

### ◆ 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 시장조사를 진행</li> <li>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</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</li> <li>달걀, 돼지고기, 닭 등의 축산물은 무항생제 사용</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</li> <li>초안 작성한 식단으로 회의 및 검토 후 식단 수정</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>영양가 분석<br/>- 어린이 식단작성 프로그램 등</li> <li>영유아 권장열량 및 단백질<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 푹 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 낱자와 함께 해당란에 적어주세요.  
예시) 3/4 복엇국 → 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

☞ 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    | 4  | 일미마요무침    | 8  | 돈까스&소스  | 9  | 프렌치토스트   |
|          | 10        | 크로와상     | 11 | 오므라이스   | 13 | 떡만둣국      | 14 | 메추리알장조림 | 16 | 해물완자전    |
|          | 16        | 연근흑깨무침   | 16 | 유부초밥    | 17 | 롤빵        | 18 | 잔치국수    | 21 | 마카로니아샐러드 |
|          | 24        | 슈크림빵     | 25 | 감자고로케   | 27 | 채소달걀찜     | 28 | 핫도그     | 30 | 흰살생선전    |
|          | 30        | 생과일샐러드   | 31 | 모닝빵+딸기잼 | 생일 | 생크림케이크    |    |         |    |          |
| 2. 우유    | 월,화,목,금   | 오전간식     | 수  | 떠먹는요구르트 | 1  | 오렌지양상추샐러드 | 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  | 24 | 슈크림빵    | 25 | 슬라이스치즈    | 28 | 핫도그     | 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     | 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 | 시래깃국      | 24 | 슈크림빵    | 25 | 감자고로케    |
|          | 28        | 핫도그      | 29 | 유부우동    | 30 | 흰살생선전     | 31 | 버섯된장국   | 31 | 모닝빵+딸기잼  |
|          | 생일        | 생크림케이크   |    |         |    |           |    |         |    |          |
| 7. 고등어   | 9         | 고등어김치조림  |    |         |    |           |    |         |    |          |
| 8. 게     | 4         | 꼬마김밥     | 14 | 꽃게된장국   |    |           |    |         |    |          |
| 9. 새우    | 배추김치, 깍두기 |          | 1  | 온묵국     | 9  | 호박수제비국    | 9  | 고등어김치조림 | 13 | 새우케첩볶음   |
|          | 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      | 21 | 닭강정     | 30 | 닭개장       |    |         |    |          |
| 16. 쇠고기  | 2         | 궁중떡볶이    | 3  | 쇠고기양파볶음 | 8  | 돈까스&소스    | 10 | 쇠고기잡채   | 16 | 쇠고기뭇국    |
|          | 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

(유치원 만3~5세)



| 구분     | ※ 알림                                                                                                              | 견학                                                   | 1(수/근로자의날)                                                                          | 2(목)                                         | 3(금)                                     | 4(토)                                 |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------|
| 오전간식   | ▶ 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 | 견학식단이<br>필요한 급식소는<br>이곳에 작성하여<br>감수받으세요<br>(간식기입 필수) | 떠먹는요구르트                                                                             | 우유                                           | 우유                                       | 누룽지탕                                 |
| 점심식사   | ▶ 화요일 목요일은 염도<br>기록 날!<br>▶ V 표시는 TCS Food<br>식단입니다.                                                              |                                                      | 대패삼겹덮밥<br>V온묵국<br>V오렌지양상추샐러드<br>깍두기                                                 | 기장밥<br>두부된장국( )<br>삼치구이<br>V브로콜리나물<br>배추김치   | 현미밥<br>감자국<br>쇠고기양파볶음<br>V숙주나물<br>배추김치   | V꼬마김밥<br>가다랑어포국<br>V일미마요무침<br>배추김치   |
| 오후간식   |                                                                                                                   |                                                      | 시루떡<br>키위                                                                           | 궁중떡볶이                                        | 소보로빵<br>파인애플                             | 미숫가루                                 |
| 열량/단백질 |                                                                                                                   |                                                      | 644/25                                                                              | 607/26                                       | 632/21                                   | 602/20                               |
| 구분     | 6(월/대체휴일)                                                                                                         | 7(화)                                                 | 8(수)                                                                                | 9(목)                                         | 10(금)                                    | 11(토)                                |
| 오전간식   |                                                                                                                   | 우유                                                   | 떠먹는요구르트                                                                             | 우유                                           | 우유                                       | 슬라이스치즈                               |
| 점심식사   |                                  | 수수밥<br>맑은황태국( )<br>닭갈비<br>쌈무<br>배추김치                 | 흰쌀밥<br>양송이소프<br>돈까스&소스<br>V양배추겉절이<br>깍두기                                            | 기장밥<br>호박수제비국( )<br>고등어김치조림<br>V콩나물무침<br>깍두기 | 현미밥<br>순두부국<br>V쇠고기잡채<br>V시금치나물<br>배추김치  | 오므라이스<br>미소장국<br>불어묵조림<br>배추김치       |
| 오후간식   |                                                                                                                   | 고구마요거트범벅                                             | 경단<br>참외                                                                            | 프렌치토스트                                       | 크로와상<br>V토마토                             | 식혜                                   |
| 열량/단백질 |                                                                                                                   | 602/25                                               | 669/25                                                                              | 638/27                                       | 646/22                                   | 601/23                               |
| 구분     | 13(월)                                                                                                             | 14(화)                                                | 15(수/석가탄신일)                                                                         | 16(목)                                        | 17(금)                                    | 18(토)                                |
| 오전간식   | 우유                                                                                                                | 우유                                                   |                                                                                     | 우유                                           | 우유                                       | 떠먹는요구르트                              |
| 점심식사   | 검정쌀밥<br>떡만둣국<br>새우케첩볶음<br>V청경채나물<br>배추김치                                                                          | 수수밥<br>꽃게된장국( )<br>메추리알장조림<br>애호박나물<br>배추김치          |  | 기장밥<br>쇠고기묵국( )<br>해물완자전<br>V연근흑깨무침<br>배추김치  | 현미밥<br>조갯살부추국<br>오리불고기<br>V숙주나물<br>배추김치  | 흰쌀밥1/3공기<br>V잔치국수<br>콩자반<br>배추김치     |
| 오후간식   | 웨지감자<br>과채주스                                                                                                      | 치즈스틱                                                 |                                                                                     | V유부초밥                                        | 롤빵<br>블루베리                               | 누룽지죽                                 |
| 열량/단백질 | 643/23                                                                                                            | 640/29                                               |                                                                                     | 617/22                                       | 613/25                                   | 615/25                               |
| 구분     | 20(월)                                                                                                             | 21(화)                                                | 22(수/국없는날)                                                                          | 23(목)                                        | 24(금)                                    | 25(토)                                |
| 오전간식   | 우유                                                                                                                | 우유                                                   | 떠먹는요구르트                                                                             | 우유                                           | 우유                                       | 두유                                   |
| 점심식사   | 검정쌀밥<br>모듬버섯탕<br>쇠고기당근볶음<br>V갯잎나물<br>배추김치                                                                         | 수수밥<br>콩나물국( )<br>닭강정<br>V마카로니오이샐러드<br>배추김치          | 채소카레라이스<br>돈육토마토볶음<br>V치커리유자무침<br>배추김치                                              | 기장밥<br>시래깃국( )<br>오징어볶음<br>V시금치나물<br>배추김치    | 현미밥<br>쇠고기미역국<br>두부구이<br>V브로콜리나물<br>배추김치 | V참치채소비빔밥<br>실파맑은국<br>감자고로케<br>배추김치   |
| 오후간식   | 찐단호박&꿀<br>오렌지                                                                                                     | 어묵탕                                                  | 무지개떡<br>참외                                                                          | V잔멸치주먹밥                                      | 슈크림빵<br>사과                               | 슬라이스치즈                               |
| 열량/단백질 | 633/22                                                                                                            | 650/26                                               | 667/23                                                                              | 656/28                                       | 628/22                                   | 609/25                               |
| 구분     | 27(월)                                                                                                             | 28(화)                                                | 29(수)                                                                               | 30(목)                                        | 31(금)                                    | 생일                                   |
| 오전간식   | 우유                                                                                                                | 우유                                                   | 떠먹는요구르트                                                                             | 우유                                           | 우유                                       | 우유                                   |
| 점심식사   | 검정쌀밥<br>돈육김치국<br>채소달걀찜<br>우영조림<br>깍두기                                                                             | 수수밥<br>애호박국( )<br>차돌박이숙주볶음<br>파프리카초무침<br>배추김치        | 흰쌀밥1/3공기<br>V유부우동<br>아몬드 멸치볶음<br>배추김치<br>과채주스                                       | 기장밥<br>닭개장( )<br>현살생선전<br>감자채당근볶음<br>배추김치    | 현미밥<br>버섯된장국<br>돈사태찜<br>V상추나물<br>깍두기     | 참살팔밥<br>들깨미역국<br>쇠갈비찜<br>무생채<br>배추김치 |
| 오후간식   | 고구마맛탕<br>V토마토                                                                                                     | 핫도그                                                  | 증편<br>키위                                                                            | V생과일샐러드                                      | 모닝빵+딸기잼<br>씨없는포도                         | 생크림케이크<br>참외                         |
| 열량/단백질 | 652/27                                                                                                            | 663/24                                               | 697/24                                                                              | 635/24                                       | 628/22                                   | 656/22                               |



▶ 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, 찹쌀

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    |    |     |    |     |    |     |    |     |    |     |

