

# 자연계 학생정식 메뉴

구분	09월 12일 월 요 일	09월 13일 화 요 일	09월 14일 수 요 일	09월 15일 목 요 일	09월 16일 금 요 일
상쾌한 아침	쌀밥  김치국  메추리알장조림  두부구이&양념장 (콩:수입산) 얼갈이겉절이 (얼갈이:국내산/고춧가루: 중국산)  배추김치	쌀밥  미역국  야채계란찜  햄야채볶음 (계,돈육:국내산)  무생채  배추김치	<p style="text-align: center;">* 추 석 연 휴 *</p> <p style="text-align: center;">풍성한 한가위 되세요</p> <p style="text-align: center;">^^</p>		
풍성한 점심	쌀밥  맑은콩나물국  닭살고추장볶음 (계육:국내산)  연근조림  천사채마요샐러드  배추김치	쌀밥  만두국  생선까스&타르타르소스  청포묵김가루무침  마늘종지  배추김치			
행복한 저녁	쌀밥  근대된장국  고등어조림 (고등어:국내산)  브로콜리맛살볶음  김구이  배추김치	쌀밥  사각어묵국  오징어야채볶음 (오징어:원양산)  호박나물  콩나물무침  배추김치			

\* 자연계식당 학생식당에서 제공되는 쌀류는 "국내산"이며, 배추김치는

\* 상세한 원산지는 일메뉴지를 참고 바랍니다.

\* 상기에뉴는 식재수불사정에 의해 변경될 수 있음을 알려드립니다.

\* 알레르기 유발 식품: 난류(계란), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 호두, 닭고기, 쇠고기,

오징어, 주개류(굴, 저북, 호한파화)

→제공되는 메뉴에는 알레르기 유발 식품이 포함되어 있으니, 필요시 영양사와 상의 하시기 바