

구분	월	화	수	목	금
	2(임시공휴일)	3(개천절)	4	5(중간고사3학년)	6(중간고사3학년)
행복한 점심	임시공휴일		칼슘흑미밥*	아비꼬카레덮밥*	오징어먹물피자*
			순두부찌개*	미소장국*	토마토스파게티*
			파채간장불고기*	케이준치킨샐러드*	펍스*&케첩*
			부산비빔당면*	고춧잎나물*	메추리콩샐러드*
			크롱지*/총각김치*	단감*/포기김치*	모듬피클*
			소고기콩나물밥*	수제불고기버거*	백미밥*
			호박고추장찌개*	단호박크림스프*&마늘빵*	들깨미역국*
			로제찜닭*	삼색푸실리샐러드*	쌈장닭갈비*&쌈무*
즐거운 저녁			고구마튀김*	코울슬로*&피클*	콘치즈구이*
			짜요짜요*/포기김치*	수제블루레몬에이드*	수제복숭아아이스티*/백김치*
구분	9(한글날)	10(중간고사)	11(중간고사)	12(중간고사1,2학년)	13(중간고사3학년/1학년X)
행복한 점심				칼슘귀리밥*	잔치국수*
				돼지고기김치짜글이*	잔멸치주먹밥(小)*
				연어스테이크*	콘새우브레드*
				계란후라이*	청포도주스*
				도시락김*/깍두기*	조각메론*/포기김치*
즐거운 저녁			지필평가		
구분	16(채식의날)	17	18(잔반없는날)	19	20
행복한 점심	전주비빔밥*&참치고추장*	칼슘차조밥*	김가루양념밥(小)*	칼슘흑미밥*	깍두기볶음밥*
	파송송계란탕*	근대된장국*	가쓰오장국*	참치김치찌개*	어묵탕*
	두부텐더*&돈까스소스*	제육볶음*	로제떡볶이*	안동찜닭&납작당면*	타코야끼*
	아몬드명엽채볶음*	알감자조림*	김말이*&오징어튀김*	미트볼조림*	구슬치즈샐러드*
	떠먹는딸기요거트*/포기김치*	쁘띠첼포도*/포기김치*	쿨피스*/단무지*	달고나와플*/깍두기*	조각배*/우영조림*/나박김치*
즐거운 저녁	혼합잡곡밥*	탄탄면*	백미밥*	수제칠리핫도그*	명동칼국수*
	콩가루배추국*	명란마요주먹밥*	맑은콩나물국*	야채죽*	쌀밥(小)
	돼지갈비김치찜*	마라김말이튀김*	오삼불고기*	시즈닝웨이감자*	왕새우튀김*
	야채감자채볶음*	단무지쪽파무침*	해쉬브라운*	만다린샐러드*	갈비교자만두*
	수제파쌈기*/총각김치*	리치에이드*/백김치*	키위*/포기김치*	한라봉에이드*/나박김치*	그린샐러드&요거트레싱*/배추겉절이*
구분	23	24(철판데이)	25(독도의날)	26	27
행복한 점심	칼슘백미밥	칼슘현미밥*	치킨마요덮밥*	썩썩버거*	칼슘흑미밥*
	설렁탕&소면사리*	콩나물김치국*	유부된장국*	양송이스프*	쇠고기미역국*
	오징어초무침*	철판캠핑삼겹구이*&쌈장*	견과류만두강정*	벌집감자튀김*	소불고기*
	야채튀김*	계란찜*	숙주무침*	블루레몬에이드*	한식잡채*
	바나나*/석박지*	상추파채무침*/겉절이*	독도케이크*/포기김치*	밥&김자반*/볶음김치*	꽃떡*/총각김치*
즐거운 저녁	참치야채비빔밥*&초고추장*	망향비빔국수*	혼합잡곡밥*	우삼겹김치볶음밥*	동아리데이
	맑은두부국*	후리가케밥(小)*	순두부찌개*	시금치된장국*	
	소떡소떡*	양념파닭*	연양식바삭불고기*&양파채	맛초킹돈육강정*	
	올방개묵김가루무침*	단호박샐러드*	해물파전*	아이스망고치즈샐러드*	
	딸기우유*/백김치*	조각파인애플*/포기김치*	글레이즈모닝빵*/깍두기*	누네띠네*/깍두기*	
구분	30	31			
행복한 점심	칼슘차조밥*	짜장면*			
	물만둣국*	짬뽕국*			
	묵은지달볶음탕*	후르츠탕수육*			
	생크림과일샐러드*	덴마크드링킹요구르트*			
	찰쌀콩멸치볶음*/깍두기*	꼬들단무지무침*/포기김치*			
즐거운 저녁	차돌떡볶이*	일식등심돈가스*&소스*			
	꼬치어묵국*	브로컬리크림스프*			
	우영김가루주먹밥*	쫄면야채무침*			
	체다치즈핫도그*	고구마샐러드*			
	쥬시쿨*/스틱단무지*	추가밥*/포기김치*			
안내 사항	* 식자재 수급 상황에 따라 메뉴가 변경될 수 있습니다. * 알레르기 유발 식품은 *표시했으니 참고하시기 바랍니다. * 국에는 기본적으로 멸치, 다시마, 디포리가 들어갑니다. 알레르기가 있는 학생들은 이점 참조하시길 바랍니다. * 알레르기 유발 식품의 세부사항은 급식실 출구에 있는 급식 게시판을 참고하시면 됩니다. ♣알레르기 유발식품 표시♣ 알레르기가 있는 학생은 본인이 식단을 잘 파악하여 주의하여 드시기 바랍니다. ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산염 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴,전복,홍합포함)⑳젓 등 이들 식품의 성분을 함유한 식품 또는 식품 첨가물 ♣우리 학교 급식에 사용되는 식재료의 원산지♣ 쇠고기-국내산,호주산/돼지고기-국내산/닭,오리고기-국내산/쌀-국내산/김치-국내산/장류-대두(국내)/스위트콘-국내/밀가루,전분가루-국내 오징어-국내/가자미-미국/동태-러시아/임연수-미국/주꾸미,낙지-베트남,태국,수입/코다리살-러시아/고등어-국내산/병어-국내산/바지락-국내산 가다랑어(인도네시아) , 참치캔(원양산)				