

WEEKLY MENU 12월 중식메뉴



메뉴 Dish name		Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday(1)
주찬 Main dish						치킨까스(1,5,6,15) Chicken Cutlet
부찬1 Side dish 1						모닝빵샌드위치(1,5,6) Morning bread sandwich
부찬2 Side Dish 2	중고등 교직원 Others					야채피클 Vegetable pickle
	초등 Elementary Students					
김치 Kimchi						배추김치(6,9,13) Kimchi
국 Soup						부대찌개(6,9,13,10,15) Budaejjigae
밥 Rice						쌀밥 White Rice
후식 Dessert						야쿠르트 Yakult

※ 상기 식단은 식재료 수급사정에 따라 변동 될 수 있습니다

※ 알레르기유발 원재료 표시

1.난류 2.우유 3.메밀 4.땅콩 5.대두 6.밀 7.고등어 8.게 9.새우 10.돼지고기 11.복숭아 12.토마토 13.아황산류 14. 호두 15. 닭고기 16.쇠고기 17 .오징어 18.조개류

※ 메인 메뉴 굵은 글씨 표시

WEEKLY MENU 12월 중식메뉴



메뉴 Dish name		Monday (4)	Tuesday(5)	Wednesday(6)	Thursday(7)	Friday(8)
주찬 Main dish		김치소불고기(6,9,13,16) Kimchi Bulgogi	닭볶음탕(5,6,15) Spicy stewed chicken	짜장면(5,6,10) Jajangmyeon	해물부추전(5,6,9,17) Seafood and chive pancake	로제마라떡볶이 Rose Mara Tteokbokki (2,6,10,12)
부찬1 Side dish 1		계란찜(1,5) Egg custard	감자채전(5) Potato pancake	탕수육(5,10) Sweet and sour pork	메추리알장조림(1,5) Boiled quail eggs	김말이튀김(6) Fried seaweed roll
부찬2 Side Dish 2	중고등 교직원 Others	호박버섯볶음(5,18) Stir-fried Pumpkin Mushroom	시금치두부무침(5) Spinach tofu salad	단무지 Pickled radish	오이무침 Seasoned Cucumber	어묵볶음(5) Stir-fried fish cake
	초등 Elementary Students					
김치 Kimchi		각두기(6,9,13) Kohlrabi Kimchi	배추김치(6,9,13) Kimchi	배추김치(6,9,13) Kimchi	배추김치(6,9,13) Kimchi	배추김치(6,9,13) Kimchi
국 Soup		감자국 Potato soup	콩나물국(5) Bean sprout soup	짬뽕국(9,17) Jjamppong soup	돼지국밥(6,10) Dwaejigugbab	미소시루(5) Miso soup
밥 Rice		쌀밥 White Rice	쌀밥 White Rice	쌀밥 White Rice	현미밥 Brown Rice	쌀밥 White Rice
후식 Dessert		요거트(2) Yogurt	과배기(5,6) Twisted Twist	야쿠르트 Yakult	과일 Fruit	우유(2) Milk

※ 상기 식단은 식재료 수급사정에 따라 변동 될 수 있습니다

※ 알레르기유발 원재료 표시

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.아황산류 14. 호두 15. 닭고기 16.쇠고기 17 .오징어 18.조개류

※ 메인 메뉴 굵은 글씨 표시

WEEKLY MENU 12월 중식메뉴

메뉴 Dish name		Monday (11)	Tuesday(12)	Wednesday(13)	Thursday(14)	Friday(15)
주찬 Main dish		오삼불고기(6) Spicy Squid Pork Bulgogi	맥적그릴구이 (5,6) GRILL Pork	규동덮밥 (1,16) Bulgogi Rice Bowl	수육(5,10) boiled pork	크리미양파치킨 Chicken*Onion Creamy S (1,5,6,15)
부찬1 Side dish 1		연두부(5,6) Soft tofu	진미채튀김/청양마요소스 fried squid/mayo*s (1,6,17)	군만두(5,6,10) Grilled dumplings	호박채전(5,6) Pumpkin pancake	아라비아파스파게티 (5,6,12) Arrabiata Spaghetti
부찬2 Side Dish 2	중고등 교직원 Others	햄감자조림(10,15) Stewed Ham and Potatoes	오리엔탈레몬부추무침 Oriental lemon chive salad	그린샐러드*사과D Green Salad*AppleD	모듬쌈*쌈장(5) Assorted Ssam*Ssamjang	양배추샐러드(5) Cabbage Salad
	초등 Elementary Students					
김치 Kimchi		배추김치(6,9,13) Kimchi	배추김치(6,9,13) Kimchi	배추김치(6,9,13) Kimchi	깍두기(6,9,13) Kohlrabi Kimchi	배추김치(6,9,13) Kimchi
국 Soup		바지락국(18) Clam stew	참치김치찌개 Tuna Kimchi soup	어묵탕(6) Fish cake soup	꽃게된장찌개(5,8) Crab soybean paste stew	계란국(1) Egg soup
밥 Rice		쌀밥 White Rice	흑미밥 Black rice	쌀밥 White Rice	쌀밥 White Rice	쌀밥 White Rice
후식 Dessert		과일 Fruit	초코우유(5) Chocolate milk	롤케이크(5) Roll cake	요거트(2) Yogurt	라임에이드 Limeade

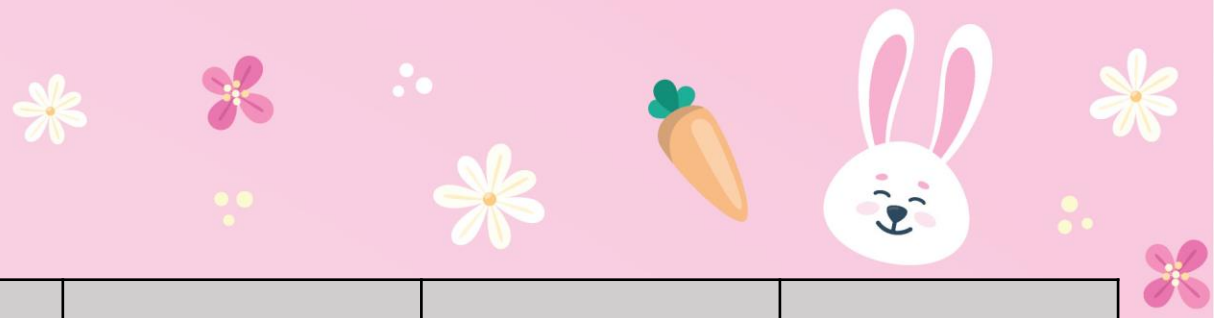
※ 상기 식단은 식재료 수급사정에 따라 변동 될 수 있습니다

※ 알레르기유발 원재료 표시

1.난류 2.우유 3.메밀 4.땅콩 5.대두 6.밀 7.고등어 8.게 9.새우 10.돼지고기 11.복숭아 12.토마토 13.아황산류 14. 호두 15. 닭고기 16.쇠고기 17 .오징어 18.조개류

※ 메인 메뉴 굵은 글씨 표시

WEEKLY MENU 12월 중식메뉴



메뉴 Dish name		Monday (18)	Tuesday(19) FESCO Vegetarian	Wednesday(20)	Thursday(21)	Friday(22)
주찬 Main dish		닭갈비(6,15) Spicy braised chicken ribs	비빔밥(1,5) Bibimbap	돈육김치볶음(5,10) Stir-fried pork kimchi	소불고기(5,16) Beef Bulgogi	돼지고기구이(5,10) Grilled Pork
부찬1 Side dish 1		고구마튀김(5,6) Sweet Potato Fries	옥수수전(5,6) Corn pancake	두부구이(1,5) Grilled tofu	파전(6) Pajeon	짜조넨(5,10) Fried spring rolls
	중고등 교직원 Others	브로콜리/초장(6) Broccoli/Super red pepper paste	연근조림(5) Stewed lotus root	콩나물무침(5) Seasoned bean sprouts	양념깻잎지(5) Seasoned perilla leaf paper	모닝글로리볶음(5) Morning Glory Stir-fry
	초등 Elementary Students					
김치 Kimchi		배추김치(6,9,13) Kimchi	배추김치(6,9,13) Kimchi	각두기(6,9,13) Kohlrabi Kimchi	배추김치(6,9,13) Kimchi	배추김치(6,9,13) Kimchi
국 Soup		물만두국(6,10) Dumpling soup	오징어무국(17) Squid radish soup	북어미역국 Dried pollack and seaweed soup	해물순두부찌개 (5,9,17,18) Seafood Soft Tofu Stew	닭살국수 (12,15) Chicken Rice Noodles
밥 Rice		쌀밥 White Rice	쌀밥 White Rice	쌀밥 White Rice	차조밥 Perilla rice	쌀밥 White Rice
후식 Dessert		찰쌀도너츠(5,6) Glutinous rice donuts	과일 Fruit	마들렌(6) Madeleine	과일 Fruit	딸기우유(2) Strawberry Milk

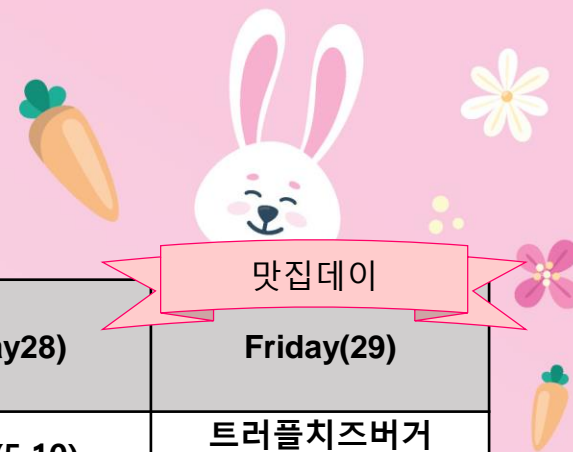
※ 상기 식단은 식재료 수급사정에 따라 변동 될 수 있습니다

※ 알레르기유발 원재료 표시

1.난류 2.우유 3.메밀 4.땅콩 5.대두 6.밀 7.고등어 8.게 9.새우 10.돼지고기 11.복숭아 12.토마토 13.아황산류 14. 호두 15. 닭고기 16.쇠고기 17 .오징어 18.조개류

※ 메인 메뉴 굵은 글씨 표시

WEEKLY MENU 12월 중식메뉴



맛집데이

메뉴 Dish name		Monday (25)	Tuesday(26)	Wednesday(27)	Thursday28)	Friday(29)
주찬 Main dish			참치마요덮밥(1,5,15) Tuna mayo rice bowl	안동찜닭(5,15) Soy sauce steamed chicken	제육볶음(5,10) Stir-fried pork	트리플치즈버거 (1,5,6,10,16) Truffle Cheese Burger
부찬1 Side dish 1			소떡소떡(5,10,15) Sausage and rice cake	햄감자채볶음(5,10,15) Stir-fried Ham and Potatoes	계란말이(1,5) Egg roll	감자튀김(5) French fries
부찬2 Side Dish 2	중고등 교직원 Others		열대과일샐러드 Tropical fruit salad	사과청경채무침(5) Apple bok choy salad	멸치볶음(5) Stir-fried anchovies	멕시칸샐러드(5,10,15) Mexican Salad
	초등 Elementary Students					
김치 Kimchi			배추김치(6,9,13) Kimchi	배추김치(6,9,13) Kimchi	깍두기(6,9,13) Kohlrabi Kimchi	배추김치(6,9,13) Kimchi
국 Soup			소고기무국(16) Beef radish soup	김치콩나물국(5) Kimchi bean sprout soup	시금치된장국(5) Spinach miso soup	닭죽(15) Chicken porridge
밥 Rice			쌀밥 White Rice	현미밥 Brown Rice	쌀밥 White Rice	쌀밥 White Rice
후식 Dessert			과일 Fruit	과일 Fruit	슈크림빵(1,2,6) Cream puff bread	오렌지주스

※ 상기 식단은 식재료 수급사정에 따라 변동 될 수 있습니다

※ 알레르기유발 원재료 표시

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.아황산류 14. 호두 15. 닭고기 16.쇠고기 17 .오징어 18.조개류

※ 메인 메뉴 굵은 글씨 표시