

작성자: 경산시어린이·사회복지급식관리지원센터 영양사 전 직원

날짜							1(토)
조식							백미밥(채소죽) 아욱된장국 치킨너겟&케첩 진미채조림 호박익나물 배추김치
열량(kcal)/단백질(g)							667/24 (526/22)
중식							잡곡밥(순두부죽) 황태미역국 쇠불고기 느타리버섯볶음 브로콜리참깨무침 배추김치
열량(kcal)/단백질(g)							571/29 (445/27)
석식							백미밥(녹두죽) 돼지고기들깨국 해물완자채소조림 매일묵&양념장 노각무침 배추김치
열량(kcal)/단백질(g)							637/25 (541/26)
오전간식							편육수수&보리차
열량(kcal)/단백질(g)							95/3
오후간식							수박화채
열량(kcal)/단백질(g)							223/8

원산지 표시	쌀 (밥,죽,누룽지)	콩류 (두부류,콩비지,콩국수)	배추김치 (겉절이 포함)		쇠고기		돼지고기
	산 (산)	두부류	배추		국내산	한우	
		순두부	고춧가루		수입산		

- 식단 구성은 시설에서 식재료를 효율적으로 활용하실 수 있도록 구성하였습니다. 본 식단은 영양 필요량에 따라 영양학적으로 작성하였으며, 식단 임의 변경 시 영양사가 작성한 식단으로 보기 어려우므로 센터 로고 사용이 불가능 합니다.
- 모든 식품은 개인별 저각 능력 및 섭취 상태를 고려하여 크기 및 형태를 조정 후 제공할 수 있습니다.
- 메뉴별 원산지가 다를 경우 원산지 정보는 메뉴별로 각각 기입해주시기 바라며, 국내산 쇠고기를 사용할 경우 식육의 종류(한우,육우,젖소)를 함께 기입해주시기 바랍니다. (단, 식육가공품의 경우 식육의 종류 기입 생략 가능)
- 알레르기가 있는 경우, 같은 식품군으로 대체식품을 제공바랍니다.
- 일품식 및 간편식 제공을 희망하실 경우, 일품 식단을 사용해주시기 바랍니다.

작성자: 경산시어린이·사회복지급식관리지원센터 영양사 전 직원

날짜	2(일)	3(월)	4(화)	5(수)	6(목)	7(금)	8(토)
조식	백미밥(채소죽) 누룽지탕 온두부찜&양념장 참치김치볶음 박나물 깍두기	백미밥(채소죽) 감자국 순살고사리조림 새송이버섯볶음 콩나물무침 배추김치	백미밥(채소죽) 얼갈이된장국 간장돼지불고기 지리멸치볶음 애호박나물 깍두기	백미밥(채소죽) 들깨버섯국 쇠고기채소볶음 우영채조림 비름나물 백김치	백미밥(채소죽) 새우살미역국 메추리알장조림 고구마순볶음 노각무침 배추김치	백미밥(채소죽) 콩나물국 두부양념조림 마늘종볶음 도라지나물 참치양배추샐러드 깍두기	백미밥(채소죽) 호박익된장국 닭살채소볶음 도라지나물 가지양념무침 배추김치
열량(kcal)/단백질(g)	703/29 (562/26)	618/35 (478/33)	561/29 (420/26)	552/25 (411/22)	516/20 (376/17)	562/24 (421/21)	541/24 (400/21)
중식	잡곡밥(버섯죽) 다슬기국 새우살채소전 마늘종소시지볶음 양념깻잎 배추김치	잡곡밥(새우살죽) 순두부찌개 순살안동찜닭 가지볶음 고춧잎무침 배추김치	잡곡밥(닭살죽) 모듬어묵국 토마토소스해물찜 들기름소면무침 브로콜리숙회&초고추장 배추김치	잡곡밥(흑임자죽) 돼지고기김치찌개 닭가슴살완자전 감자채당근볶음 쪽파김가루무침 깍두기	잡곡밥(녹두죽) 사골곰국&소면사리 순대양념볶음 진미채조림 부추양파무침 배추김치	잡곡밥(누룽지죽) 순살동태탕 너비아니구이 들깨고사리나물 참나물무침 배추김치	잡곡밥(달걀죽) 오징어찌개 돼지고기두루치기 모듬쌈&쌈장 무나물 배추김치
열량(kcal)/단백질(g)	712/37 (584/35)	670/44 (574/50)	718/33 (613/37)	537/26 (473/27)	740/38 (657/39)	632/31 (489/29)	570/28 (465/27)
석식	백미밥(참치죽) 경상도식쇠고기국 채소달걀말이 연근조림 얼무나물 백김치	백미밥(감자죽) 복어국 떡갈비채소볶음 강낭콩자반 참나물무침 배추김치	백미밥(토민찌죽) 닭개장 채소달걀찜 부추전 취나물무침 배추김치	백미밥(쇠고기죽) 무채국 순살삼지구이 연두부&양념장 깻잎나물 배추김치	백미밥(미역죽) 꽃게된장국 훈제오리채소볶음 단호박조림 청경채나물 배추김치	백미밥(두부죽) 얼큰달걀국 채소짜장소스 맛살잡채 오리엔탈치커리무침 배추김치	백미밥(영양닭죽) 어묵국 생선까스&타르타르S 굴소스볶음우동 브로콜리나물 깍두기
열량(kcal)/단백질(g)	636/28 (558/37)	683/27 (556/24)	612/26 (510/29)	624/28 (554/31)	718/36 (578/34)	639/21 (513/20)	785/22 (660/26)
오전간식	검은콩두유	복숭아	찐고구마&보리차	블루베리&플레인요거트	방울토마토	바나나	시리얼&우유
열량(kcal)/단백질(g)	172/6	37/0	237/2	210/11	13/1	116/2	338/10
오후간식	증편&보리차	잼샌드위치&보리차	우유미숫가루	참외	우뭇가사리콩국	롤케이크&보리차	삶은달걀&보리차
열량(kcal)/단백질(g)	240/4	153/4	250/10	72/2	26/2	172/4	67/6

원산지 표시	쌀 (밥,죽,누룽지)	콩류 (두부류,콩비지,콩국수)	배추김치 (겉절이 포함)		쇠고기		돼지고기	닭고기	참조기	오징어	꽃게	동태
	산 (산)	두부류	배추		국내산	한우						
		순두부	고춧가루		수입산							

- 식단 구성은 시설에서 식재료를 효율적으로 활용하실 수 있도록 구성하였습니다. 본 식단은 영양 필요량에 따라 영양학적으로 작성하였으며, 식단 임의 변경 시 영양사가 작성한 식단으로 보기 어려우므로 센터 로고 사용이 불가능 합니다.
- 모든 식품은 개인별 저각 능력 및 섭취 상태를 고려하여 크기 및 형태를 조정 후 제공할 수 있습니다.
- 메뉴별 원산지가 다를 경우 원산지 정보는 메뉴별로 각각 기입해주시기 바라며, 국내산 쇠고기를 사용할 경우 식육의 종류(한우,육우,젖소)를 함께 기입해주시기 바랍니다. (단, 식육가공품의 경우 식육의 종류 기입 생략 가능)
- 알레르기가 있는 경우, 같은 식품군으로 대체식품을 제공바랍니다.
- 일품식 및 간편식 제공을 희망하실 경우, 일품 식단을 사용해주시기 바랍니다.

작성자: 경산시어린이·사회복지급식관리지원센터 영양사 전 직원

날짜	9(일)	10(월)	11(화)	12(수)	13(목)	14(금) 말복	15(토) 광복절
조식	백미밥(채소죽) 버섯국 두부구이&양념장 병아리콩조림 고들빼기된장무침 깍두기	백미밥(채소죽) 달걀파국 새우살하이라이스소스 고구마순나물 노각우침 배추김치	백미밥(채소죽) 들깨부추국 간장돼지불고기 고사리나물 상추양파겉절이 배추김치	백미밥(채소죽) 열무된장국 오리주물럭 들기름묵은지볶음 참나물겉절이 깍두기	백미밥(채소죽) 애호박국 순살코다리조림 브로콜리참깨나물 비름나물 배추김치	백미밥(채소죽) 콩비지찌개 달걀매추리알장조림 박나물 가지양념무침 깍두기	백미밥(채소죽) 아욱국 순살고등어조림 고춧잎나물 양배추무침 배추김치
열량(kcal)/단백질(g)	599/23 (458/20)	556/24 (415/21)	595/27 (454/25)	565/21 (424/19)	583/50 (442/47)	528/18 (387/16)	517/24 (376/22)
중식	잡곡밥(브로콜리죽) 오이냉국 쇠불고기 지리멸치볶음 비름나물 배추김치	잡곡밥(쇠고기죽) 청국장찌개 달걀비 맛살겨자채무침 호박잎나물 깍두기	잡곡밥(닭살죽) 북어국 마파두부 모듬버섯전 도시락김 배추김치	잡곡밥(북어죽) 순살감자탕 오징어간장조림 파리고추양념찜 숙주나물 얼갈이물김치	잡곡밥(전복죽) 유부우동국 돈까스&소스 고추장멸치볶음 치커리토마토무침 깍두기	잡곡밥(감자죽) 닭백숙 모듬해물파전 실곤약채소샐러드 아삭이고추단장무침 깍두기	잡곡밥(쇠고기죽) 명란젓국 안동찜닭 단호박비빔 열무나물 깍두기
열량(kcal)/단백질(g)	551/27 (423/25)	570/27 (511/30)	606/27 (501/31)	570/35 (452/36)	755/35 (638/35)	699/34 (583/32)	576/28 (517/31)
석식	백미밥(병아리콩죽) 다슬기국 동그랑땡채소조림 감자채볶음 콩나물무침 깍두기	백미밥(달걀죽) 참치김치찌개 순살갈치구이 가지볶음 애호박나물 얼갈이물김치	백미밥(들깨죽) 청경채국 쇠고기참스테이크 어묵채볶음 양상추샐러드&참깨D 배추김치	백미밥(흑임자죽) 전복미역국 삼색달걀말이 연근조림 무나물 배추김치	백미밥(녹두죽) 경상도식쇠고기국 두부구이&양념장 육수수감자조림 깻잎순나물 배추김치	백미밥(참깨죽) 추어탕 쇠고기채소볶음 호박잎쌈&쌈장 양파장아찌 배추김치	백미밥(양배추죽) 꽃게된장국 순살돼지갈비찜 도라지나물 미역초무침 얼갈이물김치
열량(kcal)/단백질(g)	624/23 (543/24)	611/30 (493/30)	643/19 (565/20)	607/21 (531/22)	643/27 (548/28)	656/29 (582/30)	646/33 (509/30)
오전간식	바나나	우룻가사리콩국	곡물쿠기	수제토마토주스	복숭아	서리태콩물	미니꿀오떡&식혜
열량(kcal)/단백질(g)	116/2	26/2	141/2	26/1	37/0	15/1	305/5
오후간식	떠먹는플레인요거트	찐옥수수&보리차	자두	소보로빵&보리차	마시는플레인요거트	수박화채	포도
열량(kcal)/단백질(g)	178/10	95/3	39/1	317/7	130/3	223/8	72/0

원산지 표시	쌀 (밥,죽,누룽지)	콩류 (두부류,콩비지,콩국수)	배추김치 (겉절이 포함)	쇠고기	돼지고기	닭고기	오리고기	갈치	오징어	전복	코다리	미꾸라지	고등어	꽃게
	산	두부류	배추	국내산	한우									
	(산)	콩비지	고춧가루	수입산										

- 식단 구성은 시설에서 식재료를 효율적으로 활용하실 수 있도록 구성하였습니다. 본 식단은 영양 필요량에 따라 영양학적으로 작성하였으며, 식단 임의 변경 시 영양사가 작성한 식단으로 보기 어려우므로 센터 로고 사용이 불가능 합니다.
- 모든 식품은 개인별 저자 능력 및 섭취 상태를 고려하여 크기 및 형태를 조정 후 제공할 수 있습니다.
- 메뉴별 원산지가 다를 경우 원산지 정보는 메뉴별로 각각 기입해주시기 바라며, 국내산 쇠고기를 사용할 경우 식육의 종류(한우,육우,젖소)를 함께 기입해주시기 바랍니다. (단, 식육가공품의 경우 식육의 종류 기입 생략 가능)
- 알레르기가 있는 경우, 같은 식품군으로 대체식품을 제공바랍니다.
- 일품식 및 간편식 제공을 희망하실 경우, 일품 식단을 사용해주시기 바랍니다.

작성자: 경산시어린이·사회복지급식관리지원센터 영양사 전 직원

날짜	16(일)	17(월) 대체공휴일	18(화)	19(수)	20(목)	21(금)	22(토)
조식	백미밥(채소죽) 북어국 두부양념조림 느타리버섯볶음 부추양파무침 배추김치	백미밥(채소죽) 콩나물국 돼지고기채소볶음 오이나물 쪽파김가루무침 배추김치	백미밥(채소죽) 건새우아욱국 떡갈비채소볶음 연근조림 참나물겉절이 깍두기	백미밥(채소죽) 닭개장 솔방울오징어두루치기 무나물 간장깻잎지 배추김치	백미밥(채소죽) 들깨미역국 고구마닭갈비 병아리콩조림 숙주나물 배추김치	백미밥(채소죽) 명란젓국 해물동그랑땡조림 고구마순나물 치커리사과무침 배추김치	백미밥(채소죽) 감자국 달걀채소오믈렛 어묵볶음 도토리묵&양념장 배추김치
열량(kcal)/단백질(g)	517/23 (376/21)	507/24 (366/21)	593/22 (452/19)	564/27 (423/25)	626/28 (485/26)	484/15 (343/13)	690/21 (549/19)
중식	잡곡밥(돈민찌죽) 김치어묵국 쇠불고기 감자채당근볶음 고사리나물 깍두기	잡곡밥(새우살죽) 참치고추장찌개 채소달걀말이 가지양념찜 고구마순나물 배김치	잡곡밥(참치죽) 사골곰국&소면사리 순살갈치구이 불어묵볶음 비름나물 배추김치	잡곡밥(두부죽) 오이냉국 고추장돼지불고기 양배추숙쌈&양념장 꽃맛샐러드 배추김치	잡곡밥(달걀죽) 쇠고기무국 고등어양념조림 부추잡채 청경채겉절이 배추김치	잡곡밥(들기름우죽) 부대찌개 새우살채소볶음 연근흑임자무침 간파래자반 배추김치	잡곡밥(쇠고기죽) 애호박된장국 훈제오리구이&머스터드S 명엽채볶음 매밀면채소무침 배추김치
열량(kcal)/단백질(g)	605/24 (515/27)	595/30 (499/35)	747/47 (680/56)	643/18 (529/18)	723/29 (617/29)	584/22 (439/20)	682/32 (623/34)
석식	백미밥(북어죽) 달걀파국 새우살칠리소스볶음 백묵이겨자냉채 얼갈이나물 깍두기	백미밥(흑임자죽) 동태살국 순살찜닭 브로콜리참깨나물 마늘장아찌 배추김치	백미밥(녹두죽) 채소뽕국 두부구이&양념장 애호박볶음 도라지무침 배추김치	백미밥(닭살죽) 버섯전골 채소달걀찜 지리멸치조림 시금치나물 배추김치	백미밥(병아리콩죽) 돼지고기된장국 두부스테이크&소스 호박잎나물 상추양파겉절이 배추김치	백미밥(들깨죽) 다슬기국 순살지갈비찜 깻잎나물 양배추무침 배추김치	백미밥(감자죽) 순두부찌개 순살가자미구이 파리고추양념찜 열무나물 배김치
열량(kcal)/단백질(g)	512/28 (383/29)	566/30 (490/30)	515/16 (419/16)	480/22 (363/26)	636/39 (554/40)	651/28 (573/28)	562/33 (435/31)
오전간식	수박	떠먹는플레인요거트	단호박찜&보리차	두유	복숭아	미숫가루	바나나
열량(kcal)/단백질(g)	47/1	178/10	36/1	124/6	37/0	50/1	116/2
오후간식	상투과자	호두과자&보리차	키위	찐감자&보리차	마시는플레인요거트	약과&보리차	미니핫도그&보리차
열량(kcal)/단백질(g)	152/3	266/8	96/1	86/3	130/3	164/2	166/5

원산지 표시	쌀 (밥,죽,누룽지)	콩류 (두부류,콩비지,콩국수)	배추김치 (겉절이 포함)	쇠고기	돼지고기	닭고기	동태	갈치	오징어	고등어
	산	두부류	배추	국내산	한우					
	(산)	순두부	고춧가루	수입산						

- 식단 구성은 시설에서 식재료를 효율적으로 활용하실 수 있도록 구성하였습니다. 본 식단은 영양 필요량에 따라 영양학적으로 작성하였으며, 식단 임의 변경 시 영양사가 작성한 식단으로 보기 어려우므로 센터 로고 사용이 불가능 합니다.
- 모든 식품은 개인별 저자 능력 및 섭취 상태를 고려하여 크기 및 형태를 조정 후 제공할 수 있습니다.
- 메뉴별 원산지가 다를 경우 원산지 정보는 메뉴별로 각각 기입해주시기 바라며, 국내산 쇠고기를 사용할 경우 식육의 종류(한우,육우,젖소)를 함께 기입해주시기 바랍니다. (단, 식육가공품의 경우 식육의 종류 기입 생략 가능)
- 알레르기가 있는 경우, 같은 식품군으로 대체식품을 제공바랍니다.
- 일품식 및 간편식 제공을 희망하실 경우, 일품 식단을 사용해주시기 바랍니다.

작성자: 경산시어린이·사회복지급식관리지원센터 영양사 전 직원

날짜	23(일)	24(월)	25(화)	26(수)	27(목)	28(금)	29(토)
조식	백미밥(채소죽) 버섯국 돼지고기채소볶음 호박잎쌈&보리삼장 오이무침 배추김치	백미밥(채소죽) 아욱된장국 달걀간장조림 비빔나물 부추당근무침 배추김치	백미밥(채소죽) 애호박국 해물완자전 시래기멸치지짐이 청경채겉절이 깍두기	백미밥(채소죽) 시금치된장국 쇠고기채소조림 가지볶음 연근참깨무침 배추김치	백미밥(채소죽) 콩비지찌개 채소달걀찜 고사리들기름볶음 박나물 배추김치	백미밥(채소죽) 게살누룻지탕 두부간장조림 브로콜리숙회&초고추장 숙갓무침 배추김치	백미밥(채소죽) 배추된장국 캔공치양념조림 검은콩자반 오이나물 깍두기
열량(kcal)/단백질(g)	543/25 (402/23)	501/24 (360/22)	548/24 (407/22)	603/25 (462/22)	544/18 (404/15)	682/22 (541/20)	638/33 (497/31)
중식	잡곡밥(누룻지죽) 참치김치찌개 두부구이&양념장 우영채조림 참나물무침 깍두기	잡곡밥(두부죽) 쇠고기탕국 순살코다리조림 콩나물무침 김구이 얼갈이물김치	잡곡밥(미역죽) 바지락살국 간장돼지불고기 마늘고추장무침 갯잎나물 배추김치	잡곡밥(돈민찌죽) 매콤어묵국 안동찜닭 도라지나물 취나물무침 얼갈이물김치	잡곡밥(닭살죽) 육개장 해물파전 참나물무침 양파장아찌 깍두기	잡곡밥(녹두죽) 순살감자탕 너비아니구이 고구마순볶음 무나물 깍두기	잡곡밥(들기름무죽) 콩나물국 새우살카레소스 미니돈까스채소조림 청경채겉절이 배추김치
열량(kcal)/단백질(g)	562/28 (419/25)	679/58 (564/27)	523/28 (395/26)	598/32 (508/35)	704/29 (599/33)	671/28 (587/29)	594/30 (449/27)
석식	백미밥(버섯죽) 오징어찌개 쇠고기육전 가지양념찜 상추파채겉절이 배추김치	백미밥(영양닭죽) 들깨미역국 채소달걀말이 맛살잡채 브로콜리나물 배추김치	백미밥(애호박죽) 복어국 두부두부치기 감자채볶음 양배추나물 배추김치	백미밥(시금치죽) 물만두국 순살삼치구이 파리고추양념찜 얼무나물 배추김치	백미밥(달걀죽) 다슬기국 돼지고기수육 소면채소무침 배추겉절이 얼갈이물김치	백미밥(흑임자죽) 추어탕 오리주물럭 느타리버섯볶음 애호박나물 배추김치	백미밥(배추죽) 닭곰탕 낙지주꾸미채소볶음 건파래자반 숙주나물 깍두기
열량(kcal)/단백질(g)	616/27 (477/24)	710/24 (586/29)	707/36 (567/33)	569/24 (428/22)	676/34 (559/33)	601/22 (525/22)	574/29 (430/26)
오전간식	카스테라&보리차	포도	백설기&보리차	바나나	우유	에그마요샐러드&보리차	수박
열량(kcal)/단백질(g)	230/5	72/0	153/3	116/2	138/6	138/8	47/1
오후간식	아이스홍시	마시는플레인요거트	살은달걀&보리차	찐고구마&보리차	우룻가사리콩국	크리스피롤	파운드케이크&보리차
열량(kcal)/단백질(g)	130/1	130/3	67/6	237/2	26/2	106/1	373/5

원산지 표시	쌀 (밥,죽,누룻지)	콩류 (두부류,콩비지,콩국수)	배추김치 (겉절이 포함)	쇠고기	돼지고기	닭고기	오리고기	오징어	코다리	미꾸라지	낙지	주꾸미
	산 (산)	두부류 콩비지	배추 고춧가루	국내산 한우 수입산								

- 식단 구성은 시설에서 식재료를 효율적으로 활용하실 수 있도록 구성하였습니다. 본 식단은 영양 필요량에 따라 영양학적으로 작성하였으며, 식단 임의 변경 시 영양사가 작성한 식단으로 보기 어려우므로 센터 로고 사용이 불가능 합니다.
- 모든 식품은 개인별 저각 능력 및 섭취 상태를 고려하여 크기 및 형태를 조정 후 제공할 수 있습니다.
- 메뉴별 원산지 다룰 경우 원산지 정보는 메뉴별로 각각 기입해주시기 바라며, 국내산 쇠고기를 사용할 경우 식육의 종류(한우,육우,젖소)를 함께 기입해주시기 바랍니다. (단, 식육가공품의 경우 식육의 종류 기입 생략 가능)
- 알레르기 있는 경우, 같은 식품군으로 대체식품을 제공바랍니다.
- 일품식 및 간편식 제공을 희망하실 경우, 일품 식단을 사용해주시기 바랍니다.

작성자: 경산시어린이·사회복지급식관리지원센터 영양사 전 직원

날짜	30(일)	31(월)					
조식	백미밥(채소죽) 감자국 쇠고기장조림 열무된장나물 도라지무침 배추김치	백미밥(채소죽) 호박익힌장국 달걀간장조림 브로콜리나물 오이양파무침 배추김치					
열량(kcal)/단백질(g)	535/24 (394/21)	509/26 (368/23)					
중식	잡곡밥(새우살죽) 미역국 마파두부 치킨너겟&마스터드S 부추적채무침 배추김치	잡곡밥(미역죽) 차돌박이고추장찌개 채소달걀찜 진미채조림 가지양념무침 얼갈이물김치					
열량(kcal)/단백질(g)	706/29 (611/35)	588/22 (459/20)					
석식	백미밥(쇠고기죽) 돼지고기들깨국 참치김치볶음 연근조림 갯잎나물 깍두기	백미밥(영양닭죽) 순두부백탕 순살삼치구이 마늘종볶음 쪽파김가루무침 배추김치					
열량(kcal)/단백질(g)	592/31 (521/34)	555/31 (430/35)					
오전간식	검은콩두유	백설기&보리차					
열량(kcal)/단백질(g)	172/6	153/3					
오후간식	포도	마시는딸기요거트					
열량(kcal)/단백질(g)	72/0	128/5					

원산지 표시	쌀 (밥,죽,누룻지)	콩류 (두부류,콩비지,콩국수)	배추김치 (겉절이 포함)	쇠고기	돼지고기	닭고기
	산 (산)	두부류 순두부	배추 고춧가루	국내산 한우 수입산		

- 식단 구성은 시설에서 식재료를 효율적으로 활용하실 수 있도록 구성하였습니다. 본 식단은 영양 필요량에 따라 영양학적으로 작성하였으며, 식단 임의 변경 시 영양사가 작성한 식단으로 보기 어려우므로 센터 로고 사용이 불가능 합니다.
- 모든 식품은 개인별 저각 능력 및 섭취 상태를 고려하여 크기 및 형태를 조정 후 제공할 수 있습니다.
- 메뉴별 원산지 다룰 경우 원산지 정보는 메뉴별로 각각 기입해주시기 바라며, 국내산 쇠고기를 사용할 경우 식육의 종류(한우,육우,젖소)를 함께 기입해주시기 바랍니다. (단, 식육가공품의 경우 식육의 종류 기입 생략 가능)
- 알레르기 있는 경우, 같은 식품군으로 대체식품을 제공바랍니다.
- 일품식 및 간편식 제공을 희망하실 경우, 일품 식단을 사용해주시기 바랍니다.