


알레르기 정보	1.난류 2.우유 3.메밀 4.땅콩 5.대두 6.밀 7.고등어 8.게 9.새우 10.돼지고기 11.복숭아 12.토마토 13.아황산염 14.호두,15.닭고기, 16.쇠고기 17.오징어 18.조개류(굴, 전복, 홍합 포함) 19.잣 식단표 옆에 번호로 표시합니다. 특이 식품에 알레르기가 있는 학생은 그날의 식단을 미리 확인 하여 각별한 주의 를 부탁드립니다.													
우리학교 급식에 사용되는 식재료 원산지	자세한 원산지 표시 및 영양량은 급식관리실 게시판, 홈페이지 등을 참고해 주세요.													
	쌀 (햇토미)	김치 (고춧가루)	쇠고기/ 가공품	돼지고기/ 가공품	닭고기/ 가공품	오리고기/ 가공품	낙지	명태(동태, 코다리)	고등어	오징어/ 가공품	꽃게	참조기	두부/콩	
	국내산	국내산	국내산 (한우)	국내산	국내산	국내산	중국산	러시아산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
5(1학년)	6(1학년)	7(1학년)	8(1학년)	9(1학년)
현미참쌀밥 감자미역국5.6.13 제육볶음 5.6.10.13 애호박부추전5.6 총각김치9.13 아이스슈 1.2.5.6.13	귀리밥 참치김치찌개 5.6.8.9.13 가자미살카레튀김 2.5.6.13 방울어묵볶음1.5.6.13. 배추김치9.13 포도(거봉)	깍두기볶음밥 2.5.6.9.10.13.18 우동국1.5.6.13.16 아몬드멸치볶음5.13 열무김치9.13 요구르트2	밤밥 낙지연포탕 8.9.13.18 닭바베큐소스구이 1.2.5.6.12.13.15 도토리묵무침5.6.13 깍두기9.13	한글날
12	13	14	15	16
차조밥 조랭이떡국 1.5.6.8.9.13 돈육참스테이크 2.5.6.10.12.13 콩나물무침5.6 배추김치9.13 정답콕코스틱 1.2.5.6.13.	현미참쌀밥 근대된장국5.6.8.9.13. 불낙볶음 5.6.10.13 알감자조림5.6.13 깍두기9.13.	카레라이스 2.5.6.8.9.10.13 건파래볶음5.13 배추김치9.13 유기농포도쥬스 5.13 비프케사디아 2.5.6.12.13.16.18.	기장밥 어묵매운탕 1.5.6.8.9.13 관풍기 1.2.5.6.12.13.15.18 갯잎짬5.6 배추김치9.13 스틱파인애플	혼합잡곡밥5 한방닭곰탕 2.5.6.9.13. 15.16.17.18. 삼치무조림5.6.13 비엔나소시지볶음 2.5.6.10.12.13 석박지9.13. 짜요짜요2
19	20	21	22	23
보리밥 쇠고기무채국 5.6.8.9.13.16 마파두부 5.6.10.12.13. 치즈계란말이1.2.5.13. 깍두기9.13 방울토마토 12	귀리밥 황태국1.5.6.8.9.13 닭감자매콤조림 5.6.13.15 숙주미나리무침5.6 배추김치9.13 우리밀와플스낵 1.2.5.6.13	콩나물비빔밥/양념간장 5.6.13.16 팽이버섯된장국 5.6.8.9.13 미트볼케첩조림 1.2.5.6.10.12.13 연근꿀강정 2.5.6.13 깍두기9.13	차조밥 감자수제비국 1.5.6.9.13.18 돈육매추리알장조림 1.5.6.10.13 도라지진미채볶음 1.5.6.13.17 배추김치9.13	검정콩밥5 행모듬찌개 2.5.6.8.9.10.13 생선가스/타르카르소스 1.2.5.6.13 김구이13. 총각김치9.13 단감
26	27	28	29	30
현미참쌀밥 순두부찌개 5.6.8.9.10.13.18 돼지고기버섯불고기 2.5.6.10.13 독일식감자부침 1.2.5.6.10.13 총각김치9.13	흑미참쌀밥 건새우콩나물국 5.6.8.9.13 코다리강정 2.5.6.13 청포묵무침5. 배추김치9.13 군밤구이	치킨마요밥/마요소스 1.5.6.13.15 두부채소된장국 5.6.8.9.13 떡볶이1.2.5.6.13 깍두기9.13 사과(부사)	기장밥 쇠고기낙지전골 5.6.8.9.13.16 우영잡채(5.6.8.13. 햄피카타1.2.5.6.10 배추김치9.13. 굴	보리밥 설령탕/소면5.6.13.16 오리바베큐김치찜 5.6.9.13 미역줄기볶음5.6.13 석박지9.13

손 씻기!!

감염의 가장 기초적이고
경제적인 해결책입니다



☞ 우리학교는 천연조미료(다시멸치, 다시마, 양파, 무등)로 육수를 만들고 있습니다.

☞ 매주 식재료원산지 및 영양표시제를 학교 홈페이지에 탑재하고 있으니 참고 하시기 바랍니다.

☞ 본 식단은 학교사정과 물가변동에 따라 변경 될 수 있습니다.