

2024년 6월 건강한 식단

인천서구검단·
서구어린이
급식관리
지원센터

Center for Children's Foodservice Management

[저염 실천]

한 끼는 국물과 김치류 섭취를 하지 않음으로써 나트륨 섭취를 줄여 성인병을 예방하세요.

[저염 메뉴]

나트륨을 줄인 **저염 메뉴**입니다.

건강 레시피를 참고하여 저염식을 실천해보세요.

일 자						1(토)
1주						매콤김밥 미니칼국수 배추김치 모듬과일꼬치
일 자	3(월)	4(화)	5(수) 저염 실천	6(목)	7(금)	8(토)
2주	차조밥 차돌된장찌개 고등어구이 머위들깨나물 배추김치	흑미밥 완자탕 두부찜*김치볶음 진미채무침 깍두기	골뱅이비빔국수 베이컨주먹밥 열무무침 방울토마토	기장밥 감자다시마국 닭봉구이 구이김*양념장 배추김치	참쌀현미밥 어묵매운국 돈가스*소스 옥수수범벅 배추김치	수수밥 도토리묵사발 돼지고기박살불고기 상추겉절이 깍두기
일 자	10(월)	11(화)	12(수) 저염 실천	13(목)	14(금)	15(토)
3주	차조밥 매콤콩나물국 소불고기 치커리사과무침 배추김치	백미밥 근대된장국 낙지채소볶음 메추리알조림 배추김치	새싹비빔밥*고추장 달걀후라이 오징어튀김 양파절임 매실차	흑미밥 황태국 돼지고기수육 모듬쌈*쌈장 배추김치	참쌀현미밥 닭곰탕 동그랑땡전 부추겉절이 깍두기	수수밥 소고기떡국 새우칠리볶음 노각무침 배추김치
일 자	17(월)	18(화)	19(수) 저염 실천	20(목)	21(금)	22(토)
4주	백미밥 꽃게탕 양배추감자전 연두부찜*양념장 배추김치	기장밥 호박익된장국 훈제오리구이 깻잎무쌈 배추김치	새우살볶음밥 치즈크로켓 오이소박이 식혜	수수밥 미역국 매콤돼지갈비찜 한식잡채 배추김치	차조밥 소고기무국 삼치양념구이 마늘종볶음 배추김치	주꾸미덮밥 순두부백탕 푸실리샐러드 배추김치
일 자	24(월)	25(화)	26(수) 저염 실천	27(목)	28(금)	29(토)
5주	참쌀현미밥 아욱국 목살삼겹살구이 채소스틱*쌈장 배추김치	흑미밥 물만두달걀탕 오징어숙회*초장 햇감자조림 배추김치	미니백미밥 함박스테이크*소스 크림스프 새송이파프리카구이 요거트단호박샐러드	기장밥 콩비지찌개 소고기장조림 해초무침 깍두기	수수밥 시금치된장국 돈채버섯볶음 연근샐러드 배추김치	카레라이스 우동국물 칼집소시지구이 깍두기 수박

※ 본 식단은 서구검단어린이급식관리지원센터와 서구어린이·사회복지급식관리지원센터가 공동개발하였습니다.

건강한 식단 안내

● 성인 영양소 섭취기준 에너지 필요추정량

연령	남자(kcal)	여자(kcal)
19-29세	2,600	2,000
30-49세	2,500	1,900
50-64세	2,200	1,700

● 식품군에 따른 권장섭취

식품군	식품군별 대표식품(1인 1회 분량) ¹⁾	1회 분량의 열량(kcal)	1일 권장 섭취 횟수 ²⁾	
			19~64세 남자	19~64세 여자
곡류	곡류, 면류, 떡류, 빵류, 시리얼류, 감자류, 기타 밥 1공기(210g), 국수 1그릇(건면 90g), 식빵* 3쪽(117g), 감자* 중 3개(467g), 고구마* 중 1개(233g), 시리얼* 1그릇(100g), 떡 1인분(150g)	300	4	3
고기·생선·달걀·콩류	육류, 어패류, 달걀, 콩류, 견과류 소고기·돼지고기·닭고기 1접시(60g) 고등어·명태·조기 1토막(60g), 어묵(30g), 오징어·새우(80g) 달걀 중1개 (60g), 두부 2조각(80g), 콩 2큰술(20g), 호두* 4.5알(33g)	100	5	4
채소류	채소류, 해조류, 버섯류 생채소 1접시(70g), 나물 1접시(70g), 버섯 1접시(30g), 미역 1접시(생 30g), 김(2g) 배추김치·깍두기·열무김치·총각김치 1접시(40g)	15	8	8
과일류	과일류, 주스류 수박 1쪽 · 참외 중 1/2개 · 딸기 8개 (150g) 사과 중 1/2개 · 귤 중 1개 · 바나나 중 1개 (100g), 과일주스 1/2컵(100ml)	50	3	2
우유·유제품류	우유, 유제품류 우유 1컵(200g), 치즈* 3.3장(67g), 아이스크림 1/2컵(100g), 떠먹는 요구르트 1/2컵(100g) 마시는 요구르트 3/4컵(150g)	125	1	1
유지·당류	유지류, 당류 식용유·참기름·들기름 1작은술(5g), 마요네즈 1작은술(5g), 버터 1작은술(5g), 설탕 1큰술 · 꿀 1큰술(10g), 사탕(10g)	45	6	4

¹⁾ 식품군별 대표식품은 1회 분량의 열량에 해당하는 양을 기준으로 표기되었고 *는 2020년 한국인 영양소 섭취기준의 1회 섭취횟수의 양과는 상이 할 수 있음.

²⁾ 1일 권장 섭취 횟수는 성인필요량의 평균을 기준으로 남자 2,400Kcal, 여자 1,900Kcal을 기준으로 작성됨.
(자료) 보건복지부, 한국영양학회, 2020 한국인 영양소 섭취기준.

● 6월 제철 식품

구분	종류
과일	복숭아, 블루베리, 참외, 매실 등
채소	감자, 양파, 가지, 오이, 근대, 곤드레 등
해산물	참다랑어, 갑오징어, 소라 등

● 식품알레르기

▶ 알레르기를 유발하는 음식은 동일 식품군에서 대체하여 섭취하시기 바랍니다.

구분	식품 알레르기를 유발하기 쉬운 식품의 예
곡류	메밀, 밀 (빵, 과자, 국수)
두류	대두 (두유, 두부)
견과류	땅콩, 호두, 잣
과일류	복숭아, 수박, 참외, 자두
채소류	토마토
육류, 난류	돼지고기, 닭고기, 소고기, 달걀 (어묵, 마요네즈, 케이크)
아황산류	육류가공품
우유류	우유 (요구르트, 아이스크림, 치즈)
어류, 갑각류, 패류	등 푸른 생선 (고등어, 꽁치 등), 게, 새우 등 갑각류, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 오징어