



5월 학교급식 식단 안내



- ◇ 알레르기 정보 - 1.난류, 2.우유, 3.메밀, 4.땅콩, 5.대두, 6.밀, 7.고등어, 8.계, 9.새우, 10.돼지고기, 11.복숭아, 12.토마토, 13.아황산염, 14.호두, 15.닭고기, 16.소고기, 17.오징어, 18.조개류(굴, 전복, 홍합 포함) 19.잣 등의 알레르기 유발식품을 표시하였습니다.
- ◇ 학부모님께서 자녀가 식단표의 식재료에 특정 증상을 보이거나, 기타 표기 되지 않은 식품에 대해서도 알레르기 증상을 보이는 학생들은 식생활관(☎ 063-323-3180)으로 전화나 방문을 통해 비상상황에 대체할 수 있도록 각별한 주의를 부탁드립니다.

5/1 Mon	5/2 Tue	5/3 Wed 수다날	5/4 Thu	5/5 Fri
	혼합잡곡밥(5.) 팜뽕순두부찌개 (1.5.6.8.9.13.17.18.) 삼치데리야끼구이(중)(5.6.13.) 돌나물*(초장)1(5.6.13.) 불맛돼지불고기7(5.6.10.13.) 배추김치(중식)(9.13.) 마시는 샤인머스켓(안) * 에너지/단백질/칼슘/철 867/48.5/170.6/6.1	후리가케볶음밥(중)(1.2.5.6.9.10.13.15.16.18.) 나가사키팜뽕(라면)1(1.2.5.6.9.12.13.17.18.) 소떡소떡1(2.4.5.6.10.12.13.) 떡고무마탕탕(5.6.13.) 배추김치(중식)(9.13.) 감귤오렌지쥬스(중)(13.) 식빵*딸기잼(안)(2.5.6.13.) * 에너지/단백질/칼슘/철 1139/34.4/296.4/5.2	혼합잡곡밥1(5.) 돼지고기김치찌개(5.9.10.13.) 취나물무침(중)(5.6.) 오리불고기(중)(5.6.13.) 두부담은찰도그를&케첩 (1.5.6.10.12.) 깍두기(중)(9.13.) 구슬아이스크림(중)(1.2.5.) * 에너지/단백질/칼슘/철 898.9/35.4/123.2/6	
5/8 Mon	5/9 Tue	5/10 Wed 수다날	5/11 Thu	5/12 Fri
혼합잡곡밥1(5.) 김치콩나물국(중)(5.9.13.) 보쌈(중)(5.6.10.13.18.) 계란찜(중)(1.9.13.) 오이,상추(쌈장)(5.6.) 배추겉절이(중)(13.) 아이스슈9(1.2.5.6.13.) * 에너지/단백질/칼슘/철 773.1/42.6/161.2/4.6	혼합잡곡밥1(5.) 쇠고기육개장7(5.6.13.16.) 고등어무조림(중)(5.6.7.18.) 돼지갈비찜(중)(5.6.10.13.18.) 토끼락야채무침(중)(5.6.13.) 배추김치(중식)(9.13.) 참외(중) * 에너지/단백질/칼슘/철 807.5/39.6/273/6	소세지오므라이스 (1.2.5.6.10.12.13.) 우렁장면찌개(중)(5.6.13.18.) 달보구이(중)(5.6.12.13.15.) 배추김치(중식)(9.13.) 쿠키(1.2.4.5.6.13.) 망고황도샐러드(중)(1.2.5.6.11.) 스위트트로피칼(안)(13.) * 에너지/단백질/칼슘/철 822.1/33.1/264.2/4.4	혼합잡곡밥1(5.) 부대찌개 (1.2.5.6.9.10.13.15.16.) 어묵떡볶이7(1.5.6.13.) 머위들깨탕7(9.13.) 오리훈제구이(중) 열무김치(중)(9.) 사과쥬스(안)(13.) * 에너지/단백질/칼슘/철 935.2/36.5/335.9/4.8	유부미소된장국1(5.6.13.) 치킨마요덮밥7(1.5.6.13.15.) 갈비만두(중)(1.5.6.10.16.18.) 도토리묵상추무침(5.6.13.18.) 배추김치(중식)(9.13.) 빠빼고(안)(1.2.5.) * 에너지/단백질/칼슘/철 826.9/39/209.5/7.6
5/22 Mon	5/23 Tue	5/24 Wed 수다날	5/25 Thu	5/26 Fri
작은밥 냉소바7(1.3.5.6.7.9.13.18.) 꼬들단무지무침(안) 수제돈까스/소스(중)(1.2.5.6.10.12.13.16.18.)배추김치(중식)(9.13.) 회오리감자(중)(5.6.) 스승의날케이크(안)(1.2.5.6.) * 에너지/단백질/칼슘/철 881.8/19.5/95.8/3.3	김치볶음밥(2.5.6.9.10.13.15.) 꼬치머육국(중)(1.5.6.13.16.18.) 순대찜(초고추장)1(5.6.10.13.) 로제떡볶이 (1.2.5.6.10.12.13.15.16.18.) 김말이튀김&치즈볼(1.2.5.6.16.18.) 열무김치(중)(9.) 쿨피스(안) * 에너지/단백질/칼슘/철 865.9/32.5/261.9/10.5	채소볶음밥&감자루5.13.) 투움바파스타 (1.2.5.6.9.10.13.16.) 뽀로로요구르트(중)(2.) 맑은콩나물국(안)(5.) 허니킹치킨(1.2.5.6.12.13.15.18.) 콘치즈(안)(1.2.5.6.10.13.15.16.) 배추김치(9.13.) * 에너지/단백질/칼슘/철 831.6/40.2/442.5/5.1	중화제육덮밥(5.6.10.13.17.) 계란후라이(1.5.13.) 북어채미역국(5.6.13.18.) 새우튀김버거(1.2.5.6.9.12.13.) 양상추샐러드(5.6.12.13.) 배추김치(중식)(9.13.) 유산균음료(2.5.13.) * 에너지/단백질/칼슘/철 860.6/37.8/147.1/4.8	혼합잡곡밥1(5.) 참치김치찌개7(5.6.9.13.) 폴면야채무침1(5.6.13.) 오이,상추(쌈장)(5.6.) 또띠아고르곤졸라피자7(2.4.5.6.10.12.13.) 배추겉절이(중)(13.) 엔요 요구르트(안)(2.) * 에너지/단백질/칼슘/철 706.2/35.6/613.4/6
5/29 Mon	5/30 Tue	5/31 Wed 수다날		
	혼합잡곡밥1(5.) 순대국-고기(2.5.6.9.10.13.16.) 숙간상추겉절이(5.6.13.) 임연수어구이6(5.) 깍두기(중)(9.13.) 더블치즈함박스테이크 (1.2.5.6.10.12.13.) 포도(중) * 에너지/단백질/칼슘/철 833.7/40.9/207.9/6.3	작은밥 잔치국수(중)(1.5.6.9.13.18.) 버섯불고기(중)(5.6.10.13.18.) 양배추진미채무침(5.6.13.17.) 에그랑땡(1.2.5.6.17.18.) 배추김치(중식)(9.13.) 상어가나타났다(1.2.5.6.13.) * 에너지/단백질/칼슘/철 771.1/57.4/180.3/5.1		

◇ 안성중,고등학교 학교급식 식재료 원산지 표시안내!!

- * 쌀: 친환경쌀 * 두부 : 국산, 순두부: 국산, 연두부: 외국산 * 배추김치(김치, 고춧가루) : 국내산(찌개용,반찬용)
* 돼지고기, 닭고기, 오리고기 : 국내산 * 쇠고기:국내산 한우 * 축산물가공품:국내산(베이컨:국내산)
* 고등어, 삼치, 오징어, 참조기, 아귀, 조피볼락 : 국내산 *꽃게, 낙지, 새우 : 중국산 *갈치 : 세네갈산, *주꾸미 : 베트남산,
* 명태 : 러시아산
* 수산물 가공품 : 수입산(오징어채 : 페루산) *다랑어/가공품 : 원양산
※ 위 식단과 식재료 원산지는 학사 일정 또는 식품 수급 사정에 의하여 변경될 수 있습니다.