WEEKLY MENU

CORNER 1

2022년 9월 19일 ~ 9월 25일

코너1 _기본

	월요일 19일	화요일 20일	수요일 21일	목요일 22일	금요일 23일	일요일 25일
아침 breakfast (기본메뉴)	새우미나리죽	소고기미역국	굴짬뽕죽	콩나물북어국	단호박죽	들깨감자국
	계란프라이	흰쌀밥	메추리알조림	흰쌀밥	계란말이/케찹s	흰쌀밥
	연두부/양념장	스모크햄전	양배(상)추샐러드	진미채볶음	콩자반	계란프라이
	무말랭이	조미김	연근조림	궁채된장무침	양배(상)추샐러드	조미김
	배추김치	배추김치	배추김치	깍두기	배추김치	배추김치
점심 lunch (기본 메뉴)	돼지고기 김치찌개	설렁탕/소면	간장돈육불고기	생선가스/타르타르s	강된장찌개	시금치두부된장국
	흰쌀밥	흰쌀밥	잡곡밥	흰쌀밥	흑미밥	흰쌀밥
	치킨너켓/머스타드s	야채계란찜	호박두부된장국	유부된장국	두부구이/양념장	삼색만두튀김
	맛살미역줄기볶음	야채스틱.깻잎/쌈장	가지굴소스볶음	케이준샐러드	가지튀김	기름떡볶기
	양배(상)추샐러드	콩자반	양배(상)추샐러드	단무지	조미김	배추김치
	배추김치	석박지/요구르트	배추김치	배추김치	배추김치	요구르트
저녁 dinner (기본메뉴)	꽃게호박고추장찌개	순두부김치찌개	어징어무국	육개장	참치김치찌개	부대찌개
	흰쌀밥	흑미밥	흰쌀밥	흰쌀밥	잡곡밥	흰쌀밥
	고기산적/데리야끼s	고구마야채튀김	두부구이/양념장	동그랑땡전	순살탕수육	고구마야채튀김
	조미김	오이도라지무침	콩나물겨자채	야채스틱.깻잎/쌈장	야채어묵볶음	숙주나물
	양배(상)추샐러드	양배(상)추샐러드	깻잎지	건새우마늘쫑볶음	연근우엉조림	콩자반
	배추김치	배추김치	배추김치	깍두기	배추김치	배추김치

* 식단은 물품사정 및 기타 요인에 따라 변경될 수 있습니다.
* 알레르기 유발식품(난류,우유,메밀,땅콩,대두,밀,고등어,게,새우,돼지고기,복숭아,토마토,아황산류,호두,닭고기,쇠고기,오징어,조개류(굴,전복,홍합포함))
* 원산지 일괄표시 - 배추김치:국내산, 고추가루 : 중국산/ 배추겉절이 배추 : 국내산, 고춧가루 : 중국산 / 쌀류(쌀,흑미,현미,찹쌀,누룽지) - 쌀:국내산/ 돼지고기:국내산/ 삼겹살:오스트리아/ 돼지등뼈:캐나다/ 소고기:호주산 * 닭고기:국내산,브라질산 오징어:페루산/ 쭈꾸미:베트남/ 낙지:베트남
* 문의사항은 기숙사 식당으로 연락주시기 바랍니다.