

점장	주임	원장	결
김정수	전재현	최자호	제

금주의식단

구분	11월9일(월)	11월10일(화)	11월11일(수)	11월12일(목)	11월13일(금)	11월14일(토)	11월15일(일)
아침					쌀밥 황태국 쇠고기불고기 메추리알조림 김구이/ 미역줄기볶음 빵/ 숙주무침 바이오거트/배추김치		
점심	쌀밥 돈육김치찌개 계란말이 어묵야채볶음 호박볶음 배추무침 배추김치	쌀밥 쇠고기무국 돼지불고기 잡채 김구이 계란찜 배추김치	쌀밥 한우곰탕 두부간장구이 연근조림 배추무침 감자전 배추김치	쌀밥 닭계장 오리훈제볶음 잡채 배추무침 감자전 배추김치	쌀밥 쇠고기미역국 돼지불고기 두부조림/ 사과 계란찜/콩송이볶음 양배추쌈/배추전 사과/배추김치		
저녁					쌀밥 한우곰탕 풋고추감자조림 꽈리고추찜 김치전/연근조림 바이오거트/오이양파무침 알타리김치/배추김치		

* 원산지 : 쌀. 배추김치. 돈육. 오리고기. 닭고기. 고추가루. 육가공품 - 국내산, 쇠고기 - 국내산 한우, 고등어. 오징어 - 국내산, 동태 - 러시아, 조기 - 원양

* 알레르기 유발식품 표시 : ① 난류, ② 우유, ③ 메밀, ④ 땅콩, ⑤ 대두, ⑥ 밀, ⑦ 고등어, ⑧ 계, ⑨ 새우, ⑩ 돼지고기, ⑪ 복숭아, ⑫ 토마토, ⑬ 아황산류(권장)
 ⑭ 호두 ⑮ 닭고기 ⑯ 쇠고기 ⑰ 오징어 ⑯ 조개류(굴, 전복, 흉합 포함)