



# GIST 제1학생식당 주간식단표



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

2022년 에이치비푸드시스템

★	05월 09일(월)	05월 10일(화)	05월 11일(수)	05월 12일(목)	05월 13일(금)
조식	흑미밥 우동장국 계란후라이 1 카레라이스 두부구이*양념장 상추무침 배추김치 시리얼*우유 2 토스트*잼 야채샐러드*D	흑미밥 새우미역국 계란후라이 1 돈육불고기 콩나물무침 오이생채 배추김치 시리얼*우유2 토스트*잼 야채샐러드*D	흑미밥 호박두부된장국 계란후라이 1 돈육메알장조림 왕새우튀김 시금치나물 배추김치 시리얼*우유2 토스트*잼 야채샐러드*D	흑미밥 우동장국 계란후라이 1 오징어감자조림 돈탕수육*머스타드 호박나물 배추김치 시리얼*우유2 토스트*잼 야채샐러드*D	흑미밥 김치두부국 계란후라이 1 비엔나야채볶음 고기손만두*초간장 콩나물무침 배추김치 시리얼*우유 2 토스트*잼 야채샐러드*D
	흑미밥 즉석~김밥돈육구이쌈밥 (고기랑김밥을 함께 상추쌈해보세요)	흑미밥 차돌박이스파게티	흑미밥 날치알돌비*불고기또띠아	흑미밥 얼무냉국수*파닭치킨	흑미밥 돈육짜글이찌개
	파채콩나물무침 모듬콩조림 우동장국 배추김치 상추*썩갓*쌈장	치킨팝콘*마요스프 새송이호박나물 새우미역국 배추김치 그린샐러드*D	소세지전 오이양파무침 호박두부된장국 배추김치 요구르트	후랑크블어묵볶음 시금치해씨나물 부추단무지무침 배추김치 그린샐러드*D	함박찜스테이크 식빵츄러스 숙주겨자무침 배추김치 치커리유자무침
고정메뉴	수제~ 돈까스 정식8 (스프*모닝빵*음료*샐러드~)	수제~ 돈까스 정식8 (스프*모닝빵*음료*샐러드~)	수제~ 돈까스 정식8 (스프*모닝빵*음료*샐러드)	수제~ 돈까스 정식8 (스프*모닝빵*음료*샐러드)	수제~ 돈까스 정식8 (스프*모닝빵*음료*샐러드)
석식	흑미밥 나가사끼짬뽕국 순대달갈비 오징어핫바 야채겉절이 쌈다시마*초장 배추김치	흑미밥 등뼈감자탕 고기산적구이 치즈포테이토 미역줄기볶음 무말랭이무침 배추김치	흑미밥 우동장국 마늘소스돈불고기 군만두*초간장 유부맛살냉채 상추*쌈장 배추김치	흑미밥 얼갈이된장국 대패삼겹묵은지찜 동그랑땡계란전 도시락김 요구르트 깍두기	흑미밥 콩나물국 마파두부 치킨까스유린기 어묵야채볶음 오복지무침 배추김치

★ 원산지표시 ★

쇠고기(호주산)돈육(국내산)돈뼈(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)