

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	01월 15일	01월 16일	01월 17일	01월 18일	01월 19일
알레르기 유발식품	*식당내 일일식단표에 알레르기 유발물질을 숫자로 안내하고 있으니 미리 확인하시고 주의하여 주시길 바랍니다. *알레르기 유발물질:1.난류 2.우유 3.메밀4.땅콩 5.대두 6.밀 7.고등어 8.게 9.새우 10.돼지고기 11.복숭아 12.토마토 13.아황산염 14.호두 15.닭고기16.쇠고기 17.오징어 18.조개류(굴,전복,홍합 포함) 19.잣				
중식 11:30~12:40 석식17:30~18:40 (배식은 10분전 마감합니다.) / 카페 10:00~14:30					
정성이 가득한 점심	참쌀등심탕수육 쌀밥 해물짬뽕 어묵볶음 석박지	돈육숙주볶음 쌀밥 미역두부장국 부추양파무침 배추김치	삼색비빔밥 계란후라이 굴림만두국 참쌀과배기도너츠 무생채	잔치국수 꼬막간장비빔밥 삶은계란 세발나물무침 포기김치	제육볶음 쌀밥 배추장국 양배추찜*쌈장 무생채
건강을 위한 저녁	스팸김치볶음밥 계란후라이 팽이장국 김말이튀김*칠리s 단무지무침	치킨바베큐오븐구이 쌀밥 가쓰오우동*면 고구마샐러드 배추김치	두툽동그랑땡 홍합무밥*양념장 소고기채소국 해초무침 배추김치	주먹떡갈비 콩나물밥*양념장 우렁된장국 두부조림 배추김치	쉬림프오일파스타 계란토스트 양송이스프 무피클 배추김치
원산지	쌀:국내산 / 무:배추:국내산 고춧가루-중국산 / 두부류, 콩비지(대두):외국산 원산지 정보는 식당 출입구에 게시된 일일메뉴표를 참조하여 주시기 바랍니다.				
	평창로컬푸드	파프리카, 가지, 오이, 방울토마토, 양배추, 무, 감자, 계란, 표고버섯, 사과, 치커리			

저희 서울대 평창캠퍼스 구내식당 운영업체 제다움에서는 위생, 영양을 최우선적으로 구성된 식단을 제공하고 있습니다.
 상단의 메뉴 및 원산지는 식재료 수급 사정상 바뀔 수 있으며 준비수량 소진시 사전마감 될 수 있으니 양해 부탁드립니다.
 서울대 평창 구내식당 101동 1층 제다움 / 영양사 이해연 / 소중한 의견 및 문의 ☎ 033) 339-6084 / E-mail : pc_herb@naver.com