

□ 발행처 : 수성구 어린이사회복지급식관리지원센터

□ 발행일 : 2026년 6월 17일

□ 발행인 : 영양팀 영양사

□ 출 처 : 식생활안전관리원

2026년 7월 표준식 식단

수성구 어린이·사회복지급식관리지원센터

시설명:어르신요양시설

구분				1[수]	2[목]	3[금]	4[토]
아침	*1일 식단(간식포함) 에너지 기준 : 1800-2200kcal			백미밥 들깨묵국⑤⑥ 오징어볶음⑤⑥⑩ 청포묵/양념장⑤⑥ 오이무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 쇠고기탕국⑤⑥⑩ 두부양념조림⑤⑥ 감자채볶음⑤ 실파김가루무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 근대된장국⑤⑥ 달걀스크램블①⑤ 쥐어채볶음⑤⑥ 가지나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 송농 돼지고기장조림⑤⑥⑩ 브로콜리볶음⑤ 열무나물⑤⑥ 배추김치⑨
오전간식				엑상발효유②	자두	두유⑤	사과
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) ⑳걏 *아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 등의 식품첨가물의 형태로 대부분의 가공식품에 포함되어 있어 표기를 생략하였습니다. *백미밥과 잡곡밥은 서로 대체 가능합니다.			열무보리비빔밥/ 달걀후라이①③⑥ 우렁된장국⑤⑥⑩ 섭산적구이⑤⑥⑩⑮ 오복지무침 배추김치⑨	백미밥 유부맑은국⑤⑥ 돼지고기수육⑤⑥⑩ 모듬쌈/쌈장⑤⑥ 무말랭이무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 무채국⑤⑥ 가자미구이⑤⑥ 연근조림⑤⑥ 애호박나물⑨ 배추김치⑨	백미밥 오이냉국 쇠불고기⑤⑥⑮ 어묵조림⑤⑥ 도라지무침⑤⑥ 배추김치⑨
오후간식				찐고구마 동글레차	크림빵①②⑤⑥ 검은콩두유⑤	약과⑤⑥ 결명자차	찰보리떡①②⑥ 호상발효유②
저녁	*탄탄제로 식단 : 탄소배출을 줄이기 위해 난류, 해산물류, 콩류, 채소류 위주로 구성된 저탄소식단			백미밥 김치국⑤⑥⑨ 순살안동찜닭⑤⑥⑮ 부추전⑤⑥ 숙주나물⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 어묵국⑤⑥ 오리주물럭⑤⑥ 양배추볶음⑤⑥ 단호박샐러드①⑤ 배추김치⑨	백미밥 미역국⑤⑥ 함박스테이크/소스 ①②⑤⑥⑩⑫⑬⑭⑮ 파프리카팽이버섯볶음⑤ 콩나물무침⑤ 배추김치⑨	백미밥 부대찌개⑤⑥⑨⑩ 은두부찜/양념장⑤⑥ 감자조림⑤⑥ 고춧잎나물⑤⑥ 깍두기⑨
열량/단백질 (kcal/g)				2163/85	2200/82	2043/80	2102/85
구분	5[일]	6[월]	7[화]	8[수]	9[목]	10[금]	11[토]
아침	백미밥 홍합살맑은국⑤ 동그랑땡조림①⑤⑥⑩ 실곤약채소무침⑤⑥ 도시락김 배추김치⑨	백미밥 물만둣국⑤⑥⑩ 간장닭갈비⑤⑥⑮ 너타리버섯볶음⑤ 청경채무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 어묵국⑤⑥ 쇠불고기⑤⑥⑫ 고사리볶음⑤⑥ 오이양파무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 달걀찜국① 두부구이/양념장⑤⑥ 연근흑임자소스무침 ①⑤⑥ 근대나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 콩나물국⑤ 공치김치조림⑤⑥⑨ 도토리묵/양념장⑤⑥ 툇나물무침⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 시금치된장국⑤⑥ 너비아니구이⑤⑥⑩⑮ 파리고추찜⑤⑥ 무생채 배추김치⑨	백미밥 송농 주꾸미볶음⑤⑥ 감자조림⑤⑥ 부추나물 배추김치⑨
오전간식	우유미숫가루②⑤⑥	토마토⑫	호상발효유②	참외	엑상발효유②	바나나	호상발효유②
점심	백미밥 콩가루배춧국⑤⑥ 오리불고기⑤⑥ 호박잎찜/양념장⑤⑥ 부추무침⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 감자국⑤⑥ 대패삼겹살채소구이⑩ 미역줄기볶음⑤ 콩나물무침⑤ 배추김치⑨	탄탄제로 백미밥 청국장찌개⑤⑥ 삼치구이⑤ 브로콜리피망볶음 열무겉절이⑤⑥ 배추김치⑨	채소비빔국수①⑤⑥ 김가루주먹밥½ 우동장국⑤⑥ 치킨가라아게 ①②⑤⑥⑫⑬⑭⑮ 배추김치⑨	백미밥 버섯들깨탕⑤⑥ 쇠고기가지볶음⑤⑥⑫ 잔멸치조림⑤⑥ 비름나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 미역냉국⑤⑥ 돼지갈비찜⑤⑥⑩ 어묵볶음⑤⑥ 양배추무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 복엇국⑤⑥ 치즈달걀찜①② 파프리카잡채⑤⑥ 숙주나물⑤⑥ 배추김치⑨
오후간식	크래커②⑤⑥⑮ 유자차	단팥빵①②⑤⑥ 두유⑤	양갱⑤⑥ 옥수수수염차	카스텔라①②⑤⑥ 검은콩두유⑤	전병⑤⑥ 수정과	꿀호떡②④⑤⑥ 두유⑤	찐옥수수 메밀차③
저녁	백미밥 유부된장국⑤⑥ 임연수무조림⑤⑥ 마늘종볶음⑤⑥ 숙갓나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 순두부백탕⑤ 매추리알장조림①⑤⑥ 우영채볶음⑤⑥ 가지무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 바지락맑은국⑤⑥⑮ 비엔나채소볶음 ⑤⑥⑩ 애호박볶음⑤ 양념깻잎지⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 오징어묵국⑤⑥⑫⑮ 돼지불고기⑤⑥⑩ 양배추찜/쌈장⑤⑥ 참나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 떡국①⑤⑥ 생선까스/타르타르소스 ①⑤⑥ 감자채탕근볶음⑤ 치커리무침 배추김치⑨	백미밥 새우살맑은국⑤⑥⑨ 닭볶음탕⑤⑥⑮ 도라지볶음⑤⑥ 아욱나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 육개장⑤⑥⑫ 두부간장조림⑤⑥ 새송이버섯구이③ 애호박나물⑨ 깍두기⑨
열량/단백질 (kcal/g)	2083/81	2138/78	1817/77	2200/99	2200/92	2200/83	2031/75

구분	12[일]	13[월]	14[화]	15[수] 초복	16[목]	17[금] 제헌절	18[토]
아침	백미밥 유부맑은국⑤⑥ 닭고기굴소스볶음 ⑤⑥⑩⑬ 명절채볶음⑤⑥ 무말랭이무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 두부탕국⑤⑥ 참치채소볶음⑤ 가지볶음⑤⑥ 참나물유자청무침 배추김치⑨	백미밥 전복미역국⑤⑥● 달걀스크램블①⑤ 마늘종베어컨볶음 ⑤⑥⑩ 비름나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 근대원장국⑤⑥ 미트볼채소조림 ②⑤⑥⑩⑬ 표고버섯볶음⑤⑥ 도라지무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 들깨묵국⑤⑥ 연두부/양념장⑤⑥ 잔멸치볶음⑤⑥ 곤드레나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 고추장찌개⑤⑥ 쇠고기당면볶음⑤⑥● 강낭콩조림⑤⑥ 오이무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 송능 돼지고기채피망볶음 ⑤⑥⑩ 건새우무조림⑤⑥⑨ 콩나물무침⑤ 배추김치⑨
오전간식	자두	액상발효유②	복숭아⑩	호상발효유②	키위	우유미숫가루②⑤⑥	참외
점심	백미밥 아욱원장국⑤⑥ 갈치조림⑤⑥ 청포묵무침⑤⑥ 깻잎순나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 버섯찌개⑤⑥ 쇠불고기⑤⑥● 단호박조림⑤⑥ 상추사과무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 애호박맑은국⑤⑥ 제육볶음⑤⑥⑩ 어묵조림⑤⑥ 청경채겉절이 깍두기⑨	백미밥½ 닭장각삼계탕⑬ 김치전①⑤⑥⑨ 오이스틱/쌈장⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 채개장⑤⑥ 오징어초무침⑤⑥⑦ 우영조림⑤⑥ 고춧잎나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 미역국⑤⑥ 떡갈비구이⑤⑥⑩⑬ 팽이버섯볶음⑤ 부추겉절이⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 달걀국① 마파두부⑤⑥⑩⑬ 컬리플라워볶음 근대나물⑤⑥ 배추김치⑨
오후간식	머핀①②⑤⑥ 두유⑤	소보로빵①②④⑤⑥ 매실차	쌀과자⑤⑥ 검은콩두유⑤	수박화채②	편감자 액상발효유②	파배기①②⑤⑥ 오미자차	밤식빵②⑤⑥ 두유⑤
저녁	백미밥 콩나물국⑤ 돼지고기채소찜⑤⑥⑩ 브로콜리볶음⑤ 다시마쌈/초장⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 감자양파국⑤⑥ 훈제오리구이/ 머스터드소스①⑤ 양배추들깨볶음⑤⑥ 오이나물 배추김치⑨	백미밥 무챌국⑤⑥ 해물찜⑤⑥⑨⑦⑩ 연근아몬드조림⑤⑥ 마카로니콘샬레드 ①⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 복어국⑤⑥ 쇠고기장조림⑤⑥● 도토리묵무침⑤⑥ 열무나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 재첩국⑤⑥⑬ 채소달걀말이①⑤ 애호박볶음⑤ 고사리나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 어묵국⑤⑥ 닭살채소볶음⑤⑥⑬ 가지양념찜⑤⑥ 시금치나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 배추된장국⑤⑥ 고갈비⑤⑥⑦ 채소베어컨볶음⑤⑩ 취나물무침⑤⑥ 깍두기⑨
열량/단백질 (kcal/g)	2153/89	2200/81	2198/88	2076/107	1880/72	2200/90	2189/94
구분	19[일]	20[월]	21[화]	22[수]	23[목]	24[금]	25[토] 중복
아침	백미밥 온도토리묵국⑤⑥⑨ 너비아니구이/파채무침 ⑤⑥⑩⑬ 새송이버섯볶음⑤ 애호박나물⑨ 배추김치⑨	백미밥 바지락맑은국⑨⑬ 채소달걀찜① 미역줄기볶음⑤ 간장깻잎지⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 쇠고기탕국⑤⑥● 해물완자전①⑤⑥⑨⑦ 감자곤약조림⑤⑥ 궁채나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 콩가루배춧국⑤⑥ 간장닭갈비⑤⑥⑬ 가지구이⑤⑥ 청경채무침⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 홍합살맑은국⑩ 두부양념조림⑤⑥ 죽순볶음⑤⑥ 고사리들깨나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 호박원된장국⑤⑥ 오리주물럭⑤⑥ 느타리버섯볶음⑤ 부추무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 송능 쇠고기채소볶음⑤⑥● 우영조림⑤⑥ 숙갓나물⑤⑥ 배추김치⑨
오전간식	액상발효유②	사과	검은콩두유⑤	바나나	우유미숫가루②⑤⑥	복숭아⑩	호상발효유②
점심	백미밥 물만둣국⑤⑥⑩ 치들박이숙주볶음 ⑤⑥● 연근흑임자소스무침 ①⑤⑥ 열무나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 시금치원장국⑤⑥ 닭볶음탕⑤⑥⑬ 어묵조림⑤⑥ 노각무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 황태콩나물국⑤⑥ 돼지고기김치찜⑤⑥⑩ 청포묵/양념장⑤⑥ 양파장아찌⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 매일소바⑤⑤⑥ 깨주먹밥½ 미니돈까스/소스 ①②⑤⑥⑩⑬⑭ 단무지무침 배추김치⑨	백미밥 추어탕⑤⑥ 치즈달걀말이①②⑤ 감자채볶음⑤ 김구이/양념장⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 김치국⑤⑥⑨ 동태간장찜⑤⑥ 유부채소볶음⑤⑥ 브로콜리속회/초장⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 닭곰탕/당면⑬ 두부구이/양념장⑤⑥ 무생채 배추김치⑨
오후간식	찐고구마 생강차	망고샌드①②④⑤⑥ 호상발효유②	굴토마토⑫ 식혜	약밥⑤⑥ 두유⑤	틀케이크①②⑤⑥ 보리차	호밀빵①②⑤⑥ 검은콩두유⑤	수박화채②
저녁	백미밥 백짬뽕국⑤⑨⑦⑩ 채소짜장⑤⑥ 맛살채소볶음①⑤⑥⑧ 오복지무침 배추김치⑨	백미밥 수제빻국⑤⑥⑨ 두부강정①⑤⑥⑫ 뱅어포조림⑤⑥ 부추나물 배추김치⑨	백미밥 버섯국⑤⑥ 오리로스구이 잔멸치조림⑤⑥ 고들빼기무침 배추김치⑨	백미밥 근대원장국⑤⑥ 낙지볶음⑤⑥ 마늘종햄볶음⑤⑥⑩ 오이나물 배추김치⑨	백미밥 건새우묵국⑤⑥⑨ 쇠불고기⑤⑥● 파리고추찜⑤⑥ 상추양파무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 미역국⑤⑥ 죽찜스테이크 ⑤⑥⑩⑫⑬ 양배추볶음⑤⑥ 열무겉절이⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 애호박맑은국⑤⑥ 비엔나피망조림⑤⑥⑩ 도라지볶음⑤⑥ 참나물무침⑤⑥ 배추김치⑨
열량/단백질 (kcal/g)	2200/63	2200/87	2130/85	2200/91	2200/104	2155/84	1898/71

구분	26[일]	27[월]	28[화]	29[수]	30[목]	31[금]	
아침	백미밥 콩나물국⑤ 삼치조림⑤⑥ 감자채볶음⑤ 시금치나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 떡국①⑤⑥ 참치김치볶음⑤⑨ 온두부찜⑤ 아삭이고추장무침⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 바지락된장국⑤⑥⑩ 순살안동찜닭⑤⑥⑬ 연근조림⑤⑥ 애호박나물⑨ 배추김치⑨	백미밥 버섯국⑤⑥ 쇠고기파채볶음⑤⑥⑨ 마늘종조림⑤⑥ 열무나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 근대맑은국⑤⑥ 돼지고기깻잎볶음⑤⑥⑩ 어묵조림⑤⑥ 무말랭이무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 달걀국① 새우살피망볶음⑤⑥⑨⑩ 파리고추찜⑤⑥ 숙주나물⑤⑥ 배추김치⑨	카카오 채널에서 7월 식단표와 조리법을 확인할 수 있어요. 
오전간식	자두	호상발효유②	사과	검은콩두유⑤	키위	우유미숫가루②⑤⑥	
점심	백미밥 아욱된장국⑤⑥ 돼지고기양념구이⑤⑥⑩ 모듬쌈/쌈장⑤⑥ 오이무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 고추장찌개⑤⑥ 섭산적구이⑤⑥⑩⑬ 땅콩조림④⑤⑥ 실파김가루무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 유부맑은국⑤⑥ 가자미양념찜⑤⑥ 고사리볶음⑤⑥ 치커리유자청무침⑤⑥ 배추김치⑨	주꾸미덮밥⑤⑥ 미역냉국⑤⑥ 채소달걀찜① 콩나물무침⑤ 배추김치⑨	백미밥 무채국⑤⑥ 마파두부⑤⑥⑩⑬ 애호박베이컨볶음⑩ 실곤약샐러드/ 오리엔탈드레싱⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 올갱이국⑤⑥⑨ 쇠불고기⑤⑥⑨ 도토리묵/양념장⑤⑥ 참나물숙채⑤⑥ 배추김치⑨	
오후간식	모닝빵①②⑤⑥ 두유⑤	단호박팥찜⑤ 작두콩차	현미과자⑤⑥ 액상발효유②	호두과자①②⑥⑬ 대추차	옥수수수프②⑥ 두유⑤	점식빵②⑤⑥ 등글레차	
저녁	백미밥 복엇국⑤⑥ 달걀장조림①⑤⑥ 가지볶음⑤⑥ 취나물무침⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 어묵국⑤⑥ 쇠고기장조림⑤⑥⑨ 새송이버섯전①⑤⑥ 청경채나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 들깨묵국⑤⑥ 제육볶음⑤⑥⑩ 진미채무침⑤⑥⑨ 비름나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 김치찌개⑤⑥⑨ 동그랑땡전①⑤⑥⑩ 컬리플라워볶음 부추양파무침⑤⑥ 깍두기⑨	백미밥 숙갓된장국⑤⑥ 닭고기굴소스볶음⑤⑥⑩⑬ 감자조림⑤⑥ 곤드레나물⑤⑥ 배추김치⑨	백미밥 배추맑은국⑤⑥ 조기구이⑤ 우영조림⑤⑥ 오이나물 깍두기⑨	
열량/단백질 (kcal/g)	1977/84	2193/99	2181/95	2127/82	2148/87	2142/83	

<원산지 표시>

쌀(밥, 죽, 누룽지)				콩류			
백미	현미	흑미	잡쌀	두부	순두부	연두부	
산	산	산	산	산	산	산	
배추김치							
배추	고춧가루						
산	산						
축산물							
쇠고기			돼지고기	닭고기	오리고기		
한우	육우	외국산					
산	산	산	산	산	산		
수산물							
오징어	주꾸미	갈치	전복	고등어	낙지	미꾸라지	명태(동태)
산	산	산	산	산	산	산	산
수산물							
참조기							
산							
식육가공품							
섭산적	햄박스테이크	소시지	햄	동그랑땡	비엔나	치킨가라아게	너비아니
돼지고기: 산	돼지고기: 산	돼지고기: 산	돼지고기: 산	돼지고기: 산	돼지고기: 산	닭고기: 산	돼지고기: 산
쇠고기: 산	쇠고기: 산						쇠고기: 산
식육가공품							
훈제오리	베이컨	미트볼	떡갈비	미니돈가스			
오리고기: 산	돼지고기: 산	돼지고기: 산	돼지고기: 산	돼지고기: 산			
		쇠고기: 산	쇠고기: 산				
수산물가공품							
생선까스	참치캔	해물완자	가다랑어포	진미채			
명태: 산	다랑어: 산	오징어: 산	다랑어: 산	오징어: 산			

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

식단 안내문

2026 Ver.2

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 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, 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.