

2019년 4월 식단표

의정부국제크리스천 학교

1(월요일)	2(화요일)	3(수요일)	4(목요일)	5(금요일)
<ul style="list-style-type: none"> •함박스테이크 •흰쌀밥 •요거트과일샐러드 •깍두기 •파스타/샐러드/과일 2 	<ul style="list-style-type: none"> •국수장국 •닭봉조림 •김치 • 파스타/샐러드/과일 2 	<ul style="list-style-type: none"> •햄야채볶음밥 •우동국물/깍두기 •디저트 • 파스타/샐러드/과일 2 	<ul style="list-style-type: none"> •잡곡밥 •어묵무국 •순살치킨닭강정 •동부묵무침 •샐러드/과일 2 	<ul style="list-style-type: none"> •크림스파게티 •마늘빵 •파스타/샐러드/과일 2
8	9	10	11	12
<ul style="list-style-type: none"> •쇠고기카레 •흰쌀밥 •디저트 •샐러드/과일 2 	 <p>Half -Day No Lunch</p>	<ul style="list-style-type: none"> •햄버거 •감자튀김 • 파스타/샐러드/과일 2 	<ul style="list-style-type: none"> •흰쌀밥 •콩나물국 •돈육보쌈/상추쌈 •무생채 •샐러드/과일 2 	<ul style="list-style-type: none"> •치킨커틀렛&머스터드 •크림스프/크루통 •빵 • 파스타/샐러드/과일 2
15	16	17	18	19
<ul style="list-style-type: none"> •소세지야채볶음 •흰쌀밥 •디저트 •파스타/샐러드/과일 2 	<ul style="list-style-type: none"> •흰쌀밥 •미역국 •소불고기볶음/무쌈 •메추리알조림 •샐러드/과일 2 	<ul style="list-style-type: none"> •치킨샐러드 •빵 •파스타/샐러드/과일 2 	<ul style="list-style-type: none"> •잡곡밥 •참치김치찌개 •탕수육 •시금치무침 •샐러드/과일 2 	 <p>수업없음</p>
22	23	24	25	26
 <p>수업없음</p>	<ul style="list-style-type: none"> •흰쌀밥 •닭곰탕/깍두기 •등그랑맹전 •샐러드/과일 2 	<ul style="list-style-type: none"> •미트스파게티 •마늘빵 •피클 •파스타/샐러드/과일 2 	<ul style="list-style-type: none"> •잡곡밥 •쇠고기무국 •돼지갈비찜 •햄감자채볶음/흰쌀밥 •샐러드/과일 2 	<ul style="list-style-type: none"> •돈까스&소스 •흰쌀밥 •유부미소국 •파스타/샐러드/과일 2
29	30			
<ul style="list-style-type: none"> •치킨마요덮밥 •된장국 • 파스타/샐러드/과일 2 	<ul style="list-style-type: none"> •떡만두국 •흰쌀밥 •떡갈비아채볶음/김치 •샐러드/과일 2 			

*위 식단은 학교사정이나 물가변동에 따라 다소 변경 될수 있습니다.

*원산지 표시 -국제 크리스천 학교에서는 쇠고기(호주산), 코다리/동태(러시아산),쌀 두부, 돼지고기, 닭고기, 오리고기(훈제오리고기 오징어,김치/찌개용 김치(배추:국내산/고추가루:국내산)의 원산지는 국내산을 지향하고 있으며 그 외에는 식단표에 별도 표기함을 알려드립니다.

*(알레르기 유발 식품 정보)-난류, 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산염, 호두, 닭고기, 소고기,오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합포함)

*본교는 화학조미료를 사용하지 않으며 위생적으로 안전한 급식을 위해 노력합니다.

*우리 학교 급식은 연령별 영양 기준량을 준수하며 열량은 성장발달 유지를 위하여 10%내외로 제공 됩니다.