

<div> <div>학생 중심, 현장중심 교육</div> <div>1월 식단표</div> <div> ·발행인 : 이명관 교장선생님 ·지 도 : 안성기 교감선생님 ·편 집 : 최미라 영양선생님 </div> </div>	<div> <div>※ 학교홈페이지 : moga .ms.kr</div> <div>※ 문의처 : 영양관리실 ☎631-6525</div> <div>☒ 담당자메일 : didwl1129@korea.kr</div> </div>
--	---

식재료 원산지 표시	자세한 원산지 표시 및 영양량은 식당, 홈페이지등을 참고해주세요.													
	쌀 (임금표 이천쌀)	김치(배추 고춧가루)	쇠고기/ 가공품	돼지고기 /가공품	닭고기 /가공품	오리고기 /가공품	낙지	명태(동태, 코다리)	고등어	갈치	오징어	꽃게	두부	콩국수 /콩비지
	국내산	국내산	국내산 (한우)	국내산	국내산	국내산	국산	수입산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
잡곡 및 찹쌀 : 친환경 제품 사용, 채소 및 과일류 : 친환경(국내산) 제품 사용														
알레르기 정보	①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토,⑬아황산염 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함),⑲잣은 식단표 옆에 번호로 표시합니다. 기타 표기되지 않은 식품의 알레르기 증상을 보이는 학생들은 급식 시 각별한 주의를 부탁드립니다.													

월	화	수	목	금
1/3“생일상,선택식단”	1/4	1/5	1/6	1/7
<div>완두콩밥</div> <div>참치미역국(5.6.13.18.)</div> <div>등갈비치즈구이 (2.5.6.10.12.13.18.)</div> <div>골뱅이소면무침(5.6.)</div> <div>보쌈김치(9.)</div> <div>런 요구르트(2.)</div>	<div>기장밥</div> <div>청국장(5.6.9.10.13.)</div> <div>불닭볶음우동(5.6.13.15.18.)</div> <div>새우튀김(1.2.5.6.9.13.)</div> <div>배추김치(9.13.)</div> <div>망고쥬스</div>	<div>함박오므라이스 (1.2.5.6.10.12.13.15.16.)</div> <div>누룽지탕</div> <div>단무지무침</div> <div>배추김치(9.13.)</div> <div>파인애플</div> <div>파배기(1.2.5.6.)</div>	<div>울무밥</div> <div>육개장(1.13.16.)</div> <div>김치볶음(9.13.)</div> <div>임연수카레구이(2.5.6.)</div> <div>달걀김말이(1.2.5.6.10.13.)</div> <div>토핑요거트 (1.2.5.13.)</div>	방학식 및 졸업식
943.3/49/288.1/5	931.4/40.6/414.7/6	847.5/35.4/147.6/4	670.4/35/145.4/8	* 에너지/단백질/칼슘/철

✨알레르기 유병 학생 및 종교적인 이유로 못 먹는 학생은 대체 식단 또는 선택식단
 ✨몸이 아파 밥을 먹을 수 없는 학생 및 교직원은 죽 제공(오전10시)까지 급식실로 알려 주세요.
 ✨학사일정에 따라 식단 및 급식 일이 변경될 수 있사오니 양해 바랍니다.