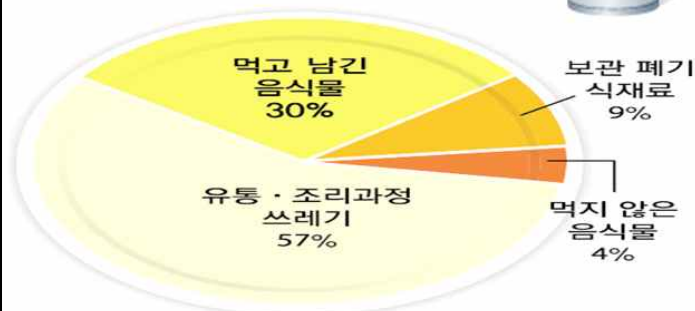


★ 음식물 쓰레기란?

식품의 생산·유통·가공·조리과정 등에서 발생한
농·수·축산물 쓰레기와 남겨서 버려지는 음식물

음식물 쓰레기는 어디에서 나오나요?



음식물 쓰레기는 얼마나 나오나요?



음식물 쓰레기는 왜 문제인가요?

콜레라, 장티푸스, 간염, 세균성 이질 등



음식물 쓰레기를 줄이세요



- 음식물 쓰레기를 20% 줄이면
연간 1,600억원의 처리비용이 줄고,
연간 5조원의 경제적 이익을 가져옵니다.



앞으로는 이렇게...

하나, 나는 음식을 먹을 때 항상 감사하고 소중한 마음을 갖겠습니다.

둘, 나는 편식하지 않고 골고루 먹기 위해 노력하겠습니다.

셋, 나는 자연과 내가 하나라는 것을 늘 생각하고 음식물 쓰레기
줄이기에 앞장서겠습니다.



수다날
요일은 먹는



급식 잔반 zero!

9월 학교급식 식단 안내



	<div>9/1 Tue</div> <div>**찰보리밥</div> <div>* 불낙찌개(5.6.8.13.)</div> <div>* 닭봉조림(5.6.13.15.)</div> <div>* 연근호두조림(5.6.13.14.)</div> <div>* 오이&아삭이초무침(5.6.13.)</div> <div>* 치즈스틱(1.2.5.6.12.13.)</div> <div>* 배추김치(9.13.)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철분 568.6/30.5/84.8/3.2</div>	<div>9/2 Wed 수다날</div> <div>* 콩나물밥&양념장(5.6.)</div> <div>* 미소된장국(5.6.13.)</div> <div>**치즈인톤까스(1.2.5.6.10.12.13.)</div> <div>*무생채(9.13.)</div> <div>* 포도&방울토마토(12.)</div> <div>* 야채피클(13.)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철분 598.3/26.9/199.2/2.9</div>	<div>9/3 Thu</div> <div>*현미찰밥</div> <div>*버섯어묵국(1.5.6.13.)</div> <div>* 시금치고추장무침(5.6.)</div> <div>* 알감자파마산치즈구이(2.5.)</div> <div>* 허브치즈소스감자구이(10.13.)</div> <div>*배추김치(9.13.)</div> <div>* 짜먹는 젤리-애플(13.)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철분 654.7/29.2/140.8/3.1</div>	<div>9/4 Fri 생일밥상</div> <div>* 혼합잡곡밥(5.6.)</div> <div>* 전복미역국(5.6.13.18.)</div> <div>**등갈비바베큐(5.6.10.12.13.)</div> <div>* 숙주나물겉은깨무침</div> <div>* 김치잡채(5.6.8.9.13.)</div> <div>*배추김치(9.13.)</div> <div>* 레인보우케이크(1.2.5.6.13.)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철분 623.4/26.1/169.6/3.3</div>	
	<div>9/7 Mon</div> <div>*차조밥</div> <div>** 육개장(5.6.13.16.)</div> <div>* 도토리묵상추무침(5.6.)</div> <div>* 햅전&새송이버섯전(1.2.5.6.10.)</div> <div>*배추김치(9.13.)</div> <div>* 로제스파케트(1.2.5.6.10.12.13.16.18.)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철분 666.7/31.2/213.4/4</div>	<div>9/8 Tue</div> <div>*현미찰밥</div> <div>*북어다시마무국(1.13.)</div> <div>* 돼지고기수육(5.6.9.10.13.)</div> <div>* 감자채파프리카볶음(5.)</div> <div>*배추김치(9.13.)</div> <div>* 와플&딸기썸(1.2.5.6.12.13.)</div> <div>* 상추쌈&쌈장(5.6.)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철분 646.1/30.1/224.4/4</div>	<div>9/9 Wed 수다날</div> <div>**짜장면&자율밥(2.5.6.10.13.)</div> <div>*콩나물국(5.13.)</div> <div>* 오이도라지초무침(5.6.13.)</div> <div>* 닭봉오븐구이(2.5.6.13.15.)</div> <div>* 깍두기(9.13.)</div> <div>* 마시는 사과요거트(2.)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철분 627.1/32.4/297.2/2.5</div>	<div>9/10 Thu</div> <div>**찰보리밥</div> <div>** 열갈이된장국(5.6.13.)</div> <div>* 안동닭침(2.5.6.8.13.)</div> <div>* 비름나물무침(5.6.)</div> <div>* 감자말이새우&가지튀김(1.2.5.6.9.12.13.16.)</div> <div>@알타리김치(9.13.)</div> <div>* 사과황도샐러드(5.11.13.)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철분 667.6/30.9/257.1/5</div>	<div>9/11 Fri</div> <div>**차수수밥</div> <div>**돼지등뼈강자탕(5.6.10.13.)</div> <div>* 코다리강정(4.5.6.12.13.)</div> <div>* 느타리버섯초박볶음</div> <div>*배추김치(9.13.)</div> <div>* 쿠키앤티초코&호두과자(1.2.5.6.14.)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철분 658.9/33/162.9/2.6</div>
	<div>9/14 Mon</div> <div>**기장밥</div> <div>**부대찌개(2.5.6.9.10.13.15.)</div> <div>* 가지미주조림(5.6.13.)</div> <div>* 메밀잎나물(3.5.6.)</div> <div>* 연근찐&단호박튀김(1.2.5.6.13.)</div> <div>*알타리김치(9.13.)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철분 711.6/32.5/310.8/4.7</div>	<div>9/15 Tue</div> <div>**찰보리밥</div> <div>* 훈박익힌장국(5.6.13.)</div> <div>**돼지갈비찜(1.2.5.6.9.10.13.)</div> <div>*배추김치(9.13.)</div> <div>* 중국식새우토스트(멘보샤)&소스(2.5.6.9.12.13.)</div> <div>* 브로콜리&다시마쌈(5.6.13.)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철분 699.2/31.8/234.6/5.1</div>	<div>9/16 Wed 수다날</div> <div>*</div> <div>오리훈제김치볶음밥(1.2.5.6.9.10.12.13.)</div> <div>* 잔치국수(1.5.6.9.13.)</div> <div>* 숙용열무나물</div> <div>* 코코넛아이스크림렛(1.2.5.6.13.)</div> <div>* 깍두기(9.13.)</div> <div>* 마시는 딸기요거트(1.2.)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철분 638.9/24.1/421.9/3.5</div>	<div>9/17 Thu</div> <div>**차수수밥</div> <div>* 근대들깨탕(5.6.13.)</div> <div>** 쇠고기메추리알장조림(1.5.6.13.16.)</div> <div>* 갈치소살구이(5.6.13.)</div> <div>*배추김치(9.13.)</div> <div>* 떡볶이& 튀김만두(1.5.6.10.12.13.16.18.)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철분 669.2/35.1/198.1/4.8</div>	<div>9/18 Fri</div> <div>* 찰밥(13.)</div> <div>* 청국장찌개(5.6.9.13.)</div> <div>* 닭갈비(5.6.13.15.)</div> <div>**참나물무침</div> <div>* 수제김구이(5.13.)</div> <div>*배추김치(9.13.)</div> <div>* 골드키위</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철분 564.4/41.1/198.7/6.6</div>
	<div>9/21 Mon</div> <div>**찰보리밥</div> <div>* 참치김치찌개(5.9.13.)</div> <div>* 오리주물럭(5.6.13.)</div> <div>** 감자전(1.2.5.6.10.)</div> <div>*배추김치(9.13.)</div> <div>* 크림치즈프레즐(2.5.6.)</div> <div>* 양배추쌈&강장소스(5.6.13.)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철분 736.9/31.3/188.9/5.5</div>	<div>9/22 Tue</div> <div>* 흑미기장밥</div> <div>* 아욱된장국(5.6.13.)</div> <div>* 쏙갓두부나물(5.)</div> <div>* 소불고기(5.6.13.)</div> <div>* 건과래볶음(5.13.)</div> <div>* 고구마허트피자(1.2.5.6.10.12.13.)</div> <div>*배추김치(9.13.)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철분 645.2/43/390.4/6.2</div>	<div>9/23 Wed 수다날</div> <div>* 비빔밥(1.5.6.13.16.)</div> <div>* 닭은미역국(5.6.9.13.)</div> <div>* 계란후라이(1.5.)</div> <div>* 통살새우까스(1.2.5.6.9.13.)</div> <div>*무생채(9.13.)</div> <div>** 미니초코칩쿠키(1.2.5.6.)</div> <div>* 꿀</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철분 685.5/28.9/218.3/4.4</div>	<div>9/24 Thu</div> <div>*현미찰밥</div> <div>* 꽃게탕(5.6.8.9.13.)</div> <div>* 미트볼조랭이떡조림(1.2.5.6.10.12.13.)</div> <div>* 갯잎순볶음(5.6.)</div> <div>*배추김치(9.13.)</div> <div>* 마들렌도너츠(1.2.5.6.13.)</div> <div>* 파프리카/쌈장(5.6.13.)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철분 631/27.7/221/4</div>	<div>9/25 Fri</div> <div>**차수수밥</div> <div>* 쇠고기떡국(1.5.6.13.)</div> <div>**닭힌공조림(5.6.13.15.)</div> <div>* 브로콜리감초장어초무침(5.6.13.)</div> <div>*배추김치(9.13.)</div> <div>* 사과푸딩(1.5.13.)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철분 557.3/35.1/141.9/3.3</div>
<div>9/28 Mon</div> <div>* 혼합잡곡밥(5.6.)</div> <div>**느타리무국(5.6.13.)</div> <div>* 매운돼지갈비찜(5.6.10.13.)</div> <div>* 떡새우완자전&깻잎전(1.2.5.6.9.10.15.18.)</div> <div>*배추김치(9.13.)</div> <div>* 요거트도핑(1.2.)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철분 663.4/36.6/278.5/3.6</div>	<div>9/29 Tue</div> <div>**찰보리밥</div> <div>** 낙지연포탕(5.6.13.)</div> <div>*콩나물무침(5.)</div> <div>@참박스테이크(1.2.5.6.10.12.13.15.16.)</div> <div>*배추김치(9.13.)</div> <div>* 송편(5.13.)</div> <div>* 양상추샐러드(1.5.6.9.12.13.)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철분 633.2/25.9/182.6/3.7</div>	<div>◇ 학교급식 식재료 원산지 표시(20가지) 안내!!</div> <div>* 쌀: 친환경쌀 * 콩:국내산, 두부콩:국내산</div> <div>* 배추김치(고춧가루):국내산(찌개용,반찬용)</div> <div>* 돼지고기,닭고기,오리고기:국내산</div> <div>* 쇠고기:국내산 한우 * 축산물가공품:국내산</div> <div>* 수산가공품: 다량어(참치캔)-원양산</div> <div>*고등어,삼치,오징어,꽃게,참조기,아귀:국내산</div> <div>* 갈치:국내산, 낙지:중국산 혹은 베트남산, 명태:러시아산</div> <div>* 양고기, 미꾸리지, 뱀장어, 남치(광어), 조피볼락,미꾸라지,꾸꾸미는 사용하지 않습니다!</div> <div>◇ 화학조미료는 사용하지 않으며 가공식품의 사용을 줄이고, 전통음식을 적극 반영하며 계절에 맞는 식재료를 선택하여 맛있고 위생적인 음식을 급식하려고 노력합니다!</div>			

◆ 영양 및 원산지 정보 안내

<http://buannam.es.kr/> -> 알림마당 -> 식생활관

◇ 알레르기 정보 - ①난류, ②우유, ③메밀, ④팥콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기

⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲젓