

# 8월 식단

장수한사랑유치원



월요일	화요일	수요일 ★수요일은 다 먹는 날★	목요일	금요일
			<b>1</b> <b>- 생일밥상 -</b> 친환경발아현미밥 소고기미역국(5.6.13.16) 애호박새우살볶음(5.9.13) 쫄면잡쌀탕수육 (1.5.6.10.13) 배추김치(9) 아이스망고치즈큐브(1.2)	<b>2</b> 우리밀통밀밥(6) 옥수수스프(2.5.6.13.16) 달고기두부전조림 (1.5.6.13) 코코볼샐러드(1.2.5.6) 목살데리소스구이 (5.6.10.13) 배추김치(9)
<b>5</b> 친환경기장밥 부추계란국(1) 콩나물불고기(5.6.10.13) 떡새우완자(1.2.5.6.9.18) 깍두기(9) 알배기배추*쌈장(5.6)	<b>6</b> 친환경차수수밥 김치수제비국(5.6.9) 메추리알장조림(1.5.6.13) 양배추들깨무침(5.6.13) 새우갈릭버터볶음(2.9.13) 열무김치(9)	<b>7</b> 단호박카레라이스(2.5.6.12 .13.16.18) 시금치미소된장국(5.6) 마늘종고추장무침(5.6.13) 공룡치킨너겟 (1.2.5.6.13.15) 배추김치(9) 요거트푸딩(2)	<b>8</b> 아미노라이스밥 동태찌개(5.6.13.18) 얼갈이배추무침 애기새송이버섯볶음 꽃떡갈비(5.6.10.15.16) 깍두기(9)	<b>9</b> 친환경발아현미밥 안매운나가사키짬뽕국 (6.9.10.13.17.18) 어린이김자반(5) 브로콜리맛살볶음(5) 순살임연수구이 배추김치(9)
<b>12</b> 우리밀통밀밥(6) 순두부애호박국(5.9) 돼지갈비찜(5.6.10.13) 청포묵김무침 불어묵야채볶음(1.5.6.13) 배추김치(9)	<b>13</b> 친환경기장밥 가쓰오장국 (1.2.5.6.7.9.13.18) 치커리유자청무침(13) 팽이버섯미역줄기볶음 페스츰리겍돈까스 (1.5.6.10.12.13.18) 배추김치(9)	<b>14</b> 친환경발아현미밥 닭곰탕(5.6.15) 참나물겉절이(5.6.13) 훈제오리야채볶음 깍두기(9) 하우스밀감	<b>15</b> 8.15광복절 대한독립만세	<b>16</b> 친환경차수수밥 꽃계탕(5.6.8) 무말랭이무침 한우버섯불고기(5.6.13.16) 배추김치(9) 온두부(5)
<b>19</b> 아미노라이스밥 팽이두부된장국(5.6) 가지나물무침(5.6) 감자채피망볶음 하트새우까스*타르타르 (1.5.6.9.13) 배추김치(9)	<b>20</b> 친환경차수수밥 완자탕(1.5.6.10.13.16.18) 숙주미나리무침 눈꽃치즈닭갈비 (2.5.6.13.15) 배추김치(9) 연근부각(5.6)	<b>21</b> 친환경쌀밥 오이냉국(13) 고사리나물볶음(5.6) 파채상추겉절이(5.6.13) 모듬캠핑구이(5.6.10.15) 깍두기(9)	<b>22</b> 친환경기장밥 감자탕(5.6.10) 썩갠두부무침(5) 소고기낙지볶음 (5.6.13.16) 노란호박전(1.5.6) 배추김치(9)	<b>23</b> 우리밀통밀밥(6) 오징어무국(17) 청경채나물무침(5.6.13) 느타리버섯볶음 등갈비바베큐폭립 (2.5.6.10.12.16) 깍두기(9)
<b>26</b> 아미노라이스밥 사골떡만둣국 (1.5.6.10.16.18) 아삭오이무침(5.6.13) 간장오리불고기(5.6.13) 크런치오징어링 (1.5.6.12.13.17) 배추김치(9)	<b>27</b> 우리밀통밀밥(6) 복어채무국(5.6) 야채계란찜(1) 아몬드지리멸치볶음 오징어돈육볶음 (5.6.10.13.17) 열무김치(9)	<b>28</b> 친환경발아현미밥 새우베이컨로제파스타(1.2. 5.6.9.10.12.13) 콩나물김치국(5.9) 통살치킨텐더 (1.2.5.6.15.18) 샤인머스켓 야채아삭피클	<b>29</b> 친환경차수수밥 갈비탕(16) 영양부추무침(5.6.13) 만가닥버섯볶음 가자미살빵가루구이 (2.5.6) 깍두기(9)	<b>30</b> 친환경기장밥 유부장국(5.6) 참치마요샐러드*김쌈(1.5. 16.18) 조랭이떡볶이(1.5.6.13) 배추김치(9) 초당옥수수핫도그 (1.2.5.6.10.16)

◇영양및원산지정보안내<http://장수한사랑유치원.kr/>->알림마당->영양소식  
 ◇알레르기정보-①난류,②우유,③메밀,④땅콩,⑤대두,⑥밀,⑦고등어,⑧계,⑨새우,⑩돼지고기,⑪복숭아,⑫토마토,⑬아황산염,⑭호두,⑮닭고기,⑯소고기,⑰오징어,⑱조개류(굴,전복,홍합포함) ⑲잣  
 ◇화학조미료 사용을 지양하고 가공식품의 사용을 가급적 제한하며 계절에 맞는 식재료를 선택하여 맛있고 위생적인 음식을 제공하려고 노력합니다!