



7월 예정식단표

급식실(☎ 031-644-7386, FAX 031-633-3276)

높은 이상을 갖고
패기있게 도전하여
일고인의 가슴에
세계를 품자

식재료	자세한 원산지 표시 및 영양량은 식당, 홈페이지등을 참고해주세요.									
원산지 표시	쌀(임금님표 이천쌀)	김치(배추, 고춧가루)	쇠고기	돼지고기	닭고기	오리고기	홍합	명태	삼치	오징어
	국내산	국내산	국내산(한우)	국내산	국내산	국내산	국내산	러시아산	국내산	국내산
알레르기 정보	①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산염 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲자른 식단표 옆에 번호로 표시 합니다. 기타 표기되지 않은 식품의 알레르기 증상이 있는 학생은 급식 시 각별한 주의를 부탁드립니다.									

월	화	수(수요일은 다 먹는 날)	목	금
	1	2	3	4(시험마지막날)
	나물비빔밥 쇠고기볶음 01,05,06,16 유부장국 05,06 에그포켓샌드위치 01,02,05,06 백김치 09 요구르트 (딸기바나나)2	구운삼각주먹밥(참치) 01,05 미니우동 01,05,06 채소모듬튀김 05,06,12,16 새우튀김 02,06,09 배추김치 09 단무지	토마토스파게티 01,02,05,06,10,12,13,15,16 수제블루몬에이드 즉석불고기피자 01,02,05,06,12,15,16 양상추샐러드(키위),05,06,12 수제오이피클	
7	8	9	10	11
보리밥 건새우아욱된장국 05,06,09 돈육낙지볶음 05,06,10 미역줄기볶음 01,05,06 배추김치 09 스틱파인애플	혼합곡밥 05 병천아우내순대국 01,05,06,10,15,16,18 청양갈비살떡갈비 02,05,06,10,15,16,18 진미채마늘쫄무침 05,06,17 깍두기 09	옥수수알밥 양송이크림스프 02,05,06 두부코코넛치즈돈까스 02,05,06,10,12 방울카프리제 02,12 배추김치 09	기장밥 김치양파국 05,06,09 봉추찜닭 05,06,15 건파래볶음 오이김치 09 초코바나나슈 01,02,05,06	통밀밥 06 콩나물맑은국 05,06 수육 10 메밀대국수 03,04,05,06 상추+쌈장 05,06 배추김치 09
14	15	16	17	18
발아현미밥 북어계란국 01,05,06 돈육자장볶음 05,06,10 부추오이무침 13 배추김치 09	차조밥 햄찌개 02,05,06,09,10 임연수구이 06 브로콜리초회 05,06 총각김치 09 청사과	치킨마요덮밥 01,05,06,15 애플키위쥬스 13 팜뽕군만두 05,06,09,10,16,17,18 알감자버터구이 02 배추김치 09	혼합곡밥 05 쇠고기미역국 05,06,16 통밤갈비찜 05,06,10 숙주미나리무침 배추김치 09	클로레라밥 마라탕 02,04,05,06,09,10,12,16 대만식지파이 01,05,06,12,15 공심채볶음 05,06,18 배추김치 09 열박 (얼려먹는박카스)13
(방학식)				
	* 잔반처리방법을 알려드립니다 * <ol style="list-style-type: none"> 남은 잔반은 식탁에서 국그릇에 모아 오세요 손가락을 이용해서 잔반을 버려주세요 손가락과 젓가락은 분리해서 넣어주세요 식판은 넘어지지 않게 지그재그로 쌓아주세요 			 