

월요일	화요일	수요일 (수요일은 다 먹는 날)	목요일	금요일
[알레르기 유발 식품 표기] 알레르기 유발 물질을 숫자로 표시합니다. ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산염 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류[굴,전복,홍합포함] ⑲잣에 대해 식품알레르기가 있는 아동은 담임선생님이나 급식실로 필히 연락주시기 바라며, 식단을 확인하고 급식하도록 아동지도 부탁드립니다.				12/1 차조밥 시금치두부된장국(5.9.18) 매콤돼지갈비찜(5.10.13) 감자파프리카볶음 배추김치(9) 배
12/4	12/5	12/6(수다날)	12/7	12/8
혼합잡곡밥(5) 김치우동(2.5.6.9) 왕타코야끼(1.5.6.13.17) 청경채겉절이(5) 깍두기(9) 황금향	기장밥 찐빵국(5.9.17.18) 쇠고기버섯불고기(5.16) 포항초무침 배추김치(9) 더블초코쿠키(1.2.5.6)	자장밥(5.6.10) 또띠아치즈핫도그 (1.2.5.6.10.12.16) 배추김치(9) 골드파인애플	발아현미밥 콩가루배추국(5.18) 제육볶음(5.10) 숙주맛살무침(1.2.5.8) 총각김치(9) 사과	녹두밥 봄동된장국(5.9) 닭날개양념구이(5.15) 오이부추무침(5) 배추김치(9) 호떡(6)
12/11	12/12	12/13(수다날)	12/14	12/15
보리밥 애호박된장찌개(5.9.18) 목살스테이크 (5.6.9.10.12.16.18) 달래오이무침(5) 배추김치(9) 피자찐빵(1.2.5.6.10.12.15.16.18)	귀리밥 감자어묵국(5.8) 오리순살구이 부추된장초무침(5) 배추김치(9) 황금향	단호박카레라이스(2.5.6.10) 딸기생크림크로플(1.2.5.6) 봄동달래겉절이(5) 유기농식혜	옥수수쌀밥 한우사골우거지탕(5.16) 두부구이*달래양념장(1.5.6) 삼색나물(5) 깍두기(9) 유기농바나나	통밀밥(6) 돼지고기김치찌개(5.9.10) 닭고기크런치튀김(1.6.15) 유부잡채(5.8) 깍두기(9) 딸기
12/18	12/19	12/20(수다날)	12/21	12/22
서리태밥(5) 영양닭곰탕(15) 오징어불고기(5.17) 연근강정(2.5.6.12.13) 배추김치(9) 사과	찹쌀밥 돼지뼈감자탕(5.9.10) 매생이계란말이(1) 골뱅이오이무침(5) 석박지(9) 골드키위	전복죽(18) 미트볼스파게티 (2.5.6.10.12.15.16) 치즈바게트(1.2.5.6) 배추김치(9) 딸기	흑미밥 감자계란국(1.5) 오향장육(5.10) 도라지오이생채(5) 배추김치(9) 크리스마스케익(1.2.5.6.10.13)	오곡밥 시래기된장국(5.9) 돈육버섯불고기(5.10) 동지팔죽 동치미(9) 굴
12/25	12/26	12/27(수다날)	12/28	12/29
성탄절	흰밥 순두부찌개(1.5.9.18) 닭다리데리야끼소스구이 (5.6.12.13.15) 생크림과일샐러드(1.2.5.12) 총각김치(9) 초코츄러스(2.5.6)			
[시흥은행초 학교급식 식자재 원산지 표시 안내] ① 쌀/찹쌀/현미찹쌀/누룽지 : 국내산 ② 콩/두부/콩비지 : 국산 ③ 배추김치[배추/얼갈이/봄동/고춧가루] : 국내산 ④ 육류 : 국내산[쇠고기:한우1등급이상/돼지고기:1등급이상/닭고기:1등급이상/오리고기:1등급이상] ⑤ 식육가공품 : 국내산 육류 이용제품 사용 ⑥ 고등어[국내산], 낙지[중국산], 꽃게[국내산], 명태/코다리[러시아], 조기[국내산], 주꾸미[국내산], 오징어/진미채[국내산], 다랑어/통조림[원양산], 가다랑어포[인도네시아산], 아귀[국내산], 우렁행이[국내산], 전복[국내산] ◆ 위 식단은 학교사정 및 식품수급에 따라 변경될 수 있습니다. ◆ 급식에 관한 문의사항이나 건의사항은 급식관리실로 연락해 주시기 바랍니다. ◆ 가정에서는 학교식단을 고려해서 중복되는 식사를 하지 않도록 배려해주시기 바랍니다. ☐ 본교에서는 염도계를 이용하여 짜지 않은 건강한 급식을 제공하기 위해 노력하고 있습니다. ☐ “학교홈페이지 급식게시판”에도 주간제공 식단의 영양량 및 식자재의 원산지를 안내하고 있습니다.				
시 흥 은 행 초 등 학 교 장				