



5월 학교급식 식단 안내



5/5  Mon  <p>석가 탄신일</p>	5/6  Tue  <p>5월 5일은 어린이날 어린이날 대체휴일</p>	5/7  수다날 <p>친환경보리밥 쇠고기미역국(5.6.9.16) 오리훈제채소볶음(5.6.13.18) 토마토샐러드(2.5.6.12.13) 시금치나물 볶음김치(9.13) 블루베리요거트(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 602.5/22.8/356.1/2.3</p>	5/8  어버이날 <p>친환경보리밥 한우우거지된장국(5.6.9.13.16) 떡볶이(1.5.6.13.16) 임실치즈떡갈비&머스타드소스(1.2.5.6.10.13.16) 파래김자반볶음(5.13) 배추김치(9) 바나나 친환경오이스틱 * 에너지/단백질/칼슘/철 647.8/24.7/278.3/3.4</p>	5/9  Fri <p>친환경차수수밥 국수장국(1.5.6.9) 오리채소불고기(5.6.13) 달고기두부전(1.5.6) 숙주미나리무침 볶음김치(9.13) 바닐라젤라또(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 613.9/24.1/242.0/3.7</p>
5/12  Mon <p>친환경잡쌀현미밥 한우육개장(5.6.9.13.16) 치즈달걀밥(2.5.6.13.15) 비빔만두(1.5.6.7.10.13.16.18) 순두부양념찜(5.6) 볶음김치(9.13) 골드파인애플 * 에너지/단백질/칼슘/철 616.0/29.1/228.3/2.5</p>	5/13  Tue <p>칼슘강화기장밥 건새우아욱국(5.6.9) 돼지간장불고기(5.6.10.13) 알감자베이컨볶음&크림소스(1.2.5.6.10.13) 오이무침(5.6.13) 배추김치(9) 초코칩트위스트(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 585.3/22.9/248.1/3.5</p>	5/14  수다날 <p>짜장면(2.5.6.10.13.16) 해물순두부찌개(5.6.9.10.13.16.17.18) 찐만두(1.5.6.7.10.18) 꼬들단무지(13) 양념치킨(5.6.12.13.15) 배추김치(9) 오렌지 * 에너지/단백질/칼슘/철 629.8/31.2/247.7/5.0</p>	5/15  스승의날 <p>친환경홍미밥 황태달걀국(1.5.9) 목살오양장육(5.6.10.12.13) 버섯크림파스타(1.2.5.6.10.13.16.18) 친환경콩나물무침(5) 볶음김치(9.13) 자두주스 * 에너지/단백질/칼슘/철 626.1/27.0/227.3/2.7</p>	5/16  Fri  <p>재량 휴업일</p>
5/19  Mon <p>친환경발아현미밥 햄모듬찌개(1.2.5.6.9.10.15.16) 뼈없는달바베큐구이(1.2.5.6.12.13.15) 짜장떡볶이(1.2.5.6.13.16) 부추무침(5.6.13) 깍두기(9) 사과 * 에너지/단백질/칼슘/철 620.6/28.3/165.2/2.4</p>	5/20  Tue <p>친환경혼합잡곡밥(5) 사골떡만두국(1.5.6.9.10.16) 돼지고기김치찜(5.6.9.10.13) 삼치데리야끼구이(5.6.13) 고사리나물(5.6) 배추김치(9) 웃담말기요르트(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 648.8/30.7/243.4/3.6</p>	5/21  수다날 <p>소시지카레라이스(2.5.6.10.12.13.16.18) 시금치유부된장국(5.6.9.13) 순살파닭(1.2.4.5.6.12.13.15.16) 요거트과일샐러드(2.5.6) 배추김치(9) 오렌지당근주스(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 603.9/26.2/232.3/3.1</p>	5/22  Thu <p>우리밀밥(6) 참치김치찌개(5.9) 돼지목살오븐구이&쌈장(5.6.10.13) 들기름막국수(2.3.5.6.16) 애호박새송이볶음(5.6.13.18) 배추김치(9) 고구마바통(1.2.5.6) 친환경오이스틱 * 에너지/단백질/칼슘/철 622.5/25.9/223.9/3.0</p>	5/23  Fri  <p>현장 체험학습</p>
5/26  Mon <p>칼슘강화기장밥 녹두달걀탕(9.15) 잔채(1.5.6.10.13) 한우불고기(5.6.13.16) 오이부추무침(5.6.13) 볶음김치(9.13) 남해마늘빵(1.2.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 598.3/29.3/232.5/4.7</p>	5/27  Tue <p>친환경기장밥 나가사끼짬뽕(2.5.6.8.9.10.13.15.16.17.18) 매추리알어묵조림(1.5.6.13) 달고기김치볶음(5.6.9.13.15) 연근&김부각(5.6) 배추김치(9) 오렌지 * 에너지/단백질/칼슘/철 599.5/27.8/185.7/3.2</p>	5/28  수다날 <p>달고기덮밥(1.2.5.6.12.13.15) 팽이버섯된장국(5.6.9) 고구마치즈돈까스&소스(1.2.5.6.10.12.16.17.18) 멸치견과류조림(5.6.9.13.14) 배추김치(9) 망고주스(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 657.0/26.2/233.0/3.0</p>	5/29  Thu <p>친환경기장밥 마라탕(1.2.4.5.6.10.15.16.18) 진미채조림(1.5.6.13.17) 꿔바로우 탕수육(1.5.6.10.11.12.13) 배추김치(9) 사과100주스(13) 친환경오이스틱 * 에너지/단백질/칼슘/철 652.9/24.1/211.3/6.8</p>	5/30  Fri <p>친환경차수수밥 돼지고기김치찌개(5.9.10) 안동식찜닭(5.6.13.15) 투움바파스타(1.2.5.6.9.10.12.13.16.18) 숙주맛살무침(1.5.6.8) 깍두기(9) 친환경참외 * 에너지/단백질/칼슘/철 627.2/30.7/261.2/4.1</p>

◇ 알레르기 정보

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

◇ 영양 및 원산지 안내 : <http://www.ksbs.es.kr> -> 알림마당 -> 식생활관 -> 급식게시판

◇ 보호자님께서는 학생이 식재료에 특정 증상을 보이거나, 기타 표기되지 않은 식품에 대해서도 거부 및 알레르기 증상을 보일 경우 사전에 각별한 주의를 부탁드립니다.

◇ 가공식품의 사용을 줄이고, 전통음식을 적극 반영하며 계절에 맞는 식재료로 맛있고 위생적인 음식을 급식하고자 합니다

◇ 위 식단은 학사일정과 식품수급 상황에 따라 식단 및 원산지가 변경될 수 있습니다.