

□ 발행처 : 수성구 어린이사회복지급식관리지원센터

□ 발행일 : 2026년 4월 17일

□ 발행인 : 영양팀 영양사

□ 출 처 : 식생활안전관리원

2026년 5월 표준식 식단

수성구 어린이·사회복지급식관리지원센터

시설명:어르신노인요양시설

구분						1[금]	2[토]	
아침	카카오톡 채널에서 5월 식단표와 조리법을 확인할 수 있어요. 	*1일 식단(간식포함) 에너지 기준 : 1800-2200kcal				백미밥 떡국①⑤⑥ 채소달걀말이①⑤ 어묵볶음⑤⑥ 청경채나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 송농 쇠고기당면볶음⑤⑥⑩ 죽순볶음⑤⑥ 숙주나물⑤⑥ 배추김치⑨	
오전간식		*1일 단백질 권장섭취량 : 65g				키위	호상발효유②	
점심		*식자재 수급 상황에 따라 메뉴는 변경될 수 있습니다.				백미밥 들깨못국⑤⑥ 돼지고기장조림⑤⑥⑩ 미역줄기볶음⑤ 비름나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 유부된장국⑤⑥ 미니돈까스/소스 ①②③⑥⑩⑫⑬ 맛살피망볶음①⑤⑥⑧ 콘샐러드①⑤ 깍두기⑨	
오후간식		*알레르기 유발식품 ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합포함) ⑲잣				딸과자⑤⑥ 검은콩두유⑤	프렌치토스트①②③⑥ 통글레차	
저녁		*아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 등의 식품첨가물의 형태로 대부분의 가공식품에 포함되어 있어 표기를 생략하였습니다.				백미밥 닭개장⑤⑥⑬ 두부데리야끼조림⑤⑥ 명엽채볶음⑤⑥ 두릅숙회/초장⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 버섯맑은국⑤⑥ 고등어구이⑤⑦ 애호박볶음⑤ 숙갓무침⑤⑥ 배추김치⑨	
열량/단백질 (kcal/g)							2200/89	2158/92
구분	3[일]	4[월]	5[화]어린이날	6[수]	7[목]	8[금]어버이날	9[토]	
아침	백미밥 콩나물국⑤ 닭살골소스볶음 ⑤⑥⑬⑭ 연근조림⑤⑥ 머위대나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 시래기된장국⑤⑥ 온두부찜/양념장⑤⑥ 비엔나소시지계첩조림 ⑤⑥⑩⑫ 방풍나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 어묵숙갓국⑤⑥ 돼지고기채피망볶음 ⑤⑥⑩ 마늘총양념조림⑤⑥ 고사리나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 바지락맑은국⑤⑬ 달걀장조림①③⑥ 브로콜리볶음⑤ 오복지무침 배추김치⑨	백미밥 온도토리묵국⑤⑥⑨ 섭산적구이⑤⑥⑩⑬ 뱅어포아몬드볶음⑤⑥ 상추무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 김치국⑤⑥⑨ 오징어간장조림⑤⑥⑩ 양송이버섯볶음⑤⑥ 건파래자반⑤ 깍두기⑨	백미밥 송농 두부양념조림⑤⑥ 양배추베이컨볶음 ⑤⑩ 콘드레나물⑤⑥ 배추김치⑨	
오전간식	사과	엑상발효유②	참외	검은콩두유⑤	토마토⑫	호상발효유②	바나나	
점심	백미밥 참치김치찌개⑤⑥⑨ 오리불고기⑤⑥ 감자채볶음⑤ 부추겉절이⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 들깨미역국⑤⑥ 쇠불고기⑤⑥⑬ 모듬쌈/쌈장⑤⑥ 오이무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 추어탕⑤⑥ 떡갈비구이⑤⑥⑩⑬ 가지볶음⑤⑥ 돌나물유자청무침⑤⑥ 깍두기⑨	취나물버섯영양밥/ 양념장⑤⑥ 열갈이된장국⑤⑥ 해물파전⑤⑥⑨⑬ 무생채 배추김치⑨	백미밥 건새우묵국⑤⑥⑨ 제육볶음⑤⑥⑩ 애호박볶음⑤ 콩나물무침⑤ 배추김치⑨	백미밥 순살감자탕⑤⑥⑩ 새싹달걀말이①⑤ 파프리카잡채⑤⑥ 아삭이고추된장무침 ⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 쇠고기탕국⑤⑥⑬ 미트볼채소조림 ②⑤⑥⑩⑬ 컬리플라워볶음 봄동겉절이⑤⑥ 깍두기⑨	
오후간식	팥전빵②⑤⑥ 두유⑤	옥수수수프②⑥ 보리차	팬케이크①②③⑥ 호상발효유②	찐고구마 메밀차③	호밀빵①②③⑥ 엑상발효유②	약과⑤⑥ 수정과	모닝빵①②⑤⑥ 두유⑤	
저녁	백미밥 복어국⑤⑥ 돼지고기짜장볶음 ⑤⑥⑩ 청포묵무침⑤⑥ 시금치나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 달걀국① 주꾸미채소볶음⑤⑥ 표고버섯조림⑤⑥ 깻잎순나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 다시마묵국⑤⑥ 순살닭갈비⑤⑥⑬ 우영채볶음⑤⑥ 천사채샐러드①⑤⑥⑧ 배추김치⑨	백미밥 물만둣국⑤⑥⑩ 갈치조림⑤⑥ 도라지볶음⑤⑥ 참나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 육개장⑤⑥⑬ 두부강정①⑤⑥⑫ 어묵볶음⑤⑥ 청경채무침⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 시금치된장국⑤⑥ 닭볶음탕⑤⑥⑬ 맛살곤약조림①⑤⑥⑧ 숙주나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 애호박맑은국⑤⑥ 돼지고기목살양파조림 ⑤⑥⑩ 잔멸치볶음⑤⑥ 치커리무침 배추김치⑨	
열량/단백질 (kcal/g)		2196/91	1923/78	2161/96	2010/75	2200/99	2200/85	2188/84

구분	10[일]	11[월]	12[화]	13[수]	14[목]	15[금]	16[토]
아침	백미밥 감자국⑤⑥ 채소달걀찜① 어묵조림⑤⑥ 근대나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 사골우거죽국⑤⑥⑭ 너비아니구이⑤⑥⑩⑭ 건새우볶음⑤⑥⑨ 청경채사과무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 청국장찌개⑤⑥ 닭살채소무침⑤⑥⑮ 우영조림⑤⑥ 오이나물 배추김치⑨	백미밥 미역국⑤⑥ 참치김치볶음⑤⑨ 온두부찜⑤ 두릅나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 황태채국⑤⑥ 쇠불고기⑤⑥⑭ 느타리버섯볶음⑤ 치커리유자청무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 채개장⑤⑥ 달걀스크램블①⑤ 새우살피망볶음⑤⑥⑨⑩ 돌나물/초장⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 송능 가자미무조림⑤⑥ 도라지볶음⑤⑥ 애호박나물⑨ 배추김치⑨
오전간식	호상발효유②	오렌지	우유미숫가루②⑤⑥	배	호상발효유②	토마토⑫	엑상발효유②
점심	백미밥 조랭이떡국①⑤⑥ 동태전①⑤⑥ 죽순돼개볶음⑤⑥ 취나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 콩나물국⑤ 돼지고기사태찜⑤⑥⑩ 총알새송이버섯초무침⑤⑥ 궁채나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 어묵국⑤⑥ 매추리알장조림①⑤⑥ 실곤약채소무침⑤⑥ 부추나물 배추김치⑨	백미밥 김가루밥½ 유부우동⑤⑥ 새우튀김/초간장①⑤⑥⑨ 단무지무침 배추김치⑨	백미밥 얼무된장국⑤⑥ 낙지볶음⑤⑥ 올방개묵무침⑤⑥ 깻잎순나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 부대찌개⑤⑥⑨⑩ 돼지고기굴소스볶음⑤⑥⑩⑪ 연근조림⑤⑥ 숙주나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 다시마뽕국⑤⑥ 쇠고기장조림⑤⑥⑭ 감자채당근볶음⑤ 오이양파무침⑤⑥ 배추김치⑨
오후간식	전병⑤⑥ 녹차	꿀호떡②④⑤⑥ 검은콩두유⑤	감자샐러드①⑤ 매실차	크래커②⑤⑥⑭ 엑상발효유②	양갱⑤⑥ 결명자차	카스텔라①②⑤⑥ 두유⑤	찰보리빵①②⑥ 오미자차
저녁	백미밥 아욱된장국⑤⑥ 닭고기카레②⑤⑥⑩⑪⑭⑮ 어항가지볶음⑤⑥⑮ 숙갓무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 홍합살맑은국⑩ 쇠고기마늘종볶음⑤⑥⑭ 도토리묵무침⑤⑥ 얼갈이겉절이⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 들깨묵국⑤⑥ 삼치구이⑤ 브로콜리햄볶음⑤⑥⑩ 비름나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 애호박전국⑤⑥⑨ 돼지불고기⑤⑥⑩ 양배추/쌈장⑤⑥ 양파초절임⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 매생이국⑤⑥ 닭살양념구이⑤⑥⑮ 감자조림⑤⑥ 마카로니샐러드①⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 순두부백탕⑤ 동그랑땡조림①⑤⑥⑩ 쥐어채볶음⑤⑥ 상추나물 배추김치⑨	백미밥 배추된장국⑤⑥ 오리주물럭⑤⑥ 어묵볶음⑤⑥ 참나물무침⑤⑥ 깍두기⑨
열량/단백질(kcal/g)	2043/80	2121/86	1987/85	2200/102	2111/84	2200/91	2069/84
구분	17[일]	18[월]	19[화]	20[수]	21[목]	22[금]	23[토]
아침	백미밥 버섯국⑤⑥ 돼지고기채소볶음⑤⑥⑩ 잔멸치조림⑤⑥ 콩나물무침⑤ 배추김치⑨	백미밥 근대된장국⑤⑥ 간장달걀비⑤⑥⑮ 도토리묵/양념장⑤⑥ 얼무나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 감자옹심이국⑤⑥ 쇠고기대파볶음⑤⑥⑭ 진미채볶음⑤⑥⑰ 도시락김 배추김치⑨	백미밥 새우살맑은국⑤⑥⑨ 훈제오리채소볶음 연근흑미자소스무침①⑤⑥ 부추양파무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 설렁탕⑮ 연두부/양념장⑤⑥ 가지볶음⑤⑥ 얼갈이겉절이⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 들깨미역국⑤⑥ 해물완자전①⑤⑥⑨⑰ 감자조림⑤⑥ 숙주겨자무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 송능 제육볶음⑤⑥⑩ 건새우무조림⑤⑥⑨ 브로콜리깨무침 배추김치⑨
오전간식	바나나	호상발효유②	사과	두유⑤	오렌지	검은콩두유⑤	키위
점심	백미밥 유부맑은국⑤⑥ 단호박해물찜⑤⑥⑨⑰ 파프리카볶음⑤ 봄동겉절이⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 사골곰국⑭ 함박스테이크/소스①②⑤⑥⑩⑪⑭⑮ 어묵곤약조림⑤⑥ 과일샐러드② 배추김치⑨	백미밥 다슬기국⑮ 들기름두부구이⑤ 애호박볶음⑤ 치커리무침 배추김치⑨	백미밥 채소볶음밥⑤ 달걀국① 돼지고기짜장⑤⑥⑩ 탕수육/소스⑤⑥⑩⑰ 깍두기⑨	백미밥 수제빻국⑤⑥⑨ 닭살채소볶음⑤⑥⑮ 마늘종조림⑤⑥ 오이무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 김치국⑤⑥⑨ 쇠불고기⑤⑥⑭ 취나물볶음⑤⑥ 양념깻잎지⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 시래기된장국⑤⑥ 비엔나피망볶음⑤⑥⑩⑰ 새송이버섯구이⑤ 고구마순나물⑤⑥ 배추김치⑨
오후간식	호두과자①②⑥⑭ 검은콩두유⑤	땅콩샌드①②④⑤⑥ 식혜	물만두/양념장⑤⑥⑩ 엑상발효유②	롤케이크①②③⑥ 보리차	통밀쿠키①②⑤⑥ 호상발효유②	약밥⑤⑥ 옥수수수염차	밤식빵②③⑥ 두유⑤
저녁	백미밥 미역국⑤⑥ 마파두부⑤⑥⑩⑮ 컬리플라워베컨볶음⑤⑩ 무말랭이무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 복엇국⑤⑥ 치즈달걀말이①②③ 파리고추찜⑤⑥ 청경채나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 콩나물국⑤ 돼지고기수육⑤⑥⑩ 알배기배추/쌈장⑤⑥ 무생채 배추김치⑨	백미밥 시금치된장국⑤⑥ 고갈비⑤⑥⑦ 표고버섯볶음⑤⑥ 숙갓나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 오징어묵국⑤⑥⑰ 순대채소볶음⑤⑥⑩ 어묵조림⑤⑥ 참나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 애호박맑은국⑤⑥ 게살달걀찜①⑤⑥⑧ 우영조림⑤⑥ 머위대나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 콩비지찌개⑤⑥⑨ 닭볶음탕⑤⑥⑮ 청도묵무침⑤⑥ 양배추나물⑤⑥ 배추김치⑨
열량/단백질(kcal/g)	2200/96	2200/87	2104/79	2095/97	2200/92	2124/75	2123/82

구분	24[일]부처님오신날	25[월]대체휴일	26[화]	27[수]	28[목]	29[금]	30[토]
아침	백미밥 동태맑은국⑤⑥ 메추리알장조림①⑤⑥ 마늘중볶음⑤⑥ 방풍나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 떡국①⑤⑥ 두부양념조림⑤⑥ 느타리버섯볶음⑤ 오이나물 배추김치⑨	백미밥 복엇국⑤⑥ 닭살고구마조림⑤⑥⑩ 밥새우볶음⑤⑥⑨ 참나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 콩가루배춧국⑤⑥ 돼지고기장조림⑤⑥⑩ 감자채볶음⑤ 깻잎순나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 아욱된장국⑤⑥ 쇠고기채소볶음⑤⑥⑬ 미역줄기볶음⑤ 애호박나물⑨ 배추김치⑨	백미밥 버섯국⑤⑥ 콩치김치조림⑤⑥⑨ 파프리카햄볶음⑤⑥⑩ 부추나물 깍두기⑨	백미밥 송늬 닭살채소무침⑤⑥⑬ 잔멸치호두볶음⑤⑥⑭ 두부속갓무침⑤ 배추김치⑨
오전간식	호상발효유②	참외	우유미숫가루②⑤⑥	배	액상발효유②	바나나	호상발효유②
점심	백미밥 콩나물냉국⑤ 오리불고기⑤⑥ 가지양념찜⑤⑥ 고사리나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 고추장찌개⑤⑥ 삼치얇장조림⑤⑥ 도라지사과무침⑤⑥ 비름나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 어묵국⑤⑥ 채소달걀찜④ 우렁잡채⑤⑥⑩ 청경채무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥½ 바지락칼국수⑤⑥⑬ 동그랑땡전①⑤⑥⑩ 아삭이고추된장무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 들깨묵국⑤⑥ 닭살굴소스볶음⑤⑥⑬⑭ 청포묵/양념장⑤⑥ 돌나물무침 배추김치⑨	백미밥 재첩국⑤⑥⑬ 돼지고기파채볶음⑤⑥⑩ 강낭콩조림⑤⑥ 궁채나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 단호박맑은국⑤⑥ 오징어볶음⑤⑥⑰ 옛날소시지전⑤⑥⑩ 곤드레나물⑤⑥ 배추김치⑨
오후간식	전감자 대추차	단팥빵①②⑤⑥ 두유⑤	김가루주먹밥 녹차	블루베리셰이크②	모닝빵샌드위치①②⑤⑥⑧ 유자차	현미과자⑤⑥ 검은콩두유⑤	머핀①②⑤⑥ 통글레차
저녁	백미밥 쇠고기뭇국⑤⑥⑬ 생선까스/타르타르소스①⑤⑥ 연근아몬드조림⑤⑥ 양상추유자청무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 열무된장국⑤⑥ 돼지고기김치찜⑤⑨⑩ 명엽채볶음⑤⑥ 상추겉절이⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 미역국⑤⑥ 쇠불고기⑤⑥⑬ 맛살피망볶음①⑤⑥⑧ 시금치나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 유부맑은국⑤⑥ 주꾸미채소볶음⑤⑥ 새송이버섯조림⑤⑥ 콩나물무침⑤ 배추김치⑨	백미밥 달걀국① 두부강정①⑤⑥⑰ 브로콜리볶음⑤ 취나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 감자양파국⑤⑥ 섭산적구이⑤⑥⑩⑬ 죽순볶음⑤⑥ 양배추치커리무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 근대된장국⑤⑥ 쇠고기곤약조림⑤⑥⑬ 가지볶음⑤⑥ 숙주나물⑤⑥ 배추김치⑨
열량/단백질(kcal/g)	1961/83	2173/85	2193/93	2065/82	2140/77	2200/82	2150/107
구분	31[일]						
아침	백미밥 진새우뭇국⑤⑥⑨ 돼지고기채피망볶음⑤⑥⑩ 어묵조림⑤⑥ 상추나물 배추김치⑨						
오전간식	사과						
점심	백미밥 전복미역국⑤⑥⑬ 떡갈비구이⑤⑥⑩⑬ 알감자조림⑤⑥ 브로콜리숙회/초장⑤⑥ 배추김치⑨						
오후간식	잼식빵②⑤⑥ 두유⑤						
저녁	백미밥 추어탕⑤⑥ 달걀스크램블①⑤ 도토리묵무침⑤⑥ 양념깻잎지⑤⑥ 배추김치⑨						
열량/단백질(kcal/g)	2200/98						

<원산지표시>

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	봄동	얼갈이	고춧가루			
산	산	산	산	산			
축산물							
쇠고기			돼지고기	닭고기	오리고기		
한우	육우	외국산					
산	산	산	산	산	산		
수산물							
고등어	주꾸미	미꾸라지	오징어	갈치	명태(동태)	낙지	전복
산	산	산	산	산	산	산	산
식육가공품							
미니돈까스	비엔나	떡갈비	섭산적	베이컨	미트볼	너비아니	햄
돼지고기: 산	돼지고기: 산	돼지고기: 산	돼지고기: 산	돼지고기: 산	돼지고기: 산	돼지고기: 산	돼지고기: 산
		쇠고기: 산	쇠고기: 산		쇠고기: 산	쇠고기: 산	
식육가공품							
소시지	동그랑땡	함박스테이크	훈제오리	탕수육			
돼지고기: 산	돼지고기: 산	돼지고기: 산	오리고기: 산	돼지고기: 산			
		쇠고기: 산					
수산물가공품							
참치캔	진미채	해물완자	생선까스				
다랑어: 산	오징어: 산	오징어: 산	명태: 산				

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

식단 안내문

2026 Ver.1

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.