

추워진 날씨, 조심해요~ **노로바이러스!!**

기온이 낮아지는 11월부터 시작해 겨울철에 주고 발생하는 노로바이러스 감염증은 급성위장염을 일으키는 전염성이 강한 바이러스인 노로바이러스에 의해 감염한 것으로 나이와 관계없이 전 세계에 걸쳐 산발적으로 감염이 생깁니다.

노로바이러스는 어디에서 감염할까요?

주로 감염자의 **대변** 또는 **구토물**에 의해 바이러스에 오염된 음식이나 물을 섭취하면 감염합니다. 또한, 바이러스가 묻어있는 물건을 접촉한 뒤 입을 통해 감염이 생기기도 합니다.

누구나?? 넌, 노로바이러스!!

노로바이러스는 소량(10개 정도)의 바이러스만 있어도 쉽게 감염이 생길 수 있을 정도로 전염성이 높으며, 영하 20도의 낮은 온도에서도 오래 생존할 수 있어 추운 계절에 감염률이 높습니다.

노로바이러스에 감염이 생기면??

노로바이러스에 걸리면, 24~48시간 이내에 구토, 설사, 메스꺼움, 복통, 두통, 오한, 근육통 등의 증상이 나타나는데, 특히 구토나 설사로 인한 탈수 증상으로 생명이 위험할 수도 있습니다.



구토



설사



메스꺼움



복통



두통



오한, 근육통

노로바이러스 예방을 위한 방법은?

- ① 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손 씻기
- ② 굴 등의 어패류는 85℃, 1분 이상 익혀 먹기
- ③ 물은 끓여 마시기



손은 비누로 깨끗이 씻기



음식물은 익혀서 먹기



물은 끓여서 마시기

★ 겨울철 건강관리

건강하고
따뜻한 겨울 보내세요.



겨울은 기온이 낮고 건조하므로 감기에 쉽게 걸릴 수 있습니다. 감기와 호흡기 질환을 이겨내기 위해서 비타민이 풍부한 신선한 채소와 과일을 충분히 고 적당한 운동을 해야 합니다!!

채소 & 과일



사포닌이 풍부해 체내 이노작용에 도움



철분·엽산이 빈혈 예방
사포닌·섬유소가 변비해소에 효과적



비타민 A와 C, 무기질이 풍부
피로회복, 소화촉진, 감기 예방



식이섬유가 배변활동 촉진
칼슘 풍부해 뼈 건강에 도움



섬유질이 장 기능 활성화
과민성대장염, 변비, 설사에 좋음



비타민 C 풍부
피로회복, 감기, 괴혈병에 좋음

수산물



고단백, 저지방, 저칼로리 식품
간 기능 개선, 체내 독성 해독 효과



철, 아연 등 미네랄 풍부
빈혈예방에 좋음



비타민 B군과 철분 풍부
칼슘 많아 성장기 어린이에게 좋음

★ 겨울 절기(동지)-12.22

동지는 24절기 중 낮이 가장 짧고 밤이 가장 긴 절기입니다. 동지에는 귀신을 막기 위해 팔죽을 쑤어 먹었습니다.





12월 학교급식 식단 안내



		**알레르기 정보** ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣		12/1 Thu 친환경찰흑미밥 한우사골곰탕(13.) 달걀장조림(1.5.6.13.) 오이부추무침(5.6.13.) 느타리호박볶음(5.6.) 배추김치(9.) 크림치즈파이 *에너지/단백질/칼슘/철 522.7/20.9/55.5/2.7	12/2 Fri 친환경기장밥 새알송이만두국(1.5.6.10.16.18.) 감자조림(2.5.6.13.) 오리훈제+무피클(1.2.5.6.) 김치볶음(9.) 배추김치(9.) 굴(13.) *에너지/단백질/칼슘/철 633.4/19.8/103.6/5.9
12/5 Mon 친환경찰보리밥 우렁살된장국(5.6.12.) 콩나물잡채(5.13.) 치즈떡볶음(1.2.5.6.10.13.15.16.) 양파떡갈비(5.6.10.13.15.16.18.) 배추김치(9.) 방울토마토(12.) *에너지/단백질/칼슘/철 572.3/24.8/222.2/4	12/6 Tue 친환경찰현미밥 동태살국(5.6.12.13.18.) 치킨텐더샐러드(1.2.5.6.12.13.15.) 비엔나볶음(1.2.5.6.10.13.15.16.18.) 감자볶음 배추김치(9.) 골드파인애플 *에너지/단백질/칼슘/철 562.2/28.3/127.8/2.6	12/7 Wed 수다날 홍국쌀밥 오징어묵국(5.6.13.17.) 두부찜(5.6.12.) 호박전(1.6.) 사과소스바베큐립(6.10.12.13.16.) 배추김치(9.) 꿀떡 *에너지/단백질/칼슘/철 624.6/32.5/119.4/3.1	12/8 Thu 친환경찰보리밥 북어달걀국(1.5.12.) 해물볶음우동(2.5.6.10.13.) 한우장조림(5.6.10.) 열무된장지짐(5.6.9.13.) 배추김치(9.) 사과 *에너지/단백질/칼슘/철 635.4/28.4/239.4/4.8	12/9 Fri 찰현미밥 한우사골순대국(2.5.6.9.10.13.16.) 상추숙갯절이(5.6.13.) 고사리볶음 떡새우완자(1.5.6.9.12.13.15.16.18.) 배추김치(9.) 현미팔호두과자(1.2.5.6.13.14.) *에너지/단백질/칼슘/철 535.2/18.2/78.8/3.2	
12/12 Mon 찰흑미밥 어묵국(1.5.6.7.8.13.18.) 한우갈비찜(2.5.6.10.13.) 숙주볶음(1.5.6.8.) 졸면야채무침(1.5.6.10.13.) 배추김치(9.) 쌀햇도그(1.2.4.5.6.10.12.13.) *에너지/단백질/칼슘/철 625.9/29/160.1/4.5	12/13 Tue 찰현미밥 육개장(5.6.16.) 고막살무침(5.6.13.) 상채나물(1.5.6.8.) 도라지강정(5.6.12.13.) 총각김치(9.) 인절미크림떡(5.) *에너지/단백질/칼슘/철 618.6/21.7/115.5/4.6	12/14 Wed 수다날 친환경찰쌀밥 홍합살미역국(18.) 오징어채조림(13.17.) 치커리부추무침(1.5.6.8.13.) 닭강정(4.5.6.12.13.15.) 배추김치(9.) 바나나라페(2.) *에너지/단백질/칼슘/철 586.7/30.4/175.7/4.4	12/15 Thu 친환경찰보리밥 어묵국(5.6.9.) 돼지고기수육(5.6.10.) 청경채무침 낙지볶음(1.5.6.13.) 포기배추겉절이(9.13.) 사과요구르트(2.) *에너지/단백질/칼슘/철 570.7/34.9/252.6/3.7	12/16 Fri 찰기장밥 삼색수제비국(5.6.) 돈육메추리알장조림(1.5.6.10.13.) 브로콜리숙회(5.6.13.) 두부가라아게+소스(5.6.13.) 배추김치(9.) 구운치즈스틱(1.2.5.6.) *에너지/단백질/칼슘/철 545.7/24.3/157/3.7	
12/19 Mon 친환경찰보리밥 순두부찌개(5.6.9.10.) 오이지무침(13.) 오징어볶음(1.5.6.13.) 순살가자미가스(1.2.5.6.13.) 배추김치(9.) 카사바칩(13.) *에너지/단백질/칼슘/철 538.2/27.5/129.8/2.8	12/20 Tue 찰현미밥 꽃게탕(5.6.8.9.13.) 청경채무침 무말랭이무침(5.6.13.) 갈비살스테이크(1.2.5.6.10.12.13.15.16.) 배추김치(9.) 유기농ABC쥬스(5.13.) *에너지/단백질/칼슘/철 602.4/24.4/187/4	12/21 Wed 수다날 친환경찰현미밥 돼지갈비감자탕(5.6.9.10.13.) 콩나물무침(5.13.) 견과류멸치볶음(4.5.6.9.13.) 구은김 배추김치(9.) 생크림딸기참쌀떡(5.13.) *에너지/단백질/칼슘/철 589.6/30.8/147.5/2.6	12/22 Thu 찰기장밥 쇠고기미역국(16.) 닭고기볶음(5.6.13.15.18.) 양송이오믈렛(1.2.5.6.10.12.13.15.16.) 배추김치(9.) 팔죽(5.6.) 생오이피클 *에너지/단백질/칼슘/철 637/32.1/122.9/5.2	12/23 Fri 홍국쌀밥 떡국(1.13.16.) 돈삼겉바베큐(6.10.12.13.18.) 파프리카+양념된장(1.2.5.6.10.13.15.16.) 갯잎순볶음(5.) 배추김치(9.) 오렌지 *에너지/단백질/칼슘/철 603.8/19.9/126.1/2.4	
12/26 Mon 친환경찰현미밥 햄모듬찌개(1.2.5.6.9.10.12.15.16.) 콩나물잡채(5.13.) 미역줄기볶음(5.) 고등어순살구이(5.7.13.) 배추김치(9.) 야쿠르트(2.) *에너지/단백질/칼슘/철 527.4/24.8/196.6/2.5	12/27 Tue 친환경찰쌀밥 한우갈비탕(5.6.13.16.) 더덕오이무침(5.6.13.) 울외장아찌무침(5.6.13.) 당면잡채(1.5.6.10.13.) 배추김치(9.) 슈크림붕어빵(1.2.5.6.13.) *에너지/단백질/칼슘/철 622.9/22.2/69/3.3	12/28 Wed 수다날 찰보리밥 된장찌개(5.6.12.) 도토리묵무침(5.6.13.) 해물김치전(1.5.6.9.13.17.) 그릴한입떡갈비(5.6.10.13.15.16.18.) 배추김치(9.) 딸기 *에너지/단백질/칼슘/철 542/24.1/129.7/4	12/29 Thu 한우비빔밥(5.6.10.13.) 맑은콩나물국(5.) 깍두기(9.) 단호박죽(13.) 한라봉퓨레(13.) 왕새우튀김(1.5.6.9.13.) *에너지/단백질/칼슘/철 603/18.9/157/4.2		

◇ 학교 누리집 급식 게시판에 축산물 이력번호를 게시하고 있습니다.

◇ 학교 사정과 식품 수급 상황에 따라 식단(식재료) 및 원산지를 변경할 수 있습니다