# 메뉴 설명문 · 6개 메뉴

교육 영상 시연용 가상 자료 · 레시피 B · 게시 대기 · 담당자 미확인

| 메뉴 | 설명문 | 판 |
|---|---|---|
| M01 레몬 허브 닭구이 | 버터와 레몬즙, 로즈메리를 곁들여 오븐에 구운 닭고기 요리. | B |
| M02 새우 크림 파스타 | 새우와 생크림, 버터를 넣은 소스에 밀 파스타를 버무린 요리. | B |
| M03 간장 채소 볶음밥 | 당근과 애호박, 달걀을 넣고 간장과 참기름으로 볶은 밥. | B |
| M04 토마토 모차렐라 샐러드 | 토마토와 모차렐라에 바질, 올리브유를 곁들인 차가운 샐러드. | B |
| M05 단호박 수프 | 단호박에 우유와 생크림, 채소육수를 넣고 끓여 갈아 낸 수프. | B |
| M06 사과 호두 요거트 | 플레인 요거트에 사과와 호두, 꿀을 곁들인 차가운 메뉴. | B |

내부 검토용 · 확인자·확인일·최종 표시를 채우고 적용 규정을 확인한 뒤 게시 여부 결정

빈칸은 미확인. 알레르기 없음·개인별 섭취 가능을 보장하지 않음.

# 메뉴별 성분 확인표 · 담당자 확인 전

교육 영상 시연용 가상 자료 · 레시피 B · 게시 대기 · 담당자 미확인

| 메뉴 | 근거상 기재 성분 | 재료·근거 / 미확인 | 교차접촉 | 사람 최종 확인 |
|---|---|---|---|---|
| M01 레몬 허브 닭구이 | 닭고기·우유 | R01 닭고기 / 변경 C01·P03 버터(우유)<br>누락 여부 대조 필요 | 현장 확인 필요 | 확인자: _____<br>확인일: _____<br>최종 표시: _____<br>게시: 대기 |
| M02 새우 크림 파스타 | 밀·새우·우유 | R06·P01 밀 / R07 새우 / R08·P02, R09·P03 우유<br>누락 여부 대조 필요 | 현장 확인 필요 | 확인자: _____<br>확인일: _____<br>최종 표시: _____<br>게시: 대기 |
| M03 간장 채소 볶음밥 | 밀·대두·참깨·달걀 | R15·P04 간장(대두·밀) / R16·P05 참깨 / R17 달걀<br>누락 여부 대조 필요 | 현장 확인 필요 | 확인자: _____<br>확인일: _____<br>최종 표시: _____<br>게시: 대기 |

내부 검토용 · 확인자·확인일·최종 표시를 채우고 적용 규정을 확인한 뒤 게시 여부 결정

빈칸은 미확인. 알레르기 없음·개인별 섭취 가능을 보장하지 않음.

# 메뉴별 성분 확인표 · 담당자 확인 전

교육 영상 시연용 가상 자료 · 레시피 B · 게시 대기 · 담당자 미확인

| 메뉴 | 근거상 기재 성분 | 재료·근거 / 미확인 | 교차접촉 | 사람 최종 확인 |
|---|---|---|---|---|
| M04 토마토 모차렐라 샐러드 | 우유·토마토 | R18 토마토 / R19·P06 모차렐라(우유)<br>누락 여부 대조 필요 | 현장 확인 필요 | 확인자: _____<br>확인일: _____<br>최종 표시: _____<br>게시: 대기 |
| M05 단호박 수프 | 우유 | R24·P07, R26·P02 우유 / R25·P08 미확인<br>P08 하위성분 미제공 | 현장 확인 필요 | 확인자: _____<br>확인일: _____<br>최종 표시: _____<br>게시: 대기 |
| M06 사과 호두 요거트 | 우유·호두 | R29 호두 / R30·P09 요거트(우유)<br>누락 여부 대조 필요 | 현장 확인 필요 | 확인자: _____<br>확인일: _____<br>최종 표시: _____<br>게시: 대기 |

내부 검토용 · 확인자·확인일·최종 표시를 채우고 적용 규정을 확인한 뒤 게시 여부 결정

빈칸은 미확인. 알레르기 없음·개인별 섭취 가능을 보장하지 않음.