


WEEKLY LUNCH MENU 7월 중식메뉴



From 01/07/2025 - 04/07/2025



메뉴 Dish name		Monday	Tuesday (1)	Wednesday (2)	Thursday (3)	Friday (4)
주찬 Main dish			New! 마라로제떡볶이 (1,2,5,6,13,16) Mala Rose Tteokbokki	오.우.새&소면 (5,6,9,13,16,17) Stir-fried Shrimp&Beef&Squid&Noodles	New! 부대제육볶음 (2,5,10,13) Stir-fried Sausage with Pork	New! 오이스터파스타 (5,6,10,13,18) Oyster Pasta
부찬1 Side dish 1			돼지양념구이 (5,10,13) Grilled Pork	두부구이 (5) Grilled Tofu	감자조림 (5) Braised Potato	New! 뿌링클닭다리튀김 (1,2,5,6,15) Ppurinkle Chicken
부찬2 Side Dish 2	중고등 / 교직원 Others		배추된장무침 (5,13) Seasoned Napa Cabbage	모듬버섯볶음 (5,13) Stir-fried Mushroom	미역초무침 (5,13) Seasoned Seaweed	New!  미술랭 DAY Mirazur의 라따뚜이 (5,12,13) Ratatouille of Mirazur
	초등 Elementary Students					
김치 Kimchi			깍두기 (9) Radish Kimchi	배추김치 (9) Kimchi	배추김치 (9) Kimchi	배추김치 (9) Kimchi
국 Soup			어묵국 (5,6,13) Fishcake Soup	들깨묵국 (5) Radish Soup	New! 베테랑칼국수 (1,5,6,13) Egg Noodles	북어국 (5,13) Dried Ppolak Soup
밥 Rice			차조밥 Perilla Rice	쌀밥 White Rice	현미밥 Brown Rice	쌀밥 ½ White Rice ½
후식 Dessert			딸기요거트 (2) Strawberry Yogurt	과일 Fruit	흰우유 (2) Fresh Milk	과일 Fruit

알레르기 유발 원재료 표시 Indication of allergenic ingredients

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 19. 잣
1. Egg 2. Milk 3. Buckwheat 4. Peanut 5. Bean 6. Wheat 7. Mackerel 8. Crab 9. Shrimp 10. Pork
11. Peach 12. Tomato 13. Sulfurous acid 14. Walnut 15. Chicken 16. Beef 17. Squid 18. Clam 19. Pine nut



※ 상기 식단은 식재료 수급 상황에 따라 변동될 수 있습니다. The above menu may change depending on the supply and demand of food ingredients.

WEEKLY LUNCH MENU 7월 중식메뉴



From 07/07/2025 - 11/07/2025



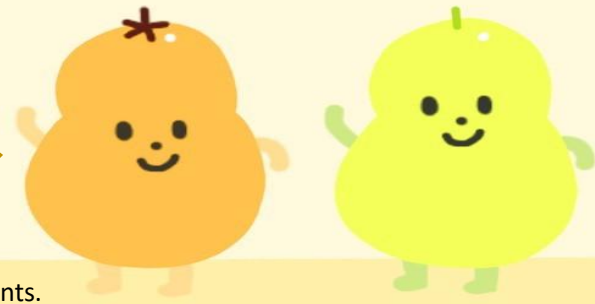
양식 DAY

메뉴 Dish name		Monday (7)	Tuesday (8)	Wednesday (9)	Thursday (10)	Friday
주찬 Main dish		♥돈육카레우동 (5,6,10,13) Pork Curry Udon	담백 짬뽕면 (초등) 매콤 짬뽕면 (5,6,9,10,13,17) Jjambbong Noodles	달콤마늘보쌈 (5,10,13) Garlic Sauce with Steamed Pork	치킨버거 (1,2,5,6,13,15) Chicken Burger	즐거움 여름방학 되세요.
부찬1 Side dish 1		볼어묵조림 (5,6,13) Braised Fishcake	간풍기 (5,6,12,13,15) Fried Chicken	김치전 (5,6,9) Kimchi Pancake	감자튀김&케찹 (5,6,12) Fried Potato	
부찬2 Side Dish 2	중고등 / 교직원 Others	고구마맛탕 (5,13) Fried Sweet Potato	중화풍푸주볶음 (5,13,18) Stir-fried Fujū	쪽파두부무침 (5) Seasoned Tofu with Green Onion	열대과일샐러드& 요거트드레싱 (2) Fruit Salad&Yogurt Dressing	
	초등 Elementary Students					
김치 Kimchi		배추김치 (9) Kimchi	배추김치 (9) Kimchi	깍두기 (9) Radish Kimchi	배추김치 (9) Kimchi	
국 Soup		담백육개장 (5,13,16) Beef Soup	파송송계란국 (1,5) Egg Soup	큰사발우동 (5,6,13) Udon	얼큰된장찌개 (5,13) Soybean Paste Soup	
밥 Rice		현미밥 Brown Rice	쌀밥 ½ White Rice ½	흑미밥 Black Rice	쌀밥 ½ White Rice ½	
후식 Dessert		과일 Fruit	초코쿠키 (1,2,5,6) Chocolate Cookie	과일 Fruit	야쿠르트 (2) Yakult	




알레르기 유발 원재료 표시 Indication of allergenic ingredients

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 19. 잣
1. Egg 2. Milk 3. Buckwheat 4. Peanut 5. Bean 6. Wheat 7. Mackerel 8. Crab 9. Shrimp 10. Pork
 11. Peach 12. Tomato 13. Sulfurous acid 14. Walnut 15. Chicken 16. Beef 17. Squid 18. Clam 19. Pine nut




※ 상기 식단은 식재료 수급 상황에 따라 변동될 수 있습니다. The above menu may change depending on the supply and demand of food ingredients.

7월 식단표 안내

1. 식단표의  표시는 처음 제공되는 메뉴에 표시하고 있습니다.
2. 메뉴 옆의 ♥ 표시는 [신메뉴 선호도 조사]를 통해 학생들에게 많은 추천을 받아, TOP 3 안에 선정된 메뉴입니다.

< 7월 ♥ 표시 메뉴 >

- 7월 7일 : 돈육카레우동

 스타의 개수를 하트로 표현했어요!

3. 7월 4일에는 중등 학생회의 추천으로, 프랑스 “미슐랭 3스타 Mirazur 레스토랑”의 라따뚜이를 급식소에서 제공드리게 되었습니다.☺

학생회가 기획한 메뉴에 많은 관심과 따뜻한 응원 부탁드립니다.

4. 다음 학기에는 더 맛있는 메뉴로 찾아뵙겠습니다.

즐거운 여름방학 되세요~^.^
- 급식소 직원 일동 -

