



(제2024-35호)

"꿈과 보람이 함께하는 행복한 학교"

# 5월 영양소식지

<http://www.jinan.hs.kr/> 식생활관 433-1670

한국기술부사관고등학교

발행 : 학 교 장

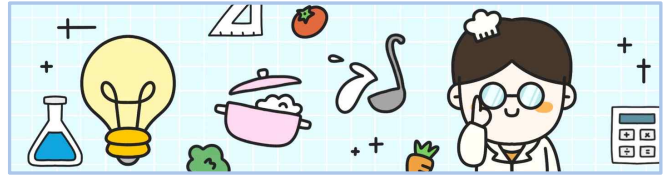
담당 : 영양교사

## 5월의 제철 음식

온통 푸르른 잎으로 물드는 5월에 초록 매실은 정말 잘 어울리는 것 같아요. 이러한 매실에는 배탈이나 식중독을 치료하고, 피로를 해소하는 효과를 가지고 있습니다. 매실을 이용한 음식으로는 씨와 분리하여 설탕과 함께 만드는 매실장아찌, 매실과 설탕으로 만드는 매실청으로 만들어 반찬을 만들 때도 사용해요. 이처럼 우리 주위의 많은 음식에서 매실을 볼 수 있습니다.

**다슬기**는 민물에서 서식하며 깊고 물이 차며 물살이 센 곳에 잘 서식해요. 깨끗한 물에서 자라는 다슬기는 녹색 빛깔이 참 고운 식재료입니다. 국으로 끓여 먹거나 무침 등으로 요리해 먹는 다슬기는 부추와 궁합이 좋아서 다슬기국에 꼭 부추를 넣어 먹어봅시다. 또한 저지방 고단백 음식으로 다이어트에도 아주 좋습니다.

## 5월 19일은 '발명의 날'



발명의 날은 발명의 중요성과 발명 의욕을 북돋우기 위해 지정한 날이라고 해요. 발명의 날을 맞아 음식과 관련된 발명에는 무엇이 있는지 함께 알아볼까요?

### 감자칩



미국의 유명 식당 요리사는 어느 날 감자튀김이 너무 두껍다는 한 손님의 불평에 고민에 빠지게 됩니다. 이에 손님을 아예 골탕먹이기로 작정하고, 감자를 종이장처럼 얇게 썰어 기름에 튀겼어요. 하지만 생각과는 달리 손님은

출처: 네이버 지식백과

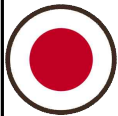
튀김을 연신 집어 먹으며 맛있다는 찬사를 보냈다고 해요. 그래서 탄생한 것이 바로 감자칩!

## 세계의 다양한 어린이날

5월 5일은 어린이날! 이날은 소파 방정환 선생님이 어린이들의 인권을 지키기 위해 처음 제정했어요. 이처럼 즐거운 어린이날을 다른 나라의 친구들은 언제, 어떻게 즐기는지 알아볼까요?



**[ 튀르키예 4월 23일 ]** 튀르키예의 어린이날은 독립 기념일과 같은 날입니다.



**[ 일본 (여) 3월 3일, (남) 5월 5일 ]**

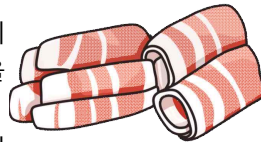
일본은 3월 3일을 여자 어린이날로, 5월 5일을 남자 어린이날로 나누어 기념하고 있어요. 잉어 모양의 장식을 장대에 걸어 지붕 위에 두기도 하고 궁중 의상을 입힌 인형으로 집안을 꾸며 아이의 성공과 건강을 기원해요.



**[ UN이 정한 세계 어린이날 ]** 11월 20일이예요. 1925년 아동 복지를 위한 세계 회의가 열릴 때 제정한 것입니다.

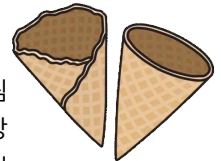
출처: ebs 어린이 지식e

### 대패삼겹살



대패삼겹살은 우리가 잘 아는 백종원 대표가 발명했다는 사실, 알고 있나요? 돼지고기를 자르기 위한 기계를 잘못 구입하는 바람에 얇게 말아진 냉동 돼지고기가 탄생했어요. 이 고기를 손님들이 대패삼겹살이라는 애칭을 지어줬다고 해요. 대패삼겹살은 특허청에 상표 등록까지 되어 있습니다.

### 아이스크림콘





아이스크림을 판매하던 도중 아이스크림을 담을 용기가 부족해지자 근처 와플 상인의 도움을 받아 와플로 만든 콘에 아이스크림을 담아 판매하게 되었다고 해요. 이것이 아이스크림콘의 시작이예요. 음식의 발명은 간편하게 먹기 위해서 고민하다가 이루어진 것들이 많아요.

출처: 네이버 지식백과

## ◇ 우리학교 학교급식 식재료 원산지 표시(29가지) 안내

- \* 쌀(밥,죽,누룽지,떡):국내산
- \* 콩:국내산, 두부콩:국내산
- \* 배추김치(배추,고춧가루):국내산(찌개용,반찬용)
- \* 돼지고기,닭고기,오리고기: 국내산
- \* 쇠고기: 국내산한우(암소)
- \* 축산물가공품: 별도표시
- \* 고등어,삼치,오징어,미꾸라지,방어:국내산
- \* 참조기: 중국, 갈치:모로코산, 낙지: 베트남산, 명태,코다리:러시아산
- \* 수산물 가공품 : 별도표시
- \* 양고기,염소고기,뽕장어,넙치,조피볼락,참돔,가리비,멍게,전복,부세는 미사용

# 5월 학교급식 식단 안내(조식)

<div>5월</div> <div>가정의 달</div> 		<div>5/1 <b>Wed</b> 수다날</div> <p>스팸깍두기볶음밥(1.2.5.6.9.10.13.15.16.18) 사골미역국(13.16) 썩것나물 배추김치(9) 데르프젤리(오렌지) 치즈돈까스/소스(1.2.5.6.10.12.13.18) * 에너지/단백질/칼슘/철 979.4/29.4/395.9/5.3</p>	<div>5/2 <b>Thu</b></div> <p>친환경통밀밥(6) 돈육짜글이찌개(5.6.9.10.13) 브로콜리맛살볶음(1.5.6) 홍진미채무침(5.6.13.17) 알떡스테이크/소스(1.2.5.6.10.12.13.15.16) 깍두기(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 916.2/41.5/190.5/3.6</p>	<div>5/3 <b>Fri</b></div> <p>친환경흑미밥 옹심이만두국(1.5.6.10.16.18) 천사채샐러드(1.5.11) 배추김치(9) 고칼슘우유(2) 참치모닝빵(1.2.5.6.12.13) * 에너지/단백질/칼슘/철 906.6/27.0/656.7/7.1</p>
<div>5/6 <b>Mon</b></div>	<div>5/7 <b>Tue</b></div>	<div>5/8 <b>Wed</b> 수다날</div> <p>친환경흑미밥 꼬지어묵국(1.5.6.9) 부추상추들깨무침 한우불고기(5.6.13.16) 해쉬브라운/케찹(5.6.12) 배추김치(9) 모구모구(샤인머스켓) * 에너지/단백질/칼슘/철 941.3/40.4/191.5/5.3</p>	<div>5/9 <b>Thu</b></div> <p>친환경쌀밥 쇠고기우국(5.6.16) 바나나칩샐러드(1.2.5.6.12.14) 불닭볶음면(1.2.5.6.10.12.13.15.16) 피카츄돈까스/소스(1.2.5.6.10.12.13.18) 배추김치(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,185.6/50.5/236.2/3.8</p>	<div>5/10 <b>Fri</b></div> <p>김밥볶음밥(1.2.5.6.8.10.15.16) 미역미소국(5.6) 고기복만두찜(1.5.6.10.16.18) 에그치즈항박스테이크(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18) 열무김치(9) 오렌지자몽주스(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 954.2/38.9/423.8/7.9</p>
<div>5/13 <b>Mon</b></div>	<div>5/14 <b>Tue</b></div>	<div>5/15 <b>Wed</b> 석가탄신일</div> 	<div>5/16 <b>Thu</b></div> <p>친환경쌀밥 쇠고기미역국(16) 계란꽃맛살샐러드(1.2.5.6.8.12) 모듬소시지콩나물찜(2.5.6.10.13.15.16) 등심돈까스/소스(1.5.6.10.12.13.18) 배추김치(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,082.6/38.6/401.9/4.9</p>	<div>5/17 <b>Fri</b></div> <p>친환경귀리밥 사골물만두국(1.5.6.10.13.16.18) 비엔나야채볶음(2.5.6.10.15.16) 어니언떡갈비/소스(5.6.12.13) 배추김치(9) 오이소박이(13) 달고나마카롱(1.2.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,089.6/43.4/113.0/7.9</p>
<div>5/20 <b>Mon</b></div>	<div>5/21 <b>Tue</b></div>	<div>5/22 <b>Wed</b> 수다날</div> <p>친환경통밀밥(6) 사골왕만두떡국(1.5.6.10.13.16.18) 닭가슴살샐러드(교)(1.2.5.6.13.15) 배추김치(9) 우유/후르트리밍시리얼(1.2.5.6) 임실치즈피자를(1.2.5.6.10.12.15.16.18) * 에너지/단백질/칼슘/철 971.4/46.8/438.0/4.1</p>	<div>5/23 <b>Thu</b></div> <p>친환경귀리밥 불낙찌개(13.16) 망고푸딩샐러드(1.2.5.6.12) 야채달걀말이(1.5) 옛날왕돈까스/소스(1.5.6.10) 열무김치(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 965.3/41.4/198.7/5.7</p>	<div>5/24 <b>Fri</b></div> <p>친환경쌀밥 양송이소프(2.5.6.13.16) 로제소시미트볼(1.2.5.6.10.12.13.15.16) 낙지콩나물볶음(5.6.13) 깍두기(9) 달콤한연유토스트(2.5.6) 썬업오렌지(90) * 에너지/단백질/칼슘/철 949.0/27.3/89.8/3.6</p>
<div>5/27 <b>Mon</b></div>	<div>5/28 <b>Tue</b></div>	<div>5/29 <b>Wed</b> 수다날</div> <p>친환경쌀밥 돈육김치찌개/라면사리(1.5.6.9.10) 갈치무조림(5.6.9.13) 소시지푸실리볶음(1.2.5.6.10.12.15.16) 깍두기(9) 용용이케익(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 930.9/40.3/315.2/3.3</p>	<div>5/30 <b>Thu</b></div> <p>친환경통밀밥(6) 부대찌개(1.2.5.6.9.10.13.15.16) 치즈닭갈비(2.5.6.15) 청파래오징어까스/양파D(1.2.5.6.13.17.18) 열무김치(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 925.0/59.9/192.2/3.1</p>	<div>5/31 <b>Fri</b></div> <p>닭카레라이스(2.5.6.12.13.15.16) 얼큰쇠고기우국(5.6.16) 고등어무조림(5.6.7.9.13) 뿌링치즈볼(1.2.5.6) 배추김치(9) 오이소박이(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 966.7/46.8/288.8/5.0</p>



※ 위 식단은 학사 일정과 시장 물가 및 식품 수급 사정에 의하여 변경될 수 있습니다.

**알레르기정보**  
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.아황산염 14.호두 15.닭고기 16.쇠고기 17.오징어 18.조개류(굴, 전복, 홍합 포함) 19.잣 등의 알레르기 유발식품을 표시하였습니다.  
해당식품에 특정증상을 보이는 학생 또는 기타 표기되지 않은 식품에 알레르기 증상을 보이는 학생은 식생활관 (☎ 433-1670)으로 전화나 방문을 통해 비상상황에 대체할 수 있도록 각별한 주의를 부탁드립니다.

**식재료 원산지 및 영양량 표시 정보**

한국기술부사관고등학교 홈페이지 (<http://www.jinan.hs.kr/>) → 열린마당 → 식생활관 → 급식게시판

# 5월 학교급식 식단 안내(중식)

		<b>5/1 Wed 수다날</b> 차오판(중곡식볶음밥)(1.5.6.10.12.13.18) 쌀국수(국)(9.16) 더덕오이무침(5.6.13) 풋마늘조갯살무침(5.6.13.18) 파채고추장불고기(5.6.10.13) 배추김치(9) 청포도주스(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 906.6/57.6/164.4/4.3	<b>5/2 Thu</b> 현미잡곡밥 도토리묵냉국(5.6.9.16) 두릅초무침(5.6.13) 춘천닭갈비(5.6.13.15) 버블쉬림프볼&칠리S(1.5.6.9.12.13) 열무김치(9) 바나나 * 에너지/단백질/칼슘/철 978.5/44.0/183.4/3.5	<b>5/3 Fri</b> 현미잡곡밥 팽이유부된장국(5.6) 훈제오리숙주볶음(5.6.13.18) 치커리사과겉절이(5.6.13) 해물동그랑땡전&케첩(1.2.5.6.8.9.10.12.15.16.17.18) 배추김치(9) 미니초콜릿칩베리쿠키(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 944.4/41.9/154.0/6.0
<b>5/6 Mon</b> <b>대체공휴일</b>	<b>5/7 Tue</b> 현미잡곡밥 웅심이만두국(1.5.6.10.16.18) 비엔나푸실리샐러드(1.2.5.6.10.12.13.15.16) 호박표고버섯볶음(5) 파닭&오리엔탈D(5.6.13.15) 배추김치(9) 요구르트(80)(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 956.3/46.7/210.4/4.8	<b>5/8 Wed 수다날</b> 친환경쌀밥(소) 장칼국수(1.5.6.16) 진미채도라지무침(5.6.13.17) 치즈블러썬카츠&소스(1.2.5.6.10) 배추김치(9) 수제고구마쿠키(1.13) 자두주스 * 에너지/단백질/칼슘/철 1,023.3/35.5/189.9/4.0	<b>5/9 Thu</b> 현미잡곡밥 맑은콩나물국(5.6) 마늘족발(6.10.12.13.18) 고구마순나물(5.6) 삼치옛장구이(5.6.13) 갯김치(9) 상추&쌈장(5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 911.1/52.9/304.7/4.5	<b>5/10 Fri</b> 현미잡곡밥 치즈부대찌개(1.2.5.6.9.10.13.15.16) 오이부추무침(5.6.13) 오리주물럭(5.6.13) 참치오일렛(1.5.12.13) 배추김치(9) 방울토마토(12) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,009.4/44.2/200.5/4.6
<b>5/13 Mon</b>	<b>5/14 Tue</b> 현미잡곡밥 미나리소고기술밥(5.6.13.16) 미소된장국(5.6) 수육(5.6.10) 묵은지무침(9.13) 팽이버섯맛살계란부침(1.5) 애플망고주스(13) 상추쌈&파프리카스틱(5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 884.9/53.2/226.0/10.6	<b>5/15 Wed 석가탄신일</b> 	<b>5/16 Thu</b> 현미잡곡밥 순살아귀매운탕(5.6.13) 콩나물무침(5) 마늘쫀어묵볶음(1.5.6.13) 오리간장불고기 배추김치(9) 꼬마골든번고메양버터(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 923.9/31.5/161.2/4.7	<b>5/17 Fri</b> 현미잡곡밥 잔치국수(국)(1.5.6) 온두부&볶음김치(5.9.13) 제육볶음(5.6.10.12.13) 애호박전(5.6) 갯김치(9) 딸기풍당아몬드 * 에너지/단백질/칼슘/철 955.1/48.7/362.4/5.0
<b>5/20 Mon</b>	<b>5/21 Tue</b> 차조밥 쇠고기미역국(5.6.16) 가자미무조림(5.6.13) 돈육갈비찜(5.6.10.13) 썩갠나물(자율) 갯김치(9) 식빵피자(1.2.5.6.10.12.13.15.16) * 에너지/단백질/칼슘/철 995.0/55.1/249.7/4.0	<b>5/22 Wed 수다날</b> 낙지장박라야볶음밥(2.5.6.9.10.13.15.16) 닭곰탕(1.15) 건파래볶음 호두참나물무침(5.6.14) 김치피자탕수육(1.2.5.6.9.10.11.12.13) 열무김치(9) 참외 * 에너지/단백질/칼슘/철 881.1/35.4/222.2/10.2	<b>5/23 Thu</b> 차조밥 매콤돼지국밥(5.6.9.10) 부추겉절이(5.6.13) 어묵잡채(1.5.6.13) 케이준치킨샐러드(1.2.5.6.12.15) 깍두기(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 888.3/53.8/134.7/5.7	<b>5/24 Fri</b> 달걀볶음밥&짜장소스(1.2.5.6.10) 오이냉국(5.6.13) 단무지무침 수비드언어스테이크(1.5.13) 뱅글뱅글소시시롤도그(1.2.5.6.10.12.16) 배추김치(9) 토피넛애플파이스크림(1.2.4.5) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,013.4/44.8/366.0/3.8
<b>5/27 Mon</b>	<b>5/28 Tue</b> 기장밥 찰돌박이된장찌개(5.6.13.16) 시래기찜닭(5.6.13.15) 야채튀김(1.5.6.13) 루꼴라샐러드(1.2.5.6) 배추김치(9) 밀크아이스크림(1.2.5) * 에너지/단백질/칼슘/철 900.6/41.5/215.4/4.5	<b>5/29 Wed 수다날</b> 청포묵비빔밥&약고추장(5.6.16) 한우곰탕(13.16) 무생채(9.13) 취나물무침 달걀후라이(1.5) 보름달피자만두(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18) 멜론 * 에너지/단백질/칼슘/철 910.5/42.8/204.4/17.7	<b>5/30 Thu</b> 기장밥 낙지연포탕(5.6.18) 동파육(5.6.10.13.18) 김치비빔국수(5.6.9.13) 숙주미나리무침 파김치(9) 상추&쌈장(5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 898.4/44.6/122.9/4.3	<b>5/31 Fri</b> 기장밥 견새우아육국(5.6.9) 파채간장불고기(5.6.10.13) 미역줄기팽이버섯(5) 새송이떡갈비(5.6.10.15.16.18) 배추김치(9) 패션후르츠주스(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,064.8/50.6/356.6/6.5

※ 위 식단은 학사 일정과 시장 물가 및 식품 수급 사정에 의하여 변경될 수 있습니다.

## 알레르기정보

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.아황산염 14.호두 15.닭고기 16.쇠고기 17.오징어 18.조개류(굴, 전복, 홍합 포함) 19.잣 등의 알레르기 유발식품을 표시하였습니다.

해당식품에 특정증상을 보이는 학생 또는 기타 표기되지 않은 식품에 알레르기 증상을 보이는 학생은 식생활관 (☎ 433-1670)으로 전화나 방문을 통해 비상상황에 대체할 수 있도록 각별한 주의를 부탁드립니다.

## 식재료 원산지 및 영양량 표시 정보

한국기술부사관고등학교 홈페이지 (<http://www.jinan.hs.kr/>) → 열린마당 → 식생활관 → 급식계시판

# 5월 학교급식 식단 안내(석식)

		<b>5/1 Wed 수다날</b> 친환경귀리밥 전주식콩나물국밥(1.5.9.17) 고등어묵은지조림(5.6.7.9) 고기속쌔뽕튀김(1.5.6.10) 깍두기(9) 치킨마크니카리(2.5.6.12.13.15.16.18) 골드파인애플 * 에너지/단백질/칼슘/철 1,152.7/52.9/296.7/5.0	<b>5/2 Thu</b> 주꾸미야채비빔밥(1.5.6.8.9.13.17.18) 머우대갈자국(5.6) 청양풍당면죽밥(5.6.10.13) 마카로니콘샐러드(1.5.6.12.13) 매콤어두부전/소스(1.2.5.6) 배추김치(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,113.5/59.5/333.9/7.1
<b>5/6 Mon</b>	<b>5/7 Tue</b> 친환경잡곡밥(5) 나주곰탕(16) 양파고추지무침(5.6) 모듬새우까스/소스(1.5.6.9.13) 소떡소떡(1.5.6.10.12.13.15.16) 배추겉절이(9.13) 거봉(포도) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,144.8/37.1/103.6/2.9	<b>5/8 Wed 수다날</b> 친환경통밀밥(6) 시금치유부된장국(5) 미나리고추장불고기(5.6.10.13) 명란군만두(1.5.6.10.16.18) 오꼬노모야끼(1.5.6.7.9.10.13.17.18) 파김치(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,017.9/57.5/330.4/5.3	<b>5/9 Thu</b> 나시고랭새우볶음밥(1.5.6.9.10.13.18) 닭고기김치찜(5.6.9.13.15) 참나물사과샐러드(5.6) 열무김치(9) 월요구르트(오리지널)(2) 페스츄리캡스프 * 에너지/단백질/칼슘/철 1,194.2/59.6/239.6/6.5
<b>5/13 Mon</b>	<b>5/14 Tue</b>	<b>5/15 Wed 석가탄신일</b>	<b>5/16 Thu</b> 삼겹살김치볶음밥(5.6.9.10.13.18) 시래기들깨국(5.6) 도토리묵상추무침(5.6.13) 씨앗닭강정(4.5.6.12.13.15) 새송이버터구이(2.5) 열무김치(9) 수제망고바나나스무디(2.13) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,026.4/54.7/468.8/6.1
			
<b>5/20 Mon</b>	<b>5/21 Tue</b> 친환경잡곡밥(5) 팥뽕순두부찌개(5.6.9.13.17.18) 풀면골뱅이무침(5.6.13) 모듬돈까스/소스(1.5.6.10.12.13.18) 알감자버터구이(2.13) 배추김치(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,098.7/35.3/121.7/5.9	<b>5/22 Wed 수다날</b> 친환경귀리밥 냉메밀국수(1.3.5.6.7.13.18) 도라지배추무침(13) 바삭불고기(5.6.10.13.18) 집게맛살튀김/타르타르소스(1.5.6.8.13) 배추김치(9) 리얼미니스트로베리(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,174.8/52.9/171.1/5.8	<b>5/23 Thu</b> 열무보리비빔밥/약고추장(5.6.9.16) 우리콩청국장찌개(5.6.9) 돈육데리야개조림(5.6.10.13) 짜조롤샐러드(1.5.6.8.9.10.12.15.16.17.18) 배추김치(9) 수박스무디(13) 햄치즈샌드위치(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,148.5/59.9/420.3/7.2
<b>5/27 Mon</b>	<b>5/28 Tue</b> 친환경잡곡밥(5) 꽃게탕(5.6.8.17.18) 잡채(5.6.10) 칠리탕수육/소스(1.5.6.10.12.13) 배추김치(9) 양배추, 케일숙쌈/쌈장(5.6.18) 달달한망고바(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,057.2/34.3/326.8/15.8	<b>5/29 Wed 수다날</b> 친환경통밀밥(6) 마라쌀국수(1.5.6.9.13.16.18) 아삭이고추무침(5.6.13) 간풍만두(1.5.6.10.12.13.16.18) 바베큐닭다리오븐구이(5.6.12.13.15) 배추김치(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,182.4/59.7/269.0/11.7	<b>5/30 Thu</b> 친환경잡곡밥(5) 돼지국밥(내장)(10) 계란파리장조림(1.5.6.10.13) 마늘쫄무침(5.6.13) 청대구사바침/소스 크림치즈츄러스(1.2.5.6) 깍두기(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,160.0/77.8/120.4/5.0

※ 위 식단은 학사 일정과 시장 물가 및 식품 수급 사정에 의하여 변경될 수 있습니다.

- 알레르기정보**  
 1.난류 2.우유 3.메밀 4.파프 5.대두 6.밀 7.고등어 8.게 9.새우 10.돼지고기 11.복숭아 12.토마토 13.아황산염 14.호두 15.닭고기 16.쇠고기 17.오징어 18.조개류(굴, 전복, 홍합 포함) 19.잣 등의 알레르기 유발식품을 표시하였습니다.  
 해당식품에 특정증상을 보이는 학생 또는 기타 표기되지 않은 식품에 알레르기 증상을 보이는 학생은 식생활관(☎ 433-1670)으로 전화나 방문을 통해 비상상황에 대체할 수 있도록 각별한 주의를 부탁드립니다.
- 식재료 원산지 및 영양량 표시 정보**  
 한국기술부사관고등학교 홈페이지 (<http://www.jinan.hs.kr/>) → 열린마당 → 식생활관 → 급식게시판