 미음형태의 유동식을 3~4일간 동일하게 제공해 식재료별 알레르기 유무를 확인합니다. - 중기(6~8개월) : 부드러운 죽 형태의 반고형식을 제공합니다. - 후기(9~11개월) : 무른 밥 형태의 고형식을 제공합니다. - 중 · 후기 이유식은 동일한 식재료를 사용하더라도, 영아의 발달에 맞춰 입자의 크기와 농도를 조절하여 조리합니다.		- 오전 간식은 메뉴의 특성에 따라 죽식형과 일반형으로 구성합니다. - 점심식사와 저녁식사는 기본적으로 '밥, 국, 주찬, 부찬, 김치'로 구성합니다. - 매주 토요일은 '일품요리, 국, 부찬, 김치' 형태의 일품식으로 식단을 구성합니다. - 간식은 오전 간식과 오후 간식으로 나누어 제공합니다. - 주 3회 이상 무기질과 비타민 등의 영양소 파괴를 최소화한 신선 간식(자연간식)을 제공합니다. 예) ◆사과, ◆편감자 등 1세 초기(12-15개월)의 유아는 발달상황에 따라 이유식 후기 식단을 사용하거나, 1세의 음식 조리보다 식재료 크기를 작게 조리하여 제공합니다.	

■ 식단의 영양 제공량

연령별 1일 에너지 및 영양소 권장섭취량	구분		제공식단 열량(Kcal) (오전 · 오후 간식 및 점심)	1일 에너지(kcal)	탄 : 단 : 지 에너지 구성비율(%)	단백질(g)
	영아	0~5개월	초기 25-30	500	-	10
		6~11개월	중기 60-70 후기 100-120	600	-	15
	유아	1~2세	390-440 (1일 에너지의 평균 45%)	900	50-65 : 10-20 : 20-35	20
		3~5세	600-680 (1일 에너지의 평균 46%)	1,400	50-65 : 10-20 : 15-30	25
	- 에너지는 연령별 필요추정량 적용 - 에너지 외 영양소는 권장섭취량을 급식계획 기준량으로 적용 - 권장섭취량 기준이 없어 충분섭취량 기준 적용 [참고] 2025 한국인 영양소 섭취기준(한국영양학회, 2025)					

■ 식품알레르기 표기 관리

「학교급식법」에 근거한 식품알레르기 유발물질 표기를 번호로 알레르기 정보를 제공합니다.

● 식품 알레르기 정보

- ① 난류 ② 우유 ③ 메밀 ④ 땅콩 ⑤ 대두 ⑥ 밀 ⑦ 고등어 ⑧ 계 ⑨ 새우 ⑩ 돼지고기 ⑪ 복숭아 ⑫ 토마토 ⑬ 아황산류 ⑭ 호두 ⑮ 닭고기 ⑯ 쇠고기 ⑰ 오징어 ⑱ 조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲ 잣
- 식품알레르기 유발식품 정보공지 강화로 인해 양념류(간장, 된장, 고추장), 콩기름에도 알레르기 유발물질을 표기합니다.
 - 이에 따라 아황산류에 대한 알레르기 유발 성분 역시 식단표에 명시하였습니다.
- (예시: 아황산류는 표백, 보존, 산화 방지를 목적으로 사용되는 식품첨가물로, 대다수의 가공식품에 포함되어 있습니다.)

■ 어린이 기호식품 품질인증



- '어린이 기호식품 품질인증'은 안전하고 영양을 고루 갖춘 식품에 대해 식품의약품안전처가 부여하는 인증입니다. 따라서 급식 제공 시 해당 품질인증 마크가 표시된 식품의 사용을 적극 권장합니다.
- '식품안전나라(foodsafetykorea.go.kr)' → 건강 · 영양 → 어린이 · 청소년 식생활 안전관리 → 어린이 기호식품 품질인증 → 품질인증식품 목록'에서 인증 제품을 확인하실 수 있습니다.

■ 식단 안내

- ◆ : 주 3회 자연 간식입니다.
- 파란색 글씨 : 유아연령(1-2세, 3-5세) 구분식단입니다. ■ 주황색 글씨 : 제철 식재료 메뉴입니다.
- 보라색 글씨 : 어린이집추가 제공식품으로 열량표시에서 제외됩니다.
- 저탄소 Day : 매월 마지막 주 수요일에 저탄소 식단이 제공됩니다. 저탄소 식단이란 많은 양의 탄소를 배출하는 육류를 최소화하고, 제철 채소와 과일을 활용한 식단입니다.
- 매월 생일 식단이 제공됩니다.
- 제철 식재료를 활용한 저탄소 그린 식단 레시피를 제공하고 있습니다. 조리법은 첨부된 레시피를 참고해 주시기 바랍니다.
- 식단표 메뉴 하단에 에너지 및 단백질 함량 정보를, 음식명 옆에는 식품 알레르기 유발 식품 정보를 번호로 표시하였습니다.
- 원산지 표시 대상 식품의 원산지는 식단표 하단에 명확하게 작성하여 주시기 바랍니다.
- 저염 급식 실천을 위해 매일 국의 염도를 측정하고 관련 일지에 기록해 주시기 바랍니다.
- 메뉴명이 동일하더라도 영유아의 저작 및 소화 능력을 고려하여, 양념의 농도와 조리 크기 등을 조절해 제공하시기 바랍니다.
- 식단표와 식단 안내문은 매월 1회 정보공시 사이트에 게시해야 합니다. (영유아보육법 시행령 [별표 1의4] : 식단표 매월 1회 공시 의무)