

◆ 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
2024년 보육사업안내 식단가를 기준으로 작성 - 식단 작성 전 마트와 시장을 통한 시장조사를 진행 - 제철식품: 대저토마토, 참외, 파인애플, 오렌지, 체리, 딸기, 산딸기, 매실, 초당옥수수, 표고버섯, 가지, 두릅, 죽순, 톳, 완두콩, 마늘, 부추, 양배추, 비름나물, 머위, 아스파라거스, 고사리, 상추, 썩갠 오이, 취나물, 갑오징어, 다슬기, 주꾸미, 멸치, 병어, 미더덕, 키조개, 소라, 채집, 멧게 등	- 월, 수, 금 오전: 신선한 채소, 과일, 서류 등 / 오후- 서류 등 우유 및 유제품 - 화, 목 오전: 죽 또는 스프 / 오후- 조리간식 - 전류: 주 1회 / 튀김 및 면요리: 월 2회 - 일품요리: 매주 수요일 - 햄, 소시지 등 육가공품: 월 2회 (데쳐서 사용, 채소와 함께 조리) - 어육류군: 주별 각 1회 이상 - 친환경식단: 과일은 국내산/쌀, 잡곡 등은 유기농 또는 친환경제품사용 - 달걀, 돼지고기, 닭등의 축산물은 무항생제사용	- 센터 내 ‘식단작성위원회’를 구성하여 식단 회의 진행 - 식단 제공 일주일 전 ‘식단작성위원회’와 함께 검토 - 초안 작성한 식단으로 회의 및 검토 후 식단 수정	- 영양가 분석 - 어린이 식단작성 프로그램 등 - 영유아 권장열량 및 단백질 - 만 1~2세: 900kcal, 20g 기준 - 만 3~5세: 1,400kcal, 25g 기준 - 식단 제공 및 감수: 매달 20일 경, 감수는 식단 제공 다음날로부터 약 5일 정도 - 센터 홈페이지 및 급식소 대표 메일로 발송

□ 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 꼭 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. • 소화능력을 고려하여 양을 조절하고, 소화가 잘 될 수 있도록 잡곡을 충분히 불린 후 조리하며, 콩의 경우 잘게 으깨어 혼합한다. • 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. • 앞보다는 줄기부분을 제공하고 1x2cm정도 크기로 작게 잘라서 제공한다. • 깍두기는 1x1cm정도 크기로 작게 잘라서 제공한다.
간식류	빵, 달걀, 감자 등	• 기도가 막히지 않게 반드시 작게 토막 내어 배식한다.
나물류 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. • 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. • 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 낱자와 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
농축산물 9종 (농축산물 9종이 함유된 가공품)	쌀 ¹⁾ (밥, 죽, 누룽지), 콩(두부류, 콩국수, 콩비지), 배추김치(배추와 고춧가루), 쇠고기 ²⁾ , 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기(유산양 포함) 식육가공품(햄류·소시지류·베이컨류·건조저장육류·양념육류·분쇄가공육제품·식육추출가공품·식용우지·식용돈지), 배추김치 가공품, 쌀 가공품, 콩 가공품
수산물 20종 (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, 우렁챙이, 전복, 방어, 부세 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

- ▶ 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 안내하여야 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	소보로빵	4	꼬마김밥			8	돈까스&소스	9	프렌치토스트
	10	크로와상	11	오므라이스	13	떡만둣국	14	메추리알장조림	16	해물완자전
	16	연근흑깨무침								
	24	슈크림빵	25	감자고로케	27	채소달걀찜	28	게살죽	28	핫도그
	30	흰살생선전	30	생과일샐러드	31	모닝빵+딸기잼	생일	생크림케이크		
2. 우유	월,수,금	오후간식	1	오렌지양상추샐러드	2	타락죽	3	소보로빵	7	고구마요거트범벅
	8	양송이스프	9	프렌치토스트	10	크로와상	11	슬라이스치즈	13	웨지감자
	14	치즈스틱	16	해물완자전	16	유부초밥	17	롤빵	18	떠먹는요구르트
	22	채소카레라이스	23	크림스프	24	슈크림빵	25	슬라이스치즈	28	핫도그
	29	짜먹는요구르트	31	모닝빵+딸기잼	생일	생크림케이크	생일	우유		
3. 메밀										
4. 땅콩	3	소보로빵								
5. 대두	2	두부된장국	4	꼬마김밥	4	일미마요무침	4	미숫가루	8	돈까스&소스
	9	콩나물무침	10	순두부국	11	미소장국	11	볼어묵조림	14	꽃게된장국
	14	치즈스틱	16	연근흑깨무침	16	유부초밥	18	콩자반	21	콩나물국
	21	마카로니아샐러드	21	어묵탕	22	채소카레라이스	23	시래깃국	24	두부구이
	25	두유	25	참치채소비빔밥	25	감자고로케	28	게살죽	29	유부우동
	30	생과일샐러드	31	버섯된장국	생일	생크림케이크				
6. 밀	2	두부된장국	3	소보로빵	4	꼬마김밥	8	양송이스프	8	돈까스&소스
	9	호박수제비국	9	프렌치토스트	10	크로와상	11	미소장국	11	볼어묵조림
	13	떡만둣국	14	꽃게된장국	14	치즈스틱	16	해물완자전	16	연근흑깨무침
	16	유부초밥	17	롤빵	18	잔치국수	21	닭강정	21	마카로니아샐러드
	21	어묵탕	22	채소카레라이스	23	크림스프	23	시래깃국	24	슈크림빵
	25	감자고로케	28	게살죽	28	핫도그	29	유부우동	30	흰살생선전
	31	버섯된장국	31	모닝빵+딸기잼	생일	생크림케이크				
7. 고등어	9	고등어김치조림								
8. 게	4	꼬마김밥	14	꽃게된장국	28	게살죽				
9. 새우	배추김치, 깍두기		1	온묵국	9	호박수제비국	9	고등어김치조림	13	새우케첩볶음
	16	김치죽	16	해물완자전	27	돈육김치국				
10. 돼지고기	1	대패삼겹덮밥	8	돈까스&소스	13	떡만둣국	22	돈육토마토볶음	27	돈육김치국
	28	핫도그	31	돈사태찜						
11. 복숭아										
12. 토마토	8	돈까스&소스	10	토마토	11	오므라이스	13	새우케첩볶음	21	닭강정
	22	채소카레라이스	22	돈육토마토볶음	27	토마토	28	핫도그	30	생과일샐러드
13. 아황산류	4	꼬마김밥	18	잔치국수						
14. 호두	7	고구마요거트범벅								
15. 닭고기	7	닭갈비	14	닭죽	21	닭강정	30	닭개장		
16. 쇠고기	2	궁중떡볶이	3	쇠고기양파볶음	8	돈까스&소스	10	쇠고기잡채	16	쇠고기묵국
	20	쇠고기당근볶음	21	장국죽	22	채소카레라이스	24	쇠고기미역국	28	차돌박이숙주볶음
	생일	쇠갈비찜								
17. 오징어	4	일미마요무침	16	해물완자전	23	오징어볶음				
18. 조개류	16	해물완자전	17	조갯살부춧국	22	채소카레라이스				
19. 잣										



발행처 :
발행일 :
원 장 :

5월 Jin-Pro 영양식단

(어린이집 만3~5세)



구분	※ 알림	견학	1(수/근로자의날)	2(목)	3(금)	4(토)
오전간식	- 식품알레르기 유발식품 난류, 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류, 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 잣 - 화요일 목요일은 염도 기록 날! - V 표시는 TCS Food 식단입니다.	견학식단이 필요한 급식소는 이곳에 작성하여 감수받으세요 (간식기입 필수)	키위	타락죽	파인애플	누룽지탕
점심식사			대패삼겹덮밥 V온묵국 V오렌지양상추샐러드 깍두기	기장밥 두부된장국() 삼치구이 V브로콜리나물 배추김치	현미밥 감자국 쇠고기양파볶음 V숙주나물 배추김치	V꼬마김밥 가다랑어포국 V일미마요무침 배추김치
오후간식			시루떡 우유	궁중떡볶이	소보로빵 우유	미숫가루
열량/단백질			620/23	632/25	632/21	602/20
구분	6(월/대체휴일)	7(화)	8(수)	9(목)	10(금)	11(토)
오전간식		멸치죽	참외	흑미죽	V토마토	슬라이스치즈
점심식사		수수밥 맑은황태국() 닭갈비 쌈무 배추김치	흰쌀밥 양송이소스 돈까스&소스 V양배추겉절이 깍두기	기장밥 호박수제비국() 고등어김치조림 V콩나물무침 깍두기	현미밥 순두부국 V쇠고기잡채 V시금치나물 배추김치	오므라이스 미소장국 불어묵조림 배추김치
오후간식		고구마요거트범벅	경단 우유	프렌치토스트	크로와상 우유	식혜
열량/단백질		621/25	645/23	672/25	646/22	601/23
구분	13(월)	14(화)	15(수/석가탄신일)	16(목)	17(금)	18(토)
오전간식	바나나	닭죽		김치죽	블루베리	떠먹는요구르트
점심식사	검정쌀밥 떡만둣국 새우케첩볶음 V청경채나물 배추김치	수수밥 꽃게된장국() 메추리알장조림 애호박나물 배추김치		기장밥 쇠고기뭇국() 해물완자전 V연근흑깨무침 배추김치	현미밥 조갯살부추국 오리불고기 V숙주나물 배추김치	흰쌀밥1/3공기 V잔치국수 콩자반 배추김치
오후간식	웨지감자 우유	치즈스틱		V유부초밥	롤빵 우유	누룽지죽
열량/단백질	646/23	612/25		653/21	613/25	615/25
구분	20(월)	21(화)	22(수/국없는날)	23(목)	24(금)	25(토)
오전간식	오렌지	장국죽	참외	크림스프	사과	두유
점심식사	검정쌀밥 모듬버섯탕 쇠고기당근볶음 V갯잎나물 배추김치	수수밥 콩나물국() 닭강정 V미카로니오이샐러드 배추김치	채소카레라이스 돈육토마토볶음 V치커리유자무침 배추김치	기장밥 시래깃국() 오징어볶음 V시금치나물 배추김치	현미밥 쇠고기미역국 두부구이 V브로콜리나물 배추김치	V참치채소비빔밥 실파맑은국 감자고로케 배추김치
오후간식	찐단호박&꿀 우유	어묵탕	무지개떡 우유	V잔멸치주먹밥	슈크림빵 우유	슬라이스치즈
열량/단백질	633/22	671/25	662/22	637/23	628/22	609/25
구분	27(월)	28(화)	29(수)	30(목)	31(금)	생일
오전간식	V토마토	게살죽	바나나	김가루찜쌀죽	씨없는포도	참외
점심식사	검정쌀밥 돈육김치국 채소달걀찜 우영조림 깍두기	수수밥 애호박국() 차돌박이숙주볶음 파프리카초무침 배추김치	흰쌀밥1/3공기 V유부우동 아몬드멸치볶음 배추김치 짜먹는요구르트	기장밥 닭개장() 현살생선전 감자채당근볶음 배추김치	현미밥 버섯된장국 돈사태찜 V상추나물 깍두기	참살팔밥 들깨미역국 쇠갈비찜 무생채 배추김치
오후간식	고구마맛탕 우유	핫도그	증편 우유	V생과일샐러드	모닝빵+딸기잼 우유	생크림케이크 우유
열량/단백질	652/27	639/21	675/22	671/23	628/22	656/22



▶ 원산지 표시 대상 품목

구분	품목
농축산물 9종 (농축산물 9종이 함유된 가공품)	쌀 ¹⁾ (밥, 죽, 누룽지), 콩(두부류, 콩국수, 콩비지), 배추김치(배추와 고춧가루), 쇠고기 ²⁾ , 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기(유산양 포함) 식육가공품(햄류·소시지류·베이컨류·건조저장육류·양념육류·분쇄가공육제품·식육추출가공품·식용유지·식용돈지), 배추김치 가공품, 쌀 가공품, 콩 가공품
수산물 20종 (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 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										

