



기내 특별식 SPML, Special Meal

영유아 아동식 채식 식사조절식
종교식 기타특별식

- ❖ 저비용항공사 (LCC) 는 해당없음
- ❖ 정규항공사 or 프리미엄 항공사 (FSC , Full Service Carrier)가 제공하는 서비스 임
- ❖ FSC 마다 차이가 있을 수 있으니 항공사에 문의 후 요청하면 됨 (국제선 경우)
- ❖ 기내특별식을 요청해도 추가 비용 없음

영·유아식 , 아동식

Code	Meal Name	내 용
IFML	Infant Meal	<ul style="list-style-type: none"> - 액상 조제유 또는 가루분유, 아기용 주스와 베이비 워터 제공 - 생후 12개월미만의 영아에게 적합
BBML	Baby Meal	<ul style="list-style-type: none"> - 베이비 워터 및 주스 및 퓨레 상태로 제조된 Ready Made 이유식 제공 - 12-24개월 미만의 유아에게 적합
ICML	유아용 아동식	<ul style="list-style-type: none"> - 대한항공 (KE) Only - 유아에게 CHML을 신청하는 경우 제공 - Meal 서비스는 CHML 과 동일 (단, 베이비 워터 추가 제공)
CHML	Child Meal 아동식	<ul style="list-style-type: none"> - 만 2세 이상 12세 미만 어린이 고객을 위해 준비한 어린이 메뉴

야채식, 채식

Code	Meal Name	내 용
VLML	Vegeterian Lacto-Ovo Meal 서양 채식	- 생선류, 가금류를 포함한 모든 육류와 동물성 지방, 젤라틴을 사용하지 않고 계란 및 유제품은 포함하는 서양식 채소 - 곡류, 과일류로 구성되며 식물성 기름 사용
VGML	Vegeterian Vegal Meal 엄격한 서양 채식	- 생선류, 가금류를 포함한 모든 육류와 동물성 지방, 젤라틴뿐만 아니라 계란 및 유제품 포함하지 않는 엄격한 서양식 채식 - 곡류, 과일류, 야채류로 구성되며 식물성 기름 사용
AVML	Vegeterian Hindu Meal 인도 채식	- 생선류, 가금류를 포함한 모든 육류와 계란을 사용하지 않고 유제품을 포함하는 인도식 채식
VJML	Vegeterian Jain Meal 엄격한 인도 채식	- 생선류, 가금류를 포함한 모든 육류와 계란, 유제품을 포함하는 모든 동물성 식품 및 양파, 마늘, 생강등의 뿌리식품을 사용하지 않은 엄격한 인도식 채식
VOML	Vegeterian Oriental Meal 동양 채식	- 생선류, 가금류, 육류와 계란 유제품을 포함하는 모든 동물성 식품의 사용이 불가하나 양파, 마늘, 생강등의 뿌리 식품은 사용가능한 동양채식
RVML	RAW Vegeterian Meal 생 야채식	- 카페인 성분 음료, 방부제/첨가물 함유 Item 고가공 식품등을 포함하지 않은 순수 생야채, 생과일 및 생야채쥬스, 유제품, 빵류를 사용한 야채식

식사 조절식

BLML	Bland Meal 저 자극식	<ul style="list-style-type: none"> - 소화기능이 저하되어 있는 고객을 위한 식사 조절식 - 자극성이 강한 향신료, 가스를 유발할 수 있는 야채 및 기름기가 많은 음식을 제한한 식사 - 저지방 육류 및 흰살, 생선등이 제공
DBML	Diabetic Meal 당뇨식	<ul style="list-style-type: none"> - 열량, 단백질, 지방, 당질의 섭취량을 조절하는 동시에 식사시간에 따른 식사량의 배분, 포화지방산의 섭취 제한 등을 고려한 식사 조절식 - 저지방 유제품과 전곡류가 함유된 빵류 및 시리얼 제품이 노선에 따라 제공
GFML	Gluten Intolerant Meal 글루텐 제한식	<ul style="list-style-type: none"> - 식사 재료내의 글루텐 함유를 엄격히 제한한 식사 조절식 - 글루텐 함유 식품인 밀, 보리, 호밀, 귀리, 맥아를 사용하지 않고 대체식품으로서 쌀, 감자, 고구마, 옥수수, 콩을 사용
LCML	Low Calorie Meal 저열량식	<ul style="list-style-type: none"> - 체중 조절을 목적으로 열량을 제한한 식사 조절식 - 튀기는 조리법을 사용하지 않고 고지방의 소스류, 진한 디저트류를 제공하지 않으며 지방함량이 적은 육류, 저지방 유제품이 식사에 포함 - 지방, 설탕을 조리 시 필요한 최소량을 기준으로 사용
LFML	Low Fat Meal 저지방식	<ul style="list-style-type: none"> - 콜레스테롤 함량이 높은 고지방 육류, 농축된 육수, 계란 노른자, 갑각류등을 사용하지 않고 저지방 육류, 저지방 생선등을 제공 - 조리시에는 튀김, 볶음 대신 찜, 굽기 등의 조리법을 주로 사용 - 필수 지방산 섭취를 위하여 허용범위 내에서 올리브유, 옥수수유 등의 식물성 기름을 사용
LSML	Low Salt Meal 저염식	<ul style="list-style-type: none"> - 훈제류, 염장제품을 제공하지 않으며 버터나 마가린은 무염제품을 사용 - 케첩, 머스타드와 같은 Ready Made 제품도 재료내의 염분량을 고려하여 허용 범위 내에서 사용
NLML	Low Lactose Meal 유당 제한식	<ul style="list-style-type: none"> - 유당을 함유하고 있는 모든 형태의 유제품 (우유, 크림, 분유 등)을 엄격히 제한한 식사 조절식 - 유당 분해효소의 결핍으로 섭취시 소화에 이상이 있는 고객에 적합 - 우유, 요거트, 치즈, 아이스크림, 분유, 푸딩 등 “유제품이 포함된 빵, /씨리얼/ 오믈렛/크레페등 계란요리” “ 초콜릿, 카라멜류 제품을 사용하지 않으며 유제품이 미포함된 육류 및 가금류, 채소류, 두유 사용

기타 특별식

FPML	Fruit Platter Meal 과일식	- 정규 기내식 대신 가볍게 식사를 원하는 고객을 위해 신선한 과일로만 구성된 식사
SFML	Seafood Meal 해산물식	- 생선 및 해산물을 주 재료로 하며, 곡류, 야채류, 과일류가 함께 제공
SPML	Allergy Meal 알레르기식	- 특정 식재료에 대한 알레르기 반응이 있는 승객들에게 해당 식재료를 제외하고 제공하는 식사
SPMA	Anniversary Cake 기념케이크	- 생일이나 신혼여행과 같이 특별한 날을 위한 축하 케익

종교식

HNML	Hindu Meal 힌두교식	- 비야채식 인도식사 - 쇠고기, 송아지 고기, 돼지고기, 날생선, 훈제생선은 사용하지 않으나 양고기, 가금류, 해산물과 조리된 생선류는 포함
KSML	Kosher Meal 유대교식	- 유대교의 율법에 따라 고유의 전통의식을 치른 후 만들어진 음식 Ready Made 제품 항상 밀봉상태로 탑재되며 승무원이 해당 고객의 확인을 거친 후에 개봉하여 제공
MOML	Moslem Meal 이슬람교식	- 알코올, 돼지고기, 햄, 베이컨, 젤라틴 또는 돼지고기 부산물이 포함된 식품을 사용하지 않음 - 쇠고기, 양고기, 가금류 등은 필히 이슬람교 율법에 따라 준비된 재료사용

출처 : 대한항공 / 작성 및 편집 : 여행발전소(주) 대표 김 종덕 (240626)

코셔 (KOSHER) 란 ?

1) 채소나 과일등 식물성 음식은 무조건 코셔이나 동물은 그렇지 않다.

육류의 경우 발굽이 갈라지고 되새김질을 하는 것만 먹는다. 소, 양, 염소, 사슴등은 되새김위도 있고, 발굽도 갈라져 있다. 돼지는 돼시김질을 하지 않아 코셔가 아니다. 어류는 지느러미와 비늘이 있어야 코셔다. 연어, 도미, 조기등은 지느러미와 비늘을 모두 가지고 있으므로 먹을 수 있지만, 상어, 고래, 미꾸라지는 비늘이 없어 먹을 수 없다.

오징어, 낙지, 꿀뚜기, 문어 등은 지느러미는 물론 비늘도 없으므로 코셔가 아니다.

게,가재, 새우, 굴등도 마찬가지다. 조류의 경우 닭, 칠면조, 집오리등 대부분의 가금류는 코셔다.

독수리, 매, 타조, 부엉이, 갈매기, 박쥐등은 먹지 못한다. 코셔인 조류의 알은 코셔고, 코셔가 아닌 조류의 알은 코셔가 아니다.

2) 먹을 수 있는 동물이라도 육류와 조류는 반드시 유대인 법에 따라 도살되어야 한다.

가장 중요한 것은 “ 인간적으로 고통없이 도살하는 것이다 ” 날카로운 칼로 2초안에 목을 찔러 죽여야 가장 고통이 없다. 자연사한 동물이나 다른 동물과 싸우다 죽은 동물은 먹지 못한다. 도살 방법을 얼마나 중요하게 여겼는가는 유대인들이 많이 살지 않은 작은 마을에서 가축 도살을 주로 성직자인 랍비가 담당했다는 점에서도 알수 있다.

3) 어떤 동물이든 피는 완전히 제거되어야 한다. 생명을 귀히 여기기 때문이다.

피를 먹는 것은 생명을 먹는 행위로 여긴다. 고기는 물론 새의 알에도 피가 묻어 있으면 먹을 수 없다.

4) 허용되는 동물이라도 일정 부위는 먹을 수 없다. 신경계와 혈관을 먹지 않으며 신체의 장기를 둘러싼 지방질도 먹지 않는다

5) (부모와 자식간으로 생각될 수 있는) 육류와 우유를 함께 먹을 수 없다. 너무 잔인하기 때문이다.

따라서 치즈와 고기를 함께하는 햄버거나 치즈버거는 금물이다. 고기를 먹고나서 곧바로 우유를 마셔셔도 안된다. 뱃속에서 섞이기 때문이다.

독일계 유대인들은 고기를 먹고 3시간, 동유럽 유대인들은 6시간을 기다렸다가 우유를 마신다.

6) 육류를 먹을 때 사용했던 식기를 우유를 담는 그릇으로 사용할 수 없다. 반대도 마찬가지이다.

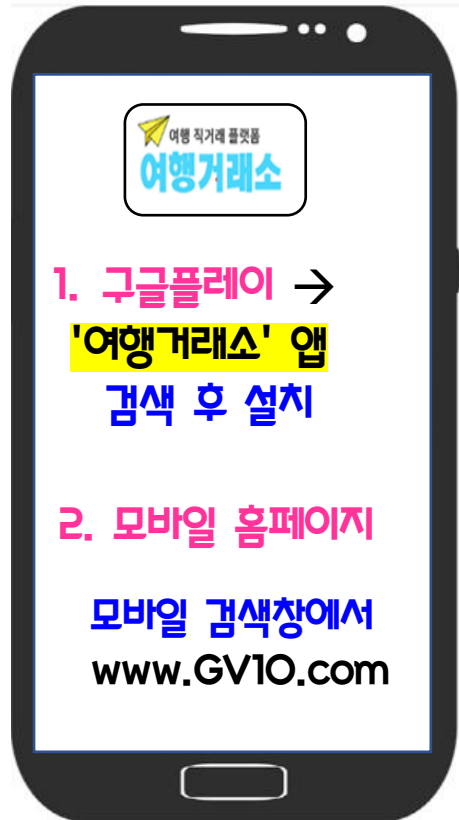
따라서 유대인 가정들은 보통 그릇이나 포크, 나이프등이 두벌씩이다. 각각 찬장에 따로 보관하고 설거지도 따로 한다.

7) 유대인들이 만들지 않은 포도주는 먹을 수 없다.

포도주는 고대부터 제사의례 때 사용한 성스러운 음식이라는 생각에서이다.

출처 : 유대인처럼 성공하라 (The Jewish Power) - 아카넷, 육 동인님

갤럭시 폰에서



모바일 검색창에서
모바일 홈페이지
www.GV10.com

- 최신 각국 출입국 정보
- 다양한 여행상품 원가 정보
- 항공상식 및 항공사 정보
- 현지 생생정보
- 여행관련정보를 가장 빠르게
- 맞춤정보를 고객에게 전달하세요 !!

아이폰에서

