

금 주의 식 단

담당자	부장	원장
심상숙	전 결	이재호

구분	9월12일(월)	9월13일(화)	9월14일(수)	9월15일(목)	9월16일(금)	9월17일(토)	9월18일(일)
아 침							
점심	추석연휴	쌀밥 동태탕 돼지불고기 다시마튀각 풋고추감자볶음 부추무침 배추김치	기장밥 어묵국 새우까스/갈릭소스 계란말이/콘치즈구이 메추리알조림 두부양념구이 사과주스/배추김치	기장밥 쇠고기미역국 탕수육 동그랑땡구이 계란찜/떡볶이 군만두 바이오플레/배추김치	기장밥 돈육김치국 떡갈비 비엔나소시지볶음 마카로니샐러드 어묵야채볶음/참쌀파배기 매실음료/배추김치		
저녁							

* 원산지 : 쌀.배추김치.돈육.오리고기.닭고기.고추가루.육가공품-국내산, 쇠고기-국내산한우, 고등어.오징어-국내산, 동태-러시아, 조기-원양
 *알레르기유발식품표시 : ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류(권
 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함)