

2025년 8월 죽식형 식단

<3-5세 기준>

o o 어린이집/유치원

		월	화	수	목	금	토																						
날짜	▶ 3-5세 식단(간식포함) 에너지 기준 : 600-680kcal ▶ 3-5세 1일 단백질 권장섭취량 : 25g ▶ 3-5세 기준 1회 우유 제공량 : 200ml (※ 우유는 간식에 따라 100ml로 변경할 수 있음) ▶ 식품알레르기 유발물질 표시 ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣 (※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 등의 식품첨가물의 형태로 대부분의 가공식품에 포함되어 있어 표기를 생략함) ▶ 탄탄zero식단 : 탄소배출을 줄이기 위해 난류, 해산물류, 콩류, 채소류 위주로 구성된 저탄소식단 ▶ 튼튼쌈식단 : 골고루 먹기와 잔반 줄이기 실천을 위해 영유아 기호도를 반영한 식단				QR코드 카카오톡 채널에서 8월 식단표와 조리법을 확인할 수 있어요. 	1 콩나물죽(5,6)	2 깨죽 닭고기크림리조뜨(2,15) 두부미소된장국(5,6) 옥수수샐러드 무피클																						
점심					백미밥 만둣국(5,6,10) 새우피망케첩조림(5,6,9,12) 느타리버섯무침 배추김치(9)	감자채양배추전(1,5,6) /우유(2)																							
오후 간식					키위/우유(2)	640/27	660/27																						
에너지(kcal)/단백질(g)																													
날짜	4	5	6 튼튼쌈식단	7 탄탄zero식단	8	9 말복																							
오전 간식	영양잡곡죽	브로콜리죽	고구마수프(2)	열무된장죽(5,6)	아몬드죽	녹두죽																							
점심	기장밥 쇠고기된장국(5,6,16) 미트볼채소볶음(2,5,6,10,16) 애호박나물 배추김치(9)	흑미밥 미역국(5,6) 매실청돼지불고기(5,6,10) 양배추찜/양념장(5,6) 깍두기(9)	닭고기카레덮밥 (2,5,6,12,15,16,18) 유부맑은국(5,6) 콩나물당근무침(5) 배추김치(9)	수수밥 감자달걀국(1,5,6) 두부찜/양념장(5,6) 가지토마토소스볶음(12) 배추김치(9)	백미밥 복쌈국 쇠고기당면볶음(5,6,16) 얼갈이나물(5,6) 깍두기(9)	닭갈국수(6,15) 백미밥½ 부추전(5,6) 배추김치(9)																							
오후 간식	멜론/우유(2)	채소볶음밥(5,6)/우유(2)	바나나/호상발효유(2)	모닝빵(1,2,5,6)/우유(2)	수박/우유(2)	우유미숫가루(2,5,6)																							
에너지(kcal)/단백질(g)	647/27	676/24	618/23	659/23	629/26	680/25																							
날짜	11	12	13 튼튼쌈식단	14	15 광복절	16																							
오전 간식	전복죽(18)	단호박죽	닭죽(15)	치즈죽(2)		콩죽(5)																							
점심	현미밥 아욱된장국(5,6) 돼지고기쪽창(5,6,10,12,18) 무나물 배추김치(9)	차조밥 순두부국(5,6) 순살가자미구이(5) 파래김자반(5) 배추김치(9)	삼색나물비빔밥 /양념장(5,6) 어묵국(5,6) 바삭쇠불고기(5,6,16) 배추김치(9)	수수밥 들깨버섯탕(5,6) 너비아니구이(5,6,10) 잔멸치볶음(5) 배추김치(9)		백미밥 애호박양파국(5,6) 대구살강정(1,5,6) 도라지나물(5,6) 배추김치(9)																							
오후 간식	복숭아(11)/우유(2)	청경채달걀죽떡밥(1,5,6) /우유(2)	사과/우유(2)	찐감자/우유(2)		시리얼(5,6)/우유(2)																							
에너지(kcal)/단백질(g)	651/22	680/30	652/29	648/30		674/25																							
날짜	18	19 탄탄zero식단	20 튼튼쌈식단	21	22	23																							
오전 간식	연두부버섯죽(5)	누룽지죽	들깨무죽	양배추당근죽(5,6)	달걀죽(1)	당근수프(2)																							
점심	기장밥 감자국(5,6) 쇠고기배추찜(5,6,16) 브로콜리무침 깍두기(9)	흑미밥 오징어묵국(5,6,17) 채소달걀말이(1,5) 숙주나물(5,6) 배추김치(9)	돼지고기파인애플볶음밥 (5,6,10) 열무된장국(5,6) 우영조림(5,6) 배추김치(9)	수수밥 쇠고기미역국(5,6,16) 들기름두부구이(5) 취나물무침(5,6) 배추김치(9)	백미밥 복어양파국 참치파프리카볶음(5,6) 감자조림(5,6) 배추김치(9)	백미밥 수제빻국(5,6) 쇠고기육전(1,5,6,16) 청포묵무침(5,6) 배추김치(9)																							
오후 간식	키위/우유(2)	찐고구마/우유(2)	멜론/우유(2)	카스텔라(1,2,5,6)/우유(2)	수박/우유(2)	자두/우유(2)																							
에너지(kcal)/단백질(g)	648/26	662/24	618/22	680/23	632/28	680/27																							
날짜	25	26	27 튼튼쌈식단	28	29	30																							
오전 간식	쇠고기죽(5,6,16)	김가루채소죽	옥수수죽	잔멸치죽(5,6)	감자죽	잣죽(19)																							
점심	현미밥 두부탕국(5,6) 닭살데리야끼구이(5,6,15) 들깨양배추나물 깍두기(9)	차조밥 버섯국(5,6) 생선까스/타르타르소스 (1,2,5,6) 열무나물(5,6) 배추김치(9)	콩나물쇠고기밥 /양념장(5,6,16) 달걀팻국(1,5,6) 애호박볶음(5) 배추김치(9)	수수밥 근대된장국(5,6) 돼지고기수육/간장소스 (5,6,10) 오이생채 배추김치(9)	백미밥 쇠고기묵국(5,6,16) 어묵볶음(5,6) 참나물두부무침(5) 배추김치(9)	유부우동(5,6) 후리가게주먹밥 토마토치즈샐러드(2,12) 배추김치(9)																							
오후 간식	복숭아(11)/우유(2)	찐단호박/우유(2)	바나나/우유(2)	우영당근주먹밥(5,6)/우유(2)	파인애플/우유(2)	삶은달걀(1)/우유(2)																							
에너지(kcal)/단백질(g)	633/28	669/23	607/21	678/26	664/23	655/24																							
원산지 표시	쌀(밥, 죽, 누룽지)				쌀가공품				쇠고기				돼지				수산물				배추김치				콩(두부류 등)				
	백미	현미	흑미	참쌀	누룽지	한우	육우	젓소	외국산	돼지고기	닭고기	전복	오징어	배추	고춧가루	두부	순두부	연두부			배추	고춧가루	두부	순두부	연두부				
	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산
표시	식육가공품 [예:햄(돼지고기)] 국내산				미트볼[(쇠고기): 산, (돼지고기): 산], 너비아니[(쇠고기): 산, (돼지고기): 산]																								
표시	어육가공품 [예:참치(다랑어)] 국내산				참치캔(다랑어): 산, 생선까스(명태): 산																								

※ 원에서 사용하는 식재료에 따라 원산지와 식품 알레르기 표시 항목이 다를 수 있으므로 확인 후 수정 사용하세요.

식단 안내문

1. 식단 작성 기준

- 「2020 한국인 영양소 섭취기준」에 준하여 개발하였으며, 1일 에너지 필요추정량 및 단백질 권장섭취량은 다음과 같음



연령	에너지 필요추정량	단백질 권장섭취량	식단(간식포함) 에너지 기준
1-2세	900kcal	20g	390-440kcal
3-5세	1,400kcal	25g	600-680kcal

- 1일 에너지 필요추정량을 기준으로 점심은 간식을 제외한 에너지의 1/3 수준으로 제공하고, 간식은 총 에너지의 약 15~20% 수준으로 제공함

2. 식단 구성 및 유의사항

- 탄소배출을 줄이기 위해 난류, 해산물류, 콩류, 채소류 위주로 구성된 **"탄탄zero식단"**을 제공함
- 골고루 먹고 잔반을 줄이기 위해 영유아 기호도가 높은 메뉴로 구성된 **"튼튼쌈식단"** 제공함
- **자연간식**은 주 3회 이상, 우유 및 유제품은 1일 1회 이상, 단백질 및 채소 찬은 1일 1회 이상 제공함
※ 자연간식은 무기질·비타민 등 영양소 파괴를 최소화한 형태이고 제철 생과일, 생과일샐러드, 채소샐러드, 찐감자, 찐고구마, 찐옥수수, 채소스틱, 수제생과일주스, 생과일화채 등을 포함함 (단, 삶은달걀 제외)
- 과일류 3-5세 1인 1회 분량은 100g을 기준으로 하고 1-2세는 3-5세의 65% 분량으로 제공함
- 가공식품 대신 자연식품과 제철식품 위주로 사용하며, 튀김 조리법은 간식을 포함하여 주 2회 이하로 제공함
- 잡곡의 비율은 백미 양의 5% 내외로 조절하여 제공하고 김치류는 맵거나 짜지 않게 제공함
- **채소죽, 채소달걀찜, ○○채소볶음** 등에 포함된 채소는 양파, 당근이 기본이며 애호박, 양배추, 파 등이 추가될 수 있음
- **찐고구마, 찐감자, 빵류, 떡류** 등은 반드시 **작게 잘라 음료와 함께 제공하고, 삶은달걀, 메추리알, 방울토마토, 포도** 등 표면이 미끄러운 음식은 반드시 2-4등분으로 **작게 자르고 가급적 껍질을 제거하여 제공함**
- 생선은 잔가시에 의한 위험이 있으므로 제공 시 주의함
- **영유아가 음식을 잘 씹어서 삼킬 수 있도록 식사시간 동안 반드시 교사가 관찰하고 지도함**
- 노로바이러스 식중독 예방을 위해 생으로 먹는 채소·과일은 반드시 세척·소독 후 충분히 행궈서 섭취하도록 함
- 3-5세/1-2세 **연령별 구분식단은 파란색, 자연간식은 초록색** 글씨로 표시됨

3. 어린이 기호식품 품질인증

어린이 기호식품 품질인증이란?	품질인증 표시
<ul style="list-style-type: none"> ○ 안전하고 영양을 고루 갖춘 어린이 기호식품의 제조·가공·유통·판매를 권장하기 위해 식품의약품안전처장이 정한 기준에 적합한 어린이 기호식품에 대하여 품질인증을 해주는 제도임 ○ 단백질·식이섬유·비타민·무기질 등 영양성분이 강화되며, 식용 타르색소·합성보존료가 첨가되어 있지 않은 어린이 기호식품 품질인증제품을 인지하고 우선 사용을 권장함 	
어린이 기호식품 품질인증 식품 확인하는 방법	
<ul style="list-style-type: none"> ○ 식품안전나라(foodsafetykorea.go.kr) → 건강·영양 → 어린이·청소년 식생활 안전관리 → 어린이 기호식품 품질인증 → 품질인증식품 목록 	

4. 생일식단 예시 (생일식단 사용 시에도 식단감수 신청 필요함)

- 아래 예시 중 선택하여 사용하고, 같은 식품군끼리 교차 변경할 수 있음 (**과일류는 제철과일로 변경 가능**)
- 생일식단과 인접한 날에 같은 메뉴 혹은 식재료가 중복되지 않도록 주의하여야 함

오전간식	애호박죽	채소죽	옥수수죽
점심	차조밥 북어미역국(5,6) 쇠고기잡채(5,6,16) 브로콜리두부무침(5) 배추김치(9)	수수밥 쇠고기미역국(5,6,16) 순살찜닭(5,6,15) 오이개살무침(1,5,6,8) 배추김치(9)	흑미밥 들깨미역국(5,6) 돼지갈비찜(5,6,10) 숙주당근무침(5,6) 배추김치(9)
오후간식	케이크(1,2,5,6)/우유100ml(2)	케이크(1,2,5,6)/우유(2)	케이크(1,2,5,6)/우유100ml(2)
에너지(kcal)/단백질(g)	653/17	680/27	634/20

5. 식단감수 컨설팅

- 시설별 특성 및 식재료 수급 상황에 따라 불가피하게 식단을 변경해야 하는 경우 식단감수 컨설팅을 실시하여 전문가에 의한 영양가 분석을 통해 체계적인 식단 활용이 가능하도록 지원함
- 신청 방법
매월 22일까지 식단감수 요청서와 수정된 식단을 첨부하여 센터 메일(dgsuseong@naver.com)로 감수 요청을 하면 담당 영양사가 감수하여 확인서를 메일로 발송함
- 「7. 대체식품 제공」 표를 참고하여 **같은 식품군 내에서 같은 조리법으로 변경이 가능하고 그 외 변경된 경우에는 감수 요청**을 하여야 함
- 센터 식단에서 50% 미만 (예. 21일 운영일수 중 11일 미만 변경) 변경한 경우에 감수 요청이 가능하고, 원물 조리메뉴를 **가공식품으로 자주 변경할 경우 감수가 불가**할 수 있음

6. 원산지 표시

○ 「식품위생법 농수산물의 원산지 표시 등에 관한 법률」에 따라 원산지를 표기하여야 함

농축수산물 (29)	원산지 의무표시 대상 품목
농산물 및 가공품 (3)	쌀(밥, 죽, 누룽지), 배추김치(배추, 고춧가루), 콩(두부류, 콩국수, 콩비지)
축산물 및 가공품 (6)	쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소(유산양 포함)
수산물 및 가공품 (20)	명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 주꾸미, 낙지, 아귀, 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 전복, 가리비, 방어, 부세, 멍게(우렁쉥이)

○ 원에서 실제 사용 · 보관하는 원산지 표시대상 품목의 원산지를 확인하여 표기하고 식재료 수급 후 원산지가 변경될 경우 반드시 보호자에게 안내하여야 함

7. 대체식품 제공

○ 식품 수급 상황을 반영하여 같은 식품군 내에서 같은 조리법으로 변경할 수 있음

식사	밥류	모든 종류의 잡곡류 (백미밥↔기장밥↔현미밥↔보리밥↔수수밥↔흑미밥 등)
	국류	쇠고기국↔돈육김치찌개↔닭개장↔동태국↔대구탕↔북엇국↔오징어국 등 달걀국↔순두부찌개 등 시금치국↔근대국↔버섯국↔배춧국↔아욱국↔호박국↔감자국↔묵국↔콩나물국 등
	김치류	모든 종류의 김치류 (백김치↔배추김치↔깍두기↔오이소박이 등)
간식	떡 및 빵류	백설기↔시루떡↔바람떡↔송편↔증편 등 (인절미, 찹쌀떡 주의) 크림빵↔피자빵↔잼샌드위치↔가스텔라↔소보로빵 등 (당분과 지방함량이 많은 빵 주의)
	과일 및 채소류	모든 종류의 과일 (딸기↔키위↔사과↔바나나↔귤↔포도 등) 모든 종류의 채소 (오이스틱↔파프리카스틱↔방울토마토 등 / 찐고구마↔찐감자 등)
	우유 및 유제품 (두유포함)	두유↔우유↔플레인요구르트↔치즈 등 *우유에 대한 식품알레르기 대체로 두유 허용 / *당 함량이 적은 가공 유제품 제공
같은 식품군	육류 및 달걀·두부	쇠고기↔돼지고기↔닭고기↔오리고기 / 달걀↔두부 예) 쇠고기장조림↔두부간장조림(x) 예) 닭고기↔치킨너겟(x), 돼지고기↔햄(x) *가공식품으로 변경 지양
	생선 (생물에 한해서 변경)	고등어↔꽂지↔삼치↔참치↔연어↔병어↔임연수↔가자미↔갈치↔동태↔대구↔조기 등 *같은 생선이라도 조리법이 바뀌는 경우 식단감수를 받아야 함 예) 고등어구이↔고등어조림(x), 고등어구이↔삼치구이(o)
	채소류	시금치↔열무↔근대↔비타민↔청경채↔호박↔쑥갓↔아욱↔부추↔깻잎↔상추 ↔콩나물↔숙주나물↔배추↔양배추↔도라지↔무 등

「출처: 2025년 어린이급식관리지원센터 식단 운영 · 관리 지침」

8. 식품알레르기 관리

○ 식품알레르기 유발물질

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(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲ 잣
※아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 가공식품에 포함되어 있음

○ 센터 표준조리법을 기준으로 식품알레르기 유발물질 번호가 표기되어 있고, 원에서 사용하는 식재료에 따라 식품알레르기 유발물질 번호가 달라질 수 있으니 확인하여 표기하여야 함

○ 식품알레르기 대체식품 및 제공 방법 예시

식품	대체식품 제공 방법 예시	식품	대체식품 제공 방법 예시
달걀	달걀말이 → 두부구이, 가자미구이 달걀국 → 순두부맑은국, 쇠고기묵국 카스텔라 → 떡류, 간장떡볶이	대두	된장국, 콩나물국, 유부국 → 감자양파국, 북엇국 두부조림 → 달걀찜, 고등어조림, 닭살간장조림 유부초밥 → 채소주먹밥
우유	크림스파게티 → 토마토스파게티, 간장비빔국수 우유, 유제품(치즈 등) → 두유, 생과일주스	밀	빵류 → 떡류, 찐감자, 찐고구마 잔치국수, 수제비, 스파게티 → 잡채, 쌀국수
생선 및 해산물	고등어조림 → 두부조림, 쇠고기장조림 오징어볶음 → 돼지불고기, 닭갈비 새우튀김 → 돈까스, 탕수육	땅콩 및 견과류	땅콩조림 → 고등어조림 호두연근조림 → 흑임자연근조림, 사과연근조림 견과류&요거트 → 과일&요거트, 찐단호박&요거트
육류	쇠고기미역국 → 조갯살미역국, 달걀감자국 돼지갈비찜 → 찜닭, 두부조림 찜닭 → 돼지갈비찜, 고등어조림	과일 및 채소	토마토주스 → 오렌지주스, 사과주스 복숭아 → 참외, 사과, 배 등의 과일류

- ▶ 원인식품이 부재료인 경우, 원인식품을 넣기 전 유증상 원아의 것을 덜어놓고 가장 나중에 원인식품을 넣고 조리함
- ▶ 가공식품 사용 시, 반드시 식품표시사항을 확인하여 원인식품이 포함되지 않은 것으로 사용함

「출처: 2025년 어린이급식관리지원센터 식단 운영 · 관리 지침, 2024년 식생활안전관리원 어린이시설 식품알레르기 관리매뉴얼」