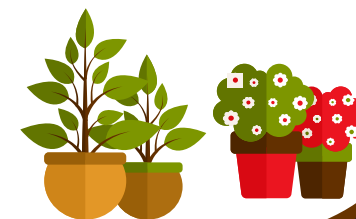
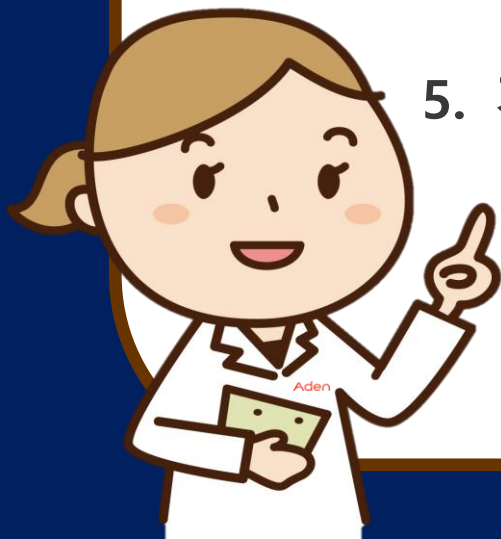


2026년 8월 식단표 안내

Aden

식단은 아래의 기준을 바탕으로 하여 구성하였습니다.

1. 한국 전통 음식을 기반으로 하여 운영하고 있습니다.
2. 건강을 위하여 가능한 튀김은 주2회 이하, 잡곡밥은 주2~3회,
수산물은 주 2회 이상 제공
3. 후식의 유제품 및 기호식품은 주1회 제공, 이외는 신선한 과일 제공
4. 식재료의 반복은 최대한 지양
5. 기타 사항은 다음 페이지에 자세히 설명되어 있습니다.



이야기가 있는 우리학교 식단

1 아이들의 입맛을 잡는 소통의 식단

무더운 여름방학을 마치고 활기찬 모습으로 다시 만나는 2학기 개학의 달, 8월입니다. 학생들이 학교생활에 빠르게 적응하고 건강한 일상 리듬을 찾을 수 있도록, 8월 급식은 아이들이 1학기 때 가장 좋아했던 인기 메뉴들을 중심으로 편안하고 맛있는 식단을 정성껏 구성하였습니다.

💡 8월 급식의 핵심 POINT 3!

① 개학 맛이 '익숙하고 든든하게'!

여름방학이 끝나고 새 학기를 시작하는 학생들의 원활한 급식 적응을 돕기 위해, 새로운 메뉴보다는 1학기 동안 가장 뜨거운 호응을 얻었던 검증된 선호 메뉴를 엄선하여 구성

🍜 8/20 탕수육 🍲 8/26 멸치땅콩볶음 🐙 8/31 오징어튀김

② '익숙함 속의 새로움'! 소스 변화를 통한 색다른 맛 선사

아이들에게 친숙하고 인기 있는 대표 메뉴에 색다른 소스 변화를 주는 등 작은 변주를 더해, 낯설지 않으면서도 신선한 맛의 즐거움을 느낄 수 있도록 세심하게 조율

🍱 8/20 라구짜장밥 🍖 갈비소스소세지떡강정

③ '같지만 다른 매력'! 식재료 변화로 업그레이드된 메뉴 구성

평소 선호도가 높았던 익숙한 메뉴(예: 칼국수 등)일지라도 들어가는 핵심 부재료에 변화를 주어, 익숙한 편안함과 색다른 매력을 동시에 경험할 수 있도록 다채롭게 구성

🍜 8/24 등촌칼국수

WEEKLY LUNCH MENU 8월 중식메뉴

Aden



From 20/08/2026 - 21/08/2026

메뉴 Dish name	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday (20)	Friday (21)
주찬 Main dish				라구짜장밥 (5,6,10,18) Ragù-Style Jjajang Rice	소불고기 (5,6,16) Bulgogi
부찬1 Side dish 1				탕수육 (5,6,10,12,18) Sweet and Sour Pork	매콤감자조림 {초등:간장감자조림} (5,6) Spicy Braised Potatoes
부찬2 Side Dish 2				오이양파무침 (5,6) Cucumber and Onion Salad	부추야채무침 (5,6) Seasoned Chives and Vegetables
김치 Kimchi				배추김치 (9) Kimchi	배추김치 (9) Kimchi
국 Soup				얼큰계란참깨국 (1,5,6) Spicy Egg and Sesame Soup	닭곰탕(5,6,15) Chicken Soup
밥 Rice				쌀밥 White Rice	쌀밥 White Rice
후식 Dessert				롤케이크 (1,2,5,6) roll cake	과일 Fruit

알레르기 유발 원재료 표시 Indication of allergenic ingredients

1. 난류 2. 우유 3. 메밀 4. 땅콩 5. 대두 6. 밀 7. 고등어 8. 게 9. 새우 10. 돼지고기 11. 복숭아 12. 토마토 13. 아황산류
14. 호두 15. 닭고기 16. 쇠고기 17. 오징어 18. 조개류 19. 잣
1. Egg 2. Milk 3. Buckwheat 4. Peanut 5. Bean 6. Wheat 7. Mackerel 8. Crab 9. Shrimp 10. Pork
11. Peach 12. Tomato 13. Sulfurous acid 14. Walnut 15. Chicken 16. Beef 17. Squid 18. Clam 19. Pine nut

※ 상기 식단은 식재료 수급 상황에 따라 변동될 수 있습니다. The above menu may change depending on the supply and demand of food ingredients.



WEEKLY LUNCH MENU 8월 중식메뉴

Aden



From 28/08/2026 - 28/08/2026



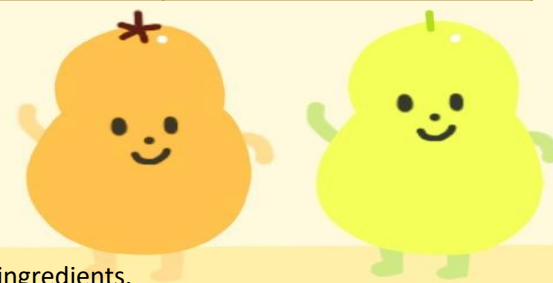
양식 DAY

메뉴 Dish name	Monday (24)	Tuesday (25)	Wednesday (26)	Thursday (27)	Friday (28)
주찬 Main dish	돼지고기장조림 (5,6,10) Braised Pork in Soy Sauce	투움바파스타 (1,2,5,6,9,10,12,13,15) Toowoomba Pasta	갈비소스소세지떡강정 (5,6,10,13,18) Galbi-Glazed Sausage & Rice Cake	안동찜닭 (5,6,15) Andong Braised Chicken	대패삼겹살&쌈장 (5,6,10) Thin-Sliced Pork Belly & Ssamjang
부찬1 Side dish 1	손만두&초간장 (5,6,10) Handmade dumplings	케이준샐러드&머스타드 (1,2,5,6,12,13,15) Cajun Chicken Salad & Mustard	멸치땅콩볶음 (4,5,6) Stir-fried Anchovy & Peanut	베이컨감자채볶음 (5,6,10) Stir-fried Potato & Bacon	계란찜 (1,5,6) Steamed Egg
부찬2 Side Dish 2	브로콜리숙회&초장 (5,6) Blanched Broccoli	마늘바게트 (1,2,5,6) Garlic Baguette	방울토마토마리네이드 (5,6,12) Cherry Tomato Marinade	상추야채무침 (5,6) Seasoned Lettuce & Veggies	양배추냉채무침 (5,6,13) Cold Cabbage Salad
김치 Kimchi	배추김치 (9) Kimchi	배추김치 (9) Kimchi	깍두기 (9) Radish Kimchi	배추김치 (9) Kimchi	배추김치 (9) Kimchi
국 Soup	등촌ST.칼국수 [초등:맵기조절] (5,6,16) DeungchonST. Spicy Noodle Soup	옥수수크림스프 (2,5,6,13) Corn Cream Soup	돼지고기김치찌개 (5,6,9,10) Pork Kimchi Stew	전주식콩나물국 (5,6,9,17) Bean Sprout Soup	참치미역국 (5,6) Tuna Seaweed Soup
밥 Rice	쌀밥 White Rice	쌀밥 White Rice	차조밥 Perilla Rice	쌀밥 White Rice	흑미밥 Black Rice
후식 Dessert	과일 Fruit	야구르트 (2) Yogurt	과일 Fruit	과일 Fruit	스마일빵 (1,2,5,6) Smiley Bread

알레르기 유발 원재료 표시 Indication of allergenic ingredients

1. 난류 2. 우유 3. 메밀 4. 땅콩 5. 대두 6. 밀 7. 고등어 8. 게 9. 새우 10. 돼지고기 11. 복숭아 12. 토마토 13. 아황산류
14. 호두 15. 닭고기 16. 쇠고기 17. 오징어 18. 조개류 19. 잣
1. Egg 2. Milk 3. Buckwheat 4. Peanut 5. Bean 6. Wheat 7. Mackerel 8. Crab 9. Shrimp 10. Pork
11. Peach 12. Tomato 13. Sulfurous acid 14. Walnut 15. Chicken 16. Beef 17. Squid 18. Clam 19. Pine nut

※ 상기 식단은 식재료 수급 상황에 따라 변동될 수 있습니다. The above menu may change depending on the supply and demand of food ingredients.



WEEKLY LUNCH MENU 8월 중식메뉴

Aden



From 31/08/2026

메뉴 Dish name	Monday (31)	Tuesday	Wednesday	Thursday (20)	Friday (21)
주찬 Main dish	New! 시장ST.떡볶이 [초등:맵기조절] (5,6) Market-Style Tteokbokki				
부찬1 Side dish 1	오징어튀김 (1,5,6,17) Fried Squid				
부찬2 Side Dish 2	콘마요샐러드 (1,5,6) Corn Mayo Salad				
김치 Kimchi	배추김치 (9) Kimchi				
국 Soup	어묵탕 (5,6) Fish Cake Soup				
밥 Rice	김가루밥 Seasoned Seaweed Rice				
후식 Dessert	과일 Fruit				

알레르기 유발 원재료 표시 Indication of allergenic ingredients

1. 난류 2. 우유 3. 메밀 4. 땅콩 5. 대두 6. 밀 7. 고등어 8. 게 9. 새우 10. 돼지고기 11. 복숭아 12. 토마토 13. 아황산류
14. 호두 15. 닭고기 16. 쇠고기 17. 오징어 18. 조개류 19. 잣
1. Egg 2. Milk 3. Buckwheat 4. Peanut 5. Bean 6. Wheat 7. Mackerel 8. Crab 9. Shrimp 10. Pork
11. Peach 12. Tomato 13. Sulfurous acid 14. Walnut 15. Chicken 16. Beef 17. Squid 18. Clam 19. Pine nut



※ 상기 식단은 식재료 수급 상황에 따라 변동될 수 있습니다. The above menu may change depending on the supply and demand of food ingredients.