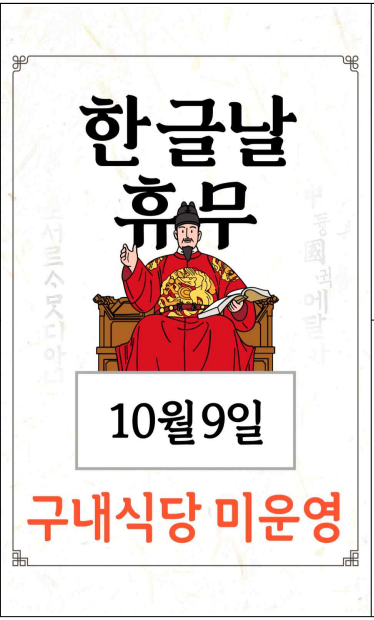
주간식단표

구분	월 10월 07일	화 10월 08일	수 10월 09일	목 10월 10일	금 10월 11일
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	**춘천식닭갈비** 백미밥 근대된장국 청포묵김가루무침 사과샐러드(서울대) 배추김치	**돈육간장불고기** 백미밥 순두부찌개 브로콜리초무침 배추김치		**닭다리오븐구이** 한그릇잔치국수 추가밥(백미밥) 매콤콩나물무침 배추김치	**돈육갈비찜** 백미밥 얼갈이된장국 메밀들기름막국수 배추김치
건강을 위한 저녁	**양지대파육개장** 백미밥 두부부침&양념장 오이지무침 배추김치	**토마토스파게티** 크림스프 계란품은토스트 양배추샐러드 무피클		**차돌된장찌개** 백미밥 고등어카레구이 무말랭이무침 배추김치	**누들로제떡볶이** 후리카게밥 우동다시국 봉어묵튀김 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