



식단 안내



구분	남자	여자
1일 에너지 권장열량	2,000kcal	1,600kcal
1일 단백질 권장섭취량	55g	45g

■ 센터 식단은?

1. 식단은 **일반식**, **치아보조식** 식단을 함께 제공합니다.
2. 매주 수요일은 **일품데이**입니다.

■ 치아보조식 식사 안내

1. 치아보조식은 일반식보다 반찬을 잘게 잘라서 제공합니다.
(치아상태에 따라 갈아서 제공 할 수도 있습니다.)
2. 일반식과 다른 치아보조식 메뉴는 ♥(하트)로 표시하고 있습니다.
3. 어르신의 삼킴 정도에 따라 점도증진제를 사용하여 제공 하도록 합니다.

■ 원산지 표시 대상 품목

농축산물	쌀(밥, 죽, 누룽지), 콩(두부류, 콩국수, 콩비지), 배추김치(배추, 고춧가루), 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기
농축산 가공품	식육가공품(햄류, 소시지, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류, 분쇄가공육제품, 식육추출가공품, 식용우지, 식용돈지, 배추김치, 가공품, 쌀가공품, 콩가공품
수산물	명태(동태), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 아귀, 주꾸미, 넙치(광어), 조피볼락(우럭), 참돔, 미꾸라지, 낙지, 뱀장어(민물장어)
수산물 가공품	원산지 표시 대상 품목에 포함된 수산물로 만든 모든 가공품 * 어육의 원료명이 '연육'으로만 표기되어있는 경우 원산지 표시 생략 가능

■ 알레르기 유발 식품 표시

알레르기 유발 식재료가 포함된 메뉴에는 별표(*)로 표시합니다.

①달걀 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토
⑬아황산포함 식품 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣



식단 감수 안내



「사회복지급식관리지원센터 운영가이드라인」 및 「노인복지법 시행규칙 제 22조」
(노인의료복지시설의 시설기준 등)에 따라 식단 감수 서비스를 지원하고 있습니다.

■ 식단 감수란

식단을 사용하는 시설의 상황에 따라 식단을 변경하고자 하는 경우 식단 감수를 통해 변경해드립니다.

■ 감수 요청 기준

감수가 필요한 경우

- ① 기관의 사정이나 기호에 따라 식단을 변경하는 경우
- ② 동일한 식품군 또는 조리 방법으로 변경하지 않는 경우
ex. 고등어구이↔고등어조림 / 달걀말이↔김구이

■ 방법

- ① 식단 감수 신청서에 기관명과 식단 변경 요청 이유를 작성
- ② 변경된 식단표 및 요청서를 센터로 발송(전자 우편 또는 팩스)
✓ 변경된 메뉴는 글자 색 또는 굵기를 변경하여 표시
✓ 감수가 필요한 경우 식단 발송일로부터 5일 이내 감수 신청
◆ 식단 메뉴를 **임의적으로 변경하지 않도록 부탁드립니다.**
◆ 감수 절차를 거치지 않고 임의로 식단을 변경하여 발생하는 문제는 본 센터에서 책임지지 않습니다.
Fax : 063-626-1113 E-mail : namwon-ccfsm@naver.com 문의사항 : 063-626-1116 (사회복지팀)

구분		대체가능 식품		
곡류	밥류	백미, 흑미, 기장, 찰쌀, 잡곡	면류	국수, 당면
	떡류	가래떡, 백설기, 시루떡 등	서류 및 기타 곡류	감자, 고구마, 옥수수
고기, 생선 달걀, 콩류	육류	소고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기	어패류	고등어, 명태, 조기, 갈치, 바지락, 게, 오징어, 새우, 낙지, 주꾸미
	난류	달걀, 메추리알	콩류	대두, 강낭콩, 두부, 순두부, 연두부
채소류		가지, 콩나물, 시금치, 호박, 무, 고사리, 브로콜리, 깻잎, 근대, 도라지, 상추, 치커리, 오이, 양상추, 배추, 아욱, 부추 등		
과일류		제철과일(사과, 배, 감, 오렌지 등)		
우유, 유제품		치즈, 호상요구르트, 액상요구르트(우유 알레르기가 있는 경우, 두유로 대체가능)		
김치		배추김치, 깍두기, 열무김치, 백김치 등		

발행처: 남원시 어린이·사회복지급식관리지원센터

발행일: 2026.7.16

영양사: 영양팀 김가이



8월 식단표

일반식 & 치아보조식(♥)



구분		월	화	수(일품요리)	목	금	1	토	2	일								
8월 1주 식단	아침	죽식					흰죽		흰죽									
		일반식	남원시 어린이·사회복지 급식관리지원센터 10주년				백미밥 닭무국⑤⑥⑬ 순대채소볶음⑤⑥ 파리고추찜⑤⑥ 오이부추무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 팽이버섯맑은국⑤⑥ 소고기장조림⑤⑥⑬ 죽순볶음⑤⑥ 청포묵김무침⑤⑥ 배추김치⑨										
	오전간식					오곡쿠키①②④⑤⑥ 과채주스	시리얼/우유②											
	점심	죽식						두부양배추죽⑤	미역죽⑤⑥									
		일반식					콩나물밥⑤ 도토리묵국⑤⑥ 오징어튀김(새우튀김♥) ⑤⑥⑦ 참나물겉절이 배추김치⑨	잡곡밥 순두부백탕①⑤ 닭갈비⑤⑥⑬ 맛살콘샐러드①⑤⑥⑧ ⑫⑬⑭ 고구마줄기볶음 배추김치⑨										
	오후간식					검은콩두유⑤	방울토마토⑫											
	저녁	죽식						가지양파죽⑤⑥	흑임자죽									
		일반식						백미밥 순살뼈해장국⑤⑥⑨⑩ 온두부찜/양념장⑤ 어묵볶음⑤⑥ 시금치나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 청경채된장국⑤⑥ 돈육숙주볶음⑤⑥⑩ 맛살오이냉채①⑤⑥⑧ 명엽채조림(마카로니샐러드♥)⑤⑥ 배추김치⑨									
	일반식	에너지(kcal)/단백질(g)									2058/82	1845/100						
	죽식	에너지(kcal)/단백질(g)						1878/82	1664/98									
알레르기표시		①달걀 ②우유 ③메밀 ④팥콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴·홍합·전복 등) ⑲잣 *아황산류는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있음																
원산지 표시	쌀		콩		배추김치⑨		소고기		돼지고기	닭고기	오리고기	수산물가공품						
	밥	죽	누룽지	두부류	콩국수	콩비지	배추	고춧가루				한우/육우/젓소	어묵	참치	생선가스	해물완자		
												00생선(00산)	00산	00생선(00산)	00생선(00산)			
	수산물										식육가공품							
표시	낙지	명태	고등어	갈치	오징어	꽃게	참조기	주꾸미	전복	아귀	탕수육	떡갈비	미트볼	너비아니	완자	돈가스	오리훈제	치킨너겟

※백미밥은 잡곡밥으로 변경 가능합니다. ※당일 식재료 수급사정 상 메뉴가 변경될 시 같은 식품군 · 같은 조리법으로 변경될 수 있습니다. ※반찬은 다져서 촉촉하고 부드러운 상태로 제공합니다.

※현장의 의견(조리인력 부족)등을 반영하여 죽식의 경우 끼니별로 식재료를 일부 사용하여 식단을 구성하였으니, 다양한 식재료 사용을 원하는 시설에서는 식단감수를 받으시길 바랍니다.



8월 식단표

일반식 & 치아보조식(♥)



8월 1주 식단

구분		3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월
아침	죽식	흰죽	흰죽	흰죽	흰죽	흰죽	흰죽	흰죽
	일반식	백미밥 감자국⑤⑥ 해물완자전①⑤⑥⑨⑪ 고사리들깨나물⑤⑥ 상추양파무침 배추김치⑨	백미밥 어묵국⑤⑥ 돈육곤약조림⑤⑥⑩ 표고버섯볶음⑤⑥ 시금치나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 콩나물국⑤ 너비아니구이⑤⑥⑩⑪ 묵은지들기름볶음⑤⑥ 참나물무침⑤⑥ 열무김치⑥	백미밥 달걀부추국① 동태무조림⑤⑥ 브로콜리볶음⑤⑥ 쥬키니호박나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 육개장⑤⑥⑩ 소세지케찹볶음⑤⑥⑩ ⑫⑬⑭ 비름나물⑤⑥ 도라지무침(새송이무침 ♥)⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 배추된장국⑤⑥ 두부양념조림⑤⑥ 숙주나물⑤⑥ 마늘쫄볶음(새우살호박 볶음♥)⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 감자고추장찌개⑤⑥ 떡갈비피망볶음⑤⑥⑩⑪ 양배추나물 사과치커리무침 배추김치⑨
	오전간식	복숭아⑩	우유②	미숫가루	포도	두유⑤	바나나	누룽지죽
	점심	죽식	새송이버섯죽	녹두죽	모듬채소죽	감자죽	자죽⑨	시래기된장죽⑤⑥
	일반식	잡곡밥 유부국⑤⑥ 소고기마늘쫄볶음⑤⑥ 우엉조림(콩나물무침♥) ⑤⑥ 깻잎순나물 배추김치⑨	잡곡밥 얼갈이된장국⑤⑥ 고등어구이⑤⑥⑦ 브로콜리숙회/초장(브 로콜리들깨볶음♥)⑤⑥ 쪽파무침⑤⑥ 배추김치⑨	잡곡밥 콩국수⑤⑥ 새우칠리볶음①⑤⑥⑨⑫ 호박잎된장무침⑤⑥ 배추김치⑨ 오미자차	잡곡밥 햄순두부찌개⑤ 돈육가지볶음⑤⑥⑩ 방풍나물⑤⑥ 메밀묵채소무침③⑤⑥ 배추김치⑨	잡곡밥 바지락살맑은국⑩ 오리불고기⑤⑥ 고구마순나물⑤⑥ 오이고추된장무침⑤⑥ 배추김치⑨	잡곡밥 도토리묵냉국⑤⑥⑨ 돈육짜장볶음⑤⑥⑩ 어묵볶음⑤⑥ 노각무침⑤⑥ 배추김치⑨	잡곡밥 들깨버섯국⑤⑥ 찜닭⑤⑥⑬ 열무나물⑤⑥ 콩나물볶음⑤ 배추김치⑨
	오후간식	요거트②	카스테라①②⑥ 오렌지주스	수박	백설기 현미녹차	유과 보리차	쌀전병	우유②
	저녁	죽식	고구마죽	참치채소죽	현미호두죽⑩	새우살죽⑤⑥⑨	당근시금치죽	흰살생선채소죽
	일반식	백미밥 복어국⑤⑥ 오리훈제구이 파리고추조림⑤⑥ 썩갠나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 물만두국①⑤⑥⑩ 마파두부⑤⑥⑩ 시래기지짐⑤⑥ 고춧잎나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 돈육김치찌개⑤⑥⑨⑩ 스크램블에그①⑤ 감자채볶음⑤⑥ 조미김 열무김치⑥	백미밥 근대된장국⑤⑥ 소불고기⑤⑥⑬ 오이무침⑤⑥ 청경채굴소스볶음⑤⑥⑬ 배추김치⑨	백미밥 들깨무채국 달걀데리야끼구이⑤⑥⑬ 머위나물⑤⑥ 매실장아찌 배추김치⑨	백미밥 사골국 가지미양념찜⑤⑥ 연근흑임자샐러드(꽃맛샐 러드♥)①⑤⑥ 가지무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 건새우미역국⑤⑥⑨ 돈육채소볶음⑤⑥⑩ 죽순나물⑤⑥ 호박잎/쌈장⑤⑥ 배추김치⑨
일반식	에너지(kcal)/단백질(g)	1882/88	1911/87	1882/87	1943/84	1892/77	1911/76	1858/82
죽식	에너지(kcal)/단백질(g)	1673/84	1735/92	1680/85	1738/90	1677/74	1718/74	1638/82

알레르기표시 ①달걀 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야채류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴·홍합·전복 등) ⑲잣
*야채류는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있음

원산지 표시	쌀			콩			배추김치⑨		소고기		돼지고기	닭고기	오리고기	수산물가공품				
	밥	죽	누룽지	두부류	콩국수	콩비지	배추	고춧가루	한우/육우/젓소	어묵				참치	생선까스	해물완자		
													00생선(00산)	00산	00생선(00산)	00생선(00산)		
	수산물										식육가공품							
	낙지	명태	고등어	갈치	오징어	꽃게	참조기	주꾸미	전복	아귀	탕수육	떡갈비	미트볼	너비아니	완자	돈까스	오리훈제	치킨너겟

※백미밥은 잡곡밥으로 변경 가능합니다. ※당일 식재료 수급사정 상 메뉴가 변경될 시 같은 식품군 · 같은 조리법으로 변경될 수 있습니다. ※반찬은 다져서 촉촉하고 부드러운 상태로 제공합니다.
※현장의 의견(조리인력 부족)등을 반영하여 죽식의 경우 끼니별로 식재료를 일부 사용하여 식단을 구성하였으니, 다양한 식재료 사용을 원하는 시설에서는 식단감수를 받으시길 바랍니다.

영양사: 영양팀 김가이



일반식 & 치아보조식(♡)



8월
2주
식단

알레르기표시 ①달걀 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴·홍합·전복 등) ⑲자
*아황산류는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있음

※백미밥은 잡곡밥으로 변경 가능합니다. ※당일 식재료 수급사정 상 메뉴가 변경될 시 같은 식품군 : 같은 조리법으로 변경될 수 있습니다. ※반찬은 다져서 촉촉하고 부드러운 상태로 제공합니다.

※현장의 의견(조리인력 부족)등을 반영하여 죽식의 경우 끼니별로 식재료를 일부 사용하여 식단을 구성하였으니, 다양한 식재료 사용을 원하는 시설에서는 식단감수를 받으시길 바랍니다.

발행처: 남원시 어린이·사회복지급식관리지원센터

발행일: 2026.7.16

영양사: 영양팀 김가이



8월 식단표

일반식 & 치아보조식(♥)



8월 3주 식단

		구분		17	월	18	화	19	수(일품요리)	20	목	21	금	22	토	23	일
8월 3주 식단	아침	죽식	흰죽		흰죽		흰죽		흰죽		흰죽		흰죽		흰죽		흰죽
		일반식	백미밥 수제비국⑥ 온두부/볶음김치⑤ 숙주나물⑤⑥ 취나물무침⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 쭉갠장국⑤⑥ 순대채소볶음⑤⑥ 건파래볶음⑤⑥ 치커리양파무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 바지락미역국⑤⑥⑩ 너비아니구이⑤⑥⑩⑫ 파리고추양념찜⑤⑥ 호박익힌장무찜⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 호박된장국 ⑤⑥ 해물완자전①⑤⑥⑨⑫ 시래기지짐⑤⑥ 양파볶음⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 얼갈이된장국⑤⑥ 소고기사태찜⑤⑥⑫ 가지나물⑤⑥ 방풍고추장무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 순살돈육감자국⑤⑥⑩ 두부참치조림⑤⑥ 잔멸치볶음(밥새우볶음♥) ⑤⑥ 고사리들깨나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 애호박새우젓국⑨ 메추리알장조림①⑤⑥ 어묵볶음⑤⑥ 열무나물 배추김치⑨								
	오전간식		요거트②	미숫가루⑤	복숭아⑪	바나나	흑임자죽	하루견과④⑭/요구르트②	포도								
	점심	죽식	자죽⑨	흑임자죽	완두콩죽	해물누룽지죽⑨⑫⑬	참치채소죽	소고기죽⑤⑥⑫	고구마죽								
		일반식	잡곡밥 설렁탕⑥⑫ 오리주물럭⑤⑥ 비름나물⑤⑥ 토마토오이무침⑤⑥⑫ 배추김치⑨	잡곡밥 조갯살맑은국⑩ 소불고기⑤⑥⑫ 시금치나물⑤⑥ 양배추찜/쌈장⑤⑥ 깍두기⑨	잡곡밥 물냉면①③⑥ 무새콤무침 군만두⑤⑥⑩ 배추김치⑨	잡곡밥 소고기무국⑫ 달볶음탕⑤⑥⑫ 얼갈이나물⑤⑥ 노각무침⑤⑥ 배추김치⑨	잡곡밥 두부김치찌개⑤⑥⑨ 동그랑땡전①⑤⑥⑩⑫⑬ 죽순볶음⑤⑥ 도토리묵무침⑤⑥ 깍두기⑨	잡곡밥 닭무국⑤⑥⑫ 오징어숙회/초고추장(오리 훈제채소볶음♥)⑤⑥⑫ 깍순나물 오이고추된장무침(파리고 추찜♥)⑤⑥ 배추김치⑨	잡곡밥 순두부백탕①⑤ 돈육갈비찜⑤⑥⑫ 브로콜리볶음⑤⑥ 쪽파무침⑤⑥ 배추김치⑨								
	오후간식		참외	양갱 생강차	우유②	찐호박 옥수수차	검은콩두유⑤	기정떡 등굴레차	요구르트②								
	저녁	죽식	시금치된장죽⑤⑥	순두부채소죽⑤⑥	우거지된장죽⑤⑥	바지락죽⑫	유부채소죽⑤	브로콜리죽⑤⑥	버섯죽								
		일반식	백미밥 무채국⑤⑥ 단호박해물찜⑤⑥⑨⑫⑬ 청경채나물⑤⑥ 실곤약채소무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 감자고추장찌개⑤⑥ 두부완자전①⑤⑥ 우엉조림(목은지들기름볶 음♥)⑤⑥ 곤드레나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 사골국 찜닭⑤⑥⑫ 새우살브로콜리볶음⑤⑥⑨ 양념깻잎지⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 어묵국⑤⑥ 돈육목살구이⑩ 머위대나물⑤⑥ 참나물겉절이 배추김치⑨	백미밥 달걀부추국① 고등어무조림⑤⑥⑦ 토란대나물⑤⑥ 콩나물무침⑤ 배추김치⑨	백미밥 시래기된장국⑤⑥ 돈육쪽찜⑤⑥⑩⑫⑬⑭ 팽이버섯볶음⑤ 고추익나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 배추된장국⑤⑥ 함박스테이크①⑤⑥⑩⑫ 미역초무침 연근흑임자샐러드(토마토 샐러드♥)①⑤⑥ 배추김치⑨								
일반식	에너지(kcal)/단백질(g)		1811/90	1862/70	2078/91	1772/81	1940/87	1926/100	1837/76								
죽식	에너지(kcal)/단백질(g)		1629/88	1662/71	2060/93	1468/80	1747/92	1745/100	1627/72								

알레르기표시 ①달걀 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴·홍합·전복 등) ⑳잔
*아황산류는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있음

원산지 표시	쌀			콩			배추김치⑨		소고기	돼지고기	닭고기	오리고기	수산물가공품					
	밥	죽	누룽지	두부류	콩국수	콩비지	배추	고춧가루	한우/육우/젓소				어묵	참치	생선까스	해물완자		
													00생선(00산)	00산	00생선(00산)	00생선(00산)		
	수산물										식육가공품							
	낙지	명태	고등어	갈치	오징어	꽃게	참조기	주꾸미	전복	아귀	탕수육	떡갈비	미트볼	너비아니	완자	돈까스	오리훈제	치킨너겟

※백미밥은 잡곡밥으로 변경 가능합니다. ※당일 식재료 수급사정 상 메뉴가 변경될 시 같은 식품군 · 같은 조리법으로 변경될 수 있습니다. ※반찬은 다져서 촉촉하고 부드러운 상태로 제공합니다.

※현장의 의견(조리인력 부족)등을 반영하여 죽식의 경우 끼니별로 식재료를 일부 사용하여 식단을 구성하였으니, 다양한 식재료 사용을 원하는 시설에서는 식단감수를 받으시길 바랍니다.

영양사: 영양팀 김가이



일반식 & 치아보조식(♥)



8월
4주
식단

알레르기표시 ①달걀 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴·홍합·전복 등) ⑲자
*아황산류는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있음

표시

※현장의 의견(조리인력 부족)등을 반영하여 죽식의 경우 끼니별로 식재료를 일부 사용하여 식단을 구성하였으니, 다양한 식재료 사용을 원하는 시설에서는 식단감수를 받으시길 바랍니다.

영양사: 영양팀 김가이



일반식 & 치아보조식(♡)



8월
5주
식단

8월
5주
식단

		구분	31	월	화	수(일품요리)	목	금	토	일							
	아침	죽식	흰죽														
		일반식	백미밥 북엇국⑤⑥ 너비아니채소볶음①⑤⑥⑩ 김부각⑤ 시금치나물⑤⑥ 배추김치														
	오전간식		미숫가루⑤														
	점심	죽식	소고기죽⑤⑥⑩														
		일반식	잡곡밥 김치찌개⑤⑥⑨ 해물부추전①⑤⑥⑦⑧⑩ 우뫼가사리채소무침 치커리무침 열무김치⑥														
	오후간식		크림빵①②⑥ 우유②														
	저녁	죽식	단호박죽														
		일반식	백미밥 근대된장국⑤⑥ 메추리알조림①⑤⑥ 느타리버섯볶음⑤⑥ 들깨무나물⑤⑥ 배추김치⑨														
일반식	에너지(kcal)/단백질(g)		1986/80														
죽식	에너지(kcal)/단백질(g)		1785/79														
알레르기표시		①달걀 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴·홍합·전복 등) ㉑자 *야황산류는 식품첨가물의 형태로 대부분 식품에 포함되어 있음															
원산지 표시	쌀			콩			배추김치⑨		소고기	돼지고기	닭고기	오리고기	수산물가공품				
	밥	죽	누룽지	두부류	콩국수	콩비지	배추	고춧가루	한우/육우/젓소				어묵	참치	생선까스	해물완자	
													00생선(00산)	00산	00생선(00산)	00생선(00산)	
	수산물									식육가공품							
	낙지	명태	고등어	갈치	오징어	꽃게	참조기	주꾸미	전복	아귀	탕수육	떡갈비	미트볼	너비아니	완자	돈까스	오리훈제

※백미밥은 잡곡밥으로 변경 가능합니다. ※당일 식재료 수급사정 상 메뉴가 변경될 시 같은 식품군 · 같은 조리법으로 변경될 수 있습니다. ※반찬은 다져서 촉촉하고 부드러운 상태로 제공합니다.

※현장의 의견(조리인력 부족)등을 반영하여 죽식의 경우 끼니별로 식재료를 일부 사용하여 식단을 구성하였으니, 다양한 식재료 사용을 원하는 시설에서는 식단감수를 받으시길 바랍니다.