

2026년 식단 안내문



이유식형 식단은 초기, 중기, 후기로 구성됩니다. 어린이의 연령에 적합한 식단을 선택하여 어린이 급식소의 상황을 고려한 식단감수를 통해 효율적으로 식단을 사용하시기 바랍니다.

■ 영양 제공량

연령	식단 에너지 기준		
	초기	중기	후기
만 0-11개월	25-30kcal	60-70kcal	100-120kcal

▶ 2025 한국인 영양소 섭취기준(한국영양학회)에 준하여 작성

■ 식단 특성

- ▶ 초기(미음): 3일 간격으로 반복하여, 영아의 소화력 및 식품 알레르기 등에 유의하여 제공
- ▶ 중기(죽): 초기에 활용된 식재료를 1일 정도 겹치도록 메뉴를 구성
- ▶ 중기(죽)와 후기(무른밥)는 반드시 주재료에 단백질군이 포함되도록 하고, 중복이 없도록 구성
- ▶ 동일한 주재료를 활용해서 중기식단의 죽식과 후기식단의 무른밥을 구성하여 급식소에서 조리가 용이하도록 안내
- ▶ 어린이 급식소에서 식단 수정 가능한 범위: 동일식품군 및 동일조리법으로 변경
- ▶ 식단감수를 통한 식단 수정: 시설 상황 반영(조리시설, 인력 등), 부모 건의사항 등을 수렴 후 식단감수를 통해 식단 수정

■ 식품알레르기 표시

- ▶ 식품알레르기 유발식품에 대해 식단에 번호를 표기하여 알레르기 정보를 제공, 사용하는 식재료의 종류에 따라 번호는 달라질 수 있으니 어린이 급식소에서는 반드시 확인 후 사용
 - ▶ 식품알레르기 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

	▶ 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
	▶ 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
- ▶ 2026년 식단 안내문 내용은 2026년 3월 식단부터 2027년 2월 식단까지 적용

■ 식단 제공 전 기관 확인사항

- ▶ **식품 알레르기 표시**: 식단표에 표시된 식품알레르기는 표준레시피를 기준으로 작성되어져 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
- ▶ **제공 시 주의사항**
옥수수는 기도 폐쇄 등 안전사고 예방을 위해 반드시 갈아서 사용해야 합니다.



2026년 9월 식단

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

이유식형

어린이집

구분	월	화	수	목	금	토
날짜		1	2	3	4	5
초기		사과미음	사과미음	시금치미음	시금치미음	시금치미음
열량(kcal)/단백질(g)		28/1	28/1	27/1	27/1	27/1
중기		두부가지죽⑤	닭가슴살배추죽⑬	쇠고기감자죽⑬	두부시금치죽⑤	흰살생선채소죽
열량(kcal)/단백질(g)		67/2	63/3	78/3	64/2	64/3
후기		두부가지무른밥⑤	닭가슴살배추무른밥⑬	쇠고기감자무른밥⑬	두부시금치무른밥⑤	흰살생선채소무른밥
열량(kcal)/단백질(g)		94/3	95/5	118/5	96/3	85/3
날짜	7	8	9	10	11	12
초기	무미음	무미음	무미음	단호박미음	단호박미음	단호박미음
열량(kcal)/단백질(g)	27/1	27/1	27/1	28/1	28/1	28/1
중기	달걀노른자무죽①	닭가슴살양배추죽⑬	두부부추죽⑤	쇠고기단호박죽⑬	흰살생선콩나물죽	달걀노른자고구마죽①
열량(kcal)/단백질(g)	86/3	65/3	63/2	77/3	92/3	99/3
후기	달걀노른자무무른밥①	닭가슴살양배추무른밥⑬	두부부추무른밥⑤	쇠고기단호박무른밥⑬	흰살생선콩나물무른밥	달걀노른자고구마무른밥①
열량(kcal)/단백질(g)	129/4	97/5	95/3	116/4	94/5	149/4
날짜	14	15	16	17	18	19
초기	애호박미음	애호박미음	애호박미음	브로콜리미음	브로콜리미음	브로콜리미음
열량(kcal)/단백질(g)	27/1	27/1	27/1	27/1	27/1	27/1
중기	흰살생선애호박죽	닭가슴살당근죽⑬	쇠고기채소죽⑬	두부브로콜리죽⑤	닭가슴살감자죽⑬	달걀노른자양파죽①
열량(kcal)/단백질(g)	62/3	65/3	75/3	64/2	69/3	87/3
후기	흰살생선애호박무른밥	닭가슴살당근무른밥⑬	쇠고기채소무른밥⑬	두부브로콜리무른밥⑤	닭가슴살감자무른밥⑬	달걀노른자양파무른밥①
열량(kcal)/단백질(g)	87/3	97/5	112/4	96/3	103/5	130/4
날짜	21	22	23	24	25 추석	29
초기	오이미음	오이미음	오이미음	보름달처럼 풍성한 한가위		
열량(kcal)/단백질(g)	26/1	26/1	26/1			
중기	쇠고기오이죽⑬	달걀노른자청경채죽①	두부버섯죽⑤			
열량(kcal)/단백질(g)	73/3	85/3	62/2			
후기	쇠고기오이무른밥⑬	달걀노른자청경채무른밥①	두부버섯무른밥⑤	식단 안내 ■ 발행처: 대구광역시 동구 어린이·사회복지급식관리지원센터 ■ 발행일: 2026. 8. 14. ■ 영양사: 영양팀 ■ 안내 - 초기: 3일간 같은 식재료를 활용하여 식품알레르기 반응 등에 유의 - 중기, 후기: 주재료에 단백질군 포함 - 중기는 죽식, 후기는 무른밥 구성		
열량(kcal)/단백질(g)	110/4	127/4	94/3			
날짜	28	29	30			
초기	감자미음	감자미음	감자미음	식단 안내 ■ 발행처: 대구광역시 동구 어린이·사회복지급식관리지원센터 ■ 발행일: 2026. 8. 14. ■ 영양사: 영양팀 ■ 안내 - 초기: 3일간 같은 식재료를 활용하여 식품알레르기 반응 등에 유의 - 중기, 후기: 주재료에 단백질군 포함 - 중기는 죽식, 후기는 무른밥 구성		
열량(kcal)/단백질(g)	29/1	29/1	29/1			
중기	흰살생선감자죽	닭가슴살채소죽⑬	두부고구마죽⑤			
열량(kcal)/단백질(g)	59/3	65/3	76/2			
후기	흰살생선감자무른밥	닭가슴살채소무른밥⑬	두부고구마무른밥⑤	식단 안내 ■ 발행처: 대구광역시 동구 어린이·사회복지급식관리지원센터 ■ 발행일: 2026. 8. 14. ■ 영양사: 영양팀 ■ 안내 - 초기: 3일간 같은 식재료를 활용하여 식품알레르기 반응 등에 유의 - 중기, 후기: 주재료에 단백질군 포함 - 중기는 죽식, 후기는 무른밥 구성		
열량(kcal)/단백질(g)	92/3	97/5	115/3			

원산지 표시	쌀(밥, 죽, 누룽지)	쇠고기			돼지고기	닭고기	오리고기	배추김치		콩	수산물 및 가공품
	백미, 흑미, 현미, 찰쌀	한우	육우	젓소				배추	고춧가루		
	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산
	식육가공품										

[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) ⑲잣 ※ 이황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있음