

주간식단표

구분	월	화	수	목	금
	06월 05일	06월 06일	06월 07일	06월 08일	06월 09일
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	열무보리밥 삶은계란 두부된장국 고메치즈핫도그 열무김치	현충일	소떡케찹볶음 쌀밥 오이냉국 두부조림 배추김치	짜장밥 바나나반개 순두부짬뽕국 생오이채 배추김치	삼겹살오븐구이 쌀밥 김치국 콩나물파채무침 얼갈이배추쌈*쌈장
건강을 위한 저녁	매콤칠리만두 쌀밥 햄김치찌개 숙주나물 얼갈이생채	현충일	크래미유부초밥 야쿠르트 어묵무국 마늘쫄면치볶음 배추김치	부추잡채 쌀밥 도토리묵사발 얼갈이된장나물 깻잎김치	오리훈제볶음밥 도시락김 열무된장국 쫄면 배추김치
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