

□ 발행처 : 수성구 어린이·사회복지급식관리지원센터
□ 발행일 : 2026년 7월 15일
□ 발행인 : 영양팀 영양사

2026년 8월 일반형 식단

<1-2세 기준>

o o 어린이집/유치원

	월	화	수	목	금	토							
날짜	8/31			QR코드	1	4							
오전 간식	바나나			카카오톡 채널에서 8월 식단표와 조리법을 확인할 수 있어요.		당근수프(2)							
점심	백미밥 단호박된장국(5,6) 함박스테이크/소스 (1,2,5,6,10,12,16,18) 얼갈이나물(5,6) 깍두기(9)					김치달걀볶음밥(1,5,9) 들깨묵국(5,6) 마카로니샐러드(1,5,6) 오이피클							
오후 간식	미니우동(5,6)/우유(2)					모닝빵(1,2,5,6)/우유(2)							
에너지(kcal)/단백질(g)	410/15					416/13							
날짜	3	4	5 튼튼쌈식단	6	7 탄탄제로식단	8							
오전 간식	멜론	사과	복숭아(11)	블루베리셰이크(2)	바나나	검은콩두유(5)							
점심	백미밥 청경채맑은국(5,6) 떡갈비구이(5,6,10,16) 고구마조림(5,6) 백김치(9)	백미밥 복쌈국 돼지고기장조림(5,6,10) 콩나물무침(5) 백김치(9)	백미밥 달걀팥국(1,5,6) 쇠고기하이라이스 (5,6,12,16) 오이맛살볶음(1,5,6,8) 백김치(9)	백미밥 얼갈이된장국(5,6) 닭고기채소볶음(5,6,15) 파래김자반(5) 깍두기(9)	백미밥 조갯살맑은국(18) 연두부찜/양념장(5,6) 브로콜리참깨소스무침 (1,5,6) 백김치(9)	백미밥 버섯국(5,6) 쇠불고기(5,6,16) 도라지나물(5,6) 백김치(9)							
오후 간식	오렌지우유(2)	머핀(1,2,5,6)/우유(2)	후리가케섞음밥/우유(2)	통밀식빵(2,5,6)/우유(2)	달지않은시리얼(5,6)/우유(2)	단호박샐러드(1,5)/우유(2)							
에너지(kcal)/단백질(g)	409/15	392/17	416/14	413/18	390/14	434/16							
날짜	10	11	12 튼튼쌈식단	13	14 말복	15 광복절							
오전 간식	자른방울토마토(12)	파인애플	키위	사과파프리카스틱/ 호상발효유(2)	수박								
점심	백미밥 맑은육개장(5,6,16) 달걀채소볶음(1,5) 얼무나물(5,6) 백김치(9)	백미밥 무채국(5,6) 간장닭갈비(5,6,15) 가지양념무침(5,6) 백김치(9)	백미밥 유부된장국(5,6) 새우데리야끼볶음(5,6,9) 너타리버섯들깨나물(5,6) 백김치(9)	백미밥 미역국(5,6) 쇠고기배추찜(5,6,16) 우영채볶음(5,6) 깍두기(9)	백미밥 닭곰탕(15) 어묵파프리카볶음(5,6) 취나물무침(5,6) 백김치(9)								
오후 간식	잔멸치주먹밥(5,6)/우유(2)	치즈빵(1,2,5,6)/우유(2)	애호박채전(1,5,6)/우유(2)	찐감자/우유(2)	두부콩국수(5,6,14,19)/ 우유(2)								
에너지(kcal)/단백질(g)	401/16	402/15	398/16	437/19	435/18								
날짜	17 대체휴일	18	19 튼튼쌈식단	20	21	22							
오전 간식		우유미숫가루(2,5,6)	바나나	사과	멜론	파인애플							
점심		백미밥 황태콩나물국(1,5) 매실청돼지불고기(5,6,10) 양배추나물 깍두기(9)	백미밥 순두부백탕(5) 훈제오리부추볶음 도토리묵김치(5,6) 백김치(9)	백미밥 감자국(5,6) 순살가자미구이(5) 청경채나물(5,6) 백김치(9)	백미밥 근대된장국(5,6) 쇠고기표고버섯조림(5,6,16) 숙주당근무침(5,6) 백김치(9)	닭고기쌀국수(15) 백미밥½ 채소튀김(5,6) 백김치(9)							
오후 간식		브로콜리당근찜/우유(2)	푸시리스파게티(2,6,12)/ 우유(2)	무채소섞음밥(5)/우유(2)	카스텔라(1,2,5,6)/우유(2)	찐단호박/우유(2)							
에너지(kcal)/단백질(g)		434/20	427/15	393/15	397/14	394/14							
날짜	24	25	26 튼튼쌈식단	27	28 탄탄제로식단	29							
오전 간식	복숭아(11)	토마토(12)/유아치즈(2)	키위	사과바나나요거트샐러드(2)	수박	자른샤인머스켓							
점심	백미밥 맑은새우탕(5,6,9) 돼지갈비찜(5,6,10) 애호박나물 백김치(9)	백미밥 배추된장국(5,6) 두부양념조림(5,6) 잔멸치볶음(5,6) 깍두기(9)	백미밥 복어미역국(5,6) 쇠고기부숙음(5,6,16) 우영조림(5,6) 백김치(9)	백미밥 아욱국(5,6) 순살찜닭(5,6,15) 오이나물 백김치(9)	백미밥 썩갠어묵국(5,6) 메추리알장조림(1,5,6) 감자채볶음(5) 백김치(9)	백미밥 숙주두부국(5) 쇠고기잡채(5,6,16) 깻잎나물(5,6) 백김치(9)							
오후 간식	채소볶음밥(5,6)/우유(2)	호밀빵(2,5,6)/우유(2)	찐고구마/우유(2)	우유식빵(2,5,6)/우유(2)	다진유부섞음밥(5,6)/우유(2)	물만두(5,6,10)/우유(2)							
에너지(kcal)/단백질(g)	416/15	411/19	430/15	409/18	410/15	423/14							
원산지표시	쌀(밥, 죽, 누룽지)		쇠고기		돼지고기		수산물		백김치		콩(두부류 등)		
	백미	찰쌀	한우	육우	젓소	외국산			배추		연두부	순두부	두부
	식육가공품		수산물가공품		콩(두부류 외)								
	떡갈비		훈제오리		함박스테이크						콩국수		콩국수
	쇠고기 돼지고기		오리고기		돼지고기 소고기						두부		두유

▶1-2세 식단(간식포함) 에너지 기준 : 390-440kcal ▶1-2세 1일 단백질 권장섭취량 : 20g ▶1-2세 기준 1회 우유 제공량 : 100ml

▶식품알레르기 유발물질 표시 ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲땅 (※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 등의 식품첨가물의 형태로 대부분의 가공식품에 포함되어 있어 표기를 생략함)

▶탄탄제로식단 : 탄소배출을 줄이기 위해 난류, 해산물류, 콩류, 채소류 위주로 구성된 저탄소식단

▶튼튼쌈식단 : 골고루 먹기와 잔반 줄이기 실천을 위해 영유아 기호도를 반영한 식단

▶1-2세 식단(간식포함) 에너지 기준 : 390-440kcal ▶1-2세 1일 단백질 권장섭취량 : 20g ▶1-2세 기준 1회 우유 제공량 : 100ml
▶식품알레르기 유발물질 표시 ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 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)
▶탄탄제로식단 : 탄소배출을 줄이기 위해 난류, 해산물류, 콩류, 채소류 위주로 구성된 저탄소식단
▶튼튼쌈식단 : 골고루 먹기와 잔반 줄이기 실천을 위해 영유아 기호도를 반영한 식단

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

1. 식단 작성 기준

- 「2025 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 **“탄탄제로식단”**을 제공함
- 골고루 먹고 잔반을 줄이기 위해 영유아 기호도가 높은 메뉴로 구성된 **“튼튼쌈쌈식단”** 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(1-2세 제한)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 헹궈서 섭취하도록 함
- 3-5세/1-2세 **연령별 구분식단은 파란색, 자연간식은 초록색** 글씨로 표시됨

3. 어린이 기호식품 품질인증 및 나트륨·당류 저감 식품

어린이 기호식품 품질인증	품질인증 표시
○ 안전하고 영양을 고루 갖춘 어린이 기호식품의 제조·가공·유통·판매를 권장하기 위해 식품의약품안전처장이 정한 기준에 적합한 어린이 기호식품에 대하여 품질인증을 해주는 제도 ○ 단백질·식이섬유·비타민·무기질 등 영양성분이 강화되며, 식용 타르색소·합성보존료가 첨가되어 있지 않은 어린이 기호식품 품질인증 제품을 인지하고 우선 사용을 권장함 ○ “식품안전나라(foodsafetykorea.go.kr) → 건강·영양 → 어린이·청소년 식생활 안전관리 → 어린이 기호식품 품질인증 → 품질인증식품 목록”에서 인증 제품 확인 가능	
나트륨·당류 저감 식품	
○ 「나트륨·당류 저감 표시기준」에 따라 ‘덜, 감소, 줄인, 라이트’ 등의 문구가 표시된 제품 ○ 시중 유통 중인 식품의 세부분류별 나트륨·당류 함량의 평균값 또는 자사유사제품 대비 비교단위와 비교하여 나트륨·당류의 함유 사실 또는 함유 정도를 표시한 나트륨·당류 저감 식품 우선 사용을 권장함	

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	바나나	수박	자두
점심	백미밥 미역국(5,6) 쇠고기참스테이크(2,5,6,12,16) 브로콜리볶음 백김치(9)	백미밥 쇠고기미역국(5,6,16) 순살찜닭(5,6,15) 들깨오이나물 백김치(9)	백미밥 황태미역국(5,6) 돼지갈비찜(5,6,10) 청경채나물(5,6) 백김치(9)
오후간식	케이크(1,2,5,6)/우유(2)	케이크(1,2,5,6)/우유(2)	케이크(1,2,5,6)/우유(2)
에너지(kcal)/단백질(g)	416/13	394/16	392/14

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(우렁챙이)

- 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↔각두기↔오이소박이 등)
간식	떡 및 빵류 (1-2세 떡류 제한)	백설기↔시루떡↔바람떡↔송편↔증편 등 (인절미, 찹쌀떡 주의) 크림빵↔피자빵↔잼샌드위치↔카스텔라↔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(×) 예) 닭고기↔치킨너겟(×), 돼지고기↔햄(×) *가공식품으로 변경 지양
	생선 (제공 시 가시 주의)	고등어↔꽂치↔삼치↔참치↔연어↔병어↔임연수↔가자미↔갈치↔동태↔대구↔조기 등 *같은 생선이라도 조리법이 바뀌는 경우 식단감수를 받아야 함 예) 고등어구이↔고등어조림(×), 고등어구이↔삼치구이(○)
	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 → 호빵, 보리빵	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(1-2세 제한), 찐감자, 찐고구마 잔치국수, 수제비(1-2세 제한), 스파게티 → 잡채, 쌀국수
생선 및 해산물	고등어조림 → 두부조림, 쇠고기장조림 오징어볶음 → 돼지불고기, 닭갈비 새우튀김 → 돈까스, 탕수육	땅콩 및 견과류	땅콩죽 → 깨죽 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」