

# 주간식단표

| 구분                                                              | 월                                                                                                                                                                                                                       | 화                                                                                       | 수                                                                                    | 목                                                                                        | 금                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                 | 02월 19일                                                                                                                                                                                                                 | 02월 20일                                                                                 | 02월 21일                                                                              | 02월 22일                                                                                  | 02월 23일                                                                                  |
| 알레르기<br>유발식품                                                    | <div>*식당내 일일식단표에 알레르기 유발물질을 숫자로 안내하고 있으니 미리 확인하시고 주의하여 주시기 바랍니다.</div> <div>*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</div> |                                                                                         |                                                                                      |                                                                                          |                                                                                          |
| 중식 11:30~12:40 석식17:30~18:40 (배식은 10분전 마감합니다.) / 카페 10:00~14:30 |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                         |                                                                                      |                                                                                          |                                                                                          |
| 정성이<br>가득한<br>점심                                                | <div>치킨탕수육</div> <div>쌀밥</div> <div>채소짬뽕국</div> <div>실곤약초무침</div> <div>배추김치</div>                                                                                                                                       | <div>토마토카레</div> <div>쌀밥</div> <div>감자맑은탕</div> <div>치즈크리스피핫도그*케첩</div> <div>배추김치</div> | <div>돈육김치찜</div> <div>쌀밥</div> <div>황태콩나물해장국</div> <div>오이도라지무침</div> <div>무생채</div> | <div>소불고기숙주볶음</div> <div>쌀밥</div> <div>팽이두부장국</div> <div>브로콜리숙회*초장</div> <div>배추김치</div> | <div>백종원고기짬뽕</div> <div>쌀밥or면</div> <div>군만두*간장s</div> <div>양파*춘장</div> <div>배추김치</div>  |
| 건강을<br>위한<br>저녁                                                 | <div>순살코다리콩나물찜</div> <div>쌀밥</div> <div>맑은미역국</div> <div>단호박고로케</div> <div>와사비무쌈</div>                                                                                                                                  | <div>간장돈육불고기</div> <div>쌀밥</div> <div>시래기된장국</div> <div>배추숙채나물</div> <div>깍두기</div>     | <div>꼬막비빔밥</div> <div>쌀밥</div> <div>유부우동국</div> <div>봄동무침</div> <div>무생채</div>       | <div>동태탕</div> <div>쌀밥</div> <div>탕평채</div> <div>썩갠두부참깨무침</div> <div>배추김치</div>          | <div>치킨까스</div> <div>하이라이스</div> <div>순두부얼큰찌개</div> <div>적채오리엔탈샐러드</div> <div>배추김치</div> |
| 원산지                                                             | <div>쌀:국내산 / 무:배추:국내산 고춧가루-중국산 / 두부류, 콩비지(대두):외국산</div> <div>원산지 정보는 식당 출입구에 게시된 일일메뉴표를 참조하여 주시기 바랍니다.</div>                                                                                                            |                                                                                         |                                                                                      |                                                                                          |                                                                                          |
|                                                                 | 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 / 소중환 의견 및 문의 ☎ 033) 339-6084 / E-mail : pc\_herb@naver.com