

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	08월 19일	08월 20일	08월 21일	08월 22일	08월 23일
알레르기 유발식품	*식당 내 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 / 석식 17:30~18:30 (배식은 10분 전 마감합니다.) / 카페 10:00~14:30					
정성이 가득한 점심	너비아니&부추무침 백미밥 감자스팸짜글이 숙주나물무침 배추김치	고구마닭갈비 백미밥 어묵무국 미역줄기볶음 배추김치	수제등심돈까스 시래기된장국 추가밥(백미밥) 토마토그린샐러드 배추김치	돈육고추장불고기 백미밥 콩나물맑은국 호박버섯볶음 배추김치	산채비빔밥&달걀H 배추된장국 씨앗호떡 양배추숙채나물 무생채
건강을 위한 저녁	치킨마요덮밥 팽이장국 고구마맛탕 배추김치 쥬시쿨(자두)	미트볼라따뚜이 백미밥 돈육김치찌개 가자양파볶음 배추김치	김밥속볶음밥 우동다시국 로제모듬떡볶이 잡채어묵튀김 배추김치	모듬튀김강정 백미밥 짬뽕수제비국 얼갈이된장나물 배추김치	닭곰탕 백미밥 두부양념조림 감자채볶음 배추김치
원산지	쌀: 국내산 / 배추김치(배추, 고춧가루): 중국산 / 두부류, 콩비지(대두):외국산(미국, 캐나다, 중국 등) 자세한 원산지 정보는 식당 출입구에 게시된 일일메뉴표를 확인하여 주시기 바랍니다.				
서울대학교 평창캠퍼스 구내식당 운영업체 제다움에서는 위생, 영양을 최우선으로 구성된 식단을 제공하고 있습니다. 상단의 메뉴 및 원산지는 식재료 수급 사정상 바뀔 수 있으며, 준비 수량 소진 시 사전마감 될 수 있으니 양해 부탁드립니다. 서울대 평창캠퍼스 구내식당 101동 1층 제다움 / 영양사 심은주 / 소중한 의견 및 문의 ☎ 033) 339-6084 / E-mail : pc_herb@naver.com					