

2026년 9월 표준식 식단

시설명:효자재가복지센터

구분			1[화]	2[수]	3[목]	4[금]	5[토]
아침			백미밥 감자국⑤⑥ 비엔나채소볶음⑤⑥⑩ 건새우마늘중조림⑤⑥⑨ 깻잎순나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 시금치된장국⑤⑥ 두부양념조림⑤⑥ 가지볶음⑤⑥ 건파래자반⑤ 배추김치⑨	백미밥 다시마무침국⑤⑥ 닭살채소볶음⑤⑥⑬ 미니새송이버섯조림⑤⑥ 콩나물무침⑤ 배추김치⑨	백미밥 순두부찌개⑤ 쇠불고기⑤⑥⑬ 어묵간장조림⑤⑥ 브로콜리깨무침 배추김치⑨	백미밥 송송 채소달걀찜① 진미채볶음⑤⑥⑰ 숙주나물⑤⑥ 배추김치⑨
점심			백미밥 유부맑은국⑤⑥ 닭볶음탕⑤⑥⑬ 팽이버섯파프리카볶음⑤ 오이숙장아찌⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥½ 잔치국수⑤⑥⑨ 해물파전⑤⑥⑨⑰ 아삭이고추된장무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 콩가루배춧국⑤⑥ 코다리강정⑤⑥ 감자채볶음⑤ 참나물무침⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 호박된장국⑤⑥ 돼지불고기⑤⑥⑬ 연근조림⑤⑥ 상추겉절이⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 닭곰탕⑤ 설산적구이⑤⑥⑩⑬ 시금치무침⑤⑥ 양파장아찌⑤⑥ 깍두기⑨
오후간식			라면	야채죽	도토리묵채	만두찜	어묵탕
저녁			백미밥 도토리묵국⑤⑥⑨ 갈치조림⑤⑥ 우영채볶음⑤⑥ 애호박나물⑤ 깍두기⑨	백미밥 맑은부대찌개⑤⑥⑩ 쇠고기곤약조림⑤⑥⑬ 도라지볶음⑤⑥ 치커리무침 배추김치⑨	백미밥 달걀싹파국① 채소짜장⑤⑥ 물만두/초간장⑤⑥⑩ 단무지무침 배추김치⑨	백미밥 바지락맑은국⑤⑥⑬ 오리주물럭⑤⑥ 깻잎/쌈무 부추사과무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 복덕국⑤⑥ 마파두부⑤⑥⑩⑬ 맛살채소볶음①⑤⑥⑨ 오이무침⑤⑥ 배추김치⑨
열량/단백질(kcal/g)			2184/87	2134/79	2097/98	1989/82	2078/84
구분	6[일]	7[월]	8[화]	9[수]	10[목]	11[금]	12[토]
아침	백미밥 김치국⑤⑥⑨ 돼지고기파프리카볶음⑩ 잔멸치조림⑤⑥ 열무나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 건새우묵국⑤⑥⑨ 동그랑땡전①⑤⑥⑩ 애호박볶음⑤ 근대나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 미역국⑤⑥ 오리불고기⑤⑥ 우영조림⑤⑥ 부추겉절이⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 청경채맑은국⑤⑥ 쇠고기채소볶음⑤⑥⑬ 강낭콩조림⑤⑥ 숙갓나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 두부탕국⑤⑥ 닭살굴소스볶음⑤⑥⑬⑰ 어묵곤약조림⑤⑥ 비름나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 열무된장국⑤⑥ 콩치조림⑤⑥ 표고버섯볶음⑤⑥ 숙주나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 송송 너비아니구이⑤⑥⑩⑬ 감자채당근볶음⑤ 치커리무침 배추김치⑨
점심	탄탄제로 백미밥 콩나물국⑤ 오징어볶음⑤⑥⑰ 올방개묵무침⑤⑥ 고사리나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 순두부백탕⑤ 순살닭갈비⑤⑥⑬ 명엽채조림⑤⑥ 무생채 배추김치⑨	백미밥 버섯국⑤⑥ 제육볶음⑤⑥⑩ 어묵조림⑤⑥ 숙주겨자무침⑤⑥ 배추김치⑨	곤드레나물밥/양념장⑤⑥ 청국장찌개⑤⑥ 치즈달걀찜①② 도시락김 배추김치⑨	백미밥 들깨묵국⑤⑥ 미트볼채소조림②⑤⑥⑩⑬ 브로콜리볶음⑤ 토란줄기나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 전복미역국⑤⑥⑬ 쇠불고기⑤⑥⑬ 청포묵/양념장⑤⑥ 양배추겉절이⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 애호박맑은국⑤⑥ 연두부/양념장⑤⑥ 새우살채소볶음⑤⑥ 도라지무침⑤⑥ 배추김치⑨
오후간식	만두찜	잔치국수	토스트/아구르트	단호박찜	어묵탕	도토리묵채	야채죽
저녁	백미밥 어묵숙갓국⑤⑥ 쇠고기파리고추장조림⑤⑥⑬ 느타리버섯볶음⑤ 양배추찜/쌈장⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 배추된장국⑤⑥ 가지미양념찜⑤⑥ 죽순늘개볶음⑤⑥ 참나물유자청무침 깍두기⑨	백미밥 감자양파국⑤⑥ 두부구이/양념장⑤⑥ 마늘중탕볶음⑤⑥⑩ 가지나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 채개장⑤⑥ 참치채소볶음⑤ 애호박전①⑤⑥ 시금치나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 떡국⑤⑥ 돼지고기김치찜⑤⑥⑩ 연근조림⑤⑥ 콩나물무침⑤ 깍두기⑨	백미밥 고추장찌개⑤⑥ 달걀장조림①⑤⑥ 취나물볶음⑤⑥ 오이나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 홍합살맑은국⑩ 순살안동찜닭⑤⑥⑬ 유부채소볶음⑤⑥ 무나물⑤⑥ 배추김치⑨
열량/단백질(kcal/g)	2089/91	1987/99	2145/76	2012/84	2200/77	2103/85	2060/82

구분	13[일]	14[월]	15[화]	16[수]	17[목]	18[금]	19[토]
아침	백미밥 쇠고기묵국⑤⑥⑬ 달걀스크램블①⑤ 맛살피망볶음①⑤⑥⑧ 참나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 복엇국⑤⑥ 온두부찜/양념장⑤⑥ 가지볶음⑤⑥ 브로콜리초무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 콩나물국⑤ 주꾸미볶음⑤⑥ 마늘중조림⑤⑥ 오이사과무침 배추김치⑨	백미밥 바지락된장국⑤⑥⑩ 닭살고구마조림⑤⑥⑮ 고사리볶음⑤⑥ 건파래자반⑤ 배추김치⑨	백미밥 애호박맑은국⑤⑥ 간장제육볶음⑤⑥⑩ 파리고추찜⑤⑥ 시금치나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 감자국⑤⑥ 섭산적구이⑤⑥⑩⑬ 연근흑임자소스무침①⑤⑥ 상추무침⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 송농 쇠고기메추리알장조림①⑤⑥● 느타리버섯볶음⑤ 토란줄기나물⑤⑥ 배추김치⑨
점심	백미밥 시금치된장국⑤⑥ 돼지고기푹찜⑤⑥⑩⑫⑬ 새송이버섯볶음⑤ 숙갓무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥½ 삼색수제비⑥ 떡갈비구이⑤⑥⑩⑬ 잔멸치볶음⑤⑥ 부추양파무침⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 어묵국⑤⑥ 차돌박이숙주볶음⑤⑥● 실곤약채소무침⑤⑥ 근대나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥½ 우동⑤⑥ 새우튀김/초간장①⑤⑥⑨ 단무지무침 배추김치⑨	백미밥 들깨버섯국⑤⑥ 삼치조림⑤⑥ 양배추베이컨볶음⑤⑩ 치커리겉절이 배추김치⑨	백미밥 다시마묵국⑤⑥ 두부양념조림⑤⑥ 컬리플라워볶음 호박얇찜/쌈장⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 물만둣국①⑤⑥⑩ 해물찜⑤⑥⑨⑭⑮ 도토리묵무침⑤⑥ 궁채나물⑤⑥ 배추김치⑨
오후간식	만두찜	짜장라면	어묵탕	도토리묵채	우동	토스트/야구르트	호박죽
저녁	백미밥 콩가루배춧국⑤⑥ 조기구이⑤ 파프리카찜채⑤⑥ 양념깻잎지⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 들깨미역국⑤⑥ 오리로스구이 알감자조림⑤⑥ 고춧잎나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 조갯살맑은국⑤⑥● 돼지고기장조림⑤⑥⑩ 맛살팽이버섯전①⑤⑥⑧ 얼무나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 순두부찌개⑤ 비엔나채소볶음⑤⑥⑩⑫ 우영채볶음⑤⑥ 청경채무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 달걀국① 쇠불고기⑤⑥⑬ 어묵볶음⑤⑥ 콩나물무침⑤ 배추김치⑨	백미밥 시래기된장국⑤⑥ 닭살데리야까조림⑤⑥⑮● 취어채볶음⑤⑥ 비름나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 유부맑은국⑤⑥ 돈육파채불고기⑤⑥⑩ 가지양념찜⑤⑥ 애호박나물⑤ 배추김치⑨
열량/단백질(kcal/g)	2117/77	1934/84	2061/86	2118/89	2070/91	2167/81	2100/83
구분	20[일]	21[월]	22[화]	23[수]	24[목]	25[금] 추석	26[토]
아침	백미밥 배추된장국⑤⑥ 닭살굴소스볶음⑤⑥⑮⑯ 죽순채볶음⑤⑥ 청경채나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 쇠고기탕국⑤⑥● 해물완자전①⑤⑥⑨⑭ 땅콩조림④⑤⑥ 치커리양파간장무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 떡국①⑤⑥ 연두부/양념장⑤⑥ 파프리카햄볶음⑤⑥⑩ 도시락김 배추김치⑨	백미밥 감자양파국⑤⑥ 돼지불고기⑤⑥⑩ 애호박볶음⑤ 양배추겉절이⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 버섯국⑤⑥ 미트볼토마토소스조림②⑤⑥⑩⑫⑬ 도토리묵무침⑤⑥ 숙갓나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 오징어묵국⑤⑥⑭ 달걀스크램블①⑤ 어묵조림⑤⑥ 얼갈이나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 송농 닭살채소볶음⑤⑥⑮ 잔멸치조림⑤⑥ 부추나물 배추김치⑨
점심	백미밥 복어미역국⑤⑥ 너비아니구이⑤⑥⑩⑬ 우영조림⑤⑥ 도라지무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 콩나물국⑤ 돼지고기수육⑤⑥⑩ 모듬쌈/쌈장⑤⑥ 쪽파무생채 배추김치⑨	백미밥 근대된장국⑤⑥ 오리주물럭⑤⑥ 표고버섯볶음⑤⑥ 갯잎순나물⑤⑥ 배추김치⑨	낙지덮밥⑤⑥ 무젓국⑤⑥ 달걀장조림①⑤⑥ 양상추샐러드/참깨소스①⑤ 배추김치⑨	백미밥 순두부백탕⑤ 영양찜닭⑤⑥⑮ 가지볶음⑤⑥ 참나물유자청무침 배추김치⑨	백미밥 토란들깨탕⑤⑥ 쇠불고기⑤⑥⑬ 삼색나물⑤⑥ (고사리/시금치/콩나물) 배추김치⑨	백미밥 고추장찌개⑤⑥ 갈치카레구이②⑤⑥⑫⑬● 마늘종볶음⑤⑥ 비름나물⑤⑥ 배추김치⑨
오후간식	만두찜	라면	도토리묵채	어묵탕	잔치국수	야채죽	토스트/야구르트
저녁	백미밥 들깨묵국⑤⑥ 두부구이/양념장⑤⑥ 건새우볶음⑤⑮⑯ 오이무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 김치찌개⑤⑥⑨ 치즈달걀말이①②⑤ 뱅어포조림⑤⑥ 부추겉절이⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 어묵국⑤⑥ 닭다리살소금구이⑤⑮ 청포묵/양념장⑤⑥ 취나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 홍합살맑은국● 쇠고기장조림⑤⑥⑬ 맛살채소볶음①⑤⑥⑧ 숙주나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 청국장찌개⑤⑥ 고갈비⑤⑥⑦ 연근조림⑤⑥ 브로콜리숙회/초장⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 애호박젓국⑤⑥⑨ 제육볶음⑤⑥⑩ 한식찜채⑤⑥ 상추겉절이⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 채개장⑤⑥ 동그랑땡조림①⑤⑥⑩ 감자채당근볶음⑤ 느타리버섯나물 배추김치⑨
열량/단백질(kcal/g)	2067/75	2095/85	2176/79	2110/91	2196/78	2187/87	2193/85

구분	27[일]	28[월]	29[화]	30[수]			
아침	백미밥 콩나물국⑤ 쇠고기가지볶음⑤⑥⑩ 진미채무침⑤⑥⑩ 청경채나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 북엇국⑤⑥ 마파두부⑤⑥⑩⑫ 어묵조림⑤⑥ 숙주나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 쇠고기뭇국⑤⑥⑩ 참치김치볶음⑤⑨ 애호박나물⑨ 치커리겉절이 깍두기⑨	백미밥 버섯들깨탕⑤⑥ 너비아니구이⑤⑥⑩⑫ 파리고추멸치볶음⑤⑥ 얼갈이나물⑤⑥ 배추김치⑨	*1일 식단(간식포함) 에너지 기준 : 1800-2200kcal *1일 단백질 권장섭취량 : 65g *식자재 수급 상황에 따라 메뉴는 변경될 수 있습니다. *알레르기 유발식품 ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합포함) ⑳잣 *아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 등의 식품첨가물의 형태로 대부분의 가공식품에 포함되어 있어 표기를 생략하였습니다. *백미밥과 잡곡밥은 서로 대체 가능합니다.		
	점심	백미밥 홍합살맑은국⑩ 삼치양념찜⑤⑥ 베이컨팽이버섯볶음⑤⑩ 무생채 배추김치⑨	백미밥 가쓰오부시장국⑤⑥ 미니돈가스/소스①⑤⑥⑩⑫⑰ 부추양파무침⑤⑥ 시래기나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 달걀찜국① 돼지고기짜장소스⑤⑥⑩ 찐만두/초간장⑤⑥⑩ 단무지무침 배추김치⑨		백미밥½ 달걀국수⑥⑮ 감자채볶음⑤ 오이무침⑤⑥ 배추김치⑨	
		오후간식	만두찜	잔치국수		어묵탄	도토리묵채
		저녁	백미밥 배추된장국⑤⑥ 채소달걀찜①⑤ 새우살채소볶음⑤⑥ 근대나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 건설우동국⑤⑥⑨ 닭볶음탕⑤⑥⑮ 새송이버섯조림⑤⑥ 양배추나물⑤⑥ 배추김치⑨		백미밥 열무된장국⑤⑥ 가자미구이⑤⑥ 브로콜리깨무침 취나물볶음⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 미역국⑤⑥ 두부양념구이⑤⑥ 가지나물⑤⑥ 간장깻잎지⑤⑥ 배추김치⑨
열량/단백질(kcal/g)	1995/103		2169/93	2146/93	2081/70		

<원산지 표시>

쌀(밥, 죽, 누룽지)				콩류			
백미	현미	흑미	잡쌀	두부	순두부	연두부	
국산	국산	국산	국산	국산or수입산	국산or수입산	국산or수입산	
배추김치							
배추	고춧가루						
산	산						
축산물							
쇠고기			돼지고기	닭고기	오리고기		
한우	육우	외국산					
국산	국산or수입산	국산or수입산	국산	국산or수입산	국산or수입산		
수산물							
갈치	명태(코다리)	오징어	조기	주꾸미	낙지	고등어	
국산or수입산	국산or수입산	국산or수입산	국산or수입산	국산or수입산	국산or수입산	국산or수입산	
식육가공품							
비엔나	햄	소시지	섭산적	동그랑땡	미트볼	너비아니	떡갈비
돼지고기: 국산or수입	돼지고기: 국산or수입	돼지고기: 국산or수입	돼지고기: 국산or수입	돼지고기: 국산or수입	돼지고기: 국산or수입	돼지고기: 국산or수입	돼지고기: 국산or수입
			쇠고기:국산or수입	쇠고기:국산or수입	쇠고기:국산or수입	쇠고기:국산or수입	쇠고기:국산or수입
식육가공품							
베이컨	미니돈가스						
돼지고기: 수입산	돼지고기: 국산or수입						
수산물가공품							
진미채	참치캔	해물완자	가다랑어포				
오징어: 수입산	다랑어: 수입산	오징어: 수입산	다랑어: 수입산				

※ 시설에서 사용하는 식재료에 따라 원산지와 식품 알레르기 표시 항목이 다를 수 있으므로 확인 후 수정 사용하세요.

1. 식단 작성 기준

○ 「2025 한국인 영양소 섭취기준」에 준하여 개발하였으며, 1일 필요 에너지, 단백질 권장섭취량은 다음과 같음

구분	2025 한국인영양소섭취기준		한 끼 식사 기준(25-30%)		간식 (10-15%)
	에너지	단백질	에너지	단백질	
65세 이상 남자	2,000kcal	60g	500-600kcal	15-18g	200-300kcal
65세 이상 여자	1,600kcal	50g	400-480kcal	13-15g	160-240kcal

*연식(죽식)은 표준식 또는 중식보다 열량이 낮을 수 있으니, 섭취량을 증가시킬 필요가 있을 경우 식사량 또는 식사횟수를 늘리거나 간식을 제공하시기 바랍니다.

2. 식단 종류 및 주의사항

종류		목적	식단구성 및 주의사항
일반식	표준식	영양적으로 균형 잡힌 식사를 제공함으로써 사회복지시설 대상자들의 영양상태와 건강 및 기능 상태를 유지 및 개선하기 위한 식사	1) 조식, 중식, 석식 / 오전간식, 오후간식으로 구성 2) 밥, 국, 4찬(주찬, 부찬1, 부찬2, 김치)로 구성 3) 칼슘 보충을 위하여 하루 1회 우유 및 유제품을 구성
	중식		1) 중식 / 오전간식, 오후간식으로 구성 2) 밥, 국, 4찬(주찬, 부찬1, 부찬2, 김치)로 구성 3) 칼슘 보충을 위하여 하루 1회 우유 및 유제품을 구성
특수식	연식(죽식)	자극이 없는 식품을 소화하기 쉽도록 부드럽게 조리하여 씹고 삼키기 쉬운 형태로 제공되는 식사	1) 조식 흰죽, 중· 석식 영양죽 제공 2) 강한 향신료 사용 제한 3) 질기고 딱딱한 음식은 제한하며 부드럽게 조리하여 제공

탄탄제로식단: 탄소배출을 줄이기 위해 난류, 해산물류, 콩류, 채소류 위주로 구성된 저탄소식단

[참고] 임상영양관리지침서 제4판(사단법인 대한영양사협회, 2022)

3. 원산지 표시

○ 식품위생법 「농수산물 원산지 표시에 관한 법률」에 따라 원산지를 표기하여야 함

농축수산물(29)	원산지 의무표시 대상품목
농산물 및 가공품(3)	쌀(밥, 죽, 누룽지), 배추김치(배추, 고춧가루), 콩(두부류, 콩국수, 콩비지)
축산물 및 가공품(6)	쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소
수산물 및 가공품(20)	명태(황태, 북어 등 건조한 것은 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 다랑어, 주꾸미, 낙지, 아귀, 넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 전복, 가리비, 방어, 부세, 우렁쉥이(명게)

※ 유의사항

- 시설에서 실제 사용·보관하는 원산지 표시대상 품목의 원산지를 확인하여 표기하고, 식재료 수급 후 원산지가 변경 될 경우 변경사항을 기록합니다.

4. 고령친화식품 및 나트륨·당류 저감 식품

고령친화식품이란?

- 고령자의 식품 섭취·소화·흡수·대사 등을 돕기 위해 식품의 물성 및 영양 성분 등이 일정 수준을 충족하도록 제조·가공한 식품
- 1단계(치아섭취) : 고령자의 신체적 특성을 고려하여 치아로 씹어서 섭취 가능한 물성을 가지도록 제조한 고령친화식품을 말함.
- 2단계(잇몸 섭취) : 고령자의 신체적 특성을 고려하여 잇몸으로 으깨어 섭취 가능한 물성을 가지도록 제조한 고령친화식품을 말함.
- 3단계(혀로 섭취) : 고령자의 신체적 특성을 고려하여 혀로 섭취 가능한 물성을 가지도록 제조한 고령친화식품을 말함.

나트륨·당류 저감 식품

- 「나트륨·당류 저감 표시기준」에 따라 '덜, 감소, 줄인, 라이트' 등의 문구가 표시된 제품
- 시중 유통 중인 식품의 세부분류별 나트륨·당류 함량의 평균값 또는 자사유사제품 대비 비교단위와 비교하여 나트륨·당류의 함유 사실 또는 함유 정도를 표시한 **나트륨·당류 저감 식품 우선 사용을 권장함**

[참고] 고령친화식품(한국산업표준)

5. 식단감수 컨설팅

- 식단감수 : 시설의 상황에 따라 식단 변경이 필요할 시, 식단 감수를 통해 변경해드립니다.
- (* 동일 식품군 내에서 동일 조리법으로 변경 시에는 식단 감수 없이 변경하시면 됩니다.)
- 식단감수가 필요한 경우에는 **매월 22일까지** 식단감수요청서를 이메일(dgsuseong@naver.com)로 보내주시기 바랍니다.
- 식단감수 대상
수성구 어린이·사회복지급식관리지원센터의 관리 및 지원을 받는 시설로서 수성구 어린이·사회복지급식관리지원센터에서 제공한 식단을 사용하는 경우

식단감수가 필요한 경우	식단감수 없이 변경 가능한 경우
① 다른 식품군 또는 동일 조리법 의 메뉴로 변경 ex) 채소나물 ↔ 채소튀김(x), 삼치구이 ↔ 삼치조림(x) 달걀말이 ↔ 김구이(x), 오징어볶음 ↔ 치킨샐러드(x) ② 식자재 수급과 관계없이 기관의 특성이나 입소자의 기호에 따라 식단을 변경하는 경우	① 동일 식품군 내에서 동일 조리법 의 메뉴로 변경 ex) 쌀밥 ↔ 잡곡밥(o), 배추김치 ↔ 깍두기(o) 가자미구이 ↔ 삼치구이(o), 숙갓나물 ↔ 시금치나물(o) ② 우유·유제품, 차류 추가 ③ 과일 및 우유 : 과일의 종류, 유제품의 종류 변경

※ 유의사항

- 식재료 수급이 어려워 동일 식품군 내에서 메뉴를 변경할 경우 반드시 급식운영일지 등에 변경사유를 정확하게 기록합니다.
- 감수절차를 거치지 않고 임의로 식단을 변경하여 발행하는 문제에 대해서는 본 센터에서 책임지지 않습니다.