

WEEKLY LUNCH MENU 5월 중식메뉴

Aden



From 01/05/2025 – 02/05/2024

메뉴 Dish name		Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday(1)	Friday(2)
주찬 Main dish					노동절 Labor day	학교장 재량휴업일 Principal's discretion holiday
부찬1 Side dish 1						
부찬2 Side Dish 2	중고등 / 교직원 Others					
	초등 Elementary Students					
김치 Kimchi						
국 Soup						
밥 Rice						
후식 Dessert						

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 5월 중식메뉴

Aden



From 05/05/2025 - 9/05/2025



양식 DAY

메뉴 Dish name		Monday (5)	Tuesday(6)	Wednesday(7)	Thursday(8)	Friday(9)
주찬 Main dish		부처님 오신 날 Buddah's Birthday	New! 간장 닭떡볶이 (초등) 닭떡볶이 (5,6,13,15) Chicken Tteokbokki	참치마요덮밥 (1,5,13) Tuna Mayonnaise Rice Bowl	소불고기 (5,16) Beef Bulgogi	New! 돼지고기간장파스타 (5,6,10,13) Pork Soy Sauce Pasta
부찬1 Side dish 1			김말이튀김 (1,5,6,13) Fried Rolled Seaweed	베이컨감자채볶음 (5,10,13,15) Stir-fried Bacon with Potato	두부구이 (5,6) Grilled Tofu	♥뿌링클치킨 (2,5,6,13,15) Ppurinkle Chicken
부찬2 Side Dish 2	중고등 / 교직원 Others		사과오이초무침 (5,13) Seasoned Apple with Cucumber	유채나물 (5) Seasoned Rape greens	청경채무침 (5) Seasoned Bokchoy	단호박범벅&아몬드 (1,5) Sweet Potato Salad & Almond
	초등 Elementary Students					
김치 Kimchi			배추김치 (9) Kimchi	깍두기 (9) Radish Kimchi	배추김치 (9) Kimchi	배추김치 (9) Kimchi
국 Soup			시금치된장국 (5) Spinach Soybean Paste Soup	돼지고기김치찌개 (5,9,10) Pork Kimchi Soup	♥닭다리닭개장 (1,15) Chicken Soup	어묵국 (5,6) Fishcake Soup
밥 Rice			귀리밥 Oats Rice	쌀밥 White Rice	현미밥 Brown Rice	쌀밥 ½ White Rice ½
후식 Dessert			요거트 (2) Yogurt	과일 Fruit	과일 Fruit	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 5월 중식메뉴

Aden



From 12/05/2025 - 16/05/2025



양식 DAY

메뉴 Dish name		Monday (12)	Tuesday(13)	Wednesday(14)	Thursday(15)	Friday(16)
주찬 Main dish		제육볶음 (5,10) Stir-fried Pork	New! 로제함박스테이크 (1,2,5,6,10,13,16) Rose Hamburger Steak	♥하이라이스 (1,2,5,6,10,12,13) Hayashi Rice	♥어니언닭강정 (1,2,5,6,13,15) Onion Chicken	꺾바로우 (5,6,10) Fried Pork
부찬1 Side dish 1		계란말이 (1,5) Rolled Egg	♥감자튀김&베이컨치즈소스 (1,2,5,6,10,13) Fried Potato&Bacon Cheese Sauce	닭다리튀김 (5,6,15) Fried Chicken	간장어묵볼조림 (5,6) Braised Fishcake	소고기굴소스가지볶음 (5,13,16,18) Stir-fried Beef with Eggplant
부찬2 Side Dish 2	중고등 / 교직원 Others	브로콜리볶음 (5) Stir-fried Broccoli	열대과일샐러드&요거트 드레싱 (2) Fruit Salad&Yogurt Dressing	매콤애호박새우살볶음 (5,9) Stir-fried Spicy Shrimp with Zucchini	무생채 (5) Seasoned Sliced Radish	된장배추무침 (5) Seasoned Napa Cabbage
	초등 Elementary Students					
김치 Kimchi		배추김치 (9) Kimchi	배추김치 (9) Kimchi	배추김치 (9) Kimchi	배추김치 (9) Kimchi	깍두기 (9) Radish Kimchi
국 Soup		두부유부국 (5) Soybean Paste Soup	경상도식소고기뭇국 (5,16) Beef Radish Soup	맑은미역국 (5) Seaweed Soup	New! 제주고기국수 (5,6,10) Jeju Style Pork Noodles	담백 마라탕 (초등) 얼큰사골마라탕 (4,5,6,13,16) Mala Soup
밥 Rice		뿌리채소영양밥&양념장 (5) Root Rice&Soy Sauce	쌀밥 White Rice	쌀밥 White Rice	쌀밥 White Rice	쌀밥 White Rice
후식 Dessert		과일 Fruit	카라멜푸딩 (1,2) Caramel Pudding	과일 Fruit	New! 카네이션쿠키 (1,2,5,6) Cookies	초코머핀 (1,2,5,6) Chocolate Muffin

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 5월 중식메뉴

Aden



From 19/05/2025 - 23/05/2025



양식 DAY

메뉴 Dish name		Monday (19)	Tuesday(20)	Wednesday(21)	Thursday(22)	Friday(23)
주찬 Main dish		보쌈 (10) Steamed Pork	치킨까스 (1,5,6,15) Chicken Cutlet	데리야끼고등어튀김 (5,7) Teriyakki Fried Mackerel	소고기장조림 (5,13,16) Braised Beef	해물빠에야 (5,6,9,17,18) Seafood Paella
부찬1 Side dish 1		해물파전 (5,6,9,17) Seafood Pancake	두부참치전 (1,5,6,13) Tofu Tuna Pancake	햄구이 (5,6,10,13,15) Grilled Ham	진미채튀김&간장마요 (1,5,6,13,17) Fried Dried Squid&Soy Mayonnaise	바싹돼지불백 (5,10) Grilled Pork
부찬2 Side Dish 2	중고등 / 교직원 Others	양배추찜&쌈장 (5) Steamed Cabbage&Ssamjang	매콤오징어초무침 (13,17) Seasoned Squid	감자조림 (5,6) Braised Potato	오이무침 (5) Seasoned Cucumber	버터고구마구이 (2) Grilled Sweet Potato with Butter
	초등 Elementary Students		새콤오징어초무침 (13,17) Seasoned Squid			
김치 Kimchi		깍두기 (9) Radish Kimchi	배추김치 (9) Kimchi	배추김치 (9) Kimchi	배추김치 (9) Kimchi	배추김치 (9) Kimchi
국 Soup		된장찌개 (5) Soybean Paste Soup	잔치국수 (1,5,6,9) Anchovy Noodles	샤브칼국수 (5,6,13,16) Beef Noodles	얼큰해물순두부국 (5,9,17,18) Seafood Tofu Soup	치킨알라킹 (1,2,5,6,13,15) chicken à la king
밥 Rice		차조밥 Perilla Rice	현미밥 Brown Rice	쌀밥 White Rice	귀리밥 Oats Rice	쌀밥 ½ White Rice ½
후식 Dessert		흰우유 (2) Fresh Milk	과일 Fruit	마들렌 (1,2,5,6) Madeleine	과일 Fruit	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 5월 중식메뉴

Aden



From 26/05/2025 - 30/05/2025



양식 DAY

메뉴 Dish name		Monday (26)	Tuesday(27)	Wednesday(28)	Thursday(29)	Friday(30)
주찬 Main dish		돼지갈비찜 (5,10) Steamed Pork	소고기비빔밥&계란후라이 (1,5,16) Beef Bibimbap&Fried Egg	오.우.새 (5,9,16,17) Stir-fried Shrimp with Beef and Squid	목살찜스테이크 (5,10) Pork Chop Steak	♥양송이투움바파스타 (1,2,5,6,10,13) Mushroom Toowoomba
부찬1 Side dish 1		짜조 (5,6,10,13) Fried Spring Roll	닭갈비 (5,15) Stir-fried Chicken	소세지야채볶음 (5,6,10,13) Stir-fried Sausage	순대강정 (5,6,10,13) Fried Sundae	꼬치없는소떡소떡 (5,6,10,13) Fried Sausage with Ricecake
부찬2 Side Dish 2	중고등 / 교직원 Others	모닝글로리볶음 (5) Stir-fried Morning Glory	옥수수전 (2,5,6,13) Corn Pancake	매콤부추무침 (5,13) Seasoned Chives	김무침 (5) Seasoned Seaweed	베이컨샐러드&갈릭드레싱 (1,5,6,10,13) Bacon Salad&Garlic Dressing
	초등 Elementary Students			새콤부추무침 (5,13) Seasoned Chives		
김치 Kimchi		배추김치 (9) Kimchi	깍두기 (9) Radish Kimchi	배추김치 (9) Kimchi	배추김치 (9) Kimchi	모듬수제피클 (13)/ 배추김치 (9) Pickled Radish/Kimchi
국 Soup		♥한국식소고기쌀국수 (5,16) Korea Style Beef Rice Noodles	사골물만두국 (5,6,10,13) Dumpling Soup	돼지국밥&소면 (5,6,10) Beef Soup	계란국 (1) Egg Soup	소고기들깨탕 (5,16) Beef Perilla Seed Soup
밥 Rice		쌀밥 White Rice	쌀밥 White Rice	현미밥 Brown Rice	차조밥 Perilla Rice	쌀밥 ½ White Rice ½
후식 Dessert		야쿠르트 (2) Yakult	과일 Fruit	과일 Fruit	스마일빵 (1,2,5,6) Smile Bread	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.

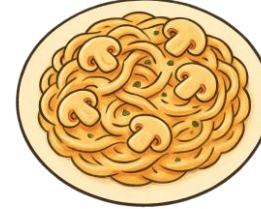
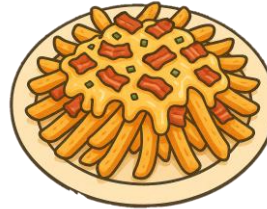


5월 식단표 안내

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

< 5월 ♥ 표시 메뉴 >

- 5월 8일 : 닭다리 닭개장
- 5월 9일 : 뿌링클 치킨
- 5월 10일 : 감자튀김&베이컨 치즈소스
- 5월 14일 : 하이라이스
- 5월 15일 : 어니언닭강정
- 5월 26일 : 한국식 소고기 쌀국수
- 5월 30일 : 양송이 투움바 파스타



저번보다 **더** 맛있어졌으니, 많은 관심과 기대 부탁드립니다^_^

급식에 나왔으면 하는 메뉴가 있거나,
신메뉴에 대한 피드백이 있다면
영양사 선생님께 말씀해주세요^.^~

