

날짜	2 (월)	3 (화)	4 (수)	5 (목)	6 (금)	7 (토)						
초기	양송이미음			감자미음								
열량/단백질	26/1											
중기	두부볶동죽⑤	닭살시금치죽⑬	달걀노른자아욱죽①	소고기오이죽⑬	두부단호박죽⑤	닭안심채소죽⑬						
열량/단백질	63/2	68/4	88/3	73/3	73/2	64/3						
후기	두부볶동무른밥⑤	닭살시금치무른밥⑬	달걀노른자아욱무른밥①	소고기오이무른밥⑬	두부단호박무른밥⑤	닭안심채소무른밥⑬						
후기 간식	으깬고구마/보리차	아기쌀과자⑤⑥/보리차	아기감자전⑤	딸기퓨레	아기플레인요구르트②	아기두유⑤						
열량/단백질	153/3	140/6	192/5	138/5	134/4	140/7						
날짜	9 (월)	10 (화)	11 (수)	12 (목)	13 (금)	14 (토)						
초기	무미음			배추미음								
열량/단백질	26/1			26/1								
중기	두부미역죽⑤	검은콩애호박죽⑤	새우살연근죽⑨	닭가슴살브로콜리죽⑬	달걀노른자새송이버섯죽①	소고기감자죽⑬						
열량/단백질	62/2	94/5	68/3	65/4	85/3	78/3						
후기	두부미역무른밥⑤	검은콩애호박무른밥⑤	새우살연근무른밥⑨	닭가슴살브로콜리무른밥⑬	달걀노른자새송이버섯무른밥①	소고기감자무른밥⑬						
후기 간식	감자볼/보리차	굴퓨레	아기치즈②	갈은배	찐고구마/보리차	바나나슬라이스/보리차						
열량/단백질	120/4	172/8	162/8	106/5	189/4	155/5						
날짜	16 (월)	17 (화) 설날	18 (수)	19 (목)	20 (금)	21 (토)						
초기				버섯미음								
열량/단백질				26/1								
중기				달걀노른자치즈죽①	두부양배추죽⑤	닭안심부추죽⑬						
열량/단백질				93/3	64/2	64/3						
후기				달걀노른자치즈무른밥①	두부양배추무른밥⑤	닭안심부추무른밥⑬						
후기 간식				굴퓨레	고구마퓨레	키위요거트②						
열량/단백질				197/7	158/3	192/10						
날짜	23 (월)	24 (화)	25 (수)	26 (목)	27 (금)	28 (토)						
초기	파프리카미음			콩나물미음⑤								
열량/단백질	27/1			27/1								
중기	소고기숙주죽⑬	삼치살시금치죽	닭안심우영죽⑮	소고기당근죽⑬	달걀노른자브로콜리죽①	연두부미역죽⑤						
열량/단백질	113/3	67/3	68/3	79/3	86/3	60/2						
후기	소고기숙주무른밥⑬	삼치살시금치무른밥	닭안심우영무른밥⑮	소고기당근무른밥⑬	달걀노른자브로콜리무른밥①	연두부미역무른밥⑤						
후기 간식	고구마우유조림②	사과스틱	아기국수⑤⑥	잘게썬딸기	애호박채전①⑤⑥	배퓨레						
열량/단백질	226/5	168/5	199/11	145/5	171/5	126/3						
날짜	<div><div><div>원산지 표시</div><div><div>쌀(백미, 흑미, 현미, 찹쌀)</div><div><div>국내산</div><div>수입산</div></div></div><div><div>소고기</div><div><div>국내산</div><div>수입산</div></div></div><div><div>돼지고기</div><div>산</div></div><div><div>닭고기</div><div>산</div></div><div><div>오리고기</div><div>산</div></div><div><div>배추김치</div><div><div>배추</div><div>고춧가루</div></div></div><div><div>콩</div><div><div>두부류</div><div>콩국수</div><div>콩비지</div></div></div><div><div>수산물</div><div><div>동태/명태</div><div>산</div></div></div></div></div>											
초기												
열량/단백질							① 알레르기가 있는 경우, 해당 이유식을 중단하고 다른 이유식으로 대체합니다.					
중기							② 영아의 발달단계에 따라 같은 개월이라도 차이가 발생할 수 있으므로, 개인별 발달 수준을 고려하여 이유식을 진행합니다.					
열량/단백질							③ 설탕, 소금 등의 조미료를 사용하지 않습니다.					
후기							▶ 알레르기 유발 식품 19종					
후기 간식							①난류(가금류에 한함), ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣					
열량/단백질												

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	산	산	산	

1. 월령별 이유식 조리

구분	이유식 초기(4~5개월)	이유식 중기(6~8개월)	이유식 후기(9~11개월)
죽의 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, 잡쌀부터 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 제공하고 채소부터 시작· 3~4일 같은 식재료를 활용한 미음을 제공하여 식품알레르기 반응에 유의	<ul style="list-style-type: none">· 생후 6개월 이후부터는 체내 철분 저장량이 고갈되기 시작하므로 철 결핍 빈혈이 발생하지 않도록 철분이 풍부한 단백질식품(쇠고기 등)을 선택· 새로운 식품은 한 번에 한 가지씩 추가· 쇠고기, 닭고기, 흰살생선, 달걀노른자, 두부가 단백질식품으로 적합		<ul style="list-style-type: none">· 채소•고기류: 잘게 잘라 조리한 형태로 제공· 과일류: 잘게 자르거나 퓨레로 제공· 수저 사용 및 핑거푸드 제공
주의 식품		<ul style="list-style-type: none">· 시금치, 배추, 당근, 비트는 질산염으로 인한 빈혈을 일으킬 수 있으므로 6개월이 전에 사용 시 주의· 섭취 금지: 돼지고기, 어패류, 난류, 콩류, 해조류, 우유 및 유제품, 견과류	<ul style="list-style-type: none">· 우유는 조리의 일부 재료로 가열하여 사용· 영아용 치즈, 플레인 요구르트는 8개월 이후부터 사용· 잘게 찢 면, 구운 식빵, 으갠 음식 제공 가능		
알레르기 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					

