

| 원산지 표시 | 쌀(백미, 흑미, 현미, 찹쌀) | 소고기 | | 돼지고기 | 닭고기 | 오리고기 | 배추김치 | | 콩 | | | 수산물 | |
|-----------|----------------------|-----|----------|------|-----|------|------|------|-----|-----|-----|-------|---|
| | | 국내산 | 수입산 | | | | 배추 | 고춧가루 | 두부류 | 콩국수 | 콩비지 | 동태/명태 | |
| | | 산 | 한우/육우/젓소 | | | | 산 | 산 | 산 | 산 | 산 | 산 | 산 |

1. 월령별 이유식 조리

| 구분 | 이유식 초기(4~5개월) | 이유식 중기(6~8개월) | 이유식 후기(9~11개월) |
|----------|--|--|---------------------------------|
| 주의 농도 | 곱게 갈아 만든 8~10배 죽, '주르륵' 흘러내리는 묽은 스프 정도의 농도 | 덩어리진 형태의 6배 죽, 부드러운 덩어리가 약간 있으며 '뚝뚝' 떨어지는 묽기 | 밥알의 형태가 있으면서 잇몸으로 으갠 수 있는 묽기 |
| 재료 | 불린 쌀 20g, 물 200ml | 불린 쌀 20g, 물 100ml | 불린 쌀 30g, 물 90ml |
| 제공 형태 | 미음, 채소즙, 과일즙과 같은 유동식 | 죽 또는 으개거나 같은 반고형식 | 무른 밥 형태의 고형식 |
| 조리 | 소금, 설탕 등 조미료는 후기까지 전혀 사용하지 않는 것이 원칙 | | |
| | 10배 미음(불린쌀:물=1:10) | 7배 죽(불린쌀:물=1:7) | 5배 죽(불린쌀:물=1:5) |

2. 월령별 이유식 제공 종류 및 형태

| 구분 | | 이유식 초기(4~5개월) | 이유식 중기(6~8개월) | 이유식 후기(9~11개월) |
|--|-------------|---|---|--|
| 제공 횟수 | | 간식 개념으로 1일 2회 제공 | 주식으로 1회, 간식으로 2회 | 주식으로 2회, 간식으로 2회 |
| 분량 | | 1작은 스푼 ⇒3큰술로 점차 늘림(55g) | 이유식 90g/1회, 간식 소량 | 이유식 145g/1회, 간식 소량 |
| 형태 | 채 소 류 | 매우 잘게 다진 상태 | 잘게 다진 상태 | 사방 0.3cm 크기로 찢 상태 |
| | 육 류 | 삶아 곱게 다져 끓인 후 고운체에 내린 국물이나, 믹서에 갈아 거른 국물 상태 | 삶아서 사방 0.3cm크기로 썰어 믹서에 으갠 상태 | 삶아서 사방 0.3~0.5cm크기로 썰어 작은 덩어리가 있는 상태 |
| | 어 패 류 | - | 살만 발라 삶아 사방 0.3cm크기로 썰어 절구에 으갠 상태 | 살만 발라 삶아 사방 0.5cm크기로 찢 상태 |
| | 난 류 | - | 완숙으로 삶아서 노른자만 체에 내린 상태 | 노른자만 풀어서 사용하거나 완숙 노른자를 약간 덩어리지게 으갠 상태 |
| 식재료 | | <ul style="list-style-type: none">· 곡류: 쌀, 찹쌀부터 사용· 기름기 적은 부위의 쇠고기, 닭고기· 채소류: 감자, 고구마, 애호박, 단호박, 브로콜리, 오이· 과일류: 사과, 바나나, 배 | <ul style="list-style-type: none">· 기름기 적은 부위의 쇠고기, 닭고기· 어패류: 흰살생선· 난류: 달걀노른자(완숙)· 콩류: 두부, 삶아서 으갠 완두콩, 강낭콩, 검은콩, 대두· 채소류: 너무 질기거나, 향이 강한 채소는 제외 | |
| 제공 방법 | | <ul style="list-style-type: none">· 쌀미음부터 시작· 채소, 과일류는 점차적으로 제공하 고 채소부터 시작· 3~4일 같은 식재료를 활용한 미음 을 제공하여 식품알레르기 반응에 유의 | <ul style="list-style-type: none">· 생후 6개월 이후부터는 체내 철분 저장량이 고갈되기 시작하므로 철 결핍 빈혈 이 발생하지 않도록 철분이 풍부한 단백질식품(쇠고기 등)을 선택· 새로운 식품은 한 번에 한 가지씩 추가· 쇠고기, 닭고기, 흰살생선, 달걀노른 자, 두부가 단백질식품으로 적합 | |
| 주의 식품 | | <ul style="list-style-type: none">· 시금치, 배추, 당근, 비트는 질산염 으로 인한 빈혈을 일으킬 수 있으 므로 6개월이전에 사용 시 주의· 섭취 금지: 돼지고기, 어패류, 난류, 콩류, 해조류, 우유 및 유제품, 견 과류 | <ul style="list-style-type: none">· 우유는 조리의 일부 재료로 가열하여 사용· 영아용 치즈, 플레인 요구르트는 8개 월 이후부터 사용· 잘게 찢 면, 구운 식빵, 으갠 음식 제공 가능 | |
| 알레 르기 식품 | | <ul style="list-style-type: none">· 견과류, 딸기, 토마토, 복숭아, 생우유, 꿀, 키위, 달걀흰자 등의 식품 사용은 둘 전까지 제한함▶ 알레르기 유발 식품 19종① 난류(가금류에 한함), ② 우유, ③ 메밀, ④ 팥, 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, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲ 잣 | | |
| <ul style="list-style-type: none">▶ 식단 이용 시 안내 사항· 알레르기가 있는 경우, 해당 이유식을 중단하고 다른 이유식으로 대체합니다· 영아의 발달단계에 따라 같은 개월이라도 차이가 발생할 수 있으므로, 개인별 발달 수준을 고려하여 이유식을 진행합니다· 설탕, 소금 등의 조미료를 사용하지 않습니다 | | | | |

