

원산지 표시 (당월사용 4재료 표기필수)	쌀, 찰쌀, 현미, 흑미			배추김치			콩 (두부, 순두부, 연두부, 콩버찌, 콩국수)			수산물		다량어	
	밥	죽	누룽지	배추	고춧가루	두부	순두부	연두부	고등어	명태 (코다리·통태)	오징어	참치	가쓰오부시
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	외국산	외국산	—	노르웨이산	러시아산	—	---	일본산
	*식고기 국내산은 한우·육우·젖소 표기 필수			돼지고기	닭고기	오리고기	식육/공품/ 수산/공품	식재료명 육류·수산물명 (소·돼지·닭· 명태 등)	함박스테이크[4일]		동그랑땡전[18일]		돈까스[29일]
	호주산			국내산	국내산	국내산			돼지고기:국내산		돼지고기:국내산		돼지고기:국내산
일레르기 유발물질	1.난류 2.우유 및 유제품 3.메밀 4.땅콩 5.대두 6.밀 7.고등어 8.게 9.새우 10.돼지고기 11.복숭아 12.토마토 13.아황산류 14.호두 15.닭고기 16.소고기 17.오징어 18.조개류(굴, 전복, 홍합) 19.장 * 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있습니다. ※ 카레가루, 하이dra이스가루, 짜장가루는 우유, 토마토, 닭고기, 소고기 등이 포함된 기준으로 알레르기 변호를 표기하였습니다.												
※ 안내되는 다음 달 식단표의 원산지는 수급 상황에 따라 달라질 수 있으며, 변경되는 즉시 재 안내를 해드리도록 하겠습니다.													

일자		1(화)	2(수)	3(목)	4(금)
저녁		백미밥 배추된장국5.6 닭살단호박조림5.6.15 브로콜리나물5.6 깍두기9	흑미밥 순두부백탕5.6 소고기무채볶음5.6.16 김자반5 배추김치9	백미밥 감자된장국5.6 채소달걀말이1.5 근대나물5.6 깍두기9	백미밥 애호박새우젓국9 돈육당근볶음5.6.10 들깨오이나물5.6 배추김치9
열량/단백질		358/15	357/15	375/13	356/13
일자	7(월)	8(화)	9(수)	10(목)	11(금)
저녁	기장밥 유부장국5.6 함박채소조림1.5.6.10.12.16 파프리카코울슬로1.5 배추김치9	백미밥 콩나물국5.6 채소스크램블에그1.2.5 잔멸치조림5.6 배추김치9	수수밥 표고버섯된장국5.6 돈육두루치기5.6.10 당근채양파볶음5 배추김치9	백미밥 배추맑은국5.6 닭살카레볶음 2.5.6.12.15.16.18 불어묵조림5.6 깍두기9	백미밥 온청포묵국5.6.9 소고기채소찜5.6.16 연근조림5.6 깍두기9
열량/단백질	409/17	364/15	358/15	423/18	360/14
일자	14(월)	15(화)	16(수)	17(목)	18(금)
저녁	참쌀밥 들깨묵국5.6 돈육쪽찜5.6.10.12 감자조림5.6 배추김치9	백미밥 양배추된장국5.6 닭갈비5.6.15 순두부찜5 깍두기9	차조밥 숙주맑은국5 소고기장조림5.6.16 애호박나물5.6 배추김치9	백미밥 미소장국5.6 채소달걀찜1 김구이 깍두기9	백미밥 감자맑은국5.6 돈육채소볶음5.6.10 무나물 배추김치9
열량/단백질	392/12	373/18	357/16	360/10	360/13
일자	21(월)	22(화)	23(수)	24(목)	25(금) 추석
저녁	흑미밥 달걀찜국1 소시지채소조림 5.6.10.12.15.16 흑임자연근무침1.5.6 배추김치9	백미밥 미역국5.6 훈제오리채소볶음5 콩나물무침5 깍두기9	기장밥 무된장국5.6 고등어양념조림5.6.7 과일샐러드1.5 배추김치9		
열량/단백질	400/13	362/14	369/16		
일자	28(월)	29(화)	30(수)	※ 레시피 바로가기 안내 ※ 레시피 바로가기	
저녁	수수밥 채소당면국5.6 달걀장조림1.5.6 감자양파볶음5 배추김치9	백미밥 어묵국5.6 마파두부5.6.10 배추된장나물5.6 깍두기9	참쌀밥 미역장국5.6 돈까스1.5.6.10(+소5.6.12.16) 브로콜리새콤무침 배추김치9	오른쪽 QR 바코드를 휴대폰으로 스캔하면 식단에 관한 레시피를 다운받아 보실 수 있습니다.	
열량/단백질	369/12	369/14	402/19		

- ◆ 본 메뉴 우측 또는 하단 (메뉴) : 대체가 가능한 메뉴
(+메뉴) : 선택하여 추가 제공이 가능한 메뉴
◆ 수산물 대체 메뉴 : 선택하여 사용 가능(미 제공 메뉴는 삭제 후 식단을 발행)
※ 제공되는 모든 김치류(배추김치, 깍두기)는 잘게 잘라 맵지 않게 제공
※ 9월 식단 감소 신청 기간은 8월 20일~25일입니다.

원산지 표시 (당월사용 식재료 표기필수)	쌀, 찰쌀, 현미, 흑미			배추김치		콩 (두부, 순두부, 연두부, 콩짜지, 콩국수)			수산물			다량어		
	밥	죽	누룽지	배추	고춧가루	두부	순두부	연두부	고등어	오징어	명태 (코다리, 동태)	참치	가시어류	
	국내산	국내산	—	국내산	국내산	외국산	외국산	—	노르웨이산	—	—	—	—	
	*식고기 국내산은 한우육육장 표기 필수			돼지고기	닭고기	오리고기	식육가공품/ 수산물가공품		식재료명 육류수산물명 (소·돼지·닭· 명태 등)	함박스테이크[7일]		소시지[21일]		돈까스[30일]
	호주산			국내산	국내산	국내산				돼지고기:국내산		돼지고기:국내산		돼지고기:국내산
알레르기 유발물질	1.난류 2.우유 및 유제품 3.메밀 4.땅콩 5.대두 6.밀 7.고등어 8.게 9.새우 10.돼지고기 11.복숭아 12.토마토 13.아황산류 14.호두 15.닭고기 16.소고기 17.오징어 18.조개류(굴, 전복, 홍합) 19.참깨 ※ 아황산류는 표백제, 보존료, 산화방지제 목적으로 사용되는 식품첨가물의 형태로 대부분의 식품에 포함되어 있습니다. ※ 카레가루, 하이알리신가루, 짜장가루는 우유, 토마토, 닭고기, 소고기 등이 포함된 기준으로 알레르기 번호를 표기하였습니다.													
※ 안내되는 다음 달 식단표의 원산지는 수급 상황에 따라 달라질 수 있으며, 변경되는 즉시 재 안내를 해드리도록 하겠습니다.														