

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	01월 13일	01월 14일	01월 15일	01월 16일	01월 17일
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>맛초킹탕수육 백미밥 매콤콩나물국 청포묵김가루무침 배추김치</p>	<p>닭살바베큐구이 백미밥 어묵맑은국 미역줄기볶음 봄동겉절이</p>	<p>수제등심돈까스 시금치된장국 추가밥(백미밥) 만다린샐러드 비트무피클</p>	<p>안동찜닭 백미밥 순두부찌개 세발나물무침 배추김치</p>	<p>돈육모듬장조림 백미밥 맑은미역국 평창사과샐러드 배추김치</p>
건강을 위한 저녁	<p>소고기뭇국 백미밥 두부부침&양념장 얼갈이된장무침 배추김치</p>	<p>돈육김치찌개 백미밥 토마토미트볼볶음 숙갓겉절이무침 배추김치</p>	<p>동태알탕 백미밥 계란후라이&케찹 알감자조림 배추김치</p>	<p>소고기궁중떡볶이 백미밥 우동다시국 납작만두&야채무침 배추김치</p>	<p>치킨너겟&머스타드 백미밥 온도토리묵국 숙주나물무침 무말랭이</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>					