

給食こんだて表〈クプシッピョ〉 E0109

ソウルのこども時間

ブندان／韓国

参照資料

2012년 9월 http://www.chorim.es.kr		조림급식소식		먹을 때는 건강 생각 마음 먹는 음식 생각 ■ 어린이급식관리(29일) ■ 인(식)단 무공급식비(2,350원) ■ 단(무)부담급식비(무공급 380원)	
월	일	월	일	월	일
영양단위(영양소) kcal / g / mg	영양단위(영양소) kcal / g / mg	영양단위(영양소) kcal / g / mg	영양단위(영양소) kcal / g / mg	영양단위(영양소) kcal / g / mg	영양단위(영양소) kcal / g / mg
3(634/27/252)	4(654/30/236)	5(651/25/265)	6(620/29/270)	7(656/21/273)	8(632/24/310)
김장생채조밥 간세우이떡국 매운돈육광비빔 고구마치즈그라탕 배추김치 우유	치수수업김밥 쇠고기미역국 임연수고추장구이 참포묵우동 석박치 우유 / 포도	자장밥 닭국구이 배추김치 우유 / 방울토마토	흰밥 보통말린자김밥소프 유부말랑국 그린샐러드 우유 / 깍두기	흰밥 쇠고기떡국 양숙육 시금치고추장우동 배추김치 우유 / 사과	흰밥 치수수업 떡이계란국 돼지고기두루치기 진미채양장조림 배추김치 우유 / 포도
10(654/29/622)	11(611/30/348)	12(607/26/254)	13(601/35/299)	14(633/24/310)	15(632/24/310)
황기왕밥 연두부채우동 쇠고기백선복고기 콩나물우동 배추김치 우유	보리밥 김치볶음밥 오시조개탕 동그랑땡완자전 파스타골뱅이우동 배추김치 우유	김치볶음밥 오시조개탕 흔쾌미추리남양조림 백김치 우유 / 콩	말아편이밥 유부말랑국 케이준샐러드 영지황쌀공지반죽떡 깍두기 우유	치수수업 떡이계란국 돼지고기두루치기 진미채양장조림 배추김치 우유 / 포도	치수수업 떡이계란국 돼지고기두루치기 진미채양장조림 배추김치 우유 / 콩
17(502/22/2254)	18(128/29/366)	19(607/21/215)	20(980/25/308)	21(133/35/348)	22(133/35/348)
편이왕왕밥 왕갈탕 산채부추전 백김치 우유 / 사과	흰밥 콩나물치국 LA드릭갈비탕 박달송이이국볶음 우유 / 깍두기	비빔밥/양념고추장 계란심떡국 다시마부각 배추김치 우유 / 콩요즈스	차조숙이밥 종래찌개 볶음는어묵김치조구이 햇양니물볶음 깍두기 우유	기장반김밥 두부새우맛찌개 생선야채(양파)다리오스 오이양파무침 배추김치 우유 / 콩	기장반김밥 두부새우맛찌개 생선야채(양파)다리오스 오이양파무침 배추김치 우유 / 콩
24(592/22/282)	25(651/27/300)	26(590/26/233)	27(611/17/262)	28(657/23/293)	29(657/23/293)
보리밥 말갈이해추편장국 사치떡볶음 연근알감자조림 배추김치 우유	물우동 감자수채만국 김치떡볶음 물만우동 깍두기 우유 / 콩	계떡밥 가지소스조림 깍두기 숙주 송편	죽이밥 황마지찌개 인동탕 아욱박새우맛찌개 배추김치 우유	차수수업 부대찌개 갈매 송편 송편 송편 송편	차수수업 부대찌개 갈매 송편 송편 송편

* 학교 급식 식재료 및 생산지안내
 - 쇠고기 * 1등급 국내산 현오 * - 돼지고기 * 1등급 국내산 * - 닭고기 * 1등급 국내산 *
 - 계란 * 1등급 국내산 * - 쌀 * 국내산 친환경 쌀 * - 감자류 * 국내산 *
 - 농축조미료는 사용하지 않습니다.

◆ 필수 수요일은 수·다·날(수요일은 다 먹는 날)로 운영합니다.
 학생들의 기호가 높은 음식은 미연되려, 음식물쓰레기 줄이기 운동의 일환으로 운영합니다.
 ◆ 원산지 및 영양정보 대한 주간별 내용은 홈페이지를 참고하세요.
 ◆ 난류, 우유, 면밀, 알갱, 단두, 알, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토 등은 알러르기식품입니다.
 특정 식품에 알레르기가 있는 경우 주의해서 드시기 바랍니다.
 ◆ 이 여단은 불용수급신청과 예연상황에 따라 변경될 수 있습니다.

조림소식 등 학교장내 경의

급식표

1ヶ月間の給食こんだて表です。盆唐区（ブندان）にあるチョリム小学校では、毎週水曜日は「残さず食べる日」と設定されています。できるだけ多くの子どもたちが残さず食べられるように、水曜日のメニューを人気のおかずにするなど、栄養士が工夫をこらしています。

呉屋先生からのひとこと

韓国風中華料理のジャジャンパップや、甘辛いソースでからめた鶏の唐揚げが人気メニューです。