

날짜	캠페인	1 [화]	2 [수]	3 [목] 다채롭데이	4 [금]	5 [토]
오전간식	어린이 식생활 3대 과제 식사 전 손 씻기 편식 예방 잔반 감소	얼갈이배추죽	잔죽⑬	청경채죽⑤⑥	채소죽	콩나물죽⑤
점심		수수밥 미소장국⑤⑥ 로제찜닭②⑤⑥⑫⑬⑭⑮	쇠고기가지밥&양념장⑤⑥⑬ 다시마양파국⑤⑥ 느타리버섯볶음⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 황태국⑤⑥ 두부부침&양념장⑤⑥ 크래미오이샐러드①⑤⑥⑧ 배추김치⑨	차조밥 양배추된장국⑤⑥ 돼지고기불백⑤⑥⑩ 유부양파볶음⑤⑥ 깍두기⑨	참치마요덮밥①⑤⑥⑮⑯ 감자국⑤⑥ 배추김치⑨
오후간식		당근팬케이크②⑤⑥ 우유②	♣수박 우유②	♣삶은달걀① 우유②	♣복숭아⑪ 우유②	잘게썬바나나&크림치즈①②⑤⑥ 등굴레차
열량/단백질		434.4/16.6	419.9/13.8	425.4/18.9	426.1/15.8	403.1/15.9
날짜	7 [월]	8 [화]	9 [수] 승능데이	10 [목]	11 [금]	12 [토]
오전간식	브로콜리죽⑤⑥	부추죽⑤⑥	아몬드죽	쇠고기죽⑬	옥수수죽②	참살당근죽
점심	백미밥 애호박맑은국⑤ 쇠고기장조림⑤⑥⑬ 미역줄기볶음⑤⑥ 배추김치⑨	수수밥 닭고기채소국⑤⑥⑮ 잘게썬오징어볶음⑤⑥⑭ 배추나물⑤⑥ 깍두기⑨	두부소보로볶음밥⑤⑥ 승능 목살스테이크⑤⑥⑩⑫⑬⑭⑮ 배추김치⑨	기장밥 아욱된장국⑤⑥ (고춧가루제외)삼치조림⑤⑥ (고춧가루제외)상추겉절이 배추김치⑨	차조밥 안매운진칫국⑨ 채소달걀말이①⑤ 우영채조림⑤⑥ 깍두기⑨	유부초밥⑤ 데친어묵국⑤⑥ 브로콜리탕수⑤⑥ 배추김치⑨
오후간식	♣멜론 (저당)떠먹는발효유②	김가루주먹밥 우유②	♣토마토⑫ 우유②	♣찐고구마 우유②	♣바나나 우유②	찰보리빵①②⑥ 우유②
열량/단백질	440.3/17.8	439/17.8	438.3/15.5	411.9/16.3	419.3/15.3	439.8/11.6
날짜	14 [월] 저당데이	15 [화]	16 [수]	17 [목]	18 [금] 저염데이	19 [토]
오전간식	녹두죽	누룽지죽	양배추죽	버섯죽	애호박죽⑤⑥	오트밀죽②
점심	백미밥 온도토리묵국⑤⑥⑨ 저당간장달걀비⑤⑥⑮ 가지볶음⑤⑥ 깍두기⑨	수수밥 쇠고기미역국⑤⑥⑬ 새우살채소전①⑤⑥⑨ 숙주당근무침⑤⑥ 배추김치⑨	돈육짜장밥⑤⑥⑩⑮ 유부장국⑤⑥ 군만두⑤⑥⑩ 배추김치⑨	기장밥 두부전골⑤⑥ 청경채프리타타①②⑤ 무조림⑤⑥ 배추김치⑨	차조밥 저염배추된장국⑤⑥ (수제)떡갈비구이⑤⑥⑩⑮ 으깬고구마샐러드①⑤ 깍두기⑨	치즈김밥②⑤⑥⑬ 맑은콩나물국⑤ 배추김치⑨
오후간식	♣배 우유②	시리얼(그레인라)⑤⑥ 우유②	♣골드키위 우유②	♣과일요거트범벅②⑫	♣자른포도 우유②	프렌치토스트①②⑤⑥ 과채주스
열량/단백질	436/17.7	433.4/16.8	439.1/16.9	431.1/17.2	432.7/17.5	419.1/15.2
날짜	21 [월]	22 [화] 다채롭데이	23 [수]	24 [목]	25 [금]	26 [토]
오전간식	병아리콩죽⑤	단호박죽	달걀죽①	하루하루 행복		
점심	백미밥 들깨버섯국⑤⑥ 안매운오리불고기⑤⑥ 부추나물⑤⑥ 배추김치⑨	수수밥 감자된장국⑤⑥ 고등어구이⑤⑥⑭ (고춧가루제외)오이무침⑤⑥ 배추김치⑨	삼색나물비빔밥⑤⑥ 조갯살탕국⑤⑥⑮ 바삭불고기⑤⑥⑩ 배추김치⑨			
오후간식	♣바나나 우유②	잔치국수⑥ 우유②	♣사과 우유②			
열량/단백질	435.2/16.3	435.2/17.7	422.2/18.3			
날짜	28 [월]	29 [화] 다채롭데이	30 [수]	매끄럽고 동글동글한 음식(메추리알 등) 제공 시에는 세로방향으로 작게 썰고 가급적 껍질을 제거하여 제공(유아 식사 시 모니터링 필수) 다채롭데이 채식(Pesco-Vegetarian) ▶ 식물성 식품과 유제품, 알류, 어패류와 생선 제공 저염데이 국 염도 0.40% 이하 승능데이 월 1회 저당데이 과도한 설탕 사용 줄이기 자른 자문위원회의 사전자문 메뉴 반영		
오전간식	고구마죽	시금치죽⑤⑥	타락죽②			
점심	백미밥 숙주맑은국 쇠고기브로콜리볶음⑤⑥⑮ 양상추샐러드⑤⑥ 배추김치⑨	수수밥 수제빔국⑥ 순두부달걀찜①⑤ 잔멸치볶음⑤⑥ 배추김치⑨	닭안심양배추덮밥⑤⑮ 청경채된장국⑤⑥ 불어묵조림⑤⑥ 깍두기⑨			
오후간식	♣배 발효유②	모닝빵&딸기잼①②⑤⑥ 우유②	♣자른포도 우유②			
열량/단백질	439.2/12.3	429.6/17.7	425.2/18.7			
식품알레르기	▶ ①난류②우유③메밀④땅콩⑤대두⑥밀⑦고등어⑧계⑨새우⑩돼지고기⑪복숭아⑫토마토⑬아황산류⑭호두⑮닭고기⑯쇠고기⑰오징어⑱조개류(굴,전복,홍합)⑲참 ▶ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있습니다.					
원산지 표시안내	▶ 3일(목) 크래미오이샐러드(크래미) ▶ 5일(토) 참치마요덮밥(참치) ▶ 8일(화) 잘게썬오징어볶음(오징어)		▶ 12일(토) 데친어묵국(어묵) ▶ 18일(금) 떡갈비구이(떡갈비) ▶ 22일(화) 고등어구이(고등어)		▶ 30일(수) 불어묵조림(어묵) 식재료 원산지 관리를 철저히 해주세요!	
쌀	배추김치		콩		쇠고기	
밥,죽,누룽지	배추	고춧가루	두부	순두부,연두부	국내산	수입산
국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	한우/육우	산
수산물 및 육가공품	크래미오이샐러드	참치마요덮밥	데친어묵국	떡갈비구이	불어묵조림	
	크래미	참치	어묵	떡갈비(소)	어묵	
	외국산 (미국,인도 등)	원양산	외국산 (중국산)	국내산	외국산 (미국,베트남등)	산
						통신교육자료



2026년 식단 안내문

1. 식단구성 및 특징

연령구분		제공식단 열량(kcal)		단백질(g)	식단 종류	끼니 및 간식 구성
영아기	만 0세	초기 25~30 / 중기 60~70 / 후기 100~120		초기 10 / 중·후기 15	이유식형	점심 1회 제공 기준
유아기	만 1~2세	390~440	1일 900kcal의 평균 45% (만 3~5세의 65% 제공)	20	일반형/죽형/저녁형	오전·오후 간식 및 점심
	만 3~5세	600~680	1일 1,400kcal의 평균 46%	25	일반형/죽형/저녁형	

영아식단	- 영아의 생리적 발달 및 섭식 발달, 영양적 필요, 식품 알레르기 등을 고려하여 식단을 구성합니다. - 이유 단계 및 영아의 상황에 따라 이유식 및 간식 제공 횟수를 조절하여 영아의 1일 영양소 섭취 기준을 충족할 수 있도록 제공합니다. 중·후기 이유식은 같은 음식을 제공하되, 형태와 농도를 다르게 조리하여 제공합니다.
유아식단 (만 1~2세, 만 3~5세)	- 점심식사와 저녁식사는 기본적으로 ‘밥, 국, 주찬, 부찬, 김치’로 구성합니다. - 매주 수요일과 토요일 점심은 일품 메뉴의 날로 ‘일품요리(밥), 국, 부찬, 김치’로 구성합니다. - 나트륨 및 당류 저감화 급식 실천을 위해 매월 1회 저염·저당 메뉴와 송능을 제공합니다. - 칼슘 섭취를 위해, 간식으로 1일 1회 이상 우유 및 유제품을 제공합니다. - 주 3회 이상 무기질과 비타민 등의 영양소 파괴를 최소화한 간식(♣)을 제공합니다. - 만 1세 초기(만 12~15개월) 유아는 발달 상황에 따라 이유식 후기식단을 사용하거나, 만 1세의 음식 조리 시 식재료 크기를 작게 하고, 조리법 등을 변경하여 제공합니다. - 본 식단표의 식품 알레르기 정보는 함께 제공하는 표준 레시피를 기반으로 작성되었습니다.(가공식품의 표시사항 확인) - 식단 제공 시 “어린이 기호식품 품질인증” 받은 제품을 우선적으로 사용해주세요.
시간연장형 저녁식단	- 원의 현장 상황을 반영하여 가급적 전일 점심 식단의 식재료를 활용하되 조리법을 달리하여 구성합니다.



- 2026년 어린이집 과일간식 지원사업 시행지침(경상남도 농식품유통과)
- 신청기관 및 성산구 의창구의 공급업체, 과일품목 등이 상이하여 일괄 기재 불가한 점 양해바랍니다.
- **창원시지원과일 제공 시 식단표·운영일지·키즈노트에 구체적인 과일명 기재해주시기 바랍니다.** 예)사과(창원시지원과일)

- [어린이 기호식품 품질인증] 안전하고 영양을 고루 갖춘 어린이 기호식품을 식약처에서 인증하는 것으로, “식품안전나라(foodsafetykorea.go.kr)> 건강·영양 > 어린이·청소년 식생활 안전관리 > 어린이 기호식품 품질인증 > 품질인증식품 목록”에서 인증 제품 확인 가능

2. 식단 조리 및 배식 관리 Tip

- 12~35개월의 유아는 매끄럽고 동글동글한 음식(방울토마토, 포도, 메추리알 등) 제공 시 세로 방향으로 작게 썰고 가급적 껍질을 제거하여 제공(제공 시 주의!) 딱딱한 음식(예: 콩, 땅콩 등 견과류), 찢기있는 음식(예: 떡 등)을 제공하지 않음
- **떡류 제외: 전통 식품 제공 등의 사유로 시설에서 요청 시 학부모 안내가 있는 경우라면 감수 후 제공 가능**
☞ 운영위원회를 통해 떡 제공에 대한 협의가 된 시설에 한하여 식단 제공 가능(단, 증빙 서류 확인 필요)
- 3~5세(36개월 이후) 유아는 매끄럽고 동글동글한 음식(방울토마토, 포도 등), 딱딱한 음식(콩, 땅콩 등 견과류), 찢기있는 음식(떡 등)을 원형의 형태로 제공하지 않고 잘라서 제공 (제공 시 주의!)

3. 대체식품 안내

- 어린이급식소에서 긴급한 사정 및 천재지변, 날씨 등을 고려하여 식재료 수급문제로 인한 메뉴 변경이 이루어질 수는 있습니다. 이 경우 반드시 동일 식품군 내에서 동일한 조리법으로 식재료를 대체하여 제공합니다. (변경 사항은 급식일지 등에 기록하고, 통신문 또는 앱 등을 통해 보호자에게 식단 변경 사유 안내)
- 식단 감수 불필요 ☞ 식자재 수급 불가 등으로 동일 식품군내에서 동일한 조리법으로 식자재를 대체하거나 기본 식단에서 추가로 더 배식하는 경우

구분	대체가능 식품 [1개월 중 11일 미만(50% 미만) 횟수 포함]
신선과일	사과, 배, 바나나, 딸기, 참다래(키위), 블루베리, 참외, 수박, 멜론, 포도, 자두, 복숭아, 감, 굴 등
신선채소	당근스틱 오이스틱, 파프리카스틱, (방울)토마토 등
빵	소보로빵, 머핀, 카스텔라, 모닝빵, 식빵 등
찜간식	고구마, 감자, 단호박 등
채소류(국, 채소찬)	얼갈이, 배추, 열무, 아욱, 근대, 시금치, 호박, 무, 가지, 오이, 도라지, 콩나물, 숙주, 상추, 청경채, 버섯, 미역 등

4. 감수 안내

- 식재료 수급과 관계없이 시설의 특성이나 아동의 기호에 따라 변경하는 경우
- 다른 식품군 또는 다른 조리 방법으로 메뉴를 변경하는 경우
 - 1개월 중 11일 미만(50% 미만) 감수 요청 (같은 식품군 내에서 같은 조리법으로 식재료를 대체한 경우 포함)
 - **감수 신청: 15 ~ 20일** • 영양사가 작성한 식단은 그대로 사용하는 것이 원칙입니다!

감수 신청 15~20일

- 감수방법: 감수신청서 → 메일/팩스 접수(center6618@naver.com/fax.287-6618) 매월 20일 마감 → 감수 실시 → 감수식단 및 확인서 발송
- 창원시 II 어린이·사회복지급식관리지원센터에서 제공되는 식단을 임의 변경하여 발생하는 문제에 대해서는 책임지지 않습니다.





2026년 식단 안내문

1. 식단구성 및 특징

연령구분		제공식단 열량(kcal)		단백질(g)	식단 종류	끼니 및 간식 구성
영아기	만 0세	초기 25~30 / 중기 60~70 / 후기 100~120		초기 10 / 중·후기 15	이유식형	점심 1회 제공 기준
유아기	만 1~2세	390~440	1일 900kcal의 평균 45% (만 3~5세의 65% 제공)	20	일반형/죽형/저녁형	오전·오후 간식 및 점심
	만 3~5세	600~680	1일 1,400kcal의 평균 46%	25	일반형/죽형/저녁형	

영아식단	- 영아의 생리적 발달 및 섭식 발달, 영양적 필요, 식품 알레르기 등을 고려하여 식단을 구성합니다. - 이유 단계 및 영아의 상황에 따라 이유식 및 간식 제공 횟수를 조절하여 영아의 1일 영양소 섭취 기준을 충족할 수 있도록 제공합니다. 중·후기 이유식은 같은 음식을 제공하되, 형태와 농도를 다르게 조리하여 제공합니다.
유아식단 (만 1~2세, 만 3~5세)	- 점심식사와 저녁식사는 기본적으로 ‘밥, 국, 주찬, 부찬, 김치’로 구성합니다. - 매주 수요일과 토요일 점심은 일품 메뉴의 날로 ‘일품요리(밥), 국, 부찬, 김치’로 구성합니다. - 나트륨 및 당류 저감화 급식 실천을 위해 매월 1회 저염·저당 메뉴와 송능을 제공합니다. - 칼슘 섭취를 위해, 간식으로 1일 1회 이상 우유 및 유제품을 제공합니다. - 주 3회 이상 무기질과 비타민 등의 영양소 파괴를 최소화한 간식(♣)을 제공합니다. - 만 1세 초기(만 12~15개월) 유아는 발달 상황에 따라 이유식 후기식단을 사용하거나, 만 1세의 음식 조리 시 식재료 크기를 작게 하고, 조리법 등을 변경하여 제공합니다. - 본 식단표의 식품 알레르기 변화는 함께 제공하는 표준 레시피를 기반으로 작성되었습니다.(가공식품의 표시사항 확인) - 식단 제공 시 “어린이 기호식품 품질인증” 받은 제품을 우선적으로 사용해주세요.
시간연장형 저녁식단	원의 현장 상황을 반영하여 가급적 전일 점심 식단의 식재료를 활용하되 조리법을 달리하여 구성합니다.



- 2026년 어린이집 과일간식 지원사업 시행지침(경상남도 농식품유통과)
- 신청기관 및 성산구 의창구의 공급업체, 과일품목 등이 상이하여 일괄 기재 불가한 점 양해바랍니다.
- **창원시지원과일 제공 시 식단표·운영일지·키즈노트에 구체적인 과일명 기재해주시기 바랍니다.** 예)사과(창원시지원과일)

- [어린이 기호식품 품질인증] 안전하고 영양을 고루 갖춘 어린이 기호식품을 식약처에서 인증하는 것으로, “식품안전나라(foodsafetykorea.go.kr)> 건강·영양 > 어린이·청소년 식생활 안전관리 > 어린이 기호식품 품질인증 > 품질인증식품 목록”에서 인증 제품 확인 가능

2. 식단 조리 및 배식 관리 Tip

- 12~35개월의 유아는 매끄럽고 동글동글한 음식(방울토마토, 포도, 메추리알 등) 제공 시 세로 방향으로 작게 썰고 가급적 껍질을 제거하여 제공(제공 시 주의!) 딱딱한 음식(예: 콩, 땅콩 등 견과류), 찢기있는 음식(예: 떡 등)을 제공하지 않음
- **떡류 제외: 전통 식품 제공 등의 사유로 시설에서 요청 시 학부모 안내가 있는 경우라면 감수 후 제공 가능**
☞ 운영위원회를 통해 떡 제공에 대한 협의가 된 시설에 한하여 식단 제공 가능(단, 증빙 서류 확인 필요)
- 3~5세(36개월 이후) 유아는 매끄럽고 동글동글한 음식(방울토마토, 포도 등), 딱딱한 음식(콩, 땅콩 등 견과류), 찢기있는 음식(떡 등)을 원형의 형태로 제공하지 않고 잘라서 제공 (제공 시 주의!)

3. 대체식품 안내

- 어린이급식소에서 긴급한 사정 및 천재지변, 날씨 등을 고려하여 식재료 수급문제로 인한 메뉴 변경이 이루어질 수는 있습니다. 이 경우 반드시 동일 식품군 내에서 동일한 조리법으로 식재료를 대체하여 제공합니다. (변경 사항은 급식일지 등에 기록하고, 통신문 또는 앱 등을 통해 보호자에게 식단 변경 사유 안내)
- 식단 감수 불필요 ☞ 식자재 수급 불가 등으로 동일 식품군내에서 동일한 조리법으로 식자재를 대체하거나 기본 식단에서 추가로 더 배식하는 경우

구분	대체가능 식품 [1개월 중 11일 미만(50% 미만) 횟수 포함]
신선과일	사과, 배, 바나나, 딸기, 참다래(키위), 블루베리, 참외, 수박, 멜론, 포도, 자두, 복숭아, 감, 굴 등
신선채소	당근스틱 오이스틱, 파프리카스틱, (방울)토마토 등
빵	소보로빵, 머핀, 카스텔라, 모닝빵, 식빵 등
찜간식	고구마, 감자, 단호박 등
채소류(국, 채소찬)	얼갈이, 배추, 열무, 아욱, 근대, 시금치, 호박, 무, 가지, 오이, 도라지, 콩나물, 숙주, 상추, 청경채, 버섯, 미역 등

4. 감수 안내

- 식재료 수급과 관계없이 시설의 특성이나 아동의 기호에 따라 변경하는 경우
- 다른 식품군 또는 다른 조리 방법으로 메뉴를 변경하는 경우
 - 1개월 중 11일 미만(50% 미만) 감수 요청 (같은 식품군 내에서 같은 조리법으로 식재료를 대체한 경우 포함)
 - **감수 신청: 15 ~ 20일** • 영양사가 작성한 식단은 그대로 사용하는 것이 원칙입니다!

감수 신청 15~20일

- 감수방법: 감수신청서 → 메일/팩스 접수(center6618@naver.com/fax.287-6618) 매월 20일 마감 → 감수 실시 → 감수식단 및 확인서 발송
- 창원시 II 어린이·사회복지급식관리지원센터에서 제공되는 식단을 임의 변경하여 발생하는 문제에 대해서는 책임지지 않습니다.





테마식단 안내

공지사항	■ 2026년 테마식단 안내입니다. ■ 기관의 실정에 맞는 식단을 개별 선택하여 사용합니다. ✓ 해당일 전 ·후의 메뉴를 확인하여 식재료 중복 최소화해주세요. ■ 동일식품군 · 조리법의 변경과 메뉴 추가는 식단 감소 없이 원에서 자체적으로 가능합니다. - 단, 원에서 제공하는 메뉴는 식단표, 급식일지, 키즈노트에 모두 기록해야 합니다. ✓ 보호자에게 제공된 식단표에 변경이 있을 경우, 식단표를 수정하고 급식일지, 키즈노트에 변경 메뉴·사유를 모두 기록해주세요. ■ 메뉴 변경 및 추가 시 알레르기 번호 · 원산지 표시 대상 품목 확인 후 식단표에 기재해주세요.			

		생일식단			
		생일식단 ①	생일식단 ②	생일식단 ③	생일식단 ④
오전간식		부추달걀죽①	두부죽⑤	당근죽	단호박죽
점심		잡곡밥 두부미역국⑤⑥ 쇠불고기⑤⑥⑩ 하얀콩나물무침⑤ 배추김치⑨	잡곡밥 쇠고기미역국⑤⑥⑩ 잡채⑤⑥ 무나물⑤⑥ 배추김치⑨	chap쌀밥 조갯살미역국⑤⑥⑩ 돼지갈비찜⑤⑥⑩ 배추나물⑤⑥ 깍두기⑨	chap쌀밥 미역국⑤⑥ 쇠고기육전①⑤⑩ 안매운콩나물무침⑤⑥ 배추김치⑨
오후간식		과일생크림케이크①②⑤⑥ ♣사과/우유②	과일생크림케이크①②⑤⑥ ♣사과/우유②	과일생크림케이크①②⑤⑥ ♣사과/우유②	과일생크림케이크①②⑤⑥ ♣자른방울토마토/우유②
영양소 분석	1-2세	439.6/15.7	436/10	438.1/17.9	435.2/14.4
	3-5세	611.8/21.4/3.6/201.6	601.9/12.7/6.3/188.7	611.6/25.3/9.7/206.6	634.5/20.5/12.6/197.3

		견학식단					
		견학식단 ①	견학식단 ②	견학식단 ③	견학식단 ④	견학식단 ⑤	견학식단 ⑥
오전간식		달걀죽①	쇠고기죽⑤⑥⑩	치즈죽②	달걀죽①	쇠고기죽⑤⑥⑩	치즈죽②
점심		쇠고기주먹밥⑤⑩ (저당)과일채소음료	유부초밥⑤⑥ (저당)과일채소음료	쇠고기김밥①⑤⑥⑩ (저당)과일채소음료	가정도시락	가정도시락	가정도시락
오후간식		♣바나나 발효유②	♣바나나 우유②	♣바나나 우유②	♣바나나 발효유②	♣바나나 우유②	♣바나나 우유②
영양소 분석	1-2세	435.3/11.8	436.6/12.3	438.9/13.4	226.7/7	206.4/6.5	191.6/5.9
	3-5세	602.9/16/11.3/162.7	615.7/16.8/12.1/250.9	619.2/18.5/24.8/230.4	303.9/2.7/3.1/132.9	282.6/8.3/7.6/123.6	259.8/7.4/8.3/168.1

		행사식단			김장데이	
		행사식단 ①	행사식단 ②	행사식단 ③	김장데이 ①	김장데이 ②
오전간식		chap쌀당근죽	chap쌀당근죽	chap쌀당근죽	브로콜리죽⑤⑥	브로콜리치즈죽②
점심		백미밥 우동국물⑤⑥ 돈가스&소스①⑤⑥⑩⑫⑬ 양상추샐러드&오리엔탈레상⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 맑은콩나물국⑤ 함박스테이크①⑤⑥⑩⑫⑬ 콘샐러드①⑤ 배추김치⑨	미트소스파게티⑥⑩⑫⑬ 유부맑은국⑤ 메추리알샐러드①⑤ 배추김치⑨	백미밥 두부된장국⑤⑥ 돼지고기수육⑩ 상추겉절이 배추김치⑨	백미밥 맑은콩나물국⑤ 돼지고기수육⑩ 무생채 배추김치⑨
오후간식		♣바나나 우유②	♣사과 우유②	♣찐고구마 우유②	♣바나나 우유②	♣바나나 우유②
영양소 분석	1-2세	435.1/13.9	430.9/14.7	443/15.1	421.3/19	414.3/18.3
	3-5세	634.3/19.8/11/179	627.9/21/7.7/201.4	646.6/21.5/37.7/290.3	613.2/27.6/15.2/266.4	602.3/26.4/15.7/264.5

		방학 · 휴일식단				
		방학식단 ①	방학식단 ②	방학식단 ③	방학식단 ④	방학식단 ⑤
오전간식		치즈죽②	버섯죽	애호박죽	chap쌀당근죽	두부죽⑤
점심		달걀양파덮밥①⑤⑥ 미역국⑤⑥ 파프리카콘샐러드①⑤ 배추김치⑨	돼지고기짜장덮밥 ①⑤⑥⑩⑫⑬⑭⑮ 맑은콩나물국⑤ 잔멸치볶음⑤⑥ 배추김치⑨	쇠불고기볶음밥⑤⑥⑩ 유부맑은국⑤⑥ 김구이 배추김치⑨	백미밥1/2 잔치국수①⑤⑥ 군만두⑤⑥⑩ 배추김치⑨	참치주먹밥⑤ 감자수제비⑥ 오이무침⑤⑥ 배추김치⑨
오후간식		바나나 ♣우유②	시리얼⑤⑥ 우유②	잼샌드위치①②⑤⑥ 우유②	♣찐고구마 우유②	♣바나나 우유②
영양소 분석	1-2세	429.7/12.1	426.6/17.6	446.9/14.4	416.9/11.3	435/15
	3-5세	626.1/17/20.4/241.7	621.3/25.4/67.8/283.2	652.6/20.4/5.8/224.6	641.3/17.4/9.8/198.7	634.2/21.4/15.1/213.3