

# 주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	12월 09일	12월 10일	12월 11일	12월 12일	12월 13일
알레르기 유발식품	<p>*식당 내 일일식단표에 알레르기 유발물질을 숫자로 안내하고 있으니 미리 확인하시고 주의하여 주시길 바랍니다.            *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.아황산류            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><b>돈육고추장불고기</b>            백미밥            온도토리묵국            들깨무나물            배추김치</p>	<p><b>꼬치어묵우동</b>            추가밥(백미밥)            만두튀김&amp;칠리소스            단무지무침            배추김치</p>	<p><b>연양식바싹불고기</b>            백미밥            유채된장국            청포묵김가루무침            배추김치</p>	<p><b>닭살데리야끼구이</b>            백미밥            순두부찌개            배추나물무침            무생채</p>	<p><b>고등어카레구이</b>            백미밥            맑은미역국            꽃맛살샐러드            배추김치</p>
건강을 위한 저녁	<p><b>소고기묵국</b>            백미밥            두부부침&amp;양념장            얼갈이된장무침            배추김치</p>	<p><b>햄김치볶음밥&amp;계란H</b>            미소장국            고구마떡만탕            무피클            바나나두유</p>	<p><b>매콤중화간풍기</b>            백미밥            감자옹심이국            새송이버섯볶음            배추김치</p>	<p><b>도통동그랑땡전</b>            백미밥            북어해장국            건파래볶음            배추김치</p>	<p><b>햄부대찌개</b>            백미밥            삼색달걀찜            검정콩조림            배추김치</p>
원산지	<p><b>쌀: 국내산 / 배추김치(배추, 고춧가루): 중국산 / 두부류, 콩비지(대두):외국산(미국, 캐나다, 중국 등)            자세한 원산지 정보는 식당 출입구에 게시된 일일메뉴표를 확인하여 주시기 바랍니다.</b></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>					