

임업인종합연수원주간메뉴표

제철 식자재 및 계절 메뉴 반영 : 대구, 달래, 봄동

구분	2월 18일	2월 19일	2월 20일	2월 21일	2월 22일	2월 23일	2월 24일
	월	화	수	목	금	토	일
조식		올갱이국 쌀밥 참치야채볶음 알감자곤약조림 세발나물무침 김치 송늬	황태해장국 쌀밥 닭장조림 매운두부조림 톳나물무침 김치 송늬	쇠고기무국 쌀밥 콩치김치조림 어묵브로컬리볶음 연두부찜*양념장 깍두기 송늬	북어국 쌀밥 돼지고기장조림 감자채볶음 오징어젓갈무침 김치 송늬		
중식	오징어돈육불고기 쌀밥 청국장찌개 버섯어묵볶음 도토리묵*달래양념장 김치 블루베리홍초	나물비빔밥 시금치된장국 소세지모듬조림 아몬드실치볶음 봄동된장무침 총각김치 부림	소불고기떡볶음 쌀밥 미역국 고구마맛탕 들나물무침 김치 상추쌈*쌈장	콩나물영양밥 유부김치국 계란찜 생선커틀렛 고추된장무침 총각김치 울무차	바베큐닭조림 쌀밥 조랑떡만둣국 두부카레전 목이버섯초무침 김치 매실차		
석식	대구콩나물찜 쌀밥 순대깻잎볶음 초당순두부국 양상추콤샐러드 김치 단호박죽	매생이떡국 쌀밥 죽순잡채 우영조림 바삭불고기채소무침 김치 바나나	카레라이스 계란국 데리야끼탕수육 명엽채조림 단무지무침 김치 복분자음료	수제비육개장 쌀밥 동그랑땡조림 호박버섯볶음 참나물들깨무침 김치 단팥죽			

** 본 식단은 식자재 수급사정에 따라 변동 될 수 있습니다.

** 쌀:국내산, 흑미:국내산, 찰쌀:국내산, 현미찰쌀:국내산