

5월 25일(월)	5월 31일(일)	
안동명탕(5.6.13.15) 갈국밥 북어국(1.5.6) 온두부탕(5) 청나물무침(5.6) 표기김치(9) 크루통시저샐러드(1.2.5.6.10) 계란죽(1) 우유식빵-딸기잼(2.5.6.13) 단말도넛(1.2.5.6) 과수원청포도(13) 우유두유(2.5) 요거트&토핑(2.5.6) 칵스&아몬드후레이크(5.6) 바나나 누룽지/김	매운갈비탕(5.6.10.13) 갈국밥 감자탕파국(5.6) 행진+계절(1.2.5.6.10.12.13.15.16) 콩조림(4.5) 표기김치(9) 보코치니샐러드(1.2.5.6.12) 옥수수수프(2.5.6.13.16) 치아바타(1.2.5.6) 고구마파이(1.2.5.6) 말기우유(2) 우유두유(2.5) 요거트&토핑(2.5.6) 스파셜K&오곡초코쿠키(5.6) 딸물토마토(12) 누룽지/김	<ul style="list-style-type: none"> • 물량수급이나 식생활교육관(급식실)사정에 따라 변경될 수 있습니다. 식생활교육관 게시판을 참고하세요-D • 원산지 표시 <ol style="list-style-type: none"> 1. 갈국류 : 국내산 2. 김치 : 국내산(고춧가루, 배추 : 국내산) 3. 두부류 : 두부(국내산), 두부가공품(국내산, 수입), 콩비지(국내산) 4. 쇠고기 : 한우 5. 돼지고기, 닭, 오리고기, 달걀류 : 국내산, 1등급, 무항생제 6. 수산물 : 갈치, 다시마, 고등어, 삼치, 아귀, 오징어, 바지락, 홍합, 굴(국내산) / 명태, 명암채, 코다리(러시아), 갈치(세제망) / 주꾸미, 낙지(베트남) / 새우(중국산 베트남산) 7. 육·수산물 가공품 : 국내산 우선사용 • 알레르기 정보 <ul style="list-style-type: none"> ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧계, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산류, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함), ⑳감 ☆ 특정 식품에 알러지가 있는 학생들은 메뉴표를 보고 영양연구실로 문의하여 주시기 바랍니다.
냉우동(1.5.6.7.13.18) 김가루밥(1.5.6.9.13.16.18) 치즈파스타(1.2.5.6.10) 양배추샐러드-청케드레싱(5.6.12) 단무지 과일화제(2.11.13)	달다리살오븐구이(2.6.12.13.15) C-버미밥 물만두국(1.5.6.10.16.18) 새송이버섯볶음 사과오이무침(5.6.13) 표기김치(9) 수박	
누룽지 새마을식당+짜글이찌개(5.6.9.10) 갈국밥 명연수회집(2.5.6.12.13.16.18) 소세지해보구이(2.5.6.10.15.16) 청포묵김무침(1.5.6.13) 단호박샐러드(1.5) 깨두기(9) 밀크발라드(5.6)	누룽지 카레라이스(2.5.6.10.12.13.16) 유부탕(5.6) 후라이드닭고기(5.6.15) 푸실리샐러드(1.2.5.6.12.13) 표기김치(9) 레드자몽김주스(13) 견과류그린샐러드(1.5)	
원미팍스-홍지 히니그릴치킨피케(5.6.12.15) 곤막면누들샐러드(1.5.6.9.10.12.13.18)	원미팍스-홍지 크크냇심원프샐러드(1.2.5.6.9.12.13) 치킨바질파스타샐러드(1.2.5.6.12.13.15.16)	