

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	12월 16일	12월 17일	12월 18일	12월 19일	12월 20일
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.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>돈육간장불고기 백미밥 시금치된장국 양배추찜&쌈장 얼갈이겉절이</p>	<p>매콤닭볶음탕 백미밥 어묵맑은국 콩나물무침 배추김치</p>	<p>제주고기국수 추가밥(백미밥) 김말이튀김 호박버섯볶음 배추김치</p>	<p>뼈없는돈육감자탕 백미밥 두부양념조림 미역새콤무침 배추김치</p>	<p>돈육매운갈비찜 백미밥 들깨무채국 오이고추된장무침 배추김치</p>
건강을 위한 저녁	<p>얼큰닭개장 백미밥 꼬마돈까스&케찹 실곤약야채무침 배추김치</p>	<p>모듬로제떡볶이 후리카게밥 유부장국 수제야채튀김 배추김치</p>	<p>콩나물코다리찜 백미밥 차돌된장찌개 브로콜리흑임자무침 배추김치</p>	<p>나폴리탄파스타 크림스프 바삭마늘식빵 그린샐러드&오리엔탈 무피클</p>	<p>대파달걀볶음밥 우동다시국 지마구튀김 매콤감자조림 배추김치</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>					