

□ 발행처 : 수성구 어린이사회복지급식관리지원센터

□ 발행일 : 2026년 3월 17일

□ 발행인 : 영양팀 영양사

□ 출 처 : 식생활안전관리원

2026년 4월 표준식 식단

수성구 어린이·사회복지급식관리지원센터

시설명:어린이노인요양시설

구분				1[수]	2[목]	3[금]	4[토]
아침				백미밥 근대원장국⑤⑥ 닭살채소무침⑤⑥⑬ 우영조림⑤⑥ 숙갓나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 애호박전국⑤⑥⑨ 돼지고기장조림⑤⑥⑬ 도토리묵무침⑤⑥ 건파래자반⑤ 배추김치⑨	백미밥 들깨문국⑤⑥ 두부양념조림⑤⑥ 잔멸치호두볶음⑤⑥⑭ 청경채나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 송능 떡갈비조림⑤⑥⑩⑪ 도라지볶음⑤⑥ 상추무침⑤⑥ 배추김치⑨
오전간식	*1일 단백질 권장섭취량 : 65g			호상발효유②	사과	우유미숫가루②⑤⑥	바나나
점심	*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) ⑳걔 *아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 등의 식품첨가물의 형태로 대부분의 가공식품에 포함되어 있어 표기를 생략하였습니다. *백미밥과 잡곡밥은 서로 대체 가능합니다.			돼지고기짜장면⑤⑥⑬ 짬뽕국⑤⑥⑨⑫ 군만두/양념장⑤⑥⑬ 단무지무침 배추김치⑨	백미밥 유부맑은국⑤⑥ 고등어무조림⑤⑥⑦ 양배추베이컨볶음⑤⑩ 숙주나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 미역국⑤⑥ 쇠불고기⑤⑥⑫ 감자채피망볶음⑤ 얼갈이겉절이⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 콩가루배춧국⑤⑥ 주꾸미채소볶음⑤⑥ 브로콜리볶음⑤ 천사채샐러드①⑤⑥⑧ 깍두기⑨
오후간식	*김치류(배추김치, 깍두기, 열무김치, 석박지, 백나박김치 등) 는 서로 대체 가능합니다.			쌀과자⑤⑥ 보리차	팬케이크①②⑤⑥ 두유⑤	편고구마 녹차	호밀빵①②⑤⑥ 검은콩두유⑤
저녁	*탄탄제로 식단 : 탄소배출을 줄이기 위해 난류, 해산물류, 콩류, 채소류 위주로 구성된 저탄소식단			백미밥 복엇국⑤⑥ 마파두부⑤⑥⑩⑫ 마늘종볶음⑤⑥ 돌나물/초장⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 부대찌개⑤⑥⑨⑬ 훈제오리구이/ 머스터드소스①⑤ 건새우볶음⑤⑥⑨ 부추양파무침⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 시금치원장국⑤⑥ 옥수수달걀말이①⑤⑬ 어묵볶음⑤⑥ 콩나물무침⑤ 배추김치⑨	백미밥 버섯맑은국⑤⑥ 닭볶음탕⑤⑥⑮ 진미채볶음⑤⑥⑯ 오이나물 배추김치⑨
열량/단백질 (kcal/g)				2200/93	2200/101	2172/83	2180/83
구분	5[일]	6[월]	7[화]	8[수]	9[목]	10[금]	11[토]
아침	백미밥 달걀살판국① 참치채소볶음⑤ 연근땅콩조림④⑤⑥ 취나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 복엇국⑤⑥ 순살닭갈비⑤⑥⑮ 표고버섯볶음⑤⑥ 미나리나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 순두부백탕⑤ 돼지불고기⑤⑥⑩ 미역줄기볶음⑤ 브로콜리숙회/초장⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 감자양파국⑤⑥ 쇠고기숙주볶음⑤⑥⑫ 마늘종조림⑤⑥ 참나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 냉이원장국⑤⑥ 갈치조림⑤⑥ 파리고추찜⑤⑥ 애호박나물⑨ 배추김치⑨	백미밥 떡국①⑤⑥ 닭살간장볶음⑤⑥⑮ 맛살곤약조림①⑤⑥⑧ 콩나물무침⑤ 배추김치⑨	백미밥 송능 달걀스크램블①⑤ 새우살피망볶음 ⑤⑥⑨⑫ 얼갈이나물⑤⑥ 깍두기⑨
오전간식	호상발효유②	토마토⑫	엑상발효유②	우유미숫가루②⑤⑥	키위	호상발효유②	오렌지
점심	백미밥 청국장찌개⑤⑥ 돼지고기채피망볶음 ⑤⑥⑩ 불어묵조림⑤⑥ 시금치나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 콩나물국⑤ 미니돈까스/소스 ①②⑤⑥⑩⑫⑬ 탕평채⑤⑥⑫ 부추겉절이⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 김치국⑤⑥⑨ 삼치레몬구이⑤⑥ 가지굴소스볶음⑤⑥⑫ 청경채사과무침⑤⑥ 깍두기⑨	탄탄제로 백미밥 콘드레나물밥/양념장 ⑤⑥ 홍합살맑은국⑫ 동그랑땡전①⑤⑥⑩ 무생채 배추김치⑨	탄탄제로 백미밥 어묵숙갓국⑤⑥ 두부데리야끼조림⑤⑥ 컬리플라워볶음 비름나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 미역국⑤⑥ 오리로소구이 쥐어채볶음⑤⑥ 깻잎/쌈무 배추김치⑨	백미밥 다시마묵국⑤⑥ 폭찹스테이크 ⑤⑥⑩⑫⑬ 청포묵무침⑤⑥ 방풍나물⑤⑥ 배추김치⑨
오후간식	물만두/양념장⑤⑥⑩ 생강차	팔짚빵②⑤⑥ 두유⑤	단호박죽 메밀차③	모닝빵샌드위치 ①②⑤⑥⑧ 오미자차	삶은달걀① 검은콩두유⑤	감자샐러드①⑤ 옥수수수렴차	찰보리빵①②⑥ 엑상발효유②
저녁	백미밥 전복미역국⑤⑥⑫ 두부강정①⑤⑥⑫ 애호박볶음⑤ 숙주겨자무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 쇠고기묵국⑤⑥⑫ 오징어볶음⑤⑥⑫ 감자조림⑤⑥ 숙갓나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 열무원장국⑤⑥ 달걀장조림①⑤⑥ 죽순돌깨볶음⑤⑥ 오이달래무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 온도토리묵국⑤⑥⑨ 닭살고구마조림⑤⑥⑮ 우영채볶음⑤⑥ 세발나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 사골곰국⑫ 돼지고기사태찜⑤⑥⑩ 파프리카잡채⑤⑥ 도라지무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 배추맑은국⑤⑥ 너비아니구이/파채무침 ⑤⑥⑩⑫ 양송이버섯볶음⑤⑥ 고사리나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 순두부찌개⑤ 쇠불고기⑤⑥⑫ 머위대나물⑤⑥ 브로콜리깨무침 배추김치⑨
열량/단백질 (kcal/g)	2015/80	2082/96	1958/84	2163/85	2200/91	2065/90	2200/87

구분	12[일]	13[월]	14[화]	15[수]	16[목]	17[금]	18[토]
아침	백미밥 버섯국⑤⑥ 미트볼채소조림 ②⑤⑥⑩⑬ 가지볶음⑤⑥ 오이나물 배추김치⑨	백미밥 들깨미역국⑤⑥ 쇠불고기⑤⑥⑬ 어묵고추장볶음⑤⑥ 열무나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 시래기된장국⑤⑥ 두부양념구이⑤⑥ 잔멸치볶음⑤⑥ 돌나물유자청무침⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 달걀국① 가자미무조림⑤⑥ 감자채당근볶음⑤ 깻잎순나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 유부맑은국⑤⑥ 닭살불고기⑤⑥⑬ 명엽채볶음⑤⑥ 숙주나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 오징어묵국⑤⑥⑦ 제육볶음⑤⑥⑩ 도토리묵/양념장⑤⑥ 숙갓사과무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 송능 오리불고기⑤⑥ 애호박볶음⑤ 콩나물무침⑤ 배추김치⑨
오전간식	우유미숫가루②⑤⑥	사과	두유⑤	호상발효유②	바나나	검은콩두유⑤	토마토⑫
점심	백미밥 매생이국⑤⑥ 닭살굴소스볶음 ⑤⑥⑬ 알감자조림⑤⑥ 양배추나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 건새우묵국⑤⑥⑨ 돼지고기수육 ⑤⑥⑩ 모듬쌈/쌈장⑤⑥ 양파초절임⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 애호박맑은국⑤⑥ 낙지볶음⑤⑥ 미니새송이버섯조림 ⑤⑥ 양상추샐러드/참깨소스 ①⑤ 배추김치⑨	백미밥½ 바지락칼국수⑤⑥⑬ 쇠고기육전①⑤⑥⑬ 아삭이고추된장무침 ⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 시금치된장국⑤⑥ 마파두부⑤⑥⑬⑭ 브로콜리베이컨볶음 ⑤⑩ 도라지오이무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 복엇국⑤⑥ 설산적구이⑤⑥⑩⑬ 우영잡채⑤⑥ 봄동겉절이⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 육개장⑤⑥⑬ 채소달걀말이①⑤ 불어묵조림⑤⑥ 다시마뽕/초장⑤⑥ 배추김치⑨
오후간식	크림스프②⑥ 결명자차	크래커②⑤⑥⑬ 검은콩두유⑤	약과⑤⑥ 수정과	고구마맛탕⑤ 보리차	단팥빵①②⑤⑥ 엑상발효유②	과일샐러드② 둥굴레차	프렌치토스트①②⑤⑥ 두유⑤
저녁	백미밥 근대된장국⑤⑥ 고갈비⑤⑥⑦ 애호박전①⑤⑥ 청경채무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 물만둣국⑤⑥⑩ 매추리알장조림①⑤⑥ 연근튀김⑤⑥ 미나리초무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 콩나물국⑤ 치킨까스①⑤⑥⑬ 채소카레 ②⑤⑥⑩⑬⑭ 오복지무침 배추김치⑨	백미밥 어묵국⑤⑥ 돼지고기곤약조림 ⑤⑥⑩ 마늘중탕볶음⑤⑥⑩ 부추나물 배추김치⑨	백미밥 김치찌개⑤⑥⑨ 치즈달걀찜①② 맛살피망볶음①⑤⑥⑧ 도시락김 깍두기⑨	백미밥 감자옹심이국⑤⑥ 단호박해물찜 ⑤⑥⑨⑭⑮ 느타리버섯볶음⑤ 취나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 배추된장국⑤⑥ 순살안동찜닭⑤⑥⑬ 망종조림④⑤⑥ 상추무침⑤⑥ 깍두기⑨
열량/단백질 (kcal/g)	2158/81	2153/84	2084/78	2200/104	2200/93	2057/85	2192/94
구분	19[일]	20[월]	21[화]	22[수]	23[목]	24[금]	25[토]
아침	백미밥 김치국⑤⑥⑨ 주꾸미간장볶음⑤⑥ 마늘중탕과류조림 ⑤⑥⑬ 더덕무침⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 우렁된장국⑤⑥⑬ 달걀스크램블①⑤ 브로콜리햄볶음⑤⑥⑩ 양념깻잎지⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 버섯국⑤⑥ 떡갈비구이⑤⑥⑩⑬ 어묵볶음⑤⑥ 청경채나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 홍합살맑은국⑬ 연두부/양념장⑤⑥ 연근조림⑤⑥ 비름나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 맑은도토리묵국⑤⑥ 돼지고기굴소스볶음 ⑤⑥⑩⑬ 강낭콩조림⑤⑥ 미나리무생채 배추김치⑨	백미밥 콩나물국⑤ 훈제오리구이 감자채볶음⑤ 돌나물/초장⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 송능 쇠고기장조림⑤⑥⑬ 도라지볶음⑤⑥ 얼갈이겉절이⑤⑥ 깍두기⑨
오전간식	호상발효유②	오렌지	검은콩두유⑤	사과	키위	호상발효유②	바나나
점심	백미밥 두부맑은국⑤⑥ 돼지고기장조림⑤⑥⑩ 파프리카팽이버섯볶음⑤ 부추무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 감자양파국⑤⑥ 닭살양념구이 ⑤⑥⑬ 양배추볶음⑤⑥ 참나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 들깨묵국⑤⑥ 쇠불고기⑤⑥⑬ 청포묵무침⑤⑥ 치커리겉절이 배추김치⑨	백미밥 햄김치볶음밥/ 달걀후라이①③⑤⑥⑩⑬ 유부된장국⑤⑥ 탕수육/소스⑤⑥⑩⑬ 감자샐러드①⑤ 깍두기⑨	백미밥 닭곰탕⑬ 동태양념찜⑤⑥ 우영채볶음⑤⑥ 숙갓나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 어묵국⑤⑥ 닭볶음탕⑤⑥⑬ 애호박볶음⑤ 궁채나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 쇠고기미역국⑤⑥⑬ 돼지불고기⑤⑥⑩ 맛살곤약조림①⑤⑥⑧ 고들빼기무침 배추김치⑨
오후간식	양갱⑤⑥ 매실차	꿀호떡②④⑤⑥ 두유⑤	단호박찜 녹차	모닝빵①②⑤⑥ 엑상발효유②	전병⑤⑥ 두유⑤	카스텔라①②⑤⑥ 유자차	머핀①②⑤⑥ 엑상발효유②
저녁	백미밥 떡국①⑤⑥ 비엔나피망볶음 ⑤⑥⑩⑬ 진미채볶음⑤⑥⑦ 시금치나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 콩비지찌개⑤⑥⑨ 삼치연장조림⑤⑥ 죽순볶음⑤⑥ 오이무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 북어미역국⑤⑥ 돼지고기김치볶음 ⑤⑥⑩ 가지전①⑤⑥ 방풍나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 애호박전국⑤⑥⑨ 순살달걀비⑤⑥⑬ 실곤약채소무침⑤⑥ 숙주나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 콩가루배춧국⑤⑥ 쇠고기대파볶음⑤⑥⑬ 새우살케첩조림 ⑤⑥⑨⑫ 고사리나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 달래된장국⑤⑥ 두부양념조림⑤⑥ 잔멸치파리고추볶음 ⑤⑥ 무나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 달걀살파국① 오징어볶음⑤⑥⑬ 표고버섯조림⑤⑥ 마카로니샐러드①⑤ 배추김치⑨
열량/단백질 (kcal/g)	2059/79	1973/78	2074/88	2200/93	2176/105	2062/81	2200/92

구분	26[일]	27[월]	28[화]	29[수]	30[목]		
아침	백미밥 건새우묵국⑤⑥⑨ 닭살채소무침⑤⑥⑩ 가지볶음⑤⑥ 오이나물 배추김치⑨	백미밥 애호박맑은국⑤⑥ 두부구이⑤ 우영아몬드조림⑤⑥ 건파래자반⑤ 배추김치⑨	백미밥 얼갈이된장국⑤⑥ 너비아니구이⑤⑥⑩⑪ 느타리버섯들깨볶음⑤⑥ 상추무침⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 순두부백탕⑤ 돼지고기깻잎볶음⑤⑥⑩ 잔멸치조림⑤⑥ 치커리양파간장무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 쇠고기탕국⑤⑥⑩ 해물완자전①⑤⑥⑨⑩ 감자곤약조림⑤⑥ 참나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	카카오톡 채널에서 4월 식단표와 조리법을 확인할 수 있어요. 	
오전간식	검은콩두유⑤	바나나	우유미숫가루②⑤⑥	토마토⑫	액상발효유②		
점심	백미밥 근대된장국⑤⑥ 동그랑땡조림①⑤⑥⑩ 취어채볶음⑤⑥ 청경채무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 부추달걀국① 낙지볶음⑤⑥ 마늘종조림⑤⑥ 콩나물맛살무침①⑤⑥⑧ 배추김치⑨	백미밥 고추장찌개⑤⑥ 닭살간장볶음⑤⑥⑩ 한식잡채⑤⑥ 아삭이고추된장무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥½ 잔치국수⑤⑥⑨ 찐만두/조간장⑤⑥⑩ 불동겉절이⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 배추맑은국⑤⑥ 코다리양념찜⑤⑥ 도토리묵무침⑤⑥ 애호박나물⑨ 깍두기⑨		
오후간식	호두과자①②⑥⑭ 옥수수수염차	젤리빵②⑤⑥ 두유⑤	찐감자 식혜	김가루주먹밥 호상발효유②	땅콩샌드①②④⑤⑥ 오미자차		
저녁	백미밥 등뼈감자탕⑤⑥⑩ 가자미카레구이②⑤⑥⑫⑭⑯ 올방개목무침⑤⑥ 브로콜리깨무침 깍두기⑨	백미밥 사골곰국⑭ 제육볶음⑤⑥⑩ 양배추찜/양념장⑤⑥ 돌나물무침 깍두기⑨	백미밥 미역국⑤⑥ 쇠불고기⑤⑥⑪ 불어묵조림⑤⑥ 무생채 배추김치⑨	백미밥 콩나물국⑤ 채소달걀찜① 연근흑임자소스무침①⑤⑥ 도라지나물⑤ 배추김치⑨	백미밥 바지락된장국⑤⑥⑪ 오리로소구이 새송이버섯볶음⑤ 부추무침⑤⑥ 배추김치⑨		
열량/탄백질(kcal/g)	2200/97	2190/87	2200/84	2200/86	2200/112		

<원산지 표시>

쌀(밥, 죽, 누룽지)				콩류			콩가공품
백미	현미	흑미	잡쌀	두부	순두부	연두부	콩비지
산	산	산	산	산	산	산	산
배추김치				겉절이			
배추	고춧가루	얼갈이	불통	고춧가루			
산	산	산	산	산			
축산물							
쇠고기			돼지고기	닭고기	오리고기		
한우	육우	외국산					
산	산	산	산	산	산		
수산물							
오징어	고등어	주꾸미	전복	갈치	낙지	명태(동태)	명태(코다리)
산	산	산	산	산	산	산	산
식육가공품							
베이컨	햄	소시지	훈제오리	떡갈비	미니돈까스	동그랑땡	사골(우사골, 우잡뼈)
돼지고기: 산	돼지고기: 산	돼지고기: 산	오리고기: 산	돼지고기: 산	돼지고기: 산	돼지고기: 산	쇠고기: 산
				쇠고기: 산			
식육가공품							
너비아니	미트볼	치킨까스	섭산적	비엔나	탕수육		
돼지고기: 산	돼지고기: 산	닭고기: 산	돼지고기: 산	돼지고기: 산	돼지고기: 산		
쇠고기: 산	쇠고기: 산		쇠고기: 산				
수산물가공품							
진미채	참치캔	해물완자					
오징어: 산	다랑어: 산	오징어: 산					

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

식단 안내문

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, 중석식 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 제3판(사단법인 대한영양사협회, 2008)

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, 우렁챙이(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.	