

2026년 식단 운영 방향

2026년 대구시 동구 어린이·사회복지급식관리지원센터에서는
어린이 영양교육 "편식예방 골고루 먹어요"와 연계한 **그린데이 식단**을 운영합니다.

그린데이

매월 1종의 **버섯** 또는 **채소**를 주제로 4단계의 푸드브릿지를 진행



친해지기

기관에서 활용할 수 있는 교육활동 소개(초등학생은 책 소개)

간접 노출

식재료를 다지거나 작게 잘라서 형태를 알 수 없도록 바꾼 후 제공

소극적 노출

식재료를 5~10% 정도만 노출해서 먹도록 유도

적극적 노출

식재료를 적극적으로 노출하고 먹는 기회를 제공하여 재료 본연의 맛에 익숙해지도록 유도



푸드브릿지란? 어린이가 건강한 식습관을 가질 수 있도록 다리를 놓아준다는 의미로, 기호도가 낮은 식재료의 노출을 단계적으로 늘려 편식 예방에 도움을 주는 방법



월별 푸드브릿지 계획

구분	대표 식재료	1단계	2단계	3단계	4단계
3월	표고버섯	동물 친구만들기	쇠고기표고버섯죽	표고버섯달걀말이	돼지고기표고버섯볶음
4월	양송이버섯	피자 만들기	양송이버섯스프	미트소스양송이버섯조림	양송이버섯튀김
5월	오이	오이 마사지샴	오이참치마요무침	쇠고기오이볶음	오이과일샐러드
6월	부추	부추팔찌·얇치마 만들기	부추반죽수제빳국	달걀부추볶음	새우부추전
7월	목이버섯	목이버섯 미용실	목이버섯완자전	쇠고기목이버섯볶음밥	목이버섯잡채
8월	팽이버섯	팽이버섯 붓 만들기	팽이버섯멸치볶음	두부팽이버섯국	팽이버섯튀김
9월	감자	감자 볼링·인형 만들기	감자달걀말이	쇠고기감자조림	감자채전
10월	고구마	고구마경단 만들기	고구마무스또띠아피자	간장고구마달걀비	고구마칩
11월	새송이버섯	버섯집 만들기	새송이버섯달걀국	새송이버섯어묵볶음	새송이버섯달걀부침
12월	느타리버섯	느타리버섯 얼굴 만들기	느타리버섯두부들깨탕	느타리버섯메추리알장조림	느타리버섯불고기
27년 1월	봄동	봄동산 꾸미기	새우봄동전	봄동쇠고기국	봄동사과무침
27년 2월	시금치	시금치는 무슨 색?	시금치팬케이크	시금치달걀찜	시금치잡채

- 초등학생의 경우 1단계는 관련 책 소개로 대체되며 일부 메뉴는 위 메뉴와 상이할 수 있습니다.
- 월별 푸드브릿지 계획은 센터 사정에 의해 변경될 수 있습니다.



1. 그린레시피

- 매월 15일경 발송
- 식단표 내 QR코드 제공

2. 식단 안내문

- 식단에 대한 정보 제공
- 당월 식단 사용 주의사항 안내
★ 원산지 표시 반드시 확인!

3. 국 염도 일지 & 보존식 기록표

- 저나트륨 급식 실천을 위한 일지 제공
- 표준레시피 파일 첫번째 시트 확인

4. 영양관리 지침

- 홈페이지 공지
- 1월 15일 기관 메일 발송



기타

01

식단 운영 모니터링 (온라인 진행)

- 정보공개포털에 게시된 식단을 대상으로 모니터링 실시
- 연 2회 진행(1~2월/ 11~12월)
- 모니터링 결과는 기관별 메일 발송

※ 어린이집만 해당

02

식단 만족도 조사

- 대상: 조리원
- 진행방법: 영양관리 순회방문 시 진행

※ 위탁기관 제외

03

2024년 대비 변경사항

- 식단 9종 ▶ **식단 8종** 제공
- 24년 식단운영관리지침 개정 내용과 만 1-2세 전용 식단 내용이 중복되어 제외함
- 그린데이 요일 변경(금요일 ▶ **목요일**)
- 식단표 내 원산지 표시 변경: 당월 식단 안내문의 **원산지 표시 예상 메뉴를 반드시 확인** 후 사용하는 식재료에 대해 원산지 표시

★ 2026년 식단 운영 방향 내용은 2026년 3월 식단부터 2027년 2월 식단에 한해 적용됩니다.

