



GIST 제1학생식당 주간식단표



* 상기 식단은 시장 수급 상황 또는 식당 사정에 따라 달라질 수 있습니다.*

2022년 에이치비푸드시스템

★	04월 11일(월)	04월 12일(화)	04월 13일(수)	04월 14일(목)	04월 15일(금)
조식	스프*흑미밥 콩나물국 계란후라이 1 떡갈비구이 알감자매콤조림 브로콜리나물 배추김치 시리얼*우유 2 토스트*잼 야채샐러드*D	스프*흑미밥 새우미역국 계란후라이 1 돈육버섯불고기 야채고로케*케첩 속갓겉절이 배추김치 시리얼*우유2 토스트*잼 야채샐러드*과일	스프*흑미밥 김치두부국 계란후라이 1 치킨까스*소스 어묵야채볶음 콩조림 배추김치 시리얼*우유2 모닝빵*잼 야채샐러드*과일	스프*흑미밥 복어두부국 계란후라이 1 함박찜스테이크 소세지전 시금치나물 배추김치 시리얼*우유2 토스트*잼 야채샐러드*D	스프*흑미밥 얼갈이된장국 계란후라이 1 비엔나데알조림 고기손만두*양념장 부추양파생채 배추김치 시리얼*우유 2 토스트*잼 야채샐러드*D
	흑미밥	흑미밥	흑미밥	흑미밥	흑미밥
중식	쌍화탕 수육*고기손만두	꽃 새싹비빔밥 *소고기간장양념	매운양푼돼지갈비찜*당면사리	전주식콩나물국밥*치즈볼	눈꽃치즈김치볶음밥 *계란후라이*김가루
	미나리비빔국수 어묵야채볶음 콩나물국 배추김치 부추통들깨무침*무말랭이무침	오렌지햄탕수육 누들떡볶이 새우미역국 배추김치 치커리된장겉절이	수제고구마튀김 시금치해썬나물 해초샐러드 배추김치 생딸기쥬스	숯불향타볶음 알감자버터구이 오복지무침 배추김치 그린샐러드*D	생선까스*타르소스 유부맛살냉채 얼갈이된장국 배추김치 야채겉절이
고정메뉴	수제~ 돈까스 정식 (스프*모닝빵*과일*샐러드~)	수제~ 돈까스 정식 (스프*모닝빵*과일*샐러드)	수제~ 돈까스 정식 (스프*모닝빵*과일*샐러드)	수제~ 돈까스 정식 (스프*모닝빵*과일*샐러드)	수제~ 돈까스 정식 (스프*모닝빵*과일*샐러드)
석식	흑미밥 소고기무국 치킨까스*소스 비빔당면 숙주겨자무침 마늘쫄장아찌무침 배추김치	흑미밥 닭육개장 돈육데알장조림 감자클링클컷*케첩 멸치콩조림 오복지무침 배추김치	흑미밥 얼갈이된장국 대패삼겹김치두루치기 두부구이*양념장 치커리유자무침 도시락김 깍두기	흑미밥 새우미역국 마늘소스돈육볶음 야채고로케*케첩 어묵야채볶음 모듬쌈야채*쌈장 배추김치	흑미밥 순두부김치국 샐러리떡갈비구이 비빔라면 부추단무지무침 볶음자반 배추김치

★ 원산지표시 ★

쇠고기(호주산)돈육(국내산)돈뺨(국내산)삼겹살(미국산), 고등어(국내산), 김치(배추, 고춧가루: 중국산)닭(국내산)쌀(국내산)

★ 알레르기 유발식품 (Allergy-induced food labelling guidance) ★

①난류(egg), ②우유(milk), ③메밀(buckwheat), ④대두(soybean), ⑤땅콩(peanut), ⑥밀(wheat), ⑦새우(shrimp), ⑧돼지고기(pork),
⑨닭고기(chicken), ⑩쇠고기(beef), ⑪오징어(squid), ⑫고등어(mackerel) ⑬조개류(shellfish) ⑭토마토(tomato) ⑮아황산염(sulfite)