

<9월 학교급식 식단 안내 >

구분	8/28 Mon	8/29 Tue	8/30 Wed	8/31 Thu	9/1 Fri
점심					친환경강황쌀밥 근대된장국 청양풍갈비구이 진미채무침 배추김치(자율) 참나물사과겉절이(자율) 블루베리잼구운도넛
구분	9/4 Mon	9/5 Tue	9/6 Wed	9/7 Thu	9/8 Fri
점심	작은밥/김가루 북어채미역국 매운닭다리튀김 열무김치(자율) 불고기떡볶이(가래떡) 웃담딸기요구르트	친환경찰보리밥 햄모듬찌개 맛살숙주나물(자율) 연두부/양념장 고등어카레구이 깍두기(자율) 샤인머스켓	차슈덮밥 팽이버섯두부된장국 미트볼알감자조림 배추김치(자율) 오이소박이 미숫가루	친환경혼합곡밥 맑은콩나물국 상추부추겉절이 토닭토닭 고사리볶음(자율) 배추김치(자율) 갈릭핫도그	게살채소볶음밥 유부미소장국 햄스파게티 웨지감자오븐구이 깍두기(자율) 토마토후루츠샐러드
구분	9/11 Mon	9/12 Tue	9/13 Wed	9/14 Thu	9/15 Fri
점심	친환경흑미밥 감자수제비국 들깨가지나물 매콤돈육대파오븐구이 배추김치(자율) 바질크림떡볶이	친환경차수수밥 북어콩나물국 묵은지닭찜 오이소박이(자율) 깍두기(자율) 파인애플 왕문어커를렛	작은밥/김가루 냉짬면 표고버섯애호박볶음(자율) 배추김치(자율) 수제미니핫도그 요구르트	친환경혼합곡밥 청국장찌개 돼지고기수육 야채계란찜 모듬쌈/쌈장 보쌈김치 치즈케익	친환경클로렐라밥 맑은감자국 오징어초무침 버섯잡채(돈육) 크리미어니언치킨 열무김치(자율)
구분	9/18 Mon	9/19 Tue	9/20 Wed	9/21 Thu	9/22 Fri
점심	작은밥/김가루 잔치국수 김치볶음 메밀전병 하와이안샐러드 짜요짜요(딸기)	친환경차수수밥 떡국 오이도라지초무침 돈육고추장불고기 배추김치(자율) 굴림만두타코야끼 열대과일혼합주스	치킨마요덮밥 근대된장국 갈치감자조림 참나물초장무침 옥수수오븐구이 깍두기(자율)	작은밥/김가루 나가사끼짬뽕 단무지무침 꿔바로우탕수육 배추김치(자율) 요거톡(초코볼)	친환경흑미밥 북어채무국 맛살숙주나물 바삭불고기 소떡소떡 배추김치(자율) 양배추쌈/쌈장
구분	9/25 Mon	9/26 Tue	9/27 Wed	9/28 Thu	9/29 Fri
점심	작은밥/김가루 육칼국수 수제햄버거 들깨도라지볶음 깍두기(자율) 요구르트	친환경찰현미밥 얼갈이배추된장국 들깨콩나물무침 매운닭볶음 포테이토피자 열무김치(자율) 하우스감귤	친환경취나물밥 소고기무국 냉채족발 모듬전 배추김치(자율) 송편		

영양량 및 원산지, 알레르기 정보 안내 <http://jeonbuk.ms.kr> → 학교생활 → 식생활관 → 급식게시판

원산지 표시	밥, 죽, 누룽지			배추 김치		쇠고기		돼지 고기	닭고 기	오리 고기	명 (두부, 비지, 콩국 수)	수산물								
	백미	현미	참쌀	배추 (얼갈이 /봄동)	고추 가루	한우	가공품					고등어,참 조기,꽃게, 아귀/가공 품	오징어/가 공품	명태/가 공품	고등 어/가 공품	미꾸 라지,뱀장 어/가공품	낙지, 주꾸미 /가공 품	갈치/가 공품	명태/가 공품	다다랑어 /가공품
	국내산			국내산		국내산	호주/뉴질 랜드산					국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산/페루	러시아산	국내산	국내산

알레르기정보 - ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함), ⑳잣

화학조미료는 사용하지 않으며 가공식품의 사용을 줄이고, 전통음식을 적극 반영하며 계절에 맞는 식재료를 선택하여 맛있고 위생적인 음식을 급식하려고 노력합니다.