주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	05월 08일	05월 09일	05월 10일	05월 11일	05월 12일
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	지코바양념닭갈비 쌀밥 계란게맛살스프 숙주미나리무침 배추김치	노르웨이고등어구이 쌀밥 두부찌개 새송이애호박볶음 배추김치	돈육고추장불고기 쌀밥 강릉심해순두부백탕 상추쑥갓무침 배추김치	데리야끼파닭 김치볶음밥 미역장국 양배추초절임 깍두기	가자미무조림 쌀밥 얼갈이된장국 올방개묵김무침 배추김치
건강을 위한 저녁	셀프충무김밥 김*쌀밥 가쓰오우동 오징어채어묵볶음 당근채볶음 김밥단무지	삼색물만두국 쌀밥 양배추짜장볶음 감자핫도그 배추김치	부대찌개 쌀밥 명엽채볶음 열무된장무침 배추김치	모듬튀김 쌀밥 팽이장국 국물떡볶이 알배추된장나물	돈육김치짜글이 쌀밥 순대볶음 마늘쫑무침 깍두기
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