## 주간식단표

구분	월 10월 28일	화 10월 29일	수 10월 30일	목 10월 31일	금 11월 01일
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	<mark>치즈닭갈비</mark> 백미밥 시래기된장국 가지양파볶음 배추김치	<mark>매콤돈육갈비찜</mark> 백미밥 순두부백탕 미역줄기볶음 배추김치	<mark>햄부대찌개</mark> 백미밥 고등어카레구이 콩나물겨자무침 콜라비깍두기	<b>함박스테이크</b> 백미밥 배추된장국 버섯파프리카볶음 평창사과샐러드 배추김치	<mark>중화짜장덮밥</mark> 파송송계란국 찐교자만두 배추김치 단무지
건강을 위한 저녁	소고기뭇국 백미밥 두부구이&양념장 양념깻잎지 배추김치	고깃집마무리볶음밥 들깨수제비국 고구마맛탕 브로콜리초무침 배추김치	<mark>치킨마요덮밥</mark> 우동다시국 갓나물무침 배추김치 오렌지주스	<mark>제주고기국수</mark> 추가밥(백미밥) 김말이튀김 마늘쫑무침 배추김치	<b>북어해장국</b> 백미밥 삼색달걀찜 검정콩자반 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.					

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