# 주간식단표

| 구분 | 월<br>09월 11일 | 화<br>09월 12일 | 수<br>09월 13일 | 목<br>09월 14일 | 금<br>09월15일 |
|---|---|---|---|---|---|
| 알레르기 유발식품 | *식당내 일일식단표에 알레르기 유발물질을 숫자로 안내하고 있으니 미리 확인하시고 주의하여 주시길 바랍니다.<br>*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 | 토마토크림불닭볶음<br>쌀밥<br>호박고추장찌개<br>부추전<br>배추김치 | 소고기단호박카레<br>쌀밥<br>순두부찌개<br>김말이강정<br>배추김치 | 닭개장<br>쌀밥<br>두부동그랑땡<br>청포묵김가루무침<br>배추김치 | 고추잡채*꽃빵<br>쌀밥<br>열무된장국<br>고구마맛탕<br>배추김치 | 참치들깨감자탕<br>쌀밥<br>메알흑임자샐러드<br>미역줄기볶음<br>배추김치 |
| 건강을 위한 저녁 | 김치볶음밥<br>계란후라이<br>유부장국<br>옛날찰순대<br>국물떡볶이 | 해물굴소스볶음우동<br>추가밥<br>어묵탕<br>숙주나물무침<br>배추김치 | 소세지계란말이<br>셀프 김 밥<br>호박스프<br>달콩우엉조림<br>당근채볶음<br>김밥단무지 | 제육고추장볶음<br>쌀밥<br>미역장국<br>감자채볶음<br>배추김치 | 야채고기말이떡조림<br>쌀밥<br>돈육김치찌개<br>호박양파볶음<br>배추김치 |
| 원산지 | **쌀:국내산 / 무.배추:국내산 고춧가루-중국산 / 두부류, 콩비지(대두):외국산<br>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