

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	09월 09일	09월 10일	09월 11일	09월 12일	09월 13일
알레르기 유발식품	<p>*식당 내 일일식단표에 알레르기 유발물질을 숫자로 안내하고 있으니 미리 확인하시고 주의하여 주시길 바랍니다.</p> <p>*알레르기 유발물질: 1.난류 2.우유 3.메밀 4.땅콩 5.대두 6.밀 7.고등어 8.게 9.새우 10.돼지고기 11.복숭아 12.토마토 13.아황산염 14.호두 15.닭고기 16.쇠고기 17.오징어 18.조개류(굴, 전복, 홍합 포함) 19.잣</p>				
<p>중식 11:30~12:40 / 석식 17:30~18:30 (배식은 10분 전 마감합니다.) / 카페 10:00~14:30</p>					
정성이 가득한 점심	<p>치킨너겟유린기 백미밥 매콤어묵국 호박양파볶음 배추김치</p>	<p>돈육제육볶음 백미밥 들깨무채국 도토리묵채소무침 배추김치</p>	<p>연양식바싹불고기 콩나물밥&양념장 감자고추장찌개 부추양배추무침 배추김치</p>	<p>간장찜닭 백미밥 시금치된장국 꼬시래기무침 배추김치</p>	<p>목화송탕수육 백미밥 얼큰짬뽕국 볶음짜장소스 단무지 배추김치</p>
건강을 위한 저녁	<p>소시지야채볶음 백미밥 황태해장국 감자채조림 배추김치</p>	<p>매콤오징어덮밥 배추된장국 고구마맛탕 양배추콘샐러드 배추김치</p>	<p>독배기설령탕&중면 백미밥 사각어묵볶음 얼갈이나물무침 깍두기</p>	<p>매콤모듬떡볶이 햄채소주먹밥 우동다시국 교자만두튀김 배추김치</p>	<p>[구내식당 바닥공사 안내]</p> <p>바닥공사로 구내식당 이용 불가합니다. 양해 부탁드립니다</p>
원산지	<p>쌀: 국내산 / 배추김치(배추, 고춧가루): 중국산 / 두부류, 콩비지(대두):외국산(미국, 캐나다, 중국 등) 자세한 원산지 정보는 식당 출입구에 게시된 일일메뉴표를 확인하여 주시기 바랍니다.</p>				
<p>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</p>					