



	MON 월	TUE 화	WED 수	THU 목	FRI 금
1주	[5월의 추천 식재료] 양배추 양배추에 다량 함유된 비타민 U는 위 점막을 만드는 호르몬의 분비를 도와 위벽을 보호해줍니다. 또한 양배추의 '셀포라판' 성분은 위염의 원인균 활성을 억제하는 효과가 있어 속이 쓰린 증상을 완화시키는데 도움을 줍니다.		01 근로자의 날 	02 백미밥 소고기국 ^⑭ 시금치훈제오리볶음 무조미김/양념장 미니새송이조림 백김치/포기김치 585kcal(C95P22F13)	03 옥수수치즈케사디아 ①②⑥ 브로콜리스프 ^{②⑥} 돈안심샐스테이크 ^⑩ 웨지감자/케찹 ^⑫ 베이비채소샐러드 (파인애플드레싱) ^⑱ 622kcal(C104P20F14)
	오전			슈크림파이 ^{①②⑥} /배도라지주스	코코아블리얼 ^⑥ /유기농우유 ^② 175kcal
2주	06 어린이날 대체 휴무	07 가장밥 들깨미역국 미나리돈육볶음 ^⑩ 단호박채전 ^④ /양념간장 청포묵무침 ^⑤ 백김치/포기김치 585kcal(C95P22F13)	08 미트토마토리가토니 ①②⑥⑩⑫ 수제후라이드치킨 ①②⑥⑬ 갈릭파이 ^{①②⑥} 열대과일샐러드 ^⑱ (망고드레싱) 수제모듬피클 622kcal(C104P20F14)	09 현미밥 물쫄면 ^{①⑥} 돈육보쌈 ^⑩ 모듬쌈/쌈장 콩나물무침 ^⑤ 백김치/배추겉절이 605kcal(C104P18F13)	10 수제문태크리스토 ①②⑥⑩ 수제오징어튀김 ^{①②⑥⑮} /스위트칠리소스 샤인머스캣주스 당근파래토핑샐러드 (이탈리안드레싱) 수제오이피클 605kcal(C104P18F13)
	오전	꿀떡/복숭아주스 ^⑩ 182kcal	파배기도넛 ^{①②⑥} /유기농우유 ^② 185kcal	과일2종 172kcal	뮤즐리 ^⑤ /유기농요거트 ^② 175kcal
3주	13 고르곤졸라피자 ①②⑥ 데리야끼닭왕구이 ^⑬ 레몬에이드 그린빈스구이 ^⑤ 비타린샐러드 (딸기드레싱) 622kcal(C104P20F14)	14 혼합잡곡밥 아욱된장국 소불고기 ^⑭ 브로콜리깨소스무침 건파래자반 백김치/포기김치 585kcal(C95P22F13)	15 석가탄신일 	16 백미밥 마파두부소스 ^{⑤⑩⑱} 수제참쌀탕수육 ^{①②⑥⑩} /소스 짜먹는요거트 ^② 가지볶음 수제깍두기/깍두기 605kcal(C104P18F13)	17 <키즈밀데이> 키즈밀데이파스타 ①②⑥⑩⑫⑭ 모닝빵 ^{①②⑥} 에그믹스샐러드 ^{①②} 수제양배추크라우트 과일 613kcal(C104P20F13)
	오전	우리밀하도그 ^{①②⑥⑩⑫} /유기농우유 ^② 183kcal	군고구마/딸기주스 179kcal	안홍편빵 ^{①②⑥} /한라봉주스 183kcal	우리밀약과 ^⑥ &한과 /유기농우유 ^②
4주	20 퀘사디아 ^{①②⑥} /과카몰리 ^⑫ 몽골리안비프 ^{⑭⑱} 백엔치즈 ^{①②⑥} ABC주스 ^④ 베이컨토핑샐러드 ^⑩ (시저드레싱) ^{①②} 613kcal(C104P20F13)	21 수수밥 굴림만두국 ^{①⑥⑩} 굴소스돈육볶음 ^{⑩⑱} 파프리카어묵조림 ^{④⑦} 참나물무침 백김치/열무김치 585kcal(C95P22F13)	22 까르보나라스파게티 ①②⑥⑩ 치킨토마토스튜 ^{⑫⑬} 소세지구이 ^⑩ 모듬채소샐러드 (이탈리안드레싱) 수제무피클 622kcal(C104P20F14)	23 백미밥 된장찌개 춘천식닭갈비 ^⑬ 모듬콩조림 ^⑤ 오이배무침 백김치/포기김치 585kcal(C95P22F13)	24 수제등심돈가스 ①②⑥⑩/소스 카레우동 ^{②⑥} 과일 모듬버섯버터구이 ^② 그린샐러드 (참깨드레싱) 613kcal(C104P20F13)
	오전	우리쌀씨리얼 ^⑥ /유기농우유 ^② 182kcal	시몬케익 ^{①②⑥} /트로피컬주스 182kcal	과일/유기농치즈 ^② 172kcal	바람떡/식혜 175kcal
5주	27 <레트로키즈밀> 라구소스라자냐 ①②⑥⑩⑫ 수제닭봉튀김 ^{①②⑥⑬} /허니간장소스 수제소금빵 ^{①②⑥} 미니청경채샐러드 (랜치드레싱) ^{①②} 수제모듬피클 622kcal(C104P20F14)	28 백미밥 설렁탕 ^⑭ /소면사리 ^⑥ 돈사태조림 ^⑩ 양배추계란볶음 ^① 다시마튀각 수제깍두기/깍두기 605kcal(C104P18F13)	29 수제함박스테이크 ①②⑥⑩⑱/소스 당근스프 ^{②⑥} 파르펠레병파스타 ^{①②⑥} 바질허니토마토 ^⑫ 양상추샐러드 (오리엔탈드레싱) 613kcal(C104P20F13)	30 귀리밥 수제비 ^⑥ 간장짜장 ^⑬ 두부구이 ^⑤ /갯잎양념간장 애호박볶음 백김치/포기김치 585kcal(C95P22F13)	31 콤비네이션피자 ①②⑥⑩⑫ 수제생선커틀렛 ^{①②⑥⑦} /타르타르소스 ^① 아스파라거스구이 감귤푸딩 라디치오샐러드 (발사믹드레싱) 605kcal(C104P18F13)
	오전	게살채소죽 ^⑧ 183kcal	잼샌드위치 ^{②⑥} /유기농우유 ^② 179kcal	야채어묵바 ^{④⑦} &허니머스타드 ^① /수제키위바나나주스 180kcal	수제초코칩머핀 ^{①②⑥} /유기농우유 ^② 181kcal

● 원산지 표시안내
 쌀(국내산 무농약), 현미, 흑미, 참쌀(국내산 친환경), 소(국내산 육우), 돼지(국내산), 닭(국내산), 오리고기(국내산), 두부, 콩비지, 콩국수(콩-국내산),
 배추김치(배추-국내산, 고춧가루-국내산), 삼치, 아귀, 오징어, 고등어, 꽃게, 패류(국내산), 새우(베트남산), 명태(러시아산), 참치(원양산), 가다랭이포(인도네시아산)
 ①난류 ②유제품 ③메밀 ④사과 ⑤대두 ⑥밀 ⑦생선류 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬달걀 ⑭쇠고기 ⑮오징어 ⑯양고기 ⑰조개류(굴, 전복, 홍합포함) ⑱파인애플

과일은 제철과일로 제공되고 있으며, 해당과일에 따른 알러지케어가 이루어지고 있습니다.

● 영양성분 안내
 Kcal: calorie(칼로리, 열량), C: carbohydrate(탄수화물), P:protein(단백질), F:fat(지방)을 의미하며 C,P,F 옆의 숫자는 식품에 함유된 각 영양성분의 무게(g)를 의미합니다.
 1인 평균 제공량 기준으로 작성되었으며, 개인의 섭취량에 따라 달라질 수 있습니다





	MON 월	TUE 화	WED 수	THU 목	FRI 금
1주	[5월의 추천 식재료] 양배추 양배추에 다량 함유된 비타민 U는 위 점막을 만드는 호르몬의 분비를 도와 위벽을 보호해줍니다. 또한 양배추의 '셀포라판' 성분은 위염의 원인균 활성을 억제하는 효과가 있어 속이 쓰린 증상을 완화시키는데 도움을 줍니다.		01 근로자의 날 	02 백미밥 계란국① 콩고기볶음⑤⑥ 무조미김/양념장 미니새송이조림 백김치/포기김치 585kcal(C95P22F13)	03 옥수수치즈케사디아 ①②④ 브로콜리스프②④⑥ 양고기스테이크⑬⑭ 웨지감자/케찹⑫ 베이비채소샐러드 (파인애플드레싱)⑱ 622kcal(C104P20F14)
	오전 슈크림파이①②⑥ /배도라지주스			코코아블리얼④ /유기농우유② 175kcal	
2주	06 어린이날 대체 휴무	07 가장밥 들깨미역국 미나리콩고기볶음⑤⑥ 단호박채전④/양념간장 청포묵무침⑤ 백김치/포기김치 585kcal(C95P22F13)	08 토마토리가토니 ①②⑥⑫ 수제후라이드치킨 ①②⑥⑬ 갈릭파이①②④ 열대과일샐러드⑱ (망고드레싱) 수제모듬피클 622kcal(C104P20F14)	09 현미밥 물졸면①⑥ बे지스테이크⑤⑥⑥ 모듬쌈/쌈장 콩나물무침⑥ 백김치/배추겉절이 605kcal(C104P18F13)	10 수제문테크리스토 ①②④ 수제오징어튀김①②④⑤⑤ /스위트칠리소스 샤인머스캣주스 망근파래토핑샐러드 (이탈리안드레싱) 수제오이피클 605kcal(C104P18F13)
	오전 꿀떡/복숭아주스⑩ 182kcal			파배기도넛①②④⑥ /유기농우유② 185kcal	과일2종 172kcal
3주	13 고르곤졸라피자 ①②④ 데리야끼닭구이⑬ 레몬에이드 그린빈스구이⑤ 비타린샐러드 (딸기드레싱) 622kcal(C104P20F14)	14 혼합잡곡밥 아욱된장국 콩불고기⑤⑥ 브로콜리깨소스무침 건파래자반 백김치/포기김치 585kcal(C95P22F13)	15 석가탄신일 	16 백미밥 마파두부소스⑤⑦⑫ 소이커플렛⑤⑥/소스 짜먹는요거트② 가지볶음 수제깍두기/깍두기 605kcal(C104P18F13)	17 <키즈밀데이> 키즈밀데이파스타 ①②④⑫ 모닝빵①②④ 에그믹스샐러드①② 수제양배추크라우트 과일 613kcal(C104P20F13)
	오전 현미마들렌①②④⑥ /유기농우유② 183kcal	군고구마/딸기주스 179kcal		안홍편빵①②④⑥/한라봉주스 183kcal	
4주	20 퀘사디아①②④⑥ /과카몰리⑫ 몽골리안콩고기⑤⑥⑥⑦⑫ 백앤치즈①②④ ABC주스④ 베이컨토피נג샐러드 (시저드레싱)①② 613kcal(C104P20F13)	21 수수밥 만두국①④⑨ 굴소스양고기볶음⑬⑭⑫ 파프리카어묵조림④⑦ 참나물무침 백김치/열무김치 585kcal(C95P22F13)	22 카르보나라스파게티 ①②④ 치킨토마토스튜⑫⑬ 콩소세지구이⑤⑥ 모듬채소샐러드 (이탈리안드레싱) 수제무피클 622kcal(C104P20F14)	23 백미밥 된장찌개 춘천식당갈비⑬ 모듬콩조림⑤ 오이배무침 백김치/포기김치 585kcal(C95P22F13)	24 소이커플렛⑤⑥/소스 카레우동②④ 과일 모듬버섯버터구이② 그린샐러드 (참깨드레싱) 613kcal(C104P20F13)
	오전 우리쌀씨리얼⑥/유기농우유② 182kcal	시몬케익①②④⑥/트로피컬주스 182kcal		과일/유기농치즈② 172kcal	
5주	27 <레트로키즈밀> 라구소스라자냐 ①②④⑫ 수제닭튀김①②④⑬ /허니간장소스 수제소금빵①②④ 미니청경채샐러드 (랜치드레싱)①② 수제모듬피클 622kcal(C104P20F14)	28 백미밥 채개장/소면사리⑥ 양고기조림⑬ 양배추계란볶음① 다시마튀각 수제깍두기/깍두기 605kcal(C104P18F13)	29 बे지스테이크⑤⑥/소스 당근스프②④ 파르펠레방파스타①②④⑥ 바질허니토마토⑫ 앙상추샐러드 (오리엔탈드레싱) 613kcal(C104P20F13)	30 귀리밥 수제비⑥ 간장찜닭⑬ 두부구이⑤/갯잎양념간장 애호박볶음 백김치/포기김치 585kcal(C95P22F13)	31 콤비네이션피자 ①②④⑫ 수제생선커틀렛①②④⑦ /타르타로스스① 아스파라거스구이 감귤푸딩 라디치오샐러드 (발사믹드레싱) 605kcal(C104P18F13)
	오전 게살채소죽⑧ 183kcal	잼샌드위치②⑥/유기농우유② 179kcal		야채어묵바④⑦ &허니머스타드① /수제키위바나나주스 180kcal	

● 원산지 표시안내
 쌀(국내산 유기농), 현미, 흑미, 참쌀(국내산 친환경), 소(국내산 육우), 돼지(국내산), 닭(국내산), 오리고기(국내산), 두부, 콩비지, 콩국수(콩-국내산),
 배추김치(배추-국내산, 고춧가루-국내산), 삼치, 아귀, 오징어, 고등어, 꽃게, 패류(국내산), 새우(베트남산), 명태(러시아산), 참치(원양산), 가다랭이포(인도네시아산)
 ①난류 ②유제품 ③메밀 ④사과 ⑤대두 ⑥밀 ⑦생선류 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬닭류 ⑭쇠고기 ⑮오징어 ⑯양고기 ⑰조개류(굴, 전복, 홍합포함) ⑱파인애플

과일은 제철과일로 제공되고 있으며, 해당과일에 따른 알러지케어가 이루어지고 있습니다.

● 영양성분 안내
 Kcal: calorie(칼로리, 열량), C: carbohydrate(탄수화물), P:protein(단백질), F:fat(지방)을 의미하며 C,P,F 옆의 숫자는 식품에 함유된 각 영양성분의 무게(g)를 의미합니다.
 1인 평균 제공량 기준으로 작성되었으며, 개인의 섭취량에 따라 달라질 수 있습니다





	MON	TUE	WED	THU	FRI
1 Week	<p>[Recommended ingredients for May] Cabbage The high amounts of vitamin U in cabbage help to protect the stomach walls by helping to release hormones that make up the stomach mucosa. The 'sulforaphane' component of cabbage also inhibits the activity of the bacteria that cause gastritis, which can help relieve heartburn symptoms.</p>		<p>01 Labor Day</p>	<p>02 Rice Beef radish soup ⑭ Stir-fried smoked duck and spanish Unseasoned seaweed /seasoned sauce Stewed mushrooms Non-spicy kimchi /kimchi 585kcal(C95P22F13)</p>	<p>03 Corn cheese quesadilla①②③ Broccoli soup②④ Pork tenderloin chop steak⑩ Potato wedges/ketchup② Baby vegetable salad (Pineapple dressing)⑱ 622kcal(C104P20F14)</p>
	Snack				
2 Week	<p>06</p> <p>Children's Day</p>	<p>07 Millet rice Perilla seaweed soup Stir-fried water parsley and pork⑩ Sweet pumpkin pancake④ /seasoned soy sauce Mung bean jelly salad⑤ Non-spicy kimchi /kimchi 585kcal(C95P22F13)</p>	<p>08Meat tomato rigatoni ①②④⑩⑫ Homemade fried chicken ①②④⑬ Garlic pie①②④ Tropical fruit salad⑱ (Mango dressing) Homemade assorted pickles 622kcal(C104P20F14)</p>	<p>09 Brown rice Chewy noodles soup①④ Boiled pork⑩ Assorted vegetables /ssamjang sauce Seasoned bean sprout⑤ Non-spicy kimchi /kimchi 605kcal(C104P18F13)</p>	<p>10 Homemade montecristo①②④⑩ Homemade fried squid ①②④⑤ /sweet chili sauce Shine muscat juice Carrot lape topping salad (Italian dressing) Homemade cucumber pickles 605kcal(C104P18F13)</p>
		Snack	<p>Honey rice cake /Peach juice⑩ 182kcal</p>	<p>Twisted donuts①②④ /Organic milk② 185kcal</p>	<p>2 Kinds of fruits 172kcal</p>
3 Week	<p>13 Gorgonzola pizza①②④ Grilled teriyaki chicken wings⑬ Lemonade Grilled green beans⑤ Vitamin salad (Strawberry dressing) 622kcal(C104P20F14)</p>	<p>14 Mixed grain rice Mallow bean paste soup Beef bulgogi⑭ Seasoned dried seaweed Non-spicy kimchi /kimchi 585kcal(C95P22F13)</p>	<p>15 Buddha's Birthday</p>	<p>16 Rice Mapo tofu sauce⑤⑩⑬ Homemade sweet and sour pork①②④⑩/sauce Yogurt② Stir-fried eggplant Homemade radish kimchi /radish kimchi 605kcal(C104P18F13)</p>	<p>17 <Kiz Meal Day> Kizmeal day pasta ①②④⑩⑫⑭ Morning bread①②④ Egg mix salad①② Homemade cabbage kraut Fruits 613kcal(C104P20F13)</p>
	Snack	<p>Hot dog ①②④⑩⑫ /Organic milk② 183kcal</p>		<p>Roasted sweet potato/Strawberry juice 179kcal</p>	<p>Steamed bread ①②④ /Hallabong juice 183kcal</p>
4 Week	<p>20 Quesadilla①②④ /guacamole⑫ Mongolian beef⑭⑰ Mac and cheese①②④ ABC juice④ Bacon topping salad⑩ (Caesar dressing)①② 613kcal(C104P20F13)</p>	<p>21 Sorghum rice Dumpling soup①④⑩ Stir-fried pork with oyster sauce⑭⑰ Stewed paprika fish cake ⑥⑦ Seasoned brachycarpa Non-spicy kimchi /young radish kimchi 585kcal(C95P22F13)</p>	<p>22 Carbonara spaghetti①②④⑩ Chicken tomato stew ⑫⑬ Grilled sausage⑩ Assorted vegetable salad (Italian dressing) Homemade radish pickles 622kcal(C104P20F14)</p>	<p>23 Rice Soy bean paste soup Spicy stir-fried chicken⑩ Stewed beans⑤ Seasoned cucumber& pear Non-spicy kimchi /kimchi 585kcal(C95P22F13)</p>	<p>24 Homemade sirloin pork cutlet①②④⑩/sauce Curry udon②④ Fruits Grilled assorted mushrooms and butter② Green salad (Sesame dressing) 613kcal(C104P20F13)</p>
	Snack	<p>Cereal⑥/Organic milk② 182kcal</p>	<p>Simon cake①②④ /Tropical juice 182kcal</p>	<p>Fruits/Organic cheese② 172kcal</p>	<p>Rice cake/sweet rice drink 175kcal</p>
5 Week	<p>27<Retro Kiz Meal> Ragu sauce lasagna ①②④⑩⑫ Honey fried chicken ①②④⑬ /honey soy sauce Homemade salt bread ①②④ Mini bok choy salad (Ranch dressing)①② Homemade assorted pickles 622kcal(C104P20F14)</p>	<p>28 Rice Seolleongtang⑭/noodles Steamed pork⑩ Stir-fried cabbage eggs① Fried kelp Homemade radish kimchi /radish kimchi 605kcal(C104P18F13)</p>	<p>29 Homemade hamburger steak ①②④⑩⑫/sauce Carrot soup②④ Farfalle cold pasta①②④ Basil honey tomato⑫ Lettuce salad (Oriental dressing) 613kcal(C104P20F13)</p>	<p>30 Oat rice Hand-pulled dough soup⑤ Steamed chicken with soy sauce⑩ Grilled tofu⑥/perilla leaf seasoned soy sauce Seasoned young pumpkin Non-spicy kimchi /kimchi 585kcal(C95P22F13)</p>	<p>31 Combination pizza ①②④⑩⑫ Homemade fish cutlets①②④⑦ /tartar sauce① Grilled asparagus Tangerine pudding Radicchio salad (Balsamic dressing) 605kcal(C104P18F13)</p>
	Snack	<p>Crab&vegetable porridge⑧ 183kcal</p>	<p>Jam sandwich②④ /Organic milk② 179kcal</p>	<p>Vegetable fish cake⑥⑦ &honey mustard① /Homemade kiwi banana juice 180kcal</p>	<p>Homemade chocolate chip muffins①②④ /Organic milk②181kcal</p>

● Country of Origin Information

Rice (local organic), brown rice, black rice, glutinous rice (local eco-friendly), beef (local), pork (local), chicken (local), duck meat (local), tofu, soybean paste, soybean noodles (soybean - local), kimchi made with cabbage (cabbage - local, red pepper powder - local), mackerel, anglerfish, squid, mackerel, flower crab, shellfish (local), shrimp (Vietnamese), Alaska pollock (Russian), tuna (oceanic), dried anchovy (Indonesian)

● kcal: kilocalorie, C: Carbohydrate, P: Protein, F: Fat, g: gram

It is written based on the average serving amount per person, and may vary depending on the individual's intake

① egg ② dairy ③ buckwheat ④ apple ⑤ soybean ⑥ wheat ⑦ fish ⑧ crab ⑨ shrimp ⑩ pork ⑪ peach ⑫ tomato ⑬ chicken ⑭ beef ⑮ squid ⑯ lamb ⑰ clam(oyster, ear shell, mussel, etc.) ⑱ pineapple

All menu items are subject to change according to availability

☆ Students who have reported a certain allergy may be offered with an alternative menu





	MON	TUE	WED	THU	FRI
1 Week	<p>[Recommended ingredients for May] Cabbage</p> <p>The high amounts of vitamin U in cabbage help to protect the stomach walls by helping to release hormones that make up the stomach mucosa.</p> <p>The 'sulforaphane' component of cabbage also inhibits the activity of the bacteria that cause gastritis, which can help relieve heartburn symptoms.</p>		<p>01 Labor Day</p>	<p>02 Rice Egg soup ① Stir-fried bean meat ⑤⑥ Unseasoned seaweed /seasoned sauce Stewed mushrooms Non-spicy kimchi /kimchi 585kcal(C95P22F13)</p>	<p>03 Corn cheese quesadilla①②⑥ Broccoli soup②⑥ Lamb steak⑬ Potato wedges/ketchup⑳ Baby vegetable salad (Pineapple dressing)⑱ 622kcal(C104P20F14)</p>
2 Week	<p>06 Children's Day</p>	<p>07 Millet rice Perilla seaweed soup Stir-fried water parsley and bean meat⑤⑥ Sweet pumpkin pancake④ /seasoned soy sauce Mung bean jelly salad⑤ Non-spicy kimchi /kimchi 585kcal(C95P22F13)</p>	<p>08 Tomato rigatoni ①②⑥⑭ Homemade fried chicken ①②⑥⑬ Garlic pie①②⑥ Tropical fruits salad⑱ (Mango dressing) Homemade assorted pickles 622kcal(C104P20F14)</p>	<p>09 Brown rice Chewy noodles soup ①⑥ Veggie steak⑤⑥ Assorted vegetables /ssamjang sauce Seasoned bean sprout⑤ Non-spicy kimchi /kimchi 605kcal(C104P18F13)</p>	<p>10 Homemade montecristo①②⑥ Homemade fried squid ①②⑥⑤ /sweet chili sauce Shine muscat juice Carrot lape topping salad (Italian dressing) Homemade cucumber pickles 605kcal(C104P18F13)</p>
3 Week	<p>13 Gorgonzola pizza ①②⑥ Grilled teriyaki chicken ⑬ Lemonade Grilled green beans⑤ Vitamin salad (Strawberry dressing) 622kcal(C104P20F14)</p>	<p>14 Mixed grain rice Mallow bean paste soup Bean bulgogi⑤⑥ Seasoned dried Seaweed Non-spicy kimchi /kimchi 585kcal(C95P22F13)</p>	<p>15 Buddha's Birthday</p>	<p>16 Rice Mapo tofu sauce⑤⑭ Veggie cutlet⑤⑥ /sauce Yogurt② Stir-fried eggplant Homemade radish kimchi /radish kimchi 605kcal(C104P18F13)</p>	<p>17 <Kiz Meal Day> Kizmeal day pasta ①②⑥⑭ Morning bread①②④ Egg mix salad①② Homemade cabbage kraut Fruits 613kcal(C104P20F13)</p>
4 Week	<p>20 Quesadilla①②⑥ /guacamole⑫ Mongolian bean meat ⑤⑥⑭ Mac and cheese①②⑥ ABC juice④ Carrot salad (Caesar dressing)①② 613kcal(C104P20F13)</p>	<p>21 Sorghum rice Dumpling soup①⑥⑨ Stir-fried lamb with oyster sauce⑬⑭ Stewed paprika fish cake ⑥⑦ Seasoned brachycarpa Non-spicy kimchi /young radish kimchi 585kcal(C95P22F13)</p>	<p>22 Carbonara spaghetti①②⑥ Chicken tomato stew ⑫⑬ Grilled bean sausage⑤⑥ Assorted vegetable salad (Italian dressing) Homemade radish pickles 622kcal(C104P20F14)</p>	<p>23 Rice Soy bean paste soup Spicy stir-fried chicken⑱ Stewed beans⑤ Seasoned cucumber& pear Non-spicy kimchi /kimchi 585kcal(C95P22F13)</p>	<p>24 Veggie cutlet⑤⑥ /sauce Curry udon②⑥ Fruits Grilled assorted mushrooms and butter⑫ Green salad (Sesame dressing) 613kcal(C104P20F13)</p>
5 Week	<p>27 <Retro Kiz Meal> Ragu sauce lasagna ①②⑥⑭ Honey fried chicken ①②⑥⑬ /honey soy sauce Homemade salt bread ①②⑥ Mini bok choy salad (Ranch dressing)①② Homemade assorted pickles 622kcal(C104P20F14)</p>	<p>28 Rice Veggie yukgaejang /noodles Steamed lamb⑬ Stir-fried cabbage eggs① Fried kelp Homemade radish kimchi /radish kimchi 605kcal(C104P18F13)</p>	<p>29 Veggie steak⑤⑥ /sauce Carrot soup②⑥ Farfalle cold pasta①②⑥ Basil honey tomato⑫ Lettuce salad (Oriental dressing) 613kcal(C104P20F13)</p>	<p>30 Oat rice Hand-pulled dough soup④ Soy sauce Steamed chicken with soy sauce⑬ Grilled tofu⑥/perilla leaf seasoned soy sauce Seasoned young pumpkin Non-spicy kimchi /kimchi 585kcal(C95P22F13)</p>	<p>31 Combination pizza ①②⑥⑭ Homemade fish cutlets①②⑥⑦ /tartar sauce① Grilled asparagus Tangerine pudding Radicchio salad (Balsamic dressing) 605kcal(C104P18F13)</p>
			<p>Vegetable fish cake⑥⑦ &honey mustard① /Homemade kiwi banana juice 180kcal</p>	<p>Homemade chocolate chip muffins①②⑥ /Organic milk②181kcal</p>	<p>Steamed corn /Organic schisandra tea 178kcal</p>

● Country of Origin Information

Rice (local organic), brown rice, black rice, glutinous rice (local eco-friendly), beef (local), pork (local), chicken (local), duck meat (local), tofu, soybean paste, soybean noodles (soybean - local), kimchi made with cabbage (cabbage - local, red pepper powder - local), mackerel, anglerfish, squid, mackerel, flower crab, shellfish (local), shrimp (Vietnamese), Alaska pollock (Russian), tuna (oceanic), dried anchovy (Indonesian)

● kcal: kilocalorie, C: Carbohydrate, P: Protein, F: Fat, g: gram

It is written based on the average serving amount per person, and may vary depending on the individual's intake

① egg ② dairy ③ buckwheat ④ apple ⑤ soybean ⑥ wheat ⑦ fish ⑧ crab ⑨ shrimp ⑩ pork ⑪ peach ⑫ tomato ⑬ chicken ⑭ beef ⑮ squid ⑯ lamb ⑰ clam(oyster, ear shell, mussel, etc.) ⑱ pineapple

All menu items are subject to change according to availability

☆ Students who have reported a certain allergy may be offered with an alternative menu

