

● 식단 작성기준 및 구성 안내

(2025. 12. 15. / 영양팀)

구분	연령	에너지(Kcal) 필요추정량*	단백질(g) 권장섭취량**	유형	비고
이유식	4-5개월	25-30	10	초기이유식	미음 형태로 구성
	6-8개월	60-70	15	중기이유식	죽 형태로 구성
	9-11개월	100-120	15	후기이유식	무른밥 형태로 구성
영유아 식단	1세 초기	900	20	-	매운양념, 저작이 어렵거나 삼킴주의 식품 등 제외 오전간식을 죽으로 구성
	1-2세	900	20	점심(죽식형, 일반형) 저녁	죽식형: 오전간식을 죽간식으로 구성 일반형: 간식을 죽, 과일, 유제품 등으로 구성
	3-5세	1,400	25		

*이유식: 1회 제공 기준 / 영유아 식단: 1일 제공 기준

**1일 제공 기준

● 메뉴 구성 안내

신선한 과일 및 채소	신선한 과일 및 채소를 주 3회 이상 간식으로 구성합니다. ▶ 녹색 으로 표시된 메뉴는 "신선한 과일 및 채소"입니다.
국 없는 날	나트륨 섭취를 줄이기 위해 국이 없는 날을 월 1회 구성합니다.(1세 초기 식단 제외) ▶ 파란색 으로 표시된 요일은 "국 없는 날"입니다.
푸드브릿지	한 가지 식재료에 대한 노출 수준을 단계적으로 높여가며 해당 식재료에 익숙해질 수 있도록 메뉴를 구성합니다. ▶ 주황색 으로 표시된 메뉴는 "푸드브릿지"입니다.

● 원산지 표시 안내

농산물(3종)			축산물(6종)			
 쌀 (밥, 죽, 누룽지)	 배추김치 (배추, 고춧가루)	 콩 (두부류, 콩국수, 콩비지)	 소고기	 돼지고기	 닭고기/오리고기	 양고기/염소고기
수산물(20종)						
 고등어	 명태	 오징어	 전복	넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 갈치, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁쉥이, 방어, 부세		

▶ 「농수산물의 원산지표시에 관한 법률」에 따른 식재료 원산지 표시

● 식품알레르기 유발물질 표시 안내

①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	⑪	⑫	⑬
알류 (가금류만 해당)	우유	메밀	땅콩	대두	밀	고등어	게	새우	돼지고기	복숭아	토마토	야채산류
⑭	⑮	⑯	⑰	⑱	⑲	「학교급식법」에 따른 알레르기 유발 식품 19종의 사용 여부 표시						
호두	닭고기	소고기	오징어	조개류 (굴, 전복, 홍합 포함)	잣							

▶ ⑬야채산류의 경우 표백제, 보존료, 산화방지제 등으로 사용되는 식품첨가물로, 대부분 식품에 포함되어 있습니다.

▶ 가공식품의 알레르기 번호는 제품마다 상이하므로 사용하시는 제품의 원재료명을 확인하여 주시기 바랍니다.

● 식단 운영 관리 안내

식재료 수급상황 등 불가피한 사유로 메뉴 변경이 필요한 경우 보호자에게 이를 **공지**하고 **급식운영일지**에 작성하여 주시기 바랍니다.

▶ 자세한 내용은 [동일 식품군 내 대체 식재료 예시]를 참고해 주세요.

● 식단 감수 안내

식단감수 요청서를 작성하여 제출해 주시면 담당영양사가 검토하여 **식단감수 확인서**를 제공해드립니다.

▶ 자세한 내용은 [식단 감수 안내문]을 참고해 주세요.

원산지 표시 방법 안내

작성일시 : 2026. 02. 10

작성 방법 및 예시

쌀		배추김치		콩	
밥 · 죽	누룽지	배추	고춧가루	두부	
국 내 산	국 내 산	국 내 산	국 내 산	국 내 산	
축산물					
1 소고기 (국내산일 경우 육종 기입- 한우/육우/젓소)		돼지고기	닭고기	오리고기	
주찬 · 부찬	국 · 죽				
국 내 산(육우)	국 내 산(한우)	국 내 산	2 브라질 산	국 내 산	
수산물					
고등어	오징어	전복	흰살생선(명태)	4 갈치	
2 노르웨이 산	국 내 산	국 내 산	3 원양 산	중 국 산	
식육·수산 가공식품(진미채, 참치캔, 베이컨, 훈제오리 등)					
진미채	참치캔	베이컨	훈제오리	4 생선가스	
2 오징어 (페 루 산)	3 다랑어 (원양산·태평양)	돼지고기 (미 국 산)	오리고기 (국 내 산)	명태: 원양산	

- 1** 소고기: 용도에 따라 각각 기입, **국내산**일 경우 **육종** 기입 **3** 원양산일 경우 '원양산' 또는 '원양산+해역명'으로 기입
2 외국산일 경우 해당 **국가명** 기입 **4** 사용하는 축산물, 수산물, 식육·수산 가공식품에 따라 **추가** 기입

Q 동그랑땡을 기관에서 **직접 만들어서 제공**하는 경우, 어떻게 작성해야 할까요?

A 동그랑땡을 만들때 들어가는 식재료 중 원산지 표기 대상인 **돼지고기, 소고기, 두부**만 표기해 주세요.
< 예시 1 >과 같이 **돼지고기**와 **소고기**는 **축산물**에, **두부**는 **콩**에 작성해 주세요.

< 사용 식재료 >

· 돼지고기(국내산) · 달걀
 · 소고기(국내산 육우) · 밀가루
 · 두부(국내산) · 양파, 마늘, 대파
 · 기타 양념류

< 예시 1 >

콩	축산물	
두부	소고기	돼지고기
	주찬·부찬	
국 내 산	국내산(육우)	국 내 산

Q 동그랑땡을 **가공식품으로 구매**하여 제공하는 경우, 어떻게 작성해야 할까요?

A 원재료 및 함량의 배합비를 3순위 (돼지고기, 두부, 양파) 중 원산지 표기대상인 **돼지고기, 두부**만 표기해 주세요.
< 예시 2 >과 같이 **식육·수산 가공식품**에 동그랑땡을 추가 기입하여 원산지를 작성해 주세요.

<제품의 원재료명 및 함량 >

· 제품명 : 동그랑땡
 · 식품의 유형 : 분쇄가공육제품
 · **원재료 및 함량** : 돼지고기30% [국내산 64%, 외국산 (미국, 스페인, 네덜란드)36%], 두부(대두:중국산)15%, 양파(중국산)10%, 소고기5% [국내산(육우)55%, 외국산(미국), 45%], 정제소금, 대파, 마늘(중국산), 참기름, 양조간장, 혼합제제 ...

< 예시 2 >

식육·수산 가공식품
동그랑땡
돼지고기(국내산·외국산 섞음), 두부(대두:중국산)

★ 원산지가 **변경**될 경우 **수정**하여 **게시** 및 보호자에게 **공지**해 주세요.

2026년 7월 식단표

(1-2세 죽식형)

- ▶발행처: 제주2어린이급식관리지원센터
- ▶담당: 강지연 영양사
- ▶발행일: 2026. 6. 26.
- ▶기관의 식단감수 요청에 의해 변경된 식단입니다.

날짜			1[수]	2[목]	3[금]	4[토]		
오전간식			채소죽	들깨죽	지리멸치죽	두부채소죽 ⑤		
점심			훈제오리채소볶음밥 ②⑤⑥⑩ 배추된장국 ⑤⑥ 두부조림 ⑤⑥ 구이김 배추김치 ⑨	보리밥 육개장 ⑤⑥⑩ 닭볶음탕 ⑤⑥⑩ 청경채볶음 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	백미밥 근대된장국 ⑤⑥ 돼지갈비찜 ⑤⑥⑩ 스크램블에그 ①②⑤ 깍두기 ⑨	닭살불고기덮밥 ⑤⑥⑩ 맑은장국 ⑤⑥ 새우살버터볶음 ②⑨ 구이김 깍두기 ⑨		
오후간식			찐고구마 우유 ②	찐치즈식빵 ①②⑤⑥ 매실차	수박 우유 ②	수제생블루베리우유 ②		
열량(Kcal)/단백질(g)			413.2/16.1	396.3/17.7	438.6/18.9	386.6/21.9		
날짜	6[월]	7[화]	8[수] 국없는날	9[목]	10[금]	11[토]		
오전간식	치즈양파죽 ②	애호박죽	새우살죽 ⑨	표고버섯죽	달걀채소죽 ①	크림스프 ②⑤⑥⑩⑩		
점심	백미밥 무채된장국 ⑤⑥ 소고기가지조림 ⑤⑥⑩ 게맛살숙주볶음 ①⑤⑥⑧ 배추김치 ⑨	기장밥 두부된장국 ⑤⑥ 돈가스 ①⑤⑥⑩ 새송이버섯조림 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	돼지고기짜장밥 ②⑤⑥⑩⑩⑩⑩ 메추리알채소볶음 ①⑤⑥ 얼갈이나물 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	찰현미밥 소고기미역국 ⑤⑥⑩ 삼치살데리야끼조림 ⑤⑥⑩⑩⑩ 양상추샐러드+ 사우전드아일랜드레싱 ①②⑤⑥⑩⑩⑩ 배추김치 ⑨	백미밥 배추들깨탕 ⑤⑥ 간장닭볶음 ⑤⑥⑩ 마파두부 ⑤⑥⑩ 깍두기 ⑨	베이컨채소볶음밥 ①②⑤⑥⑩⑩ 열무된장국 ⑤⑥ 해물동그랑땡 ①⑤⑥⑨⑩ 가지나물 ⑤⑥ 배추김치 ⑨		
오후간식	찐감자 우유 ②	토마토 ⑫ 마시는요거트 ②	소보로빵 ①②④⑤⑥ 옥수수차	바나나 떠먹는요거트 ②	어묵탕 ⑤⑥ 파프리카스틱	구운식빵 ①②⑤⑥ 우유 ②		
열량(Kcal)/단백질(g)	430.1/17.9	433.4/18.5	400.8/16.5	427.7/18.9	422.3/23	430.2/16.1		
날짜	13[월]	14[화]	15[수]	16[목]	17[금]	18[토]		
오전간식	흑임자죽	흰살생선죽	두부죽 ⑤	게살죽 ①⑤⑥⑧	제한질	타락죽 ②		
점심	백미밥 소고기된장찌개 ⑤⑥⑩ 치즈달걀말이 ①②⑤ 양배추나물 깍두기 ⑨	보리밥 수제미국 ⑥ 닭갈비 ⑤⑥⑩ 애호박무침 배추김치 ⑨	소고기콩나물밥+양념장 ⑤⑥⑩ 미역된장국 ⑤⑥ 참치채소볶음 ⑤ 과일샐러드 ①⑤⑥⑫ 배추김치 ⑨	차조밥 유부된장국 ⑤⑥ 돼지고기버섯굴소스볶음 ⑤⑥⑩⑩ 지리멸치무침 ⑤⑥ 깍두기 ⑨		채소카레라이스 ②⑤⑥⑫⑩⑩⑩ 부추장국 ⑤⑥ 닭봉간장조림 ⑤⑥⑩ 오이무침 ⑤⑥ 깍두기 ⑨		
오후간식	참외 검은콩두유 ⑤	카스텔라 ①②⑤⑥ 보리차	찐고구마 우유 ②	배 떠먹는요거트 ②		시리얼 ⑤⑥ 우유 ②		
열량(Kcal)/단백질(g)	413.9/15	393/17.1	439.6/20.3	421.3/18.4		402.2/14.8		
날짜	20[월]	21[화]	22[수]	23[목]	24[금]	25[토]		
오전간식	달걀당근죽 ①	채소김죽	녹두죽	소고기죽 ⑤⑥⑩	치즈쌀죽 ②	닭죽 ⑩ 돼지고기장조림 ⑤⑥⑩		
점심	백미밥 두부된장국 ⑤⑥ 소고기참스테이크 ⑤⑥⑫⑩⑩ 양상추간장소스무침 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	기장밥 복어양파국 ⑤⑥ 돼지고기간장주물럭 ⑤⑥⑩ 가지볶음 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	달걀채소볶음밥 ①⑤⑥ 물만두국 ①⑤⑥⑩⑩⑩⑩ 청경채나물 팽이버섯무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	차조밥 순두부찌개 ⑤ 닭찜 ⑤⑥⑩ ●파프리카어묵볶음 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	백미밥 배추된장국 돼지고기떡갈비 ⑤⑥⑩ 새우살케첩조림 ⑤⑥⑨⑫ 깍두기 ⑨	채소짜장밥 ②⑤⑥⑩⑩⑩⑩⑩ 돈가스 ①⑤⑥⑩ 무피클 마시는요거트 ②		
오후간식	핑거스틱빵 ①②⑤⑥ 통글레차	찐감자 우유 ②	바나나 마시는요거트 ②	잔치국수 ⑤⑥ 사과	밤식빵 ①②④⑤⑥ 우유 ②	수박		
열량(Kcal)/단백질(g)	396.4/14.6	388/16.6	426.5/17.3	400.6/17.7	420.7/18.4	469.7/19.9		
날짜	27[월]	28[화]	29[수]	30[목]	31[금]			
오전간식	떠먹는요거트 ②	바나나 우유 ②	시리얼 ⑤⑥ 우유 ②	참외 치즈 ②	수박			
점심	백미밥 흰살생선미역국 ⑤⑥ 훈제오리채소볶음 ②⑤⑥⑩ 애호박나물 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	보리밥 소고기무국 ⑤⑥⑩ 두부스테이크 ①⑤⑥⑩⑩⑩ 도토리묵무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	닭살파프리카볶음밥 ⑤⑥⑩ 유부장국 ⑤⑥ 지리멸치조림 ⑤⑥ 숙주개소스무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	찰현미밥 부추된장국 ⑤⑥ 돼지불고기 ⑤⑥⑩ 메추리알조림 ①⑤⑥ 깍두기 ⑨	백미밥 물만두국 ①⑤⑥⑩⑩⑩⑩ 소고기채소볶음 ⑤⑩ 오이나물 ⑤⑥ 배추김치 ⑨			
오후간식	파배기도넛 ①②⑤⑥ 우유 ②	찐고구마 두유 ⑤	수박 우유 ②	바나나 떠먹는요거트 ②	소보로빵 ①②④⑤⑥ 사과주스			
열량(Kcal)/단백질(g)	459.9/19.5	433.2/15.3	435.5/19.1	432.1/21.9	388.7/14.2			
원산지 표시	쌀*		배추김치*		콩*			
	밥 · 죽		배추		고춧가루			
	국내산		국내산		국내산			
	축산물							
	소고기(국내산일 경우 육종 기입- 한우/육우/젓소)		돼지고기	닭고기	오리고기			
	주찬 · 부찬 · 죽						국	
	호주산(육우)		국내산(한우)		제주산		제주산	국내산
	수산물							
	고등어		오징어		전복		흰살생선(명태)	
	노르웨이산		원양산		국내산		원양산	
	식육·수산 가공식품(진미채, 참치캔, 베이컨, 훈제오리 등)							
	진미채		참치캔		베이컨		훈제오리	
	오징어(원양 산)		다랑어(원양 산)		돼지고기(국내 산)		오리고기(국내 산)	

* 쌀: 백미, 현미, 찰쌀, 흑미, 유색미, 찐쌀 포함 / 배추김치: 얼갈이, 봉통 포함 / 콩: 두부류, 콩국수, 콩비지 포함

알레르기
유발식품

①알류(가금류) ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮달고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 조개, 홍합포함) ⑳자
※ ⑬아황산류의 경우 표백제, 보존료, 산화방지제 등으로 사용되는 식품첨가물로, 대부분 식품에 포함되어 있습니다.
※ 자세한 내용은 식단 안내의 「식품알레르기 유발물질 표시」를 참고해 주세요.

* 쌀: 백미, 현미, 찰쌀, 흑미, 유색미, 찐쌀 포함 / 배추김치: 얼갈이, 봄동 포함 / 콩: 두부류, 콩국수, 콩비지 포함

알레르기 유발식품 ①알류(가금류) ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 조개, 홍합포함) ⑳참
※ ⑬아황산류의 경우 표백제, 보존료, 산화방지제 등으로 사용되는 식품첨가물로, 대부분 식품에 포함되어 있습니다.
※ 자세한 내용은 식단 안내의 「식품알레르기 유발물질 표시」를 참고해 주세요.

2026년 7월 식단표

(3-5세 죽식형)

▶발행처: 제주2어린이급식관리지원센터
 ▶담당: 강지연 영양사
 ▶발행일: 2026. 6. 26.
 ▶기관의 식단감수 요청에 의해 변경된 식단입니다.

날짜			1[수]	2[목]	3[금]	4[토]
오전간식			채소죽	들깨죽	지리멸치죽	두부채소죽 ⑤
점심			훈제오리채소볶음밥 ②⑤⑥⑩ 배추된장국 ⑤⑥ 두부조림 ⑤⑥ 구이김 배추김치 ⑨	보리밥 육개장 ⑤⑥⑩ 닭볶음탕 ⑤⑥⑩ 청경채볶음 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	백미밥 근대된장국 ⑤⑥ 돼지갈비찜 ⑤⑥⑩ 스크램블에그 ①②⑤ 깍두기 ⑨	닭살불고기덮밥 ⑤⑥⑩ 맑은장국 ⑤⑥ 새우살버터볶음 ②⑨ 구이김 깍두기 ⑨
오후간식			찐고구마 우유 ②	참치즈식빵 ①②⑤⑥ 매실차	수박 우유 ②	수제생블루베리우유 ②
열량(Kcal)/단백질(g)			600.7/23.1	609.7/27.3	639.7/27.4	594.8/33.7
날짜	6[월]	7[화]	8[수] 국없는날	9[목]	10[금]	11[토]
오전간식	치즈양파죽 ②	애호박죽	새우살죽 ⑨	표고버섯죽	달걀채소죽 ①	크림스프 ②⑤⑥⑩⑩
점심	백미밥 무채된장국 ⑤⑥ 소고기가지조림 ⑤⑥⑩ 개맛살숙주볶음 ①⑤⑥⑧ 배추김치 ⑨	기장밥 두부된장국 ⑤⑥ 돈가스 ①⑤⑥⑩ 새송이버섯조림 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	돼지고기짜장밥 ②⑤⑥⑩⑩⑩⑩ 메추리알채소볶음 ①⑤⑥ 얼갈이나물 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	찰현미밥 소고기미역국 ⑤⑥⑩ 삼치살데리야끼조림 ⑤⑥⑩⑩⑩ 양상추샐러드 + 사우전드아일랜드레싱 ①②⑤⑥⑩⑩⑩ 배추김치 ⑨	백미밥 배추들깨탕 ⑤⑥ 간장닭볶음 ⑤⑥⑩ 마파두부 ⑤⑥⑩ 깍두기 ⑨	베이컨채소볶음밥 ①②⑤⑥⑩⑩ 열무된장국 ⑤⑥ 해물동그랑땡 ①⑤⑥⑨⑩ 가지나물 ⑤⑥ 배추김치 ⑨
오후간식	찐감자 우유 ②	토마토 ⑫ 마시는요거트 ②	소보로빵 ①②④⑤⑥ 옥수수차	바나나 떠먹는요거트 ②	어묵탕 ⑤⑥ 파프리카스틱	구운식빵 ①②⑤⑥ 우유 ②
열량(Kcal)/단백질(g)	626.8/25.8	594.6/25.5	616.7/25.4	610.2/26.2	649.7/35.5	626.9/23.1
날짜	13[월]	14[화]	15[수]	16[목]	17[금]	18[토]
오전간식	흑임자죽	현살생선죽	두부죽 ⑤	게살죽 ①⑤⑥⑧	제한절	타락죽 ②
점심	백미밥 소고기된장찌개 ⑤⑥⑩ 치즈달걀말이 ①②⑤ 양배추나물 깍두기 ⑨	보리밥 수제비국 ⑥ 달걀비 ⑤⑥⑩ 애호박무침 배추김치 ⑨	소고기콩나물밥+양념장 ⑤⑥⑩ 미역된장국 ⑤⑥ 참치채소볶음 ⑤ 과일샐러드 ①⑤⑥⑫ 배추김치 ⑨	차조밥 유부된장국 ⑤⑥ 돼지고기버섯굴소스볶음 ⑤⑥⑩⑩ 지리멸치무침 ⑤⑥ 깍두기 ⑨		채소카레라이스 ②⑤⑥⑫⑩⑩⑩ 부추장국 ⑤⑥ 닭봉간장조림 ⑤⑥⑩ 오이무침 ⑤⑥ 깍두기 ⑨
오후간식	참외 검은콩두유 ⑤	카스텔라 ①②⑤⑥ 보리차	찐고구마 우유 ②	배 떠먹는요거트 ②		시리얼 ⑤⑥ 우유 ②
열량(Kcal)/단백질(g)	636.8/23.1	604.6/26.4	641.4/29.6	600.3/25.5		618.7/22.8
날짜	20[월]	21[화]	22[수]	23[목]	24[금]	25[토]
오전간식	달걀당근죽 ①	채소김죽	녹두죽	소고기죽 ⑤⑥⑩	치즈쌀죽 ②	닭죽 ⑩ 돼지고기장조림 ⑤⑥⑩
점심	백미밥 두부된장국 ⑤⑥ 소고기잡스테이크 ⑤⑥⑫⑩⑩ 양상추간장소스무침 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	기장밥 복어양파국 ⑤⑥ 돼지고기간장주물럭 ⑤⑥⑩ 가지볶음 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	달걀채소볶음밥 ①⑤⑥ 물만두국 ①⑤⑥⑩⑩⑩⑩ 청경채나물 팽이버섯무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	차조밥 순두부찌개 ⑤ 닭찜 ⑤⑥⑩ ●파프리카어묵볶음 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	백미밥 배추된장국 돼지고기떡갈비 ⑤⑥⑩ 새우살케첩조림 ⑤⑥⑨⑫ 깍두기 ⑨	채소짜장밥 ②⑤⑥⑩⑩⑩⑩⑩ 돈가스 ①⑤⑥⑩ 무피클 마시는요거트 ②
오후간식	핑거스틱빵 ①②⑤⑥ 통글레차	찐감자 우유 ②	바나나 마시는요거트 ②	잔치국수 ⑤⑥ 사과	밤식빵 ①②④⑤⑥ 우유 ②	수박
열량(Kcal)/단백질(g)	609.8/22.4	596.9/25.5	620.6/20.7	650.6/32.6	653.6/33.6	679.5/29.5
날짜	27[월]	28[화]	29[수]	30[목]	31[금]	
오전간식	떠먹는요거트 ②	바나나 우유 ②	시리얼 ⑤⑥ 우유 ②	참외 치즈 ②	수박	
점심	백미밥 현살생선미역국 ⑤⑥ 훈제오리채소볶음 ②⑤⑥⑩ 애호박나물 ⑤⑥ 깍두기 ⑨	보리밥 소고기무국 ⑤⑥⑩ 두부스테이크 ①⑤⑥⑩⑩⑩ 도토리묵무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	달걀파프리카볶음밥 ⑤⑥⑩ 유부장국 ⑤⑥ 지리멸치조림 ⑤⑥ 숙주개소스무침 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	찰현미밥 부추된장국 ⑤⑥ 돼지불고기 ⑤⑥⑩ 메추리알조림 ①⑤⑥ 깍두기 ⑨	백미밥 물만두국 ①⑤⑥⑩⑩⑩⑩ 소고기채소볶음 ⑤⑩ 오이나물 ⑤⑥ 배추김치 ⑨	
오후간식	파배기도넛 ①②⑤⑥ 우유 ②	찐고구마 두유 ⑤	수박 우유 ②	바나나 떠먹는요거트 ②	소보로빵 ①②④⑤⑥ 사과주스	
열량(Kcal)/단백질(g)	662/26.3	631.5/21.9	635/27.8	612/31.4	598/21.9	
원산지 표시	쌀*		배추김치*		콩*	
	밥 · 죽	누룽지	배추	고춧가루	두부	
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	
	축산물					
	소고기(국내산일 경우 육종 기입- 한우/육우/젓소)		돼지고기	닭고기	오리고기	
	주찬 · 부찬 · 죽	국				
	호주산(육우)	국내산(한우)	제주산	제주산	국내산	
	수산물					
	고등어	오징어	전복	현살생선(명태)		
	노르웨이산	원양산	국내산	원양산		
식육·수산 가공식품(진미채, 참치캔, 베이컨, 훈제오리 등)						
진미채	참치캔	베이컨	훈제오리			
오징어(원양 산)	다랑어(원양 산)	돼지고기(국내 산)	오리고기(국내 산)			
* 쌀: 백미, 현미, 찹쌀, 흑미, 유색미, 찐쌀 포함 / 배추김치: 얼갈이, 봄동 포함 / 콩: 두부류, 콩국수, 콩비지 포함						
알레르기 유발식품	①알류(가금류) ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 조개, 홍합포함) ⑳젓 ※ ⑬아황산류의 경우 표백제, 보존료, 산화방지제 등으로 사용되는 식품첨가물로, 대부분 식품에 포함되어 있습니다. ※ 자세한 내용은 식단 안내의 「식품알레르기 유발물질 표시」를 참고해 주세요.					

* 쌀: 백미, 현미, 찰쌀, 흑미, 유색미, 찐쌀 포함 / 배추김치: 얼갈이, 봄동 포함 / 콩: 두부류, 콩국수, 콩비지 포함

알레르기 유발식품 ①알류(가금류) ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 조개, 홍합포함) ⑳참
 ※ ⑬아황산류의 경우 표백제, 보존료, 산화방지제 등으로 사용되는 식품첨가물로, 대부분 식품에 포함되어 있습니다.
 ※ 자세한 내용은 식단 안내의 「식품알레르기 유발물질 표시」를 참고해 주세요.