

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	05월 01일	05월 02일	05월 03일	05월 04일	05월 05일
알레르기 유발식품	*식당내 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 석식17:30~18:40 (배식은 10분전 마감합니다.) / 카페 10:00~14:30					
정성이 가득한 점심	근로자의날	안심닭강정 쌀밥 무된장국 진미채쫄면무침 깍두기	버섯고추잡채 쌀밥 들깨미역국 닭가슴살샐러드 배추김치	등심돈까스 추가밥 양배추장국 바질푸실리파스타 청경채숙채나물 배추김치	어린이날
건강을 위한 저녁	근로자의날	카레라이스 바나나 맑은콩나물국 모듬소세지 배추김치	베이컨우동볶음 추가밥 교자만두국 가지구이무침 배추김치	돈육김치볶음 쌀밥 숙갓어묵탕 온두부*양념장 고구마찜	어린이날
원산지	쌀:국내산 / 무:배추:국내산 고춧가루-중국산 / 두부류, 콩비지(대두):외국산 원산지 정보는 식당 출입구에 게시된 일일메뉴표를 참조하여 주시기 바랍니다.				
	평창로컬푸드	파프리카, 가지, 오이, 방울토마토, 양배추, 무, 감자, 계란, 표고버섯, 사과, 치커리			

저희 서울대 평창캠퍼스 구내식당 운영업체 제다움에서는 위생, 영양을 최우선적으로 구성된 식단을 제공하고 있습니다.

상단의 메뉴 및 원산지는 식재료 수급 사정상 바뀔 수 있습니다.

서울대 평창 구내식당 101동 1층 제다움 / 영양사 이해연 / 소중한 의견 및 문의 ☎ 033) 339-6084 / E-mail : pc_herb@naver.com