



■ 식단 안내

1. 매월 연령별 표준형/죽식형/우유형 식단과 토요일 제외 식단, 이유식, 지역아동센터 식단 제공

- 1) 표준형 식단 : 화요일 오전 간식 - 죽
- 2) 죽식형 식단 : 매일 오전 간식 - 죽, 스프 등
- 3) 우유형 식단 : 매일 오후 간식 우유 포함

공통사항	
월요일	채소 및 샐러드 반찬 제공
화요일	오후 간식으로 스낵믹스, 샐러드+드레싱 제공

2. 연령별(만 1~2세, 만 3~5세) 식단이 별도 제공

- **평가인증 관련!** 나물, 국, 김치류 등 연령이나 발달단계에 따라 조리법 및 조리형태에 차이 있습니다.

※ **원 내 모든 게시판, 정보공개포털에 연령별 식단을 구분하여 게시해주시기 바랍니다.**(예시) 만 1~2세 표준형 / 만 3~5세 표준형

3. 영천시 식단 알아보기

영천시 식단 point			신메뉴
	생일식단	매월 생일인 친구들을 위한 메뉴	(저염/저당) 신메뉴명
	지구야 사랑한Day	매월 1회 동물성 식품 사용감소를 통해 지구환경 지키기 실천	
	온가족 우유먹는Day	매주 월요일은 간식으로 우유제공	
수요일	수염Day	매주 수요일은 염도관리제 참여하기 실천	

■ 식단 감수(평가인증 관련!)

1. 감수요청방법

1) 수정사항이 반영된 식단표(빨간색 글씨로 표시)와 2) 식단감수요청서를 작성하여 메일(yeongcheon15@naver.com)로 발송

※ 식단감수요청서 : 메일로 발송된 서식 또는 센터 앱(<https://yckids.hkapp.kr/>) 상단 [식단&레시피&교육자료]→[서식파일]의 게시글에서 다운

2. **2025년 2월 식단 감수 요청기간(6일) : 2025년 1월 17일(금) ~ 1월 22일(수)**

3. 식단 감수

구분	식단 감수요청이 필요한 경우	식단 감수요청이 불필요한 경우
메뉴	다른 식품군으로 변경 예시) 버섯조림 → 메추리알장조림 보리차 → 액상요구르트, 우유	동일 식품군 내 식자재와 동일 조리방법의 메뉴로 변경 예시) 오징어볶음 → 제육볶음 참나물무침 → 숙주나물무침
	조리방법 변경 예시) 고등어구이 → 고등어조림 돈까스 → 돼지고기 수육	오전/오후 간식 교환 예시) (오전) 시리얼/우유 ↔ (오전) 참깨죽 (오후) 참깨죽 ↔ (오후) 시리얼/우유
	식품군 추가 · 생략 예시) 잡채 → 어묵잡채 미역국 → 쇠고기미역국 우유 → (삭제) 꽃게된장국 → 된장국	식품이 물(0kcal)인 경우 변경, 제외, 추가 가능 예시) 보리차 → 결명자차 동글레차 → (삭제)
		하루치 식단을 다른날의 식단과 교환 (단, 간식 및 급식 모두 변경 할 경우 가능)

※ 제철과일은 어린이집 수불사정에 따라 변경이 가능합니다.(식단감수 불필요)

※ 플레인요거트는 어린이집 선호도에 따라 액상요구르트, 호상요구르트, 우유, 치즈로 변경이 가능합니다.(식단감수 불필요)

★ 센터제공 식단 및 레시피를 사용 하실 때에는 반드시 출처를 ‘영천시어린이·사회복지급식관리지원센터’ 라고 표기해 주시기 바랍니다.

★ 메뉴(간식제외)를 같은 식품 및 같은 조리방법으로 변경할 경우에도 **메뉴의 1/3(70%)이상 변경할 수 없음** 감수확인서도 발급하지 않습니다.

★ **감수확인 외 원내에서 자체적으로 변경하여 사용하는 식단은 <센터명> 및 <영천시어린이·사회복지급식관리지원센터의 식단 감수를 통해 변경된 식단입니다>의 문구는 표기 불가능 하며 [영천시어린이·사회복지급식관리지원센터]에서는 추후 발생 하는 모든 식단관련 문제에 대해서는 책임지지 않습니다.**

■ 원산지 표시 - 「농·수산물 원산지 표시에 관한 법률 시행령」 제3조(원산지 표시대상)에 따라 기재하여 공개하여야 합니다.

1. 원산지 표시 대상 품목

구분	품목
농산물	쌀 : 밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀(쌀 가공품 포함), 잡쌀, 현미, 찰쌀 포함
	배추김치 : 배추(얼갈이 배추, 봄동 배추 포함)와 고춧가루 모두 표시 예시) 배추:국내산, 고춧가루:국내산
	콩 : 두부류(두부를 가공한 식품, 유부는 제외), 콩비지, 콩국수에 사용되는 콩(두유 포함)
축산물	쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기(산양포함)
	식육 · 포장육 · 식육가공품 포함 (행류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류 ¹⁾ , 분쇄가공육제품 ²⁾ , 갈비가공품, 식육추출가공품, 식용우지, 식용돈지)
수산물	넙치(=광어), 조피볼락(=우럭), 참돔, 미꾸라지, 뽕장어, 낙지, 명태(황태·북어 등 건조한 것 제외), 고등어, 갈치, 오징어, 꽃게, 참조기, 참치(다랑어), 아귀, 주꾸미, 가리비, 우렁쉥이(=멍게), 전복, 방어 및 부세(해당 수산물 가공품 ³⁾ 포함)

1) 양념육류 : 양념된 불고기류, 양념된 갈비류 등

2) 분쇄가공육제품 : 행류, 행버거 패티류, 미트볼류, 돈까스, 치킨까스, 동그랑땡, 떡갈비, 너비아니, 함박스테이크 등

3) 수산물 가공품 : 건포류(오징어 진미채, 실채 등), 어묵가공품(수산물 원산지 표시대상 품목 사용제품), 젓갈류 등

2. 원산지 표시 방법

1) 글씨 포인트는 식단표의 메뉴명보다 크거나 같게 표기해야 합니다.(글씨포인트 수정 불가)

2) 가공식품의 경우, 뒷면의 식품표시사항 성분표를 반드시 참고하여 작성해야 합니다.

예시) 너비아니(돼지고기:미국산, 쇠고기:호주산)

동그랑땡전(돼지고기:국내산과 미국산 섞음)_원산지가 다른 2개 이상의 동일 품목을 섞은 경우에는 섞음 비율이 높은 순서로 표시합니다.

3) 쇠고기 국내산을 사용할 경우, 식육의 종류(한우, 육우, 젓소)와 함께 작성해야 합니다.

★ **원산지가 표시되어 있는 거래명세서, 영수증 등은 매일일로부터 6개월간 증빙서류로 비치·보관**해야 하며 원산지 대상 품목이 사용된 메뉴의 배식이 완료될 때 까지 식품표시사항을 보관해야 합니다.