

2026년 8월 1주 식단표

표준형 : 간식, 죽식 포함

영양사: 이승희



날 짜						1(토)	2(일)
아 침						백미밥 근대된장국⑤⑥ 비엔나소시지케찹조림⑩⑫ 마늘쫀건새우볶음⑨ 애호박나물 배추김치	백미밥 콩나물국⑤ 두부양념조림⑤ 건파래무침 간장깻잎지 배추김치
오전간식						미숫가루⑤	복숭아⑪
점 심						잔치국수⑥ 잡곡밥1/2 해물동그랑땡①⑥⑨⑭⑮⑯ 부추무침 배추김치 요구르트②	잡곡밥 황태채무국 소고기양배추볶음⑬ 노각무침 청경채나물 배추김치
오후간식						찐옥수수/보리차	약과/수정과⑰
저 녁						백미밥 감자맑은국 고등어구이⑦ 표고버섯볶음 무나물 배추김치	백미밥 호박고추장찌개 안동찜닭⑮ 가지볶음 열무나물 배추김치
열량/단백질						2000/80	2001/87
죽 식	아침					흰죽	흰죽
	점심					브로콜리죽	흑임자죽
	저녁					새우살채소죽⑨	전복죽⑱
	열량/단백질					627/16	715/19

알레르기 유발식품

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣
 ※소스 및 양념류 알레르기 표시: 간장, 고추장, 초고추장, 자장분말⑤⑥, 카레분말②⑤⑥, 돈가스소스⑤⑥⑫, 마요네즈, 머스타드①⑤, 어묵⑤⑥, 콩기름⑤

원산지 표 시	쌀			콩		배추김치		소고기		돼지고기	닭고기	오리고기
	밥	죽	누룽지	두부	콩국수	콩비지	배추 (얼갈이,봄동)	고춧가루	한우	육우		
	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산
	수산물 (20종:넙치,조피볼락,참돔,미꾸라지,낙지,뽕장어,멍태,고등어,갈치,오징어,꽃게,참조기,다랑어,아귀,주꾸미,가리비,우렁쉥이(멍게),전복,방어,부세)								육가공품 및 수산가공품			
	고등어		전복						비엔나소시지(돈육)- 해물동그랑땡(오징어)-			
	산		산		산		산	산				

2026년 8월 2주 식단표

표준형 : 간식, 죽식 포함

영양사: 이승희



날 짜	3(월)	4(화)	5(수)	6(목)	7(금)	8(토)	9(일)
아 침	백미밥 얼갈이된장국⑤⑥ 떡갈비조림⑩ 치커리유자청무침 고구마순나물 배추김치	백미밥 소고기미역국⑩ 오징어볶음⑦ 참나물무침 숙갓나물 배추김치	백미밥 호박된장국⑤⑥ 채소달걀말이① 도토리묵무침 숙주나물 배추김치	백미밥 김치콩나물국⑤ 소고기메추리알장조림①⑥ 잔멸치볶음 근대나물 깍두기	백미밥 순두부백탕⑤ 동그랑땡전①⑥⑩ 오복지들기름무침 양념깻잎지 배추김치	백미밥 시금치된장국⑤⑥ 죽순새우살볶음⑨ 우영조림 숙갓나물 배추김치	백미밥 버섯들깨국 제육불고기⑩ 상추쌈*쌈장⑤⑥ 노각무침 배추김치
오전간식	수박	요거트②	포도	두유⑤	멜론	삶은달걀①/매실차	요거트②
점 심	잡곡밥 닭개장⑤ 임연수구이 감자채볶음 무생채 배추김치	잡곡밥 물만두국①⑤⑥⑩ 돈육자장볶음⑩ 단무지채무침 도라지나물 배추김치	잡곡밥 감자양파국 해물찜⑦⑩⑧ 브로콜리깨소스무침 토란대나물 깍두기	곤드레나물밥*양념장 청국장찌개⑤⑥ 너비아니구이⑥ 과일샐러드②⑫ 배추김치 요구르트②	잡곡밥 오이미역냉국 낙지볶음 동근호박조림 토란대나물 배추김치	잡곡밥 어묵국 오리고기당면볶음 취나물무침 가지나물 배추김치	콩국수④⑤⑥ 잡곡밥1/2 부추전①⑥ 오이무침 열무나물 배추김치
오후간식	모닝빵①②⑥/우유②	견과류④⑭/검은콩두유⑤	기정떡/매실차	찐감자/등굴레차	딸기잼샌드위치①②⑥/우유②	썩떡/식혜	통밀쿠기①②⑥/두유⑤
저 녁	백미밥 콩가루배추국⑤ 오리불고기 우영조림 상추겉절이 깍두기	백미밥 순살감자탕⑩ 옛날소시지전①⑩ 파프리카볶음 취나물무침 배추김치	백미밥 복엇국 마파두부⑤⑩ 어묵볶음 오이무침 배추김치	백미밥 장어탕 돈육채소볶음⑩ 양배추찜*쌈장⑤⑥ 시금치나물 배추김치	백미밥 배추된장국⑤⑥ 코다리양념찜 느타리버섯볶음 무나물 깍두기	백미밥 닭곰탕⑤ 삼치구이 청포묵김가루무침 고사리나물 배추김치	백미밥 소고기무국⑩ 해물콩나물찜⑤⑨⑦ 고구마순나물 김구이 배추김치
열량/단백질	2059/83	2058/89	2002/84	2277/109	2157/95	1952/84	2181/87
죽 식	아침	흰죽	흰죽	흰죽	흰죽	흰죽	흰죽
	점심	소고기채소죽⑩	달걀죽①	유부채소죽⑤	단호박죽	애호박달걀죽①	참치채소죽
	저녁	녹두죽	흰살생선죽	낙지죽	닭가슴살죽⑤	전복죽⑩	들깨버섯죽
	열량/단백질	717/19	634/19	551/13	640/16	658/23	642/17

알레르기 유발식품

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣
 ※소스 및 양념류 알레르기 표시: 간장, 고추장, 초고추장, 자장분말⑤⑥, 카레분말②⑤⑥, 돈가스소스⑤⑥⑫, 마요네즈, 머스타드①⑤, 어묵⑤⑥, 콩기름⑤

원산지 표시	쌀			콩		배추김치		소고기			돼지고기			닭고기	오리고기
	밥	죽	누룽지	두부	콩국수	콩비지	배추 (얼갈이, 봄동)	고춧가루	한우	육우	우사골	돼지고기	돈등뼈		
	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산
	수산물 (20종:넙치,조피볼락,참돔,미꾸라지,낙지,뱅장어,명태,고등어,갈치,오징어,꽃게,참조기,다랑어,아귀,주꾸미,가리비,우렁행이(명게),전복,방어,부세)														
	육가공품 및 수산가공품														
	오징어			장어		낙지		전복		떡갈비(우육)- 옛날소시지(돈육)- 너비아니(우육)-			동그랑땡(돈육)- 참치(다랑어)-		
	산			산		산		산		산			산		

2026년 8월 3주 식단표

표준형 : 간식, 죽식 포함

영양사: 이승희



날 짜	10(월)	11(화)	12(수)	13(목)	14(금) 말복	15(토) 광복절	16(일)
아 침	백미밥 시래기된장국⑤⑥ 닭살고구마조림⑮ 실곤약채소무침 청경채나물 배추김치	백미밥 홍합살미역국⑮ 떡갈비구이⑮ 시금치달걀볶음① 숙주나물 배추김치	백미밥 콩나물국⑤ 가자미조림 도라지무침 오이나물 배추김치	백미밥 호박새우젓국⑨ 잡채⑩ 표고버섯볶음 아욱된장무침⑤⑥ 배추김치	백미밥 복쌈국 스크램블에그① 잔멸치아몬드볶음 청경채무침 배추김치	백미밥 부대찌개⑩ 동태전①⑥ 상추양파무침 고구마순나물 배추김치	백미밥 아욱된장국⑤⑥ 돈육갈비찜⑩ 치커리무침 고사리나물 배추김치
오전간식	울무차④⑭	멜론	미숫가루⑤	요거트②	수박	검은콩두유⑤	사과
점 심	잡곡밥 사골우거지국⑮ 오징어볶음⑮ 연근조림 참나물무침 배추김치	카레라이스⑩ 팽이버섯장국⑤⑥ 미니돈가스*소스①②⑥⑩ 치커리유자청무침 배추김치 요구르트②	잡곡밥 두부된장국⑤⑥ 오리훈제채소볶음 마늘쫀건새우조림⑨ 건파래무침 배추김치	잡곡밥 소고기무국⑮ 삼치엿장구이 브로콜리맛살볶음 근대나물 배추김치	잡곡밥 닭다리백숙⑮ 김치전①⑥ 부추무침 깍두기 매실청사과주스	잡곡밥 달걀파국① 참치김치볶음 온두부찜⑤ 참나물무침 깍두기	냉모밀국수 잡곡밥1/2 새우튀김①⑥⑨ 무나물 배추김치 요구르트②
오후간식	김가루주먹밥/보리차	견과류④⑭	바람떡/매실차	카스테라①②⑥/우유②	찐옥수수/녹차	단호박찜/둥굴레차	쌀강정/매실차
저 녁	백미밥 동태매운탕 참치채소볶음 미니새송이버섯조림 애호박나물 배추김치	백미밥 콩비지찌개⑤⑥ 고등어김치찜⑦ 도토리묵무침 양배추나물 깍두기	백미밥 육개장⑮ 돈육파리고추조림⑩ 어묵볶음 노각무침 배추김치	백미밥 된장찌개⑤⑥ 차돌박이숙주볶음⑮ 열무나물 상추겉절이 배추김치	백미밥 물만둣국①⑤⑥⑩ 새우살우영조림⑨ 감자채볶음 물미역초무침 배추김치	백미밥 버섯들깨국 소불고기⑮ 오이나물 김구이 배추김치	백미밥 재첩국⑮ 가자미구이 가지볶음 청경채나물 배추김치
열량/단백질	1966/81	2036/86	2071/69	2023/75	2052/79	1979/82	2137/92
죽 식	아침	흰죽	흰죽	흰죽	흰죽	흰죽	흰죽
	점심	닭살채소죽⑮	게살당근죽⑥⑧	소고기채소죽⑮	잔멸치두부죽⑤	달걀채소죽①	단호박죽
	저녁	단팔죽	낙지죽	단호박죽	참치채소죽	전복죽⑮	복어채소죽
	열량/단백질	539/16	636/16	682/15	664/20	653/21	644/19

알레르기 유발식품

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣
 ※소스 및 양념류 알레르기 표시: 간장, 고추장, 초고추장, 자장분말⑤⑥, 카레분말②⑤⑥, 돈가스소스⑤⑥⑫, 마요네즈, 머스타드①⑤, 어묵⑤⑥, 콩기름⑤

원산지 표시	쌀			콩			배추김치		소고기			돼지고기	닭고기	오리고기
	밥	죽	누룽지	두부	콩국수	콩비지	배추 (얼갈이, 봄동)	고춧가루	한우	육우	우사골			
	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산
	수산물 (20종:넙치,조피볼락,참돔,미꾸라지,낙지,뽕장어,명태,고등어,갈치,오징어,꽃게,참조기,다랑어,아귀,주꾸미,가리비,우렁쉥이(명게),전복,방어,부세)								육가공품 및 수산가공품					
	오징어		고등어		낙지		동태		전복		참치(다랑어)- 떡갈비(우육)- 오리훈제(오리)-			
	산		산		산		산		산		돈가스(돈육)- 햄(돈육)-			

2026년 8월 4주 식단표

표준형 : 간식, 죽식 포함

영양사: 이승희



날 짜	17(월) 대체휴일	18(화)	19(수)	20(목)	21(금)	22(토)	23(일)
아 침	백미밥 소고기미역국⑬ 메추리알장조림① 파리고추멸치볶음 시금치나물 배추김치	백미밥 바지락살무국⑮ 너비아니구이⑮ 연근조림 토란대나물 배추김치	백미밥 팽이버섯달걀국① 고등어구이⑦ 도라지초무침 고구마순나물 배추김치	백미밥 참치김치찌개 채소달걀찜① 느타리버섯볶음 애호박나물 깍두기	백미밥 소고기무국⑮ 해물동그랑땡①⑥⑨⑮⑮ 오이무침 가지나물 배추김치	백미밥 얼갈이된장국⑤⑥ 가자미구이 청포묵김가루무침 숙주나물 배추김치	백미밥 추어탕 스크램블에그① 어묵조림 고구마순나물 배추김치
오전간식	토마토⑫	두유⑤	바나나/요거트②	울무차④⑭	사과	미숫가루⑤	포도
점 심	잡곡밥 근대된장국⑤⑥ 순대채소볶음⑩ 부추무침 양배추나물 배추김치	잡곡밥 콩가루배추국⑤ 오징어볶음⑦ 도토리묵무침 마늘쫀장아찌 깍두기	잡곡밥 시래기된장국⑤⑥ 돈육불고기⑩ 브로콜리무침 상추겉절이 배추김치	잡곡밥 콩비지백탕⑤ 닭살굴소스볶음⑮⑮ 어묵조림 근대나물 배추김치	잡곡밥 수제비국⑥ 찐만두*초간장①⑤⑥⑩ 무생채 참나물무침 배추김치	잡곡밥 콩나물김치국⑤ 브로콜리참치볶음 아삭이고추된장무침⑤⑥ 도라지나물 깍두기	잡곡밥 감자양파국 두부양념조림⑤ 미역줄기볶음 취나물무침 배추김치
오후간식	롤빵①②⑥/우유②	수박	김가루멸치주먹밥/매실차	약밥⑤⑥⑨/보리차	궁중떡볶이	꿀호떡①②⑥/우유②	우뭇콩물⑤
저 녁	백미밥 감자맑은국 삼치무조림 꽃맛살샐러드 양념깻잎지 배추김치	백미밥 어묵국 찜닭⑮ 우영채조림 숙주나물 배추김치	백미밥 홍합살맑은국⑮ 두부구이⑤ 콩나물무침⑤ 열무나물 배추김치	백미밥 아욱된장국⑤⑥ 소고기양배추볶음⑮ 배추나물 깻잎장아찌 깍두기	백미밥 들깨미역국 낙지볶음 알감자조림 시금치나물 배추김치	백미밥 황태채무국 오리불고기 상추쌈*쌈장⑤⑥ 청경채나물 배추김치	백미밥 우렁된장찌개⑤⑥⑮ 임연수구이 마늘쫀침볶음⑩ 아욱나물 배추김치
열량/단백질	1994/81	2107/84	1959/88	2094/78	2128/74	2059/87	1900/82
죽 식	아침	흰죽	흰죽	흰죽	흰죽	흰죽	흰죽
	점심	흑임자죽	게살당근죽⑥⑧	참치채소죽	달걀채소죽①	녹두죽	새우살채소죽⑨
	저녁	소고기미역죽⑮	흰살생선죽	닭살채소죽⑮	소고기죽⑮	잔멸치두부죽⑤	참치채소죽
	열량/단백질	744/21	622/18	575/17	661/18	699/25	664/20

알레르기 유발식품

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣
※소스 및 양념류 알레르기 표시: 간장, 고추장, 초고추장, 자장분말⑤⑥, 카레분말②⑤⑥, 돈가스소스⑤⑥⑫, 마요네즈, 머스타드①⑤, 어묵⑤⑥, 콩기름⑤

원산지 표시	쌀			콩			배추김치		소고기		돼지고기	닭고기	오리고기
	밥	죽	누룽지	두부	콩국수	콩비지	배추 (얼갈이,봄동)	고춧가루	한우	육우			
	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산
	수산물 (20종:넙치,조피볼락,참돔,미꾸라지,낙지,뱅장어,명태,고등어,갈치,오징어,꽃게,참조기,다랑어,아귀,주꾸미,가리비,우렁챙이(명게),전복,방어,부세)								육가공품 및 수산가공품				
	오징어		고등어		낙지		미꾸라지		순대(돈육)- 너비아니(우육)- 참치(다랑어)-		해물동그랑땡(오징어)- 햄(돈육)-		

원산지 표시	쌀			콩			배추김치		소고기		돼지고기	닭고기	오리고기
	밥	죽	누룽지	두부	콩국수	콩비지	배추 (얼갈이,봄동)	고춧가루	한우	육우			
	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	
	수산물 (20종:넙치,조피볼락,참돔,미꾸라지,낙지,뱅장어,명태,고등어,갈치,오징어,꽃게,참조기,다랑어,아귀,주꾸미,가리비,우렁챙이(멍게),전복,방어,부세)								육가공품 및 수산가공품				
	오징어	고등어		낙지		동태		전복	떡갈비(우육)- 미트볼(돈육)- 돈가스(돈육)- 너비아니(우육)-			오리훈제(오리)- 참치(다랑어)- 햄(돈육)-	
산	산		산		산		산						

원산지 표시	쌀			콩			배추김치		소고기		돼지고기	닭고기	오리고기
	밥	죽	누룽지	두부	콩국수	콩비지	배추 (얼갈이,봄동)	고춧가루	한우	육우			
	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	산	
	수산물 (20종:넙치,조피볼락,참돔,미꾸라지,낙지,뱅장어,명태,고등어,갈치,오징어,꽃게,참조기,다랑어,아귀,주꾸미,가리비,우렁챙이(멍게),전복,방어,부세)								육가공품 및 수산가공품				
	산			산			산			비엔나소시지(돈육)-			

[식단 안내문]

- 광양시 어린이·사회복지급식관리지원센터에서 제공하는 식단은 "2020 한국인영양소섭취기준"을 근거로 작성하였습니다.

구분	2020 한국인영양소섭취기준		한 끼 식사 기준		간식
	에너지	단백질	에너지	단백질	
만 65세 이상 남자	2,000kcal	60g	700kcal	20g	100-200kcal
만 65세 이상 여자	1,600kcal	50g	600kcal	20g	100-200kcal

[원산지 표시]

- 원산지는 아래사항에 준수하여 식단에 꼭 표시하여야 합니다.

구 분	표 시 방 법
쌀	밥, 죽, 누룽지 모두 표시
배추	배추김치(봄동배추, 얼갈이배추 포함)의 배추와 고춧가루 모두 표시
콩	두부류, 콩국수, 콩비지
육류 및 육가공품	쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양(염소)고기, 배달용 돼지고기 ※ 쇠고기는 국내산일 경우, "국내산"으로 표시하고, 식육의 종류를 한우, 젓소, 육우로 표시
수산물(20종) 및 수산물 가공품	광어(넙치), 우럭(조피볼락), 낙지, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 명태(건조한 것은 제외), 다랑어, 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁챙이(멍게), 전복, 방어, 부세

※ 게시 위치 : 잘 보이는 곳, 가장 큰 게시판 옆 또는 아래, 게시판이 없을 경우 주 출입구 입장 후 정면

[알레르기 유발식품]

- 식품 알레르기가 있을 시 19가지 식품에 대한 개별 반응을 고려하여 제공합니다.

- 알레르기 유발식품 항목

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

구 분	대체가능 식품의 예
토마토, 복숭아	귤, 포도, 배, 사과, 바나나, 키위, 참외, 단감, 홍시, 수박 등으로 대체
달걀	소고기, 돼지고기, 닭고기 등의 육류로 대체
게, 고등어, 새우, 오징어, 조개류	연어, 흰살생선 (대구), 비타민 D가 다량 함유된 말린 표고버섯이나 목이버섯 등으로 대체
육류	달걀, 생선, 두부, 미역, 김 등으로 대체
땅콩, 호두	두부, 땅콩, 호두를 제외한 알레르기 반응이 없는 견과류
대두	고기, 생선, 해조류 등으로 대체
밀가루	호밀가루, 감자녹말, 귀리가루 등으로 대체
우유	두유, 마른 멸치, 두부 등으로 대체

[식단 감수 안내문]

[식단감수란?]

급식소에서 긴급한 사정 및 수급 문제 등으로 인하여 식단을 수정·변경하려는 경우, 식단을 작성한 센터로 식단감수 요청서를 영양사에게 수정·변경된 식단에 대해서 감수받아야 합니다.

[신청 방법]

- ▶ 신청기간 : 매월 22일 ~ 매월 27일
- ▶ 소요기간 : 5일 소요(주말 제외)
- ▶ 신청방법 : 변경된 식단과 식단 감수 요청서를 작성하여 센터 메일로 발송
* 식단 감수 요청서는 매월 식단과 함께 발송 됨)
- ▶ 메일주소 : gwangyang2014@hanmail.net
- ▶ 문의전화 : 061-763-7963

[결과 발송]

- ▶ 변경된 식단, 식단 감수 확인서, 공문을 기관 메일로 발송합니다.
- ▶ 식단 감수 확인서는 기관에서 반드시 보관해 주시기 바랍니다.

[기타안내]

- ▶ 식단을 변경하는 범위는 30% 이내로 제한합니다.
- ▶ 식단 감수 기간 이외 및 급식이 제공된 이후에는 식단 감수가 불가합니다.
- ▶ 본 센터에서 작성한 식단표를 임의로 수정 및 변경하여 사용할 경우, 광양시 어린이·사회복지 급식관리지원센터의 출처를 사용할 수 없습니다.
- ▶ 식단 감수 신청 시, 소요 기간을 고려하여 말일 이전에 신청하여 주시기 바랍니다.

[식단감수 참고사항]

광양시 어린이·사회복지급식관리지원센터의 관리 및 지원을 받고 있는 시설

식단감수가 필요한 경우

- ① 다른 식품군 또는 다른 조리방법으로 메뉴 변경
ex) 채소나물 ↔ 채소튀김 (X) 삼치구이 ↔ 삼치조림 (X)
달걀말이 ↔ 김구이 (X) 오징어볶음 ↔ 치킨샐러드 (X)
- ② 식자재 수급과 관계없이 기관의 특성이나
어르신의 기호에 따라 식단을 변경하는 경우

식단감수 없이 변경 가능한 경우

- ① 같은 식품군내에서 조리방법이 같은 메뉴 변경
ex) 쌀밥 ↔ 잡곡밥 (O) 배추김치 ↔ 깍두기 (O)
가자미구이 ↔ 삼치구이 (O) 숙갓나물 ↔ 시금치나물 (O)
- ② 우유 · 유제품, 차류 추가 및 삭제
- ③ 과일 및 우유 · 유제품의 종류 변경
- ④ 생일식단 날짜 지정

※ 같은 식품 군내에서 식품을 변경할 때 **인스턴트 식품** 사용은 제한합니다.

※ 유의사항

- 식재료 수급이 어려워 같은 식품군내에서 메뉴를 변경할 경우 반드시 급식운영일지 등에 변경사유를 정확하게 기록합니다.
- 감수절차를 거치지 않고 임의로 식단을 변경하여 발생하는 문제에 대해서는 본 센터에서 책임지지 않습니다.