## **WEEKLY MENU**

자연계 학생정식 메뉴

구분	월요일 10월22일	화요일 10월23일	수요일 10월24일	목요일 10월25일	금요일 10월26일
조식	쌀밥	쌀밥	쌀밥	쌀밥	쌀밥
	소고기탕국 (우육:호주산)	들깨무국	어묵국	김치두부국	북어해장국
	미트볼강정 (계육,돈육:국내산)	돈육김치볶음 (돈육:국내산)	닭살간장볶음 (계육:브라질산)	생선커틀릿&타르타르 (명태:려시아산)	고기산적조림 (계육,돈육:국내산)
	호박볶음	콩자반	매콤우엉조림	감자조림	명엽채조림
	간장고추지	양배추찜&양념장	얼갈이겉절이	무말랭이무침	열무겉절이
	배추김치	배추김치	배추김치	배추김치	배추김치

<sup>\*</sup>자연계점 학생식당에서 제공되는 밥,죽,누룽지,숭늉[쌀류(백미,흑미,현미,찹쌀):국내산] / 배추김치류 -중국산/ 배추겉절이- 배추(봄동,얼갈이포 함):국내산,고춧가루:중국산/ 두부류,콩비지-콩:외국산 /꽃게 :중국산)만을 사용합니다.

<sup>\*</sup>상세한 원산지는 일메뉴지를 참고 바랍니다.

<sup>\*</sup>상기메뉴는 식재수불사정에 의해 변경될수 있음을 알려드립니다.

<sup>\*</sup>알레르기 유발 식품: 난류(계란),우유,메밀,땅콩,대두,밀,고등어,게,새우,돼지고기,복숭아,토마토,아황산류,호두,닭고기,쇠고기,오징어,조개류(굴, 전복,홍합포함)

<sup>→</sup>제공되는 메뉴에는 알레르기 유발 식품이 포함되어 있으니, 필요 시 영양사와 상의 하시기 바랍니다.