



인문계 교직원식당 주간메뉴



	4월 18일 MON	4월 19일 TUE	4월 20일 WED	4월 21일 THU	4월 22일 FRI
점심	<p>뼈없는춘천닭갈비</p> <p>잡곡밥</p> <p>들깨등뽕미역국</p> <p>양배추케마샐러드</p> <p>콩나물겨자냉채</p> <p>뚝나물초장무침</p> <p>포기김치</p>	<p>김치제육볶음</p> <p>잡곡밥</p> <p>모듬어묵탕</p> <p>온두부&양념장</p> <p>미트볼데리야끼조림</p> <p>동초생채</p> <p>깍두기</p>	<p>참치생야채비빔밥&초고추장</p> <p>맑은콩나물국</p> <p>돈육모듬장조림</p> <p>야채계란찜</p> <p>무말랭이무침</p> <p>포기김치</p> <p>한입핫도그&케찹</p>	<p>장각삼계탕</p> <p>잡곡밥</p> <p>오징어김치전</p> <p>비엔나야채볶음</p> <p>숙주나물무침</p> <p>오이겉절이</p> <p>깍두기</p>	<p>통등심돈가스정식</p> <p>(+콘옥수수/야채샐러드)</p> <p>(+후리가케밥/오이피클)</p> <p>미니가쓰오우동</p> <p>토마토푸실리파스타</p> <p>꼬들단무지</p> <p>포기김치</p>
저녁	<p>훈제오리아채볶음</p> <p>잡곡밥</p> <p>돼지고기김치찌개(+당면사리)</p> <p>알감자쫄득조림</p> <p>부추생채</p> <p>양념깻잎지</p> <p>깍두기</p>	<p>마파두부덮밥</p> <p>(+계란후라이)</p> <p>유부팽이미소국</p> <p>귀바로우탕수육</p> <p>오리엔탈D그린샐러드</p> <p>꼬들단무지</p> <p>포기김치</p>	<p>등뼈감자탕</p> <p>잡곡밥</p> <p>고기메밀전병</p> <p>어묵고추장볶음</p> <p>연근땅콩조림</p> <p>오이고추&쌈장</p> <p>석박지</p>	<p>돈육소금불고기</p> <p>잡곡밥</p> <p>두부된장국</p> <p>새송이고추장구이</p> <p>상추쌈&쌈장</p> <p>무생채</p> <p>포기김치</p>	<p>이영자매운어묵볶음밥</p> <p>(+계후/양상추샐러드)</p> <p>맑은콩나물국</p> <p>베이컨까르보나라파스타</p> <p>수제비트무피클</p> <p>포기김치</p>

식단은 사정상 변경될수 있습니다. 언제나 맛깔스럽고 정성이 담긴 음식을 제공하도록 노력하겠습니다

쌀(국내산), 김치류(배추:국내산, 고추가루:국내산), 두부류(콩:외국산), 쇠고기(미국산, 호주산), 돼지고기(국내산), 닭고기(국내산), 오리고기(국내산)만 사용합니다.

식재료 입고 및 식당운영으로 원산지가 변경될 수 있으며, 당일제공메뉴는 별도로 원산지를 게시합니다.

점심시간 (11:30-13:30) 저녁시간 (17:30-18:30)