

주간식단표

구분	운영시간	8. 12. (월)	8. 13. (화)	8. 14. (수)	8. 15. (목)	8. 16. (금)
점심	11:50 ~ 13:10	돈까스김치나베덮밥 근대된장국 그릴후랑크 샐러드*랜치D 단무지 배추김치	사골떡만둣국 추가밥 맛살계란부침*케찹 도토리묵상추무침 배추김치 식혜	냉메밀소바 유부초밥 김치전 단무지 배추김치 매실주스	광 미 복 운 절 영	짜장면 추가밥 군만두*초간장 단무지 배추김치 요구르트
저녁	17:00 ~ 18:00	새우계란볶음밥 유부팽이장국 김떡만강정 단무지 배추김치 블루베리푸딩	장조림버터비빔밥 물떡어묵국 오징어링*칠리S 마늘쫄장아찌 배추김치 피치그린티	쌀밥 참치김치찌개 계란말이*케찹 명엽채볶음 김자반 배추김치		치킨마요덮밥 우동국물 고구마맛탕 단무지 배추김치

쌀:국내산, 현미(국내산), 배추김치: 배추(국산), 고춧가루(국산)
 계육: 국내산, 우육: 국내산
 그릴후랑크: 돈육(국산)
 오징어링: 오징어링(중국산), 치킨가라아게: 계육(국내산, 외국산)
 참치: 가다랑어(베트남산)

- 상기 식단은 시장물가변동, 원재료의 수급 등에 따라 변경될 수 있습니다.
- **방학 중 식당 운영시간** (조식: 제공 안함, 중식: 11:50~ 13:10, 석식: 17:00~18:00)