



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

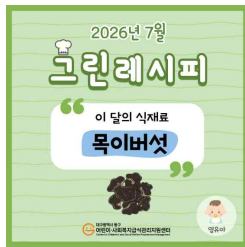
## ■ 영양 제공량

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"> <li>▶ 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</li> <li>▶ 어린이 기호식품 품질인증 제품은 단백질·식이섬유·비타민·무기질 등 영양성분이 강화되며, 식품 타르 색소 합성보존료가 첨가되어 있지 않음</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 어린이 기호식품 품질인증식품 목록은 아래에서 확인할 수 있습니다.</li> <li>▶ 식품안전나라(foodsafetykorea.go.kr) → 건강·영양 → 어린이·청소년 식생활 안전관리 → 어린이 기호식품 품질인증 → 품질인증식품 목록</li> <li>▶ 우유 및 유제품, 과일 주스 등 구입 시 어린이 기호식품 품질인증 마크 확인 권장</li> </ul>

## ■ 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, 식품 알레르기 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
- ▶ 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 식육·수산물 가공품 표시 방법은 **‘메뉴명(원산지 표시 대상): 원산지 표시’** 순으로 작성한다.  
예시) 완자전(돼지고기): 국내산/ 참치죽(다랑어): 원양산
- ④ **7월 식단** 내 식육·수산물 가공품 사용 예상 메뉴(기관에서 사용하는 가공식품만 식단표에 작성)

- 6월 고등어마늘마요구이(고등어):

※ 고등어를 원물형태로 사용하는 경우에는 수산물 원산지에 표시하고, 가공제품을 사용하는 경우에는 수산물 가공품의 원산지에 표시하여 주시기 바랍니다.

## ▶ 제공 시 주의사항

- ① 3일 옥수수죽: 옥수수는 기도 폐쇄 등 안전사고 예방을 위해 반드시 갈아서 사용해야 합니다.
- ② 16일 가지냉국: 냉국은 식중독 예방 등을 위해 반드시 한 번 끓인 후 충분히 식혀서 안전하게 제공하는 것이 중요합니다. 가열 과정없이 제공되는 냉국은 미생물 증식의 위험이 있습니다.
- ③ 7~8월은 식중독 예방 차원에서 생채류 제공을 자제해주시기 바랍니다.



# 2026년 7월 식단

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

## 만 1-2세 오전죽식형

## 어린이집/유치원

구분	월	화	수	목	금	토
날짜	식단 안내		1	2	3	4
오전간식	<ul style="list-style-type: none"> <li>발행처: 대구광역시 동구 어린이·사회복지급식관리지원센터</li> <li>발행일: 2026. 6. 15.</li> <li>연령별 구분 메뉴 <b>파란색</b>/ 주 3회 채소·과일 간식 <b>초록색</b>/ 배식 시 주의 메뉴 <b>주황색</b></li> <li>그린데이: 이 달의 식재료 "목이버섯"으로 푸드브릿지 진행 (1단계 오감놀이는 기관 자체 진행 권장)</li> <li>만 1-2세 식단은 12개월부터 사용 가능합니다.</li> </ul>		참치죽⑤⑥	단호박죽	옥수수죽②	누룽지죽
점심			달걀버섯볶음밥①⑤ 숙주맑은국 두부데리야끼조림⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 들깨묵은국⑤⑥ 쇠고기채소볶음⑤⑥⑩ 브로콜리유자무침⑤ 배추김치⑨	백미밥 돼지고기된장국⑤⑥⑩ 새우살케첩조림⑤⑥⑨⑫ 양배추나물⑤⑥ 깍두기⑨	두부콩국수⑤⑥ 백미밥1/2 닭고기장조림⑤⑥⑬ 배추김치⑨
오후간식			토마토⑩/우유②	딸기잼샌드위치①②⑥ /우유②	사과/우유②	포도쉐이크②
열량(kcal)/단백질(g)			402/19	397/15	417/18	392/19
날짜	6	7	8	9 그린데이 2단계	10	11
오전간식	열무죽⑤⑥	채소스프②⑤⑥⑬⑭	두유죽⑤	들깨죽	닭죽⑬	녹두죽
점심	백미밥 쇠고기미역국⑤⑥⑩ <b>고등아나볼마요구이①⑤⑦</b> 애호박나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 배추맑은국 돼지고기카레볶음⑤⑥⑩ 가지나물⑤⑥ 깍두기⑨	쇠고기토마토리조프 ②⑤⑥⑫⑬⑭ 유부미소장국⑤⑥ 잔멸치볶음⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 청경채맑은국 <b>목이버섯완자전①⑤⑥⑩</b> 도라지나물 배추김치⑨	백미밥 물만둣국⑤⑥⑩⑬⑭ 달걀장조림①⑤⑥ 감자샐러드①⑤ 배추김치⑨	우동⑤⑥ 백미밥1/2 새우튀김⑤⑥⑨ 배추김치⑨
오후간식	키위/우유②	메밀국수③⑤⑥/우유②	복숭아⑩/우유②	카스텔라①②⑥/우유②	참외/우유②	쇠고기주먹밥⑤⑥/우유②
열량(kcal)/단백질(g)	412/15	428/19	394/19	437/15	391/16	414/17
날짜	13	14	15 초복	16 그린데이 3단계	17 제현절	18
오전간식	복어죽	쇠고기미역국⑤⑥⑩	고구마죽	달걀양파죽①		영양현미죽
점심	백미밥 감자양파된장국⑤⑥ 돼지고기파프리카볶음 ⑤⑥⑩ 오이나물 배추김치⑨	백미밥 새우살맑은국⑨ 마파두부⑤⑥⑬⑭ 양상추볶음⑤⑥⑬ 배추김치⑨	삼계탕⑬ 백미밥1/2 어묵조림⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 가지냉국⑤⑥ <b>쇠고기목이버섯볶음⑤⑥⑬</b> 콩나물무침⑤⑥ 배추김치⑨		열무비빔밥⑤⑥⑨ 된장찌개⑤⑥ 참치볶음⑤ 배추김치⑨
오후간식	바나나/우유②	프렌치토스트①②⑤⑥ /액상발효유②	수박/우유②	사과/우유②		샐러드스파게티②⑤⑥⑫ /우유②
열량(kcal)/단백질(g)	441/15	426/17	396/16	399/14		412/17
날짜	20	21	22	23 그린데이 4단계	24	25 중복
오전간식	청경채죽	타락죽②	애호박죽	흑임자죽	게살죽①⑤⑥⑧	콩나물죽⑤
점심	백미밥 맑은육개장⑤⑥⑬ 오징어볶음⑤⑥⑭ 감자우유조림② 배추김치⑨	백미밥 미역국⑤⑥ 간장달걀비⑤⑥⑬ 무나물 배추김치⑨	로제스파게티②⑤⑥⑫⑬⑭ 백미밥1/2 부추맑은국 <b>매추리알과일샐러드①⑤</b> 오이피클	백미밥 아욱된장국⑤⑥ <b>목이버섯잡채⑤⑥⑩</b> 두부깍두기무침⑤ 배추김치⑨	백미밥 유부맑은국⑤⑥ 쇠불고기⑤⑥⑬ 파프리카볶음⑤⑥ 배추김치⑨	닭곰탕⑬ 백미밥1/2 탕수만두⑤⑥⑩ 배추김치⑨
오후간식	참외/우유②	달걀은사리멸치생선볶음②	배/우유②	모닝빵①②⑤⑥/액상발효유②	복숭아⑩/우유②	단호박전⑤⑥/우유②
열량(kcal)/단백질(g)	442/19	436/14	414/13	441/15	416/15	431/18
날짜	27	28	29	30	31	QR코드
오전간식	오트밀죽②	당근참쌀죽	쇠고기죽⑤⑥⑩	양송이버섯죽	참깨죽	
점심	백미밥 황태국⑤⑥ 돼지고기수육⑩ 가지양념무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 콩나물국⑤ 훈제오리채소구이 양배추찜/양념장⑤⑥ 깍두기⑨	짜장밥①⑤⑥⑩⑬⑭⑮ 미소국⑤⑥ 새우굴소스볶음⑤⑥⑨⑮ 배추김치⑨	백미밥 오징어묵국⑤⑥⑭ 두부달걀구이①⑤⑥ 김가루실파무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 시금치된장국⑤⑥ 파닭채소조림⑤⑥⑬ 어묵피망볶음⑤⑥ 배추김치⑨	
오후간식	수박화채②	미숫가루우유②	키위/우유②	간장비빔국수⑤⑥⑬/우유②	자두/우유②	
열량(kcal)/단백질(g)	425/15	400/14	402/19	392/16	402/18	

원산지 표시	쌀(밥,죽,누룽지)		쇠고기		돼지고기	닭고기	오리고기	배추김치		콩 및 가공품		수산물	
	백미,흑미,현미,참쌀	한우	육우	젖소				배추	고춧가루	두부류	콩국수	오징어	고등어
	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산
식육·수산물 가공품		<ul style="list-style-type: none"> <li>1일 참치죽, 18일 참치볶음(다량어):</li> <li>28일 훈제오리채소구이(오리고기):</li> </ul>						<ul style="list-style-type: none"> <li>7일메밀국수(가쓰오부시-다량어):</li> </ul>					

※ 식단 안내문 2페이지 하단의 가공품 사용 예상 메뉴를 반드시 확인 후 기관에서 사용하는 제품은 추가하여 작성하시기 바랍니다.

### [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) ⑳걏 ※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있음



# 2026년 7월 식단

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

만 3-5세 오전죽식형

어린이집/유치원

구분	월	화	수	목	금	토
날짜	식단 안내		1	2	3	4
오전간식	<ul style="list-style-type: none"> <li>발행처: 대구광역시 동구 어린이·사회복지급식관리지원센터</li> <li>발행일: 2026. 6. 15.</li> <li>연령별 구분 메뉴 <b>파란색</b>/ 주 3회 채소·과일 간식 <b>초록색</b>/ 배식 시 주의 메뉴 <b>주황색</b></li> <li><b>그린데이</b>: 이 달의 식재료 "목이버섯"으로 푸드브릿지 진행(1단계 오감놀이하는 기관 자체 진행 권장)</li> </ul>		참치죽⑤⑥	단호박죽	옥수수죽②	누룽지죽
점심			달걀버섯볶음밥①⑤ 숙주맑은국 두부데리야끼조림⑤⑥ 배추김치⑨	수수밥 들깨묵은국⑤⑥ 쇠고기채소볶음⑤⑥⑩ 브로콜리유자무침⑤ 배추김치⑨	참쌀현미밥 돼지고기된장국⑤⑥⑩ 새우살계첩조림⑤⑥⑨⑫ 양배추나물⑤⑥ 깍두기⑨	두부콩국수⑤⑥ 백미밥1/2 닭고기장조림⑤⑥⑬ 배추김치⑨
오후간식			토마토⑩/우유②	딸기잼샌드위치①②⑥/우유②	사과/우유②	포도쉐이크②
열량(kcal)/단백질(g)			618/29	610/23	639/28	603/30
날짜	6	7	8	9 그린데이 2단계	10	11
오전간식	열무죽⑤⑥	채소스프②⑤⑥⑬⑭	두유죽⑤	들깨죽	닭죽⑤	녹두죽
점심	보리밥 쇠고기미역국⑤⑥⑩ <b>고등어마늘마요구이①⑤⑦</b> 애호박나물⑤⑥ 배추김치⑨	흑미밥 배추맑은국 돼지고기카레볶음⑤⑥⑩ 가지나물⑤⑥ 깍두기⑨	쇠고기토마토리조프②⑤⑥⑫⑬⑭ 유부미소장국⑤⑥ 잔멸치볶음⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 청경채맑은국 <b>목이버섯완자전①⑤⑥⑩</b> 도라지나물 배추김치⑨	차조밥 물만둣국⑤⑥⑩⑬⑭ 달걀장조림①⑤⑥ 감자샐러드①⑤ 배추김치⑨	우동⑤⑥ 백미밥1/2 새우튀김⑤⑥⑨ 배추김치⑨
오후간식	키위/우유②	메밀국수③⑤⑥/우유②	복숭아⑩/우유②	카스텔라①②⑥/우유②	참외/우유②	쇠고기주먹밥⑤⑥/우유②
열량(kcal)/단백질(g)	632/24	658/29	606/30	672/24	602/25	637/27
날짜	13	14	15 초복	16 그린데이 3단계	17 제헌절	18
오전간식	복어죽	쇠고기미역국⑤⑥⑩	고구마죽	달걀양파죽①		영양현미죽
점심	귀리밥 감자양파된장국⑤⑥ 돼지고기파프리카볶음⑤⑥⑩ 오이나물 배추김치⑨	수수밥 새우살맑은국⑨ 마파두부⑤⑥⑬⑭ 양상추볶음⑤⑥⑬ 배추김치⑨	삼계탕⑤ 백미밥1/2 어묵조림⑤⑥ 깍두기⑨	차조밥 가지냉국⑤⑥ <b>쇠고기목이버섯볶음⑤⑥⑩</b> 콩나물무침⑤⑥ 배추김치⑨		열무비빔밥⑤⑥⑨ 된장찌개⑤⑥ 참치볶음⑤ 배추김치⑨
오후간식	바나나/우유②	프렌치토스트①②⑤⑥/액상발효유②	수박/우유②	사과/우유②		샐러드스파게티②⑤⑥⑫/우유②
열량(kcal)/단백질(g)	679/23	656/26	609/25	613/22		634/27
날짜	20	21	22	23 그린데이 4단계	24	25 중복
오전간식	청경채죽	타락죽②	애호박죽	흑임자죽	게살죽①⑤⑥⑧	콩나물죽⑤
점심	기장밥 맑은육개장⑤⑥⑩ 오징어볶음⑤⑥⑬ 감자우유조림② 배추김치⑨	보리밥 미역국⑤⑥ 간장달걀비⑤⑥⑬ 무나물 배추김치⑨	로제스파게티②⑤⑥⑫⑬⑭ 백미밥1/2 부추맑은국 <b>매추리알과일샐러드①⑤</b> 오이피클	수수밥 아욱된장국⑤⑥ <b>목이버섯잡채⑤⑥⑩</b> 두부깍두기무침⑤ 배추김치⑨	차조밥 유부맑은국⑤⑥ 쇠불고기⑤⑥⑬ 파프리카볶음⑤⑥ 배추김치⑨	닭곰탕⑤ 백미밥1/2 탕수만두⑤⑥⑩ 배추김치⑨
오후간식	참외/우유②	달걀은사리호박상발효유②	배/우유②	모닝빵①②⑤⑥/액상발효유②	복숭아⑩/우유②	단호박전⑤⑥/우유②
열량(kcal)/단백질(g)	680/30	670/22	637/20	679/24	640/24	663/28
날짜	27	28	29	30	31	QR코드
오전간식	오트밀죽②	당근참쌀죽	쇠고기죽⑤⑥⑩	양송이버섯죽	참깨죽	
점심	흑미밥 황태국⑤⑥ 돼지고기수육⑩ 가지양념무침⑤⑥ 배추김치⑨	현미밥 콩나물국⑤ 훈제오리채소구이 양배추찜/양념장⑤⑥ 깍두기⑨	짜장밥①⑤⑥⑩⑬⑭⑮ 미소국⑤⑥ 새우굴소스볶음⑤⑥⑨⑫ 배추김치⑨	기장밥 오징어묵국⑤⑥⑬ 두부달걀구이①⑤⑥ 김가루실파무침⑤⑥ 배추김치⑨	녹두밥 시금치된장국⑤⑥ 파닭채소조림⑤⑥⑬ 어묵피망볶음⑤⑥ 배추김치⑨	
오후간식	수박화채②	미숫가루우유②	키위/우유②	간장비빔국수⑤⑥⑬/우유②	자두/우유②	
열량(kcal)/단백질(g)	653/23	615/22	619/29	603/25	637/28	

원산지 표시	쌀(밥,죽,누룽지)	쇠고기			돼지고기	닭고기	오리고기	배추김치		콩 및 가공품		수산물					
	백미,흑미,현미,참쌀	한우	육우	절소				배추	고춧가루	두부류	콩국수	오징어	고등어				
	산	산	산	산										산	산	산	산
	식육·수산물 가공품																
		• 1일 참치죽, 18일 참치볶음(다량어):						• 7일메밀국수(가쓰오부시-다량어):									
		• 28일 훈제오리채소구이(오리고기):															

\* 식단 안내문 2페이지 하단의 가공품 사용 예상 메뉴를 반드시 확인 후 기관에서 사용하는 제품은 추가하여 작성하시기 바랍니다.

[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 7월 염도 일지

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

어린이집/유치원

구분	월	화	수	목	금	토
날짜	국 적정 염도		1	2	3	4
메뉴명	■ 영유아: 0.5% 이하 권장		숙주맑은국	들깨묵국	돼지고기된장국	두부콩국수
염도						
날짜	6	7	8	9	10	11
메뉴명	쇠고기미역국	배추맑은국	유부미소장국	청경채맑은국	물만둣국	우동
염도						
날짜	13	14	15 초복	16	17 제헌절	18
메뉴명	감자양파된장국	새우살맑은국	삼계탕	가지냉국		된장찌개
염도						
날짜	20	21	22	23	24	25 중복
메뉴명	맑은육개장	미역국	부추맑은국	아욱된장국	유부맑은국	닭곰탕
염도						
날짜	27	28	29	30	31	
메뉴명	황태국	콩나물국	미소국	오징어묵국	시금치된장국	
염도						

## 염도계 교정 방법

외/형/및/구/조/안/내

약세사리 고리

건전지 캡

LCD 표시창

조작 버튼

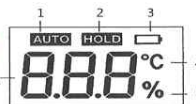
스푼 고정링

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 헹군 다음 티슈로 닦아서 보관. **센서부는 도금이 되어 있으므로 벗겨지지 않도록 주의!**