

2026년 식단 안내문



일반식형

일반식형 식단은 오전간식이 과일 또는 죽으로 제공됩니다. 어린이의 연령에 적합한 식단을 선택하여 어린이 급식소의 상황을 고려한 식단감수를 통해 효율적으로 식단을 사용하시기 바랍니다.

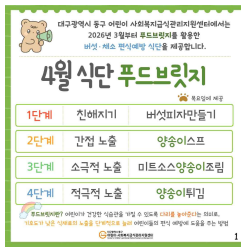
■ 영양 제공량

연령	에너지 필요추정량	단백질 권장섭취량	식단 에너지 기준	비고
만 1-2세	900kcal	20g 이상	390-440kcal	12개월부터 사용 가능
만 3-5세	1,400kcal	25g 이상	600-680kcal	

- ▶ 2025 한국인 영양소 섭취기준(한국영양학회)에 준하여 작성
- ▶ 1일 에너지 필요추정량 대비 오전간식 8%, 점심 28%, 오후간식 10% 수준으로 설정
- ▶ 만 1-2세의 경우 만 3-5세 섭취율 기준 65% 설정

■ 식단 특성

- ▶ 어린이 편식예방 교육 「골고루 먹어요」와 연계한 그린데이 운영



- ★ 그린데이: **목요일(3회) 푸드브릿지*** 진행(매월 1종의 채소 또는 버섯 주제)
- * 푸드브릿지: 어린이가 건강한 식습관을 가질 수 있도록 '다리를 놓아준다'는 의미로 기호도가 낮은 식재료의 단계별 노출로 어린이 편식 예방에 도움을 주는 방법

- ▶ **매주 수, 토요일:** 어린이의 선호도가 높은 **일품 메뉴** 제공
- ▶ **연령별 구분 메뉴**
 - 만 1-2세: 백미밥 및 속채류 제공(생채류 자제), **떡류·견과류·콩류·옥수수류·매운맛 소스 제외**, 매끄럽고 동글동글한 음식 자제(포도, 방울토마토 등)
- ▶ **주 3회 채소·과일 간식, 1일 1회 우유 및 유제품** 제공: 비타민, 무기질, 칼슘섭취 고려
- ▶ **식단 내 메뉴색 구분 표시 안내:** 연령별 구분 메뉴 **파란색**, 주 3회 채소과일 간식 **초록색**, 배식 주의 메뉴 **주황색**
- ▶ **어린이 급식소에서 식단 수정 가능한 범위:** 동일식품군 및 동일조리법으로 변경, 제공 식단 외 추가 메뉴 제공 시 센터에서 제공한 생일·대체·방학·조리사대체식단 사용
- ▶ **식단감수를 통한 식단 수정:** 시설 상황 반영(조리시설, 인력 등), 부모 건의사항 등을 수렴 후 식단감수를 통해 식단 수정
 - ※ 떡류의 경우 운영위원회를 통해 협의가 된 시설에 한해 감수 가능

■ 식품 알레르기 표시



- ▶ 식품 알레르기 유발식품에 대해 식단에 번호를 표기하여 알레르기 정보를 제공, 사용하는 식재료의 종류에 따라 번호는 달라질 수 있으니 어린이 급식소에서는 반드시 확인 후 사용
- ▶ 식품 알레르기 관리는 어린이 급식소의 지침에 따라 운영, 같은 식품군의 대체식 제공 권장
 - 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 아황산염 ⑭ 호두 ⑮ 닭고기 ⑯ 쇠고기 ⑰ 오징어 ⑱ 조개류(굴, 전복, 홍합포함) ⑲ 잣
 - * 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함

■ 원산지 표시

- ▶ 식품위생법 농수산물의 원산지 표시에 관한 법률에 따라 원산지 표시 제공(총 29종)

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

■ 어린이 기호식품 품질인증

	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 어린이 기호식품 품질인증이란? 안전하고 영양을 고루 갖춘 어린이 기호식품의 제조·가공·유통·판매를 권장하기 위해 식품의약품안전처장이 정한 기준에 적합한 어린이 기호식품에 대하여 품질인증을 주는 제도 ▶ 어린이 기호식품 품질인증 제품은 단백질·식이섬유·비타민·무기질 등 영양성분이 강화되며, 식품 타르 색소 합성보존료가 첨가되어 있지 않음
	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 어린이 기호식품 품질인증식품 목록은 아래에서 확인할 수 있습니다. ▶ 식품안전나라(foodsafetykorea.go.kr) → 건강·영양 → 어린이·청소년 식생활 안전관리 → 어린이 기호식품 품질인증 → 품질인증식품 목록 ▶ 우유 및 유제품, 과일 주스 등 구입 시 어린이 기호식품 품질인증 마크 확인 권장

■ 나트륨·당류 저감 식품

- ▶ 저감 표시란 나트륨·당류의 함유 사실 또는 함유 정도를 “덜, 감소, 라이트, 줄인, 적은” 및 이와 유사한 용어로 시중 유통 중인 식품의 세부분류별 나트륨·당류 함량의 평균값 또는 자사유사제품 대비 비교단위와 비교하여 제품에 표시하는 것
- ▶ 식품 구매 시 저감 표시와 영양정보를 반드시 확인 후 구입하시길 권장

■ 기타 안내사항

- ▶ 어린이 급식소에서는 「2026년 영양관리 지침」을 참고하여 올바른 영양관리에 힘써주시기 바랍니다.
 - 2026년 영양관리 지침: 식단관리(감수 포함), 조리 및 배식 시 주의사항, 식품알레르기 관리, 생일·대체·방학·조리사대 체식단 등 제공(센터 홈페이지 <https://dietary4u.mfds.go.kr/daegudonggu>)
- ▶ 센터는 식품의약품안전처의 「어린이급식관리지원센터 식단 운영·관리 지침」에 따라 어린 유아의 소화 및 저작능력을 고려한 식단 제공으로 안전한 급식이 제공 될 수 있도록 지원
- ▶ 영유아보육법과 유아보육법에서 제시하는 연령구분기준과 한국영양학회 기준이 상이하여 만 1-2세 식단의 경우 12~36월 대상, 만 3-5세 식단의 경우 37~72개월 대상으로 제공
- ▶ 식단 및 안내문에 사용된 글꼴: 나눔고딕
- ▶ 2026년 식단 안내문 내용은 2026년 3월 식단부터 2027년 2월 식단까지 적용

■ 식단 제공 전 기관 확인사항

- ▶ 만 1-2세, 만 3-5세 구분 메뉴 확인: **파란색**으로 표시
- ▶ 채소·과일의 수급 여부 확인: 두달 전 식단 작성으로 인해 식재 수급이 어려울 수 있음, **다른 채소와 과일로 변경 가능**
- ▶ 식품 알레르기 표시: 식단표에 표시된 식품알레르기는 **표준레시피를 기준으로 작성**되어져 있어 기관에서 사용하는 제품을 확인 후 식품 알레르기 표시를 수정해야 함
- ▶ 원산지 표시
 - ① 사용하는 식품의 원산지를 작성한다.(쌀, 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 배추김치, 콩, 수산물, 식육·수산물 가공품)
 - ② 식육·수산물 가공품의 경우 **기관에서 사용하는 제품**의 원산지를 작성한다.
 - ③ 식육수산물 가공품 표시 방법은 ‘**메뉴명(원산지 표시 대상): 원산지 표시**’ 순으로 작성한다.
예시) 완자전(돼지고기): 국내산/ 참치죽(다랑어): 원양산
 - ④ **4월 식단** 내 식육·수산물 가공품 사용 예상 메뉴(기관에서 사용하는 가공식품만 식단표에 작성)

- 8일 닭강정(닭고기):
 - 28일 떡갈비구이(돼지고기):



2026년 4월 식단

대구광역시 동구 어린이·사회복지급식관리지원센터
Center for Children's and Social Welfare Foodservice Management

만 1-2세 일반식형

어린이집/유치원

구분	월	화	수	목	금	토
날짜	식단 안내		1	2	3	4
오전간식	<div>■ 발행처: 대구광역시 동구 어린이·사회복지급식관리지원센터</div> <div>■ 발행일: 2026. 3. 13.</div> <div>■ 영양사: 영양팀</div> <div>■ 연령별 구분 메뉴 파란색/ 주 3회 채소·과일 간식 초록색/ 배식 시 주의 메뉴 주황색</div> <div>■ 그린데이: 이 달의 식재료 "양송이버섯"으로 푸드브릿지 진행</div> <div>※ 자세한 내용은 식단 안내문 참고, 1단계는 기관 진행</div> <div>■ 만 1-2세 식단은 12개월부터 사용 가능합니다. (한국영양학회 기준)</div>		키위	청경채죽	배	복어죽
점심			삼색나물비빔밥 ⑤⑥⑬	백미밥 애호박젓국⑨ 닭고기양배추볶음 ⑤⑬⑮	백미밥 버섯들깨탕⑤⑥ 오징어당근전①⑤⑥⑦ 파프리카무침⑤⑥ 배추김치⑨	돈육하이라이스 ⑤⑥⑩⑫ 미역미소장국⑤⑥ 건새우볶음⑤⑥⑨ 배추김치⑨
오후간식			채소튀김⑤⑥/우유②	도피아피자②/우유②	볶음쌀국수①⑤⑥⑨ /우유②	핫도그①②⑥⑩ /액상발효유②
열량(kcal)/단백질(g)			433/19	402/19	401/16	400/19
날짜	6	7	8	9 그린데이 2단계	10	11
오전간식	사과	고구마죽	바나나	양송이스프②⑥	오렌지	미역양파죽⑤⑥
점심	백미밥 맑은육개장⑤⑥⑬ 치즈달걀말이①②⑤ 어묵조림⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 해물된장국⑤⑥⑧⑬ 돼지고기참스테이크 ⑤⑥⑩⑫⑬⑮ 시금치나물⑤⑥ 배추김치⑨	두부소보로덮밥⑤⑥ 무쌈국⑤⑥ 닭강정①⑤⑥⑬ 배추김치⑨	백미밥 만둣국⑤⑥⑩ 새우간장볶음⑤⑥⑨ 깻잎무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 배추맑은국 훈제오리구이 감자조림⑤⑥ 깍두기⑨	참치채소볶음밥⑤ 공비지찌개⑤⑩ 닭가슴살샐러드 ①⑤⑬ 배추김치⑨
오후간식	푸실리마요샐러드①⑤ /우유②	김주먹밥/우유②	미니머핀①②⑤⑥ /우유②	애호박전①⑤⑥ /우유②	통곡물샌드위치 ①②⑤⑥⑩⑫⑬⑮/우유②	간장비빔국수⑤⑥⑬ /우유②
열량(kcal)/단백질(g)	438/18	423/19	431/18	418/18	434/17	416/19
날짜	13	14	15	16 그린데이 3단계	17	18
오전간식	참외	현살생선죽⑤⑥	배	쇠고기죽⑤⑥⑬	키위	게살죽①⑤⑥⑧
점심	백미밥 맑은육볶국⑤ 돼지고기짜장볶음 ①⑤⑥⑩⑬⑮⑮ 브로콜리깨무침 배추김치⑨	백미밥 시래기된장국⑤⑥ 간장달걀비⑤⑥⑮ 콩나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	채소카레라이스⑤⑥ 청경채맑은국 참치전①⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 감자국⑤⑥ 양념두부구이⑤⑥ 미트소스양송이조림 ②⑤⑥⑫⑬⑮⑮ 배추김치⑨	백미밥 도토리묵국①⑤⑥ 목살된장무침⑤⑥⑩ 양상추샐러드⑤⑥ 배추김치⑨	잔치국수⑤⑥ 백미밥1/2 간장오징어두루치기 ⑤⑥⑦ 배추김치⑨
오후간식	두부탕수⑤⑥⑫/우유②	과일샐러드①⑤/우유②	모닝빵①②⑤⑥/우유②	어묵우동⑤⑥/우유②	밥새우주먹밥⑤⑥⑨/우유②	단호박범벅②/우유②
열량(kcal)/단백질(g)	424/19	404/18	432/15	401/18	406/16	409/16
날짜	20	21	22	23 그린데이 4단계	24	25
오전간식	오렌지	두부죽⑤	토마토⑫	치즈채소죽②	사과	감자죽
점심	백미밥 황태국⑤⑥ 오리채소볶음⑤⑥ 가지양념찜⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 부추된장국⑤⑥ 돼지고기수육⑩ 숙주나물⑤⑥ 배추김치⑨	쇠불고기볶음면 ⑤⑥⑬⑮ 백미밥1/2 미역국⑤⑥ 멸치조림⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 콩나물국⑤ 매추리알장조림①⑤⑥ 양송이튀김/ 타르타르소스①⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 바지락맑은국⑬ 닭볶음탕⑤⑥⑮ 양배추찜/양념장⑤⑥ 배추김치⑨	새우살계첩볶음밥 ⑤⑥⑨⑫ 두부탕국⑤⑥⑬ 물만두⑤⑥⑩ 배추김치⑨
오후간식	스크램블에그①②⑤ /우유②	감자전①⑤⑥ /우유②	호밀빵①②⑥/우유②	삼색볶음밥⑤⑩ /액상발효유②	칼국수⑥/우유②	달지않은시리얼/우유②
열량(kcal)/단백질(g)	392/18	399/17	437/19	433/14	402/18	434/16
날짜	27	28	29	30	QR코드	 
오전간식	참외	흑임자죽	바나나	양배추죽		
점심	백미밥 어묵국⑤⑥ 쇠고기굴소스조림⑤⑥⑬⑮ 건파래무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 된장찌개⑤⑥ 떡갈비구이⑤⑥⑩ 애호박나물⑤⑥ 배추김치⑨	닭가슴살버섯크림리조프 ②⑮ 오징어묵국⑤⑥⑦ 오이토마토샐러드⑫ 배추김치⑨	백미밥 수제빻국⑤⑥ 돼지고기잡채⑤⑥⑩ 무나물 배추김치⑨		
오후간식	누룽지튀김⑤/액상발효유②	우유식빵①②⑤⑥/우유②	참치주먹밥/우유②	삶은달걀①/우유②		
열량(kcal)/단백질(g)	422/14	437/19	400/19	425/19	그린데이, 표준레시피 확인	

원산지 표시	쌀(밥,죽,누룽지)		쇠고기		돼지고기	닭고기	오리고기	배추김치		콩	수산물	
	백미,흑미,현미,찰쌀	한우	육우	젓소				배추	고춧가루		두부,콩국수,콩비지	꽃게
	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산
식육·수산물 가공품		• 훈제오리구이(오리고기): • 통곡물샌드위치(햄·돼지고기 닭고기 쇠고기):						• 참치채소볶음밥, 참치전, 참치주먹밥(다량어):				

[알레르기 유발식품 표시]

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲갓 ※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있음



2026년 4월 식단

대구광역시 동구 어린이·사회복지급식관리지원센터
Center for Children's and Social Welfare Foodservice Management

만 3-5세 일반식형

어린이집/유치원

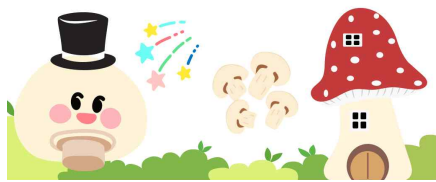
구분	월	화	수	목	금	토
날짜	식단 안내		1	2	3	4
오전간식			키위	청경채죽	배	복어죽
점심	<ul style="list-style-type: none"> 발행처: 대구광역시 동구 어린이·사회복지급식관리지원센터 발행일: 2026. 3. 13. 영양사: 영양팀 연령별 구분 메뉴 파란색/ 주 3회 채소·과일 간식 초록색/ 배식 시 주의 메뉴 주황색 그린데이: 이 달의 식재료 "양송이버섯"으로 푸드브릿지 진행 ※ 자세한 내용은 식단 안내문 참고, 1단계는 기관 진행 		삼색나물비빔밥 ⑤⑥⑬ 꽃게된장국⑤⑥⑧ 돼지고기장조림⑤⑥⑩ 배추김치⑨	수수밥 애호박죽국⑨ 닭고기양배추볶음 ⑤⑬⑮ 취나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	차조밥 버섯들깨탕⑤⑥ 오징어당근전①⑤⑥⑦ 파프리카무침⑤⑥ 배추김치⑨	돈육하이라이스 ⑤⑥⑩⑫ 미역미소장국⑤⑥ 건새우볶음⑤⑥⑨ 배추김치⑨
오후간식			채소튀김⑤⑥/우유②	또띠아피자②/우유②	볶음쌀국수①⑤⑥⑨/우유②	핫도그①②⑥⑩/액상발효유②
열량(kcal)/단백질(g)			666/29	618/29	617/25	616/30
날짜	6	7	8	9 그린데이 2단계	10	11
오전간식	사과	고구마죽	바나나	양송이스프②⑥	오렌지	미역양파죽⑤⑥
점심	흑미밥 맑은육개장⑤⑥⑬ 치즈달걀말이①②⑤ 어묵조림⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 해물된장국⑤⑥⑧⑩ 돼지고기참스테이크 ⑤⑥⑩⑫⑬⑮ 시금치나물⑤⑥ 배추김치⑨	두부소보로덮밥⑤⑥ 무채국⑤⑥ 닭강정①⑤⑥⑮ 배추김치⑨	현미밥 만둣국⑤⑥⑩ 새우간장볶음⑤⑥⑨ 갯잎무침⑤⑥ 배추김치⑨	수수밥 배추맑은국 훈제오리구이 감자조림⑤⑥ 깍두기⑨	참치채소볶음밥⑤ 콩비지찌개⑤⑩ 닭가슴살샐러드 ①⑤⑮ 배추김치⑨
오후간식	푸실리마요샐러드①⑤/우유②	김주먹밥/우유②	미니퍼민①②⑤⑥/우유②	애호박전①⑤⑥/우유②	통곡물샌드위치 ①②⑤⑥⑩⑫⑬⑮/우유②	간장비빔국수⑤⑥⑬/우유②
열량(kcal)/단백질(g)	674/28	650/30	663/27	642/28	668/27	641/29
날짜	13	14	15	16 그린데이 3단계	17	18
오전간식	참외	흰살생선죽⑤⑥	배	쇠고기죽⑤⑥⑬	키위	게살죽①⑤⑥⑧
점심	차조밥 맑은육볶국⑤ 돼지고기짜장볶음 ①⑤⑥⑩⑮⑮⑮ 브로콜리깨무침 배추김치⑨	흑미밥 시래기된장국⑤⑥ 간장달걀비⑤⑥⑮ 콩나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	채소카레라이스⑤⑥ 청경채맑은국 참치전①⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 감자국⑤⑥ 양념두부구이⑤⑥ 미트소스양송이조림 ②⑤⑥⑫⑬⑮⑮ 배추김치⑨	수수밥 도토리묵국①⑤⑥ 목살된장무침⑤⑥⑩ 양상추샐러드⑤⑥ 배추김치⑨	잔치국수⑤⑥ 백미밥1/2 간장오징어두루치기 ⑤⑥⑦ 배추김치⑨
오후간식	두부탕수⑤⑥⑫/우유②	과일샐러드①⑤/우유②	모닝빵①②⑤⑥/우유②	어묵우동⑤⑥/우유②	밥새우주먹밥⑤⑥⑨/우유②	단호박범벅②/우유②
열량(kcal)/단백질(g)	652/29	620/27	664/23	617/27	625/25	629/24
날짜	20	21	22	23 그린데이 4단계	24	25
오전간식	오렌지	두부죽⑤	토마토⑫	치즈채소죽②	사과	감자죽
점심	현미밥 황태국⑤⑥ 오리채소볶음⑤⑥ 가지양념찜⑤⑥ 배추김치⑨	수수밥 부추된장국⑤⑥ 돼지고기수육⑩ 숙주나물⑤⑥ 배추김치⑨	쇠불고기볶음면 ⑤⑥⑬⑮ 백미밥1/2 미역국⑤⑥ 멸치조림⑤⑥ 배추김치⑨	차조밥 콩나물국⑤ 매추리알장조림①⑤⑥ 양송이튀김/ 타르타르소스①⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 바지락맑은국⑮ 닭볶음탕⑤⑥⑮ 양배추찜/양념장⑤⑥ 배추김치⑨	새우살계첩볶음밥 ⑤⑥⑨⑫ 두부탕국⑤⑥⑬ 물만두⑤⑥⑩ 배추김치⑨
오후간식	스크램블에그①②⑤/우유②	감자전①⑤⑥/우유②	호밀빵①②⑥/우유②	삼색볶음밥⑤⑩/액상발효유②	칼국수⑥/우유②	달지않은시리얼/우유②
열량(kcal)/단백질(g)	603/27	614/27	672/29	667/21	619/28	667/25
날짜	27	28	29	30	QR코드	
오전간식	참외	흑임자죽	바나나	양배추죽		
점심	차조밥 어묵국⑤⑥ 쇠고기소스조림⑤⑥⑬⑮ 건파래무침⑤⑥ 배추김치⑨	수수밥 된장찌개⑤⑥ 떡갈비구이⑤⑥⑩ 애호박나물⑤⑥ 배추김치⑨	닭가슴살버섯크림리조프 ②⑮ 오징어묵국⑤⑥⑦ 오이토마토샐러드⑫ 배추김치⑨	흑미밥 수제빻국⑤⑥ 돼지고기잡채⑤⑥⑩ 무나물 배추김치⑨		
오후간식	누룽지튀김⑤/액상발효유②	우유식빵①②⑤⑥/우유②	참치주먹밥/우유②	삶은달걀①/우유②		
열량(kcal)/단백질(g)	649/21	673/29	615/29	654/29	그린데이, 표준레시피 확인	



원산지 표시	쌀(밥,죽,누룽지)		쇠고기		돼지고기	닭고기	오리고기	배추김치		콩	수산물		
	백미,흑미,현미,찰쌀		한우	육우				절소	배추		고춧가루	두부,콩국수,콩비지	꽃게
	산		산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	
	식육·수산물 가공품		• 훈제오리구이(오리고기): • 통곡물샌드위치(햄·돼지고기,닭고기,쇠고기): • 참치채소볶음밥, 참치전, 참치주먹밥(다량어):										

[알레르기 유발식품 표시]

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲갯 ※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있음



2026년 4월 염도일지

대구광역시 동구
어린이·사회복지급식관리지원센터
Center for Children's and Social Welfare Foodservice Management

어린이집/유치원

구분	월	화	수	목	금	토
날짜	국 걱정 염도		1	2	3	4
메뉴명	■ 영유아: 0.5% 이하 권장		꽃게된장국	애호박젓국	버섯들깨탕	미역미소장국
염도						
날짜	6	7	8	9	10	11
메뉴명	맑은육개장	해물된장국	무춧국	만둣국	배추맑은국	콩비지찌개
염도						
날짜	13	14	15	16	17	18
메뉴명	맑은유부국	시래기된장국	청경채맑은국	감젓국	도토리묵국	잔치국수
염도						
날짜	20	21	22	23	24	25
메뉴명	황태국	부추된장국	미역국	콩나물국	바지락맑은국	두부탕국
염도						
날짜	27	28	29	30		
메뉴명	어묵국	된장찌개	오징어묵국	수제빫국		
염도						

염도계 교정 방법

외/횡/및/구/조/안/내

약세사리 고리

건전지 캡

LCD 표시창

조작 버튼

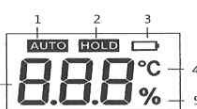
스푼 고정링

스푼

백금센서



액/정/표/시/안/내



1. 염도 측정 아이콘
2. 측정값 고정
3. 건전지 교체 표시
4. 온도표시(섭씨)
5. 염도계 단위(%)
6. 염도 측정 값

1. 식염수를 준비한다.
2. 센서를 식염수에 담근다.
3. 센서가 물의 온도에 적응되도록 2분 기다려 온도표시를 확인한다.
4. 염도계의 2번(C/F) 버튼을 7초간 누른다. 그럼 측정중이던 수치가 깜빡이고 온도표시부는 "CAL"글자가 생기면서 깜빡인다.
5. 이 때 현재 읽은 값이 표시되고 이 값에서부터 UP(2번버튼)/DOWN(3번버튼) 버튼을 눌러 0.9%로 맞춘다.
6. 원하는 값으로 설정하고 1번(ON/OFF) 버튼을 누른다.
7. 그럼 온도표시 부분에 "C-CA-CAL"이 나타나는데 화면에 "END"가 나올 때까지 기다린다. "C-CA-CAL"이 나오는 중에 1번 버튼을 누르게 되면 저장이 되지 않은 채로 'END'가 나오므로 주의한다.
8. "END"가 깜빡이면서 저장되고 일반 측정 화면으로 되돌아오면서 저장이 완료된다.

[주의사항] 염도계 사용 후 부드러운 티슈에 중성세제를 묻혀서 닦아주시고 수돗물 또는 깨끗한 물로 행군 다음 티슈로 닦아서 보관. **센서부는 도금이 되어 있으므로 벗겨지지 않도록 주의!**