

주간식단표

구분	월 12월 23일	화 12월 24일	수 12월 25일	목 12월 26일	금 12월 27일
알레르기 유발식품	*식당 내 일일식단표에 알레르기 유발물질을 숫자로 안내하고 있으니 미리 확인하시고 주의하여 주시기 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.아황산류 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	돈육한식잡채 백미밥 근대된장국 두부숙갓무침 봄동겉절이	단호박카레라이스 파송송계란국 핫도그&케찹 열대과일샐러드 배추김치 주시쿨		생선까스&타르타르S 백미밥 돈육고추장찌개 쫄면야채무침 배추김치	납작떡갈비&파채무침 백미밥 김치콩나물국 시금치나물무침 배추김치
건강을 위한 저녁	참치김치찌개 백미밥 소시지야채볶음 숙주나물무침 배추김치	치킨마요덮밥 팽이장국 오븐피자토스트 배추김치 요구르트	얼큰장칼국수 추가밥(백미밥) 수제물파래전 오이지무침 배추김치	채소계란말이 백미밥 호박수제비국 사각어묵볶음 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					