

### ◆ 식단작성 기준

- ① 식생활안전관리원 『어린이급식관리지원센터 식단 운영·관리 지침』
- ② 식품의약품안전처 『어린이 식단작성 프로그램』 및 어린이집 평가제 평가 매뉴얼
- ③ 센터 운영위원회(센터장 및 지자체 공무원 포함 운영위원 13명 구성)의견 수렴
- ④ 식단작성위원회(센터장 이하 식단작성위원 8명 구성)의견 수렴

### □ 식단표 변경사항 안내

- ▶ 생일식단처럼 원하는 날짜에 **견학식단**을 넣어 사용할 수 있습니다.  
견학식단을 사용하길 원하시는 급식소는 견학 칸에 식단을 작성하여 센터에 감수 받은 후 사용해주세요.  
견학일을 고정하여 사용하는 급식소는 기존처럼 원하는 날짜에 견학식단을 넣어 감수 받으셔도 됩니다.

### □ 식단표 메뉴 기타사항 안내

- ▶ 식단이 변경되었다면 조리지시서의 **“식단 알레르기 메뉴”**를 변경된 식단에 맞게 수정 후 사용해 주세요.
- ▶ 본 센터에서 제공되는 식단을 임의로 변경하여 발생하는 문제에 대해서는 책임지지 않습니다.

### □ 식단작성 절차

| I. 시장조사 및 자료수집                                                                                                                                                                                                                                                                                               | II. 초안작성                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | III. 식단검토                                                                                                                                         | IV. 식단완성 및 제공                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>2024년 보육사업안내 식단가를 기준으로 작성</li> <li>식단 작성 전 마트와 시장을 통한 <b>시장조사를 진행</b></li> <li><b>제철식품</b>: 딸기, 오렌지, 토마토, 파인애플, 냉이, 봄동, 달래, 더덕, 씀바귀, 두릅, 상추, 부추, 오이, 취나물, 숙, 미나리, 참나물, 마늘, 종, 돌나물, 양배추, 머위, 숙갓, 느타리버섯, 꽃게, 미더덕, 키조개, 소라, 바지락, 갈치, 조기, 주꾸미, 문어, 가자미, 참다랑어 등</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>월, 수, 금 오전: 신선한 채소, 과일, 서류 등 / 오후- 서류 등 우유 및 유제품</li> <li>화, 목 오전: 죽 또는 스프 / 오후- 조리간식</li> <li>전류: 주 1회 / 튀김 및 면요리: 월 2회</li> <li>일품요리: 매주 수요일</li> <li>햄, 소시지 등 육가공품: 월 2회 (데쳐서 사용, 채소와 함께 조리)</li> <li>어육류군: 주별 각 1회 이상</li> <li>친환경식단: 과일은 국내산/쌀, 잡곡 등은 유기농 또는 친환경제품사용<br/>달걀, 돼지고기, 닭등의 축산물들은 무항생제사용</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>센터 내 「식단작성위원회」를 구성하여 식단 회의 진행</li> <li>식단 제공 일주일 전 「식단작성위원회」와 함께 검토 초안 작성한 식단으로 회의 및 검토 후 식단 수정</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>영양가 분석</b><br/>- 어린이 식단작성 프로그램 등</li> <li><b>영유아 권장열량 및 단백질</b><br/>- 만 1~2세: 900kcal, 20g 기준<br/>- 만 3~5세: 1,400kcal, 25g 기준</li> <li>식단 제공 및 감수: 매달 20일 경, 감수는 식단 제공 다음날로부터 약 5일 정도</li> <li>센터 홈페이지 및 급식소 대표 메일로 발송</li> </ul> |

### □ 만 1~2세 유아 영양식단 조리시 주의사항

| 구분          | 메뉴명                 | 조리시 주의사항                                                                                                                                                         |
|-------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 표면이 미끄러운 음식 | 메추리알, 방울토마토, 버섯 등   | • 표면이 미끄러운 음식은 기도가 막히지 않도록 먹기 좋은 크기로 썰어 배식한다.                                                                                                                    |
| 딱딱하고 질긴 음식  | 연근, 우엉, 오징어 등       | • 딱딱하고 질긴 음식은 데쳐서 살짝 무른 형태로 조리하고, 먹기 좋은 크기로 썰어 조리한다.                                                                                                             |
| 견과류·콩류      | 호두, 땅콩, 잣 등         | • 견과류, 콩 등을 조리 때에는 물량을 충분히 하여 폭 익히고, 견과류는 잘게 다져 조리한다.                                                                                                            |
| 생선류         | 고등어, 가자미 등          | • 생선 사용 시 가급적 순살을 사용하며, 가시 유무를 확인한다.                                                                                                                             |
| 면류          | 잔치국수, 잡채 등          | • 면류는 잘게 잘라 숟가락으로 떠먹을 수 있게 배식한다.                                                                                                                                 |
| 밥류          | 검정콩밥, 수수밥 등의 잡곡밥    | • 잡곡의 비율을 5%로 한다.<br>• 소화능력을 고려하여 양을 조절하고, 소화가 잘 될 수 있도록 잡곡을 충분히 불린 후 조리하며, 콩의 경우 잘게 으깨어 혼합한다.<br>• 여러 가지 종류가 섞인 혼합잡곡 제공은 지양하고 부드러운 잡곡(조, 기장, 수수, 흑미) 1종류로 제공한다. |
|             | 볶음밥·덮밥              | • 채소 크기는 한 입 크기(1X1cm)로 썰어 골고루 섞거나 먹기 좋은 형태로 배식 한다.                                                                                                              |
| 김치류         | 배추김치, 깍두기 등         | • 맵거나 짜지 않도록 고춧가루함량에 유의한다.<br>• 앞보다는 줄기부분을 제공하고 1x2cm정도 크기로 작게 잘라서 제공한다.<br>• 깍두기는 1x1cm정도 크기로 작게 잘라서 제공한다.                                                      |
| 간식류         | 빵, 달걀, 감자 등         | • 기도가 막히지 않게 반드시 작게 토막 내어 배식한다.                                                                                                                                  |
| 나물류<br>채소류  | 시금치나물, 콩나물무침, 김치류 등 | • 먹기 쉽도록 잘게 자르고 소금, 국간장, 진간장 등의 염류는 거의 사용하지 않고 참기름, 깨소금으로 맛을 낸다. 채소류는 잘게 썰어 배식한다.<br>• 쌈채소는 직접 손으로 쌈을 싸기보다는 3X3cm정도로 아이들이 먹기 편하게 잘라서 밥과 함께 수저로 먹을 수 있도록 제공한다.    |
| 국류          | 김치콩나물국 등            | • 국의 건더기는 먹기 쉽게 잘게 자르고 소금이나 간장 등으로 간을 더 하지 않는다.                                                                                                                  |
| 떡류          | 간식, 떡 등             | • 떡은 먹기 좋은 말랑말랑한 상태를 확인하여 2~3등분으로 잘라서 배식한다.<br>• 목이 메지 않도록 음료와 함께 제공한다.                                                                                          |



### TCS Food 란?

※ 센터 식단표에서는 TCS Food를 **V 표시**로 나타냄

※ 안전을 위해 시간·온도 관리가 필요한 식품

- 세균증식이 용이한 음식으로 병원성 미생물의 증식이나 독소 형성을 막기 위해 시간 또는 온도관리가 필요한 식품과 음식을 총칭
- 과학적으로 pH, 수분활성도 측정, 미생물 접종 실험 등으로 판단이 가능하나 급식 현장에서는 불가하므로 냉장고에 넣지 않으면 쉽게 상하는 음식으로 판단

※ 보관 및 배식

- 조리완료된 음식은 2시간 이내 배식 완료할 것
- 복합조리식품의 경우 각각의 식재료를 배식 직전에 혼합할 것(1시간 30분 이내)
- 찬 음식은 5°C 이하, 따뜻한 음식은 60°C 이상으로 보관 및 배식할 것

29(금)

**V토마토**

흰쌀밥  
어묵국  
쇠고기우영조림  
**V브로콜리나물**  
배추김치

모닝빵+딸기잼  
우유

641/27

### □ “어린이 기호식품 품질인증” 제품 사용 권장

- ▶ 식단 제공 시 “어린이 기호식품 품질인증” 받은 제품을 우선 사용 권장드립니다.  
어린이 기호식품 품질인증이란 **안전하고 영양을 고루 갖춘 어린이 기호식품을 식약처에서 인증**하는 것으로 “식품안전나라(foodsafetykorea.go.kr) > 건강·영양 > 어린이·청소년 식생활 안전관리 > 어린이 기호식품 품질인증 > 품질인증식품 목록”에서 인증 제품을 확인하실 수 있습니다.

제품 포장지에 어린이 기호식품 품질인증 마크를 확인하고 선택하세요!



### □ 급식소 식품알레르기 관련 안내

#### ▶ 급식소의 식품알레르기 유발물질 표기 의무

- 어린이집의 장은 식품 알레르기 유발 식품 정보(식약처 고시: 식품등의 표시기준) 및 응급조치 체계를 게시판 등에 공지  
(2024년 보육사업안내 나.급식관리, 1)영양관리, 한국보육진흥원)

#### ▶ 식품의약품안전처 고시 식품 알레르기 유발 식품

- ① 난류 ② 우유 ③ 메밀 ④ 땅콩 ⑤ 대두 ⑥ 밀 ⑦고등어 ⑧ 게 ⑨ 새우 ⑩ 돼지고기  
⑪ 복숭아 ⑫ 토마토 ⑬ 아황산류 ⑭ 호두 ⑮ 닭고기 ⑯ 쇠고기 ⑰ 오징어  
⑱ 조개류(굴, 전복, 홍합포함) ⑲ 잣

#### ▶ 식단 내 식품 알레르기 메뉴 표시 안내

- 알레르기 유발 식품을 포함하는 메뉴를 날짜와 함께 해당란에 적어주세요.  
예시) 3/4 북엇국 → 난류 칸에 기입
- 식품 알레르기가 있는 어린이는 부모가 자녀와 함께 식품 알레르기 표시 안내를 꼼꼼히 살피고, 관련 정보를 확인하여 자녀를 보호 할 수 있도록 급식소에서 도와주세요.
- 식품 알레르기가 있을 경우 대체 식품을 제공해 주세요.(같은 식품군으로 변경)  
우유 → 두유 / 콩 → 멸치 / 밀가루 → 감자, 쌀 / 달걀 → 두부, 콩나물 / 돼지고기 → 쇠고기, 흰살생선
- 「식단 알레르기 메뉴」는 식생활안전관리원 표준레시피, 부산진구어린이사회복지급식관리지원센터 표준레시피 기준으로 작성하였으며, 식단 및 재료 변경이 있다면 수정하여 사용하세요.



※ 본 양식은 조리실 부착 및 비치용이 아닌 가정으로 식단 안내 시 함께 제공해야 하는 안내 양식입니다.

## ▶ 원산지 표시 대상 품목

| 구분                                          | 품목                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>농축산물 9종</b><br><b>(농축산물 9종이 함유된 가공품)</b> | 쌀 <sup>1)</sup> (밥, 죽, 누룽지), 콩(두부류, 콩국수, 콩비지), 배추김치(배추와 고춧가루), 쇠고기 <sup>2)</sup> , 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기(유산양 포함)<br>식육가공품(햄류·소시지류·베이컨류·건조저장육류·양념육류·분쇄가공육제품·식육추출가공품·식용우지·식용돈지), 배추김치 가공품, 쌀 가공품, 콩 가공품 |
| <b>수산물 20종</b><br><b>(수산물 20종이 함유된 가공품)</b> | 넙치(광어), 조피볼락(우럭), 참돔, 미꾸라지, 뱀장어(민물장어), 낙지, 명태(동태, 코다리), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁챙이, 전복, 방어, 부세<br>어육가공품(어묵·어육소시지·어육반제품·어육살·연육·기타 어육가공품), 묵류, 젓갈류, 수산물조림, 조미건어포류, 훈제품, 어간장 등            |

1) 쌀에 해당하는 품목은 백미, 현미, 흑미, 찰쌀

2) 쇠고기가 국내산인 경우“국내산”으로 표시하고, 식육의 종류(한우, 젓소, 육우) 중 해당사항 표시

## ▶ 원산지 일괄표시

- ▶ 제공되는 메뉴의 품목별 원산지가 모두 동일한 경우에 한해 일괄표시가 가능합니다.  
예) 식단에 쇠고기를 포함하는 메뉴가 제공될 경우 원산지가 모두 같으면 일괄표시 가능
- ▶ 조리법에 나눠 표시 가능합니다.  
예) 국거리용 쇠고기: 국내산 / 반찬용 쇠고기: 호주산
- ※ 일괄표시 시 가공품이 포함되는 경우 원산지를 확인하신 후 표시하시기 바랍니다.

| 품목         | 원산지    | 품목 | 원산지 |
|------------|--------|----|-----|
| 쌀(백미)      | 국내산    |    |     |
| 배추김치(배추)   | 국내산    |    |     |
| 배추김치(고춧가루) | 국내산    |    |     |
| 국거리용 쇠고기   | 국내산 한우 |    |     |

▶ **음식명별 원산지 안내**

-  일괄 표시 외 품목을 작성하시면 됩니다.

[illegible]

\* 원산지 안내 후 식재료 수급 상황에 따른 원산지 변동이 있을 경우, 빠른 시일 내로 가정통신문이나 홈페이지(또는 SNS) 등으로 변경사항을 다시 안내하셔야 합니다.



□ 식단 알레르기 메뉴

☞ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있으며 본 센터 「식단 알레르기 메뉴」에서는 식용유(콩기름), 양념(간장, 고추장, 된장), 아황산류의 표시는 제외하였으니 식품 알레르기 아동 관리 시 유념해 주시기 바랍니다.

| 구분       | 날짜        | 메뉴명      | 날짜 | 메뉴명       | 날짜 | 메뉴명      | 날짜 | 메뉴명     | 날짜 | 메뉴명     |
|----------|-----------|----------|----|-----------|----|----------|----|---------|----|---------|
| 1. 난류    | 3         | 치킨까스     | 1  | 양상추샐러드    | 4  | 채소고로케    | 5  | 치즈달걀찜   | 5  | 카스테라    |
|          | 6         | 잔치국수     | 9  | 해물부추전     | 13 | 꼬마김밥     | 18 | 김달걀죽    | 19 | 크림빵     |
|          | 25        | 흰살생선전    | 25 | 생과일샐러드    | 26 | 메추리알장조림  | 26 | 단팔빵     | 27 | 게살마요무침  |
|          | 30        | 새우살채소깨무침 | 생일 | 초코케이크     |    |          |    |         |    |         |
| 2. 우유    | 월,수,금     | 오후간식     | 3  | 크림스프      | 3  | 치킨까스     | 5  | 치즈달걀찜   | 5  | 카스테라    |
|          | 9         | 타락죽      | 11 | 블루베리요거트범벅 | 12 | 밤식빵      | 13 | 슬라이스치즈  | 16 | 토마토스파게티 |
|          | 18        | 치즈샌드위치   | 19 | 크림빵       | 20 | 떠먹는요구르트  | 24 | 짜먹는요구르트 | 26 | 단팔빵     |
|          | 27        | 채소치즈볶음밥  | 27 | 게살마요무침    | 생일 | 초코케이크    | 생일 | 우유      |    |         |
| 3. 메밀    |           |          |    |           |    |          |    |         |    |         |
| 4. 땅콩    | 6         | 견과류조림    | 30 | 땅콩조림      |    |          |    |         |    |         |
| 5. 대두    | 1         | 꽃게탕      | 2  | 순두부맑은국    | 3  | 양상추샐러드   | 4  | 차돌박이된장국 | 4  | 채소고로케   |
|          | 5         | 유부김치국    | 6  | 두유        | 8  | 콩나물국     | 9  | 떡볶이     | 11 | 피망어묵볶음  |
|          | 12        | 조갯살된장국   | 13 | 꼬마김밥      | 13 | 콩자반      | 13 | 미숫가루    | 16 | 얼갈이배춧국  |
|          | 16        | 토마토스파게티  | 17 | 짜장밥       | 19 | 두부양념조림   | 20 | 모듬나물비빔밥 | 22 | 달래된장국   |
|          | 23        | 떡어묵탕     | 25 | 연두부죽      | 25 | 생과일샐러드   | 26 | 콩나물무침   | 27 | 게살마요무침  |
|          | 27        | 두유       | 30 | 아욱된장죽     | 30 | 새우살채소깨무침 | 생일 | 초코케이크   |    |         |
| 6. 밀     | 1         | 꽃게탕      | 3  | 크림스프      | 3  | 치킨까스     | 4  | 차돌박이된장국 | 4  | 채소고로케   |
|          | 5         | 카스테라     | 6  | 잔치국수      | 9  | 해물부추전    | 9  | 떡볶이     | 11 | 닭곰탕&소면  |
|          | 11        | 피망어묵볶음   | 12 | 조갯살된장국    | 12 | 밤식빵      | 13 | 꼬마김밥    | 13 | 미숫가루    |
|          | 16        | 얼갈이배춧국   | 16 | 토마토스파게티   | 17 | 짜장밥      | 18 | 치즈샌드위치  | 19 | 크림빵     |
|          | 22        | 달래된장국    | 23 | 떡어묵탕      | 24 | 닭칼국수     | 25 | 흰살생선전   | 26 | 단팔빵     |
|          | 27        | 게살마요무침   | 30 | 아욱된장죽     | 30 | 새우살채소깨무침 | 30 | 찐만두     | 생일 | 초코케이크   |
| 7. 고등어   | 4         | 고등어조림    |    |           |    |          |    |         |    |         |
| 8. 게     | 1         | 꽃게탕      | 13 | 꼬마김밥      | 27 | 게살마요무침   |    |         |    |         |
| 9. 새우    | 배추김치, 깍두기 |          | 2  | 새우케첩볶음    | 5  | 유부김치국    | 9  | 해물부추전   | 15 | 건새우맑은국  |
|          | 18        | 김치죽      | 25 | 돈육김치국     | 30 | 새우살채소깨무침 |    |         |    |         |
| 10. 돼지고기 | 1         | 돈육잡채     | 12 | 돈육미나리볶음   | 17 | 참쌀탕수육    | 22 | 돈수육     | 25 | 돈육김치국   |
|          | 30        | 찐만두      |    |           |    |          |    |         |    |         |
| 11. 복숭아  |           |          |    |           |    |          |    |         |    |         |
| 12. 토마토  | 2         | 새우케첩볶음   | 1  | 양상추샐러드    | 8  | 방울토마토    | 9  | 떡볶이     | 16 | 토마토스파게티 |
|          | 24        | 토마토      | 25 | 생과일샐러드    |    |          |    |         |    |         |
| 13. 아황산류 | 6         | 잔치국수     | 13 | 꼬마김밥      |    |          |    |         |    |         |
| 14. 호두   | 6         | 견과류조림    | 27 | 게살마요무침    |    |          |    |         |    |         |
| 15. 닭고기  | 3         | 치킨까스     | 11 | 닭곰탕&소면    | 16 | 토마토스파게티  | 24 | 닭칼국수    | 29 | 닭살조림    |
| 16. 쇠고기  | 4         | 차돌박이된장국  | 8  | 쇠고기장조림    | 16 | 쇠고기채소볶음  | 16 | 토마토스파게티 | 19 | 하얀육개장   |
|          | 20        | 모듬나물비빔밥  | 23 | 장국죽       | 26 | 쇠고기미역국   | 30 | 쇠고기국    | 생일 | 쇠불고기    |
| 17. 오징어  | 9         | 해물부추전    |    |           |    |          |    |         |    |         |
| 18. 조개류  | 12        | 조갯살된장국   | 생일 | 바지락미역국    |    |          |    |         |    |         |
| 19. 잣    |           |          |    |           |    |          |    |         |    |         |



발행처 :  
발행일 :  
원 장 :

# 4월 Jin-Pro 영양식단

(어린이집 만3~5세)

부산진구  
어린이·사회복지급식관리지원센터  
Children and Social Welfare Food Management Support Center  
다문화교육지원팀

| 구분     | 1(월)                                    | 2(화)                                           | 3(수)                                                                                                                                                                                                                | 4(목)                                                | 5(금)                                       | 6(토)                               |
|--------|-----------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------|
| 오전간식   | 파인애플                                    | 옥수수죽                                           | 딸기                                                                                                                                                                                                                  | 버섯죽                                                 | 키위                                         | 누룽지탕                               |
| 점심식사   | 흰쌀밥<br>꽃게탕<br>V돈육잡채<br>연근조림<br>배추김치     | 흰쌀밥<br>순두부맑은국( )<br>새우케첩볶음<br>V숙주나물무침<br>배추김치  | 흰쌀밥<br>크림스프<br>치킨가스<br>V양상추샐러드<br>깍두기                                                                                                                                                                               | 흰쌀밥<br>차돌박이된장국( )<br>고등어조림<br>감자채볶음<br>배추김치         | 흰쌀밥<br>유부김치국<br>치즈달걀찜<br>V시금치나물<br>김구이     | 흰쌀밥1/3공기<br>V잔치국수<br>견과류조림<br>배추김치 |
| 오후간식   | 찐고구마<br>우유                              | V멸치주먹밥                                         | 무지개떡<br>우유                                                                                                                                                                                                          | 채소고로케                                               | 카스테라<br>우유                                 | 두유                                 |
| 열량/단백질 | 646/21                                  | 631/23                                         | 640/20                                                                                                                                                                                                              | 678/20                                              | 627/28                                     | 639/22                             |
| 구분     | 8(월)                                    | 9(화)                                           | 10(수/국회의원선거)                                                                                                                                                                                                        | 11(목)                                               | 12(금)                                      | 13(토)                              |
| 오전간식   | 방울토마토                                   | 타락죽                                            | <div>내가 만드는 대한민국<br/>투표로 시작됩니다</div>                                                                                               | 채소죽                                                 | 바나나                                        | 슬라이스치즈                             |
| 점심식사   | 흰쌀밥<br>콩나물국<br>쇠고기장조림<br>V청경채나물<br>배추김치 | 흰쌀밥<br>버섯전골( )<br>해물부추전<br>V오이초무침<br>배추김치      |                                                                                                                                                                                                                     | 흰쌀밥<br>닭곰탕&소면( )<br>피망어묵볶음<br>깍잎조림<br>배추김치          | 흰쌀밥<br>조갯살된장국<br>돈육미나리볶음<br>V양배추나물<br>깍두기  | V꼬마김밥<br>가다랑어포국<br>콩자반<br>배추김치     |
| 오후간식   | 단호박찜<br>우유                              | 떡볶이                                            |                                                                                                                                                                                                                     | 블루베리요거트범벅                                           | 밤식빵<br>우유                                  | 미숫가루                               |
| 열량/단백질 | 616/25                                  | 630/24                                         |                                                                                                                                                                                                                     | 680/27                                              | 627/25                                     | 604/25                             |
| 구분     | 15(월)                                   | 16(화)                                          | 17(수)                                                                                                                                                                                                               | 18(목)                                               | 19(금)                                      | 20(토)                              |
| 오전간식   | 오렌지                                     | 흑임자죽                                           | 키위                                                                                                                                                                                                                  | 김치죽                                                 | 파인애플                                       | 누룽지죽                               |
| 점심식사   | 흰쌀밥<br>건새우맑은국<br>오리주물럭<br>쌈무<br>배추김치    | 흰쌀밥<br>얼갈이배춧국( )<br>쇠고기채소볶음<br>V느타리버섯나물<br>깍두기 | 짜장밥<br>참쌀탕수육<br>무초절임<br>배추김치                                                                                                                                                                                        | 흰쌀밥<br>김달걀국( )<br>가자미구이<br>V숙주나물<br>배추김치            | 흰쌀밥<br>하얀육개장<br>두부양념조림<br>V브로콜리나물<br>배추김치  | V모듬나물비빔밥<br>실파맑은국<br>명엽채조림<br>배추김치 |
| 오후간식   | 찐감자<br>우유                               | 토마토스파게티                                        | 증편<br>우유                                                                                                                                                                                                            | 치즈샌드위치                                              | 크림빵<br>우유                                  | 떠먹는요구르트                            |
| 열량/단백질 | 671/25                                  | 646/22                                         | 664/22                                                                                                                                                                                                              | 648/26                                              | 644/24                                     | 631/23                             |
| 구분     | 22(월)                                   | 23(화)                                          | 24(수)                                                                                                                                                                                                               | 25(목)                                               | 26(금)                                      | 27(토)                              |
| 오전간식   | 참외                                      | 장국죽                                            | V토마토                                                                                                                                                                                                                | 연두부죽                                                | 사과                                         | 식혜                                 |
| 점심식사   | 흰쌀밥<br>달래된장국<br>돈수육<br>V상추겉절이<br>깍두기    | 흰쌀밥<br>애호박맑은국( )<br>주꾸미당근볶음<br>V시금치나물<br>배추김치  | 김가루주먹밥<br>닭갈국수<br>멸치볶음<br>배추김치<br>짜먹는요구르트                                                                                                                                                                           | 흰쌀밥<br>돈육김치국( )<br>흰살생선전<br>V파프리카초무침<br>깍두기         | 흰쌀밥<br>쇠고기미역국<br>메추리알장조림<br>V콩나물무침<br>배추김치 | 채소치즈볶음밥<br>무쌈국<br>V게살마요무침<br>배추김치  |
| 오후간식   | 찐고구마<br>우유                              | 떡어묵탕                                           | 백설기<br>우유                                                                                                                                                                                                           | V생과일샐러드                                             | 단팥빵<br>우유                                  | 두유                                 |
| 열량/단백질 | 628/24                                  | 629/24                                         | 649/23                                                                                                                                                                                                              | 651/24                                              | 619/23                                     | 626/22                             |
| 구분     | 29(월)                                   | 30(화)                                          | ※ 알림                                                                                                                                                                                                                | 견학                                                  | 생일                                         |                                    |
| 오전간식   | 바나나                                     | 아욱된장죽                                          | <div>▶ 4월은 신입생 적응기간으로 흰쌀밥이 제공됩니다.<br/>▶ 식품알레르기 유발식품<br/>난류, 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류, 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 잣<br/>▶ 화요일, 목요일은 염도 기록 날!<br/>▶ V 표시는 TCS Food 식단입니다.</div> | <div>견학식단이 필요한 급식소는 이곳에 작성하여 감수받으세요 (간식기입 필수)</div> | 오렌지                                        |                                    |
| 점심식사   | 흰쌀밥<br>새송이맑은국<br>닭살조림<br>V복동나물<br>깍두기   | 흰쌀밥<br>쇠고기국( )<br>V새우살채소개무침<br>땅콩조림<br>배추김치    |                                                                                                                                                                                                                     |                                                     | 흰쌀밥<br>바지락미역국<br>쇠불고기<br>V삼색나물<br>배추김치     |                                    |
| 오후간식   | 단호박꿀찜<br>우유                             | 찐만두                                            |                                                                                                                                                                                                                     |                                                     | 초코케이크<br>우유                                |                                    |
| 열량/단백질 | 619/24                                  | 666/26                                         |                                                                                                                                                                                                                     |                                                     | 628/25                                     |                                    |



▶ 원산지 표시 대상 품목

| 구분                                   | 품목                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>농축산물 9종</b><br>(농축산물 9종이 함유된 가공품) | 쌀 <sup>1)</sup> (밥, 죽, 누룽지), 콩(두부류, 콩국수, 콩비지), 배추김치(배추와 고춧가루), 쇠고기 <sup>2)</sup> , 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기(유산양 포함)<br>식육가공품(햄류·소시지류·베이컨류·건조저장육류·양념육류·분쇄가공육제품·식육추출가공품·식용우지·식용돈지), 배추김치 가공품, 쌀 가공품, 콩 가공품 |
| <b>수산물 20종</b><br>(수산물 20종이 함유된 가공품) | 넙치(광어), 조피볼락(우럭), 참돔, 미꾸라지, 뱀장어(민물장어), 낙지, 명태(동태, 코다리), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁쉥이, 전복, 방어, 부세<br>어육가공품(어묵·어육소시지·어육반제품·어육살·연육·기타 어육가공품), 목류, 젓갈류, 수산물조림, 조미건어포류, 훈제품, 어간장 등            |

1) 쌀에 해당하는 품목은 백미, 현미, 흑미, 찰쌀

2) 쇠고기가 국내산인 경우 “국내산”으로 표시하고, 식육의 종류(한우, 젓소, 육우) 중 해당사항 표시

## ▶ 원산지 일괄표시

| 품목 | 원산지 | 품목 | 원산지 |
|----|-----|----|-----|
|    |     |    |     |
|    |     |    |     |
|    |     |    |     |
|    |     |    |     |

▶ **음식명별 원산지 안내**

[illegible]

## ▶ 급식소의 식품알레르기 유발물질 표기 의무

- 어린이집의 장은 식품 알레르기 유발 식품 정보(식약처 고시: 식품등의 표시기준) 및 응급조치 체계를 게시판 등에 공지  
(2024년 보육사업안내 나.급식관리, 1)영양관리, 한국보육진흥원)

## ▶ 식품의약품안전처 고시 식품 알레르기 유발 식품

① 난류 ② 우유 ③ 메밀 ④ 땅콩 ⑤ 대두 ⑥ 밀 ⑦고등어 ⑧ 게 ⑨ 새우 ⑩ 돼지고기 ⑪ 복숭아  
⑫ 토마토 ⑬ 아황산류 ⑭ 호두 ⑮ 닭고기 ⑯ 쇠고기 ⑰ 오징어 ⑱ 조개류(굴, 전복, 홍합포함) ⑲ 잣

## ▶ 식단 내 식품 알레르기 메뉴 표시 안내

- 알레르기 유발 식품을 포함하는 메뉴를 날짜와 함께 해당란에 적어주세요.  
예시) 3/4 북엇국 → 난류 칸에 기입
- 식품 알레르기가 있는 어린이는 부모가 자녀와 함께 식품 알레르기 표시 안내를 꼼꼼히 살피고, 관련 정보를 확인하여 자녀를 보호 할 수 있도록 급식소에서 도와주세요.
- 식품 알레르기가 있을 경우 대체 식품을 제공해 주세요.(같은 식품군으로 변경)  
우유 → 두유 / 콩 → 멸치 / 밀가루 → 감자, 쌀 / 달걀 → 두부, 콩나물 / 돼지고기 → 쇠고기, 흰살생선
- 「식단 알레르기 메뉴」는 식생활안전관리원 표준레시피, 부산진구어린이사회복지급식관리지원센터 표준레시피 기준으로 작성하였으며, 식단 및 재료 변경이 있다면 수정하여 사용하세요.

## □ 식단 알레르기 메뉴

| 구분       | 날짜 | 메뉴명 | 날짜 | 메뉴명 | 날짜 | 메뉴명 | 날짜 | 메뉴명 | 날짜 | 메뉴명 |
|----------|----|-----|----|-----|----|-----|----|-----|----|-----|
| 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  |    |     |    |     |    |     |    |     |    |     |
| 19. 잣    |    |     |    |     |    |     |    |     |    |     |

