

# 4월 식단

장수한사랑유치원



월요일	화요일	수요일 ★수요일은 다 먹는 날★	목요일	금요일
 <p><b>맛있는 급식</b></p>	<p><b>1</b></p> <p>- 생일밥상 -</p> <p>클로렐라찜쌀밥 닭가슴살미역국(5.6.13.15) 참나물무침(5.6) 궁중조랭이떡볶이(5.6.13.16.18) 순살삼치구이(5.6) 깍두기(9)</p>	<p><b>2</b></p> <p>친환경기장밥 해물칼국수(5.6.9.13.17) 쫄면이 복만두(1.5.6.10.16.18) 두부구이/양념장(5.6.13) 배추김치(9)</p>	<p><b>3</b></p> <p>친환경흑미밥 시금치된장국(5.6.13) 양상추샐러드(5.6.12) 버섯굴소스볶음(5.6.13.18) 수제치킨가스(2.5.6.12.13.15.18) 배추김치(9)</p>	<p><b>4</b></p> <p>친환경발아현미밥 소고기무국(5.6.16) 간장불고기(5.6.10.13) 양배추찜/양념장(5.6.13) 깍두기(9) 참외</p>
<p><b>7</b></p> <p>친환경찰보리밥 두부새우젓국(5.9) 숙주나물무침(5.6) 견과류멸치볶음(5.6.13.14) 묵은지닭볶음(5.6.9.13.15) 백김치(9)</p>	<p><b>8</b></p> <p>클로렐라찜쌀밥 콩나물국(5.6.13) 상추무침(5.6.13) 한우불고기(5.6.13.16) 햄감자채볶음(2.5.6.10.13.16.18) 배추김치(9)</p>	<p><b>9</b></p> <p>짜장밥(5.6.10.13.16) 계란실파국(1.5.6.13) 꼬들단무지무침 누룽지탕수육(1.5.6.10.11.12.13.18) 배추김치(9)</p>	<p><b>10</b></p> <p>친환경흑미밥 감자수제비국(5.6.13) 청포묵김무침(5.6.13) 매실된장 고등어 구이(5.6.7.13) 깍두기(9) 오렌지</p>	<p><b>11</b></p> <p>친환경발아현미밥 얼갈이된장국(5.6.13) 간장사태떡찜(5.6.10.13) 일식계란찜(1.5.6.13) 미나리나물무침(5.6) 배추김치(9)</p>
<p><b>14</b></p> <p>친환경찰보리밥 들깨버섯국(5.6.13) 단호박꿀찜 취나물무침(5.6) 사과즙제육볶음(5.6.10.13) 백김치(9)</p>	<p><b>15</b></p> <p>클로렐라찜쌀밥 김치어묵국(1.5.6.9.13) 우영진미채간장조림(5.6.13.17) 사과치커리유자무침(1.2.5.6) 닭봉구이(13.15) 깍두기(9)</p>	<p><b>16</b></p> <p>햄야채볶음밥(1.2.5.6.10.13.15.16.18) 된장미역국(5.6.13) 순살코다리간장조림(5.6.13) 얼갈이나물무침(5.6) 배추김치(9) 골드키위</p>	<p><b>17</b></p> <p>친환경흑미밥 낙지연포탕(5.6.13) 미트볼토마토소스(1.2.5.6.10.12.13.15.16) 오이초무침(13) 치킨너겟/머스터드(1.2.5.6.15) 배추김치(9)</p>	<p><b>18</b></p> <p>친환경발아현미밥 꽃게탕(5.6.8.9.13) 돈육메추리알조림(1.5.6.10.13) 콩나물무침(5.6) 청경채굴소스볶음(5.6.13.18) 깍두기(9)</p>
<p><b>21</b></p> <p>친환경찰보리밥 로제스파게티(1.2.5.6.9.10.12.13) 순두부계란국(1.5.6.9.13) 한입떡갈비구이(5.6.10.15.16.18) 배추김치(9) 야채피클</p>	<p><b>22</b></p> <p>-지구의 날-</p> <p>클로렐라찜쌀밥 아욱된장국(5.6.13) 꽃맛샐러드(1.5.6.8.13.18) 사각어묵볶음(1.5.6.13) 지구식단 두부강정(1.2.5.6.12.13) 백김치(9)</p>	<p><b>23</b></p> <p>친환경기장밥 한우조랭이떡국(5.6.13.16) 양배추콘샐러드(1.5.13) 등갈비구이(6.10.12.13) 배추김치(9) 배</p>	<p><b>24</b></p> <p>친환경흑미밥 돈육김치찌개(5.6.9.10.13) 참나물오렌지샐러드(13) 비엔나소세지야채볶음(2.5.6.10.12.13.15.16.18) 순살가자미구이(6) 깍두기(9)</p>	<p><b>25</b></p> <p>친환경발아현미밥 오징어무국(5.6.17) 시금치무침(5.6) 브로콜리새송이버섯볶음(5.6.13) 순살안동찜닭(5.6.13.15.18) 배추김치(9)</p>
<p><b>28</b></p> <p>친환경찰보리밥 들깨배춧국(5.6.13) 근대된장무침(5.6.13) 주꾸미삼겹살볶음(5.6.10.13) 도토리묵/양념장(5.6.13) 배추김치(9)</p>	<p><b>29</b></p> <p>클로렐라찜쌀밥 황태콩나물국(5.6.13) 실곤약무침(5.6.13) 썩갓두부무침(5.6) 오리주물럭(5.6.13) 깍두기(9)</p>	<p><b>30</b></p> <p>친환경기장밥 흰짬뽕국(6.9.10.13.17.18) 취나물고추장무침(5.6.13) 돈육버섯야채볶음(5.6.10.13.18) 생선가스(1.2.5.6) 배추김치(9)</p>	<p><b>올바른 식사 예절 실천</b> KFDA 3가지 약속</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 급식시간에 질서 지키기</li> <li>2. 음식은 골고루 먹고 남기지 않기</li> <li>3. 감사하는 마음으로 먹기</li> </ol> 	

◇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!