<식 단 표>

4월 첫째주		. 아메르기 오바시프 40	목(1)	금(2)		
오전간식	CONTRACTOR OF THE PROPERTY OF	* 알레르기 유발식품 19: 미	참깨죽	시금치죽(5)(6)(6)		
점심식사	⑩돼지고기 ⑪톡 ⑥쇠고기 ⑰오	배밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦그 등송아 ⑫토마토 ⑬아황산류 일징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍 왕을 포함하는 화합물로	백미밥1/2 미소장국⑤⑥ 토마토스파게티⑤⑥⑩⑫ 양배추나물⑤⑥ 깍두기⑨	기장밥 오징엇국(17) 메추리알감자조림(1)⑤(6) 애호박나물(5)(6) 배추김치(9)		
오후간식	식물계 중에 널리 분포하	며, 다양한 식품가공품(예	찐만두(\$6)(100ml)(2)	오렌지/액상발효유②		
열량(kcal)/단백질(g)	이나 말효 식품(에도 들어 있으므로 주의	728/23	607/26		
4월 둘째주	월(5)생일식단	화(6)	수(7)	목(8)	금(9)	
오전간식	옥수수스프②⑥	게살죽①⑤⑥⑧	미역죽(5)⑥	달걀죽①	채소죽	
점심식사	백미밥 들깨미역국⑤⑥ 돈가스/소스①⑤⑥⑩/⑥⑫ 양상추샐러드 깍두기⑨	백미밥 쇠고기맑은국⑤⑥⑥ 두부구이⑤⑥ 우엉채조림⑤⑥ 배추김치⑨	차조밥 달걀실팢국①⑤⑥ 제육볶음⑤⑥⑩ 취나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 팽이버섯국⑤⑥ 순살삼치구이⑤ 무나물 배추김치⑨	참쌀밥 닭곰탕⑮ 잔멸치파프리카볶음⑤⑥ 콩나물무침⑤ 광다물무칭⑤ 깍두기⑨	
오후간식	꽃송편/우유②	오렌지/우유②	바나나/우유②(100ml)	찐고구마/액상발효유②	핫케이크①②⑤⑥/ 우유②(100ml)	
열량(kcal)/단백질(g)	758/29	631/22	728/23	657/22	658/28	
4월 셋째주	월(12)	화(13)	수(14)	목(15)	금(16)	
오전간식	배추된장죽⑤⑥	누룽지죽	당근양파죽	버섯죽	두부죽⑤	
점심식사	백미밥 참치미역국()(6) 두부양념조림(3)(6) 애호박볶음(5)(6) 배추김치(9)	흑미밥 아묵국(⑤⑥) 순살찜닭(⑤⑥) 숙주나물(⑤) 배추김치(⑨)	채소비빔밥⑤⑥ 맑은순두붓국⑤⑥ 소시지케첩볶음⑤⑥⑩⑫ ⑥ 김구이 백김치⑨	현미밥 감잣국(5) ⑥ 돼지고기굴소스볶음(5) ⑪ ⑱ 오이무칭(5) ⑥ 배추김치(9)	백미밥 어묵국(⑤) 쇠고기불고기(⑤)⑥ 양배추찜/양념장(⑤) 깍두기(⑨)	
오후간식	토마토⑫/우유②	카스텔라①②⑥/우유②(100ml)	과일샐러드②/우유②	채소전①⑤⑥/우유②	사과/액상발효유②	
열량(kcal)/단백질(g)	634/23	661/23 624/22		640/26	641/22	
4월 넷째주	월(19)	화(20)	수(21)	목(22)	금(23)	
오전간식	황태죽	쇠고기죽(5)G(fb	크림스프②⑥	콩나물죽⑤⑥	단호박죽	
점심식사	기장밥 콩나물국⑤ 닭살간장볶음⑤⑥⑮ 청경채나물 깍두기⑨	백미밥 만둣국①⑤⑥⑩ 미니새송이버섯볶음⑤⑥ 시금치무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 애호박젓국⑨ 치즈채소달걀말이①②⑤ 도라지나물⑤⑥ 배추김치⑨	잡곡밥 무챗국⑤⑥ 탕수육①⑤⑥⑩ 브로콜리볶음⑤⑨ 배추김치⑨	백미밥 배추된장국⑤⑥ <mark>돼지고기부추잡채</mark> ⑤⑥⑩ 연근조림⑤⑥ 깍두기⑨	
오후간식	바나나/우유②	파인애플/우유②	백설기/우유②	오렌지/액상발효유②	치즈스틱②⑤⑥/우유②	
열량(kcal)/단백질(g)	602/27	658/23	667/23	633/23	658/28	
4월 다섯째주	월(26)	화(27)	수(28)	목(29)	금(30)	
오전간식	게살죽①⑤⑥⑧	채소죽	누룽지죽	연두부죽⑤	참치채소죽	
점심식사	백미밥 북어양팟국①⑤⑥ 쇠고기양배추볶음⑤⑥⑥ 가지나물⑤⑥ 배추김치⑨	기장밥 들깨미역국(5)⑥ 달걀찜(1)② 잔멸치건과류볶음(5)⑥(1) 깍두기(9)	짜장밥⑤⑥⑩ 부추새웃국⑨ 어묵볶음⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 열무된장국(\$) 6 치킨가스/소스(1) \$(\$) (\$) (\$) (2) 참나물무침(\$(6) 배추김치(9)	차조밥 맑은버섯국⑤⑥ 돼지고기장조림⑤⑥⑩ 숙주나물⑤⑥ 깍두기⑨	
오후간식	사과/액상발효유②	감자전⑤⑥/ 우유②(100ml)	토마토⑫ /우유②	절편/우유②(100ml)	바나나/우유②	
열량(kcal)/단백질(g)	679/20	666/23	633/30	640/25	653/30	
쌀(밥,죽,	누룽지) 배추경	김치 콩	쇠고기		1) 수산물	

	쌀(밥,죽,누룽지)			배추김치		콩	쇠고기			1) 수산물			
원산지 표시	백미	흑미	현미	찹쌀	배추	고춧가루	두부류	한우/육우/젖소	돼지고기	닭고기	오징어	다랑어 (참치)	명태
	국산	국산	국산	국산	국산	국산	국산	(육우) 국내산	국내산	국내산	국내산	원양산	
가공품 시금치죽(쇠고기: 국내산 한우)													

영아1~2세는 1일 에너지:단백질=900kcal:20g, 유아3~5세는 1400kcal:25g 기준입니다. (한국인영양소섭취기준 2015년,어린이급식관리지침서2020 식품의약품안전치) 식단(간식포함) 에너지 기준:만1~2세~약 390~440kcal/만3~5세~ 약600~680Kcal 간식의 경우 식사에 영향을 주지 않는 양으로,1일 필요에너지의 약 15~20% 수준으로 제공됩니다. ♣특정식품(예:우유,계란,고등어,복숭아,토마토,새우,견과류등)에 알레르기가 있는 어린이는 사전에 담임교사에게 꼭 알려주시기 바랍니다.

