



## 코로나19 대응관련 안전한 학교급식 운영 협조 안내

안녕하십니까?

학부모님 가정의 건강과 행복을 기원합니다.

오미크론 변이 바이러스의 감염확산에 따라 상황이 엄중한 가운데 2022년 신학기를 맞이하였습니다. 단체활동을 하는 학교의 특성상 학부모님들의 불안한 마음도 크실 거라 생각합니다. 우리학교는 우리 아이들의 안전한 교육환경을 위하여 교사 내·외 및 식생활관 특별방역 실시, 방역용품 비치 등 만전을 기하고 있습니다.

아울러, 2월 23일 학교장 주재 대책회의를 통해 결정된 안전한 학교급식 운영방안을 다음과 같이 안내해 드리오니, 가정에서도 많은 이해와 도움 부탁드립니다.

### ■ 학생간 접촉이 최소화될 수 있는 학교 급식 운영 방안

(자세한 사항은 홈페이지 식생활관 게시판 참고)

- (식사환경 개선) 식탁 칸막이 설치, 지정좌석제 운영을 통해 학생 간 거리두기 강화

※ 칸막이 설치 시 권장 높이(참고) : (초)40~50cm, (중) 54~63cm, (고) 55~67cm

- (식사장소) 식생활관 내 개인 거리두기가 어려운 경우 학교 여건을 고려하여 유희공간 활용(교실, 특별실 등), 교실 배식 병행, 시차배식 등 실시 (반별 배식 기구 및 운반 인력 추가 등 사전 준비 필요)
- (식단관리) 집중방역기간에는 학생 간 접촉 최소화를 위해 배식·식사 시간을 단축할 수 있는 식단 (덮밥류, 간편식 등)등을 고려하여 제공
- (의견수렴) 급식운영 방법 변경(위기대응식 제공 또는 개인 도시락 지참 등) 및 급식운영등 중요사항은 학부모 의견수렴 및 학교운영위원회 심의(자문)
  - 식사(위기대응식, 간편식, 일반식)는 지정된 식사장소에서 섭취
- (비상시 급식제공) 급식종사자 격리 및 납품업체의 식재료 공급 차질 발생시 학교 여건을 고려한 급식운영 대응방안 마련으로 비상시 신속대응가능)

### ■ 학생 급식 지도

- 식사 전 발열체크 및 깨끗이 손 씻기(소독)
- 담임교사 및 지도교사 배치하여 급식지도 강화(대화금지, 급식 나눠 먹지 않기 등)

### ■ 학부모님 협조

- 학교 식생활관 출입 자제(급식모니터링 한시적 중단)

[코로나19 대응관련 안전한 학교급식 운영을 위한 약속]이므로 가정에서도 많은 협조와 이해 부탁드립니다. 우리 자녀들에게도 설명과 지도 부탁드립니다. 감사합니다.



## 면역과 알레르기

식품안전에 대한 사회적인 관심이 높아감에 따라 학생들에게 제공되는 학교급식 식단에 식재료 원산지뿐 아니라 **알레르기 유발식품 표시제를 2012년 9월부터 전국의 모든 학교에서 실시**하게 되었습니다.

이에 본교에서도 알레르기 유발식품을 학교급식 식단에 안내할 예정이니 참고하셔서 병원진단을 받거나 확실한 증상이 있는 학생들이 해당 식품을 섭취하지 않도록 가정에서 잘 지도해 주시기 바랍니다.



## 알레르기가 뭐지?

식품의 특정 단백질에 의한 비정상적인 면역반응 결과 피부(두드러기 등), 소화기(구토, 설사 등), 호흡기(기침, 호흡곤란 등), 순환계(아나필락시스 쇼크)에서 이상 반응이 나타나는 현상입니다.

병원균은 아니지만 꽃가루를 마시거나 음식을 먹었을 때에도 우리 몸의 면역세포와 항체는 균이 들어왔을 때처럼 공격을 하지요.



꽃가루를 마시고 코를 훌쩍거리는 어린이



우유를 먹고 눈, 귀, 입이 부은 어린이



먼지를 마시고 심하게 재채기를 하는 어린이



색소가 있는 과자를 먹고 두드러기가 일어나는 어린이



## 1 식품 알레르기 진단과 관리



간식을 먹고 두드러기가 났는데 어떤 음식이 문제인지 모르겠어요.



알레르기를 일으킬 수 있는 식품이 여러 가지이기 때문에 어떤 식품이 문제인지 병원에 가서 정확하게 진찰을 받고 검사를 해야 해요.



## 2 식품 알레르기 증상

식품 알레르기가 있는 식품을 먹거나 몸에 닿으면 여러 가지 증상이 일어날 수 있어요.



구토를 해요.



심한 기침을 해요.



두드러기가 생겨요.



피부가 갑자기 간지러워요.



### 3 알레르기 원인 식품 피하기

알레르기를 유발하는 동·식물성 식품의 종류

식 품 류		종 류
동물성	육류	돼지고기, 닭고기, 쇠고기
	생선류	고등어, 쥐치, 대구, 갈치, 꽁치, 정어리, 멸치, 황새치, 가자미, 연어, 홍어, 참치
	해산물류	게, 새우, 오징어, 가리비, 문어, 전복
	유제품	치즈, 요구르트, 아이스크림, 버터
	계란	
	변데기	
식물성	과일류	복숭아, 사과, 수박, 딸기, 멜론, 바나나, 포도, 감, 자두, 무화과
	곡류	메밀, 밀, 옥수수, 참깨
	채소류	토마토, 양파, 콩, 무, 시금치, 흰 양배추, 오이, 상추, 호박, 토란
	견과류	땅콩, 잣, 호두, 은행
	기타	초콜릿, 인삼, 김



### 4 식품 알레르기 이해

1. 알레르기를 일으키는 식품은 먹지 않아요.
2. 식품을 만지는 것만으로도 반응이 나는 어린이는 몸에 닿지 않도록 조심해요.
3. 담임선생님께 말씀드려 학교생활 중에 위험한 일이 일어나지 않도록 해요.
4. 영양선생님과 상담을 하고, 급식에 들어있는 식품을 확인하도록 해요.
5. 응급상황을 대비해 보건선생님께 약을 맡겨 두어요.
6. 알레르기를 일으키는 식품과 같은 영양소가 들어있는 식품을 대신 먹어 균형잡힌 식사를 해요.



### 5 식품 알레르기 공감하기

#### 알레르기 유발성분 '원재료 표시'에서 확인!

##### ● 표시되는 알레르기 유발성분은 무엇이 있나요?

우리나라에서는 다음의 12가지 성분을 알레르기 유발성분으로 정하고 있습니다.

- 난류, 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 새우



##### ● 원재료 표시란에서 다음을 확인하세요!

예) 치즈우유, 마요네즈계란, 간장대두, 밀

식단에 표시될 19가지 알레르기 유발식품의 종류는 ①난류(가금류), ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함), ⑲잣입니다.

이들 식품을 사용하거나 이들 식품의 성분을 함유한 식품 또는 식품 첨가물을 이용한 식품이 사용된 음식명에 해당 알레르기 유발식품이 아래와 같이 번호로 표시됩니다.

#### ● 19가지 알레르기 유발식품이 표시가 된 학교 급식 식단표(예)

9.3(월)	9.4(화)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 우리밀밥⑥</li> <li>• 채식육개장①</li> <li>• 야채튀김①⑤⑥</li> <li>• 조기오븐구이⑤</li> <li>• 쫄면⑤⑥</li> <li>• 배추김치⑨</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 찰보리잡곡밥</li> <li>• 우렁된장국⑤⑥</li> <li>• 단호박찜⑤</li> <li>• 실파김무침</li> <li>• 함박스테이크①②⑤⑥⑩⑫</li> <li>• 배추김치⑨</li> </ul>



		3월 1일 (화)	3월 2일 (수)	3월 3일 (목)	3월 4일 (금)	3월 5일 (토)
조식						
중식			친환경혼합잡곡밥(9곡) 5. 김치콩나물국 5.9. 눈꽃치즈닭갈비 2.15. 짜먹는햄 1.2.5.6.10.15.16. 진미채고추장조림 17. 복동겉절이	친환경흑미밥 바지락순두부찌개 5.10.18. 모듬삼겹살구이 2.5.6.10.15.16. 상추&쌈장 5.6. 파채무침 어묵볶음 1.5.6. 배추김치 9.	친환경현미밥 조랭이떡구슬만두국 1.5.6.10.16.18. 닭볶음탕 5.6.15. 고등어자반구이 7. 참치김치볶음 5.9. 참나물무침	
			에너지/단백질/칼슘/철 875.7/45.3/261/4.2	에너지/단백질/칼슘/철 753.1/37.6/289.3/9.5	에너지/단백질/칼슘/철 866.3/45.7/337.8/5.8	
석식			친환경흑미밥 건새우아욱된장국 9. 홍오징어튀김 1.5.6.17. 트리플치즈미트볼 1.2.5.6.10.15.16. 어린이새송이버섯볶음 배추김치 9.	친환경보리밥 소고기무국 5.16. 돈육고추장불고기 5.6.10. 야채계란말이 1. 간장무채장아찌 배추김치 9.	꼬치어묵우동 1.2.5.6.9. 김밥볶음밥(미니) 1.5.6. 배떡로제떡볶이 2.5.6.10.12.13.15.16.18. 오이무침 배추김치 9. 리이브사과음료 13.	
			에너지/단백질/칼슘/철 732.1/27.7/307.7/5	에너지/단백질/칼슘/철 869.7/44.6/263.1/5.4	에너지/단백질/칼슘/철 868.5/39.4/287.9/6.2	
	3월 7일 (월)	3월 8일 (화)	3월 9일 (수)	3월 10일 (목)	3월 11일 (금)	3월 12일 (토)
조식	친환경현미밥 오징어우국 17. 돈육간장불고기 10. 매콤고기완자 1.2.5.6.10.15.16.18. 콩나물무침 5. 배추김치 9.	영양닭죽 조 15. 한케이크 2.5.6. 초코чек스시리얼&우유 2.5.6. 사과 배추김치 9.		급식없음	친환경흑미밥 애호박두부새우젓국 5.9. 닭살데리야끼볶음 5.6.13.15. 도통동그랑땡 1.2.5.6.10.15.16. 미역줄기볶음 배추김치 9.	친환경현미밥 소고기미역국 16. 통살새우꼬치 1.5.6.9.13. 짜먹는햄 1.2.5.6.10.15.16. 표고버섯볶음 배추김치 9.
	에너지/단백질/칼슘/철 812.8/40.3/272.9/4.1	에너지/단백질/칼슘/철 794.5/23.4/411.8/3.6			에너지/단백질/칼슘/철 874.9/45.2/255/5.9	에너지/단백질/칼슘/철 793.3/35.7/234.9/5.3
중식	친환경차조밥 건새우아욱된장국 9. 순살닭강정 1.2.4.5.6.12.13.15. 알감자버터구이 2. 어묵볶음 1.5.6. 배추김치 9.	친환경보리밥 얼갈이등뼈탕 10. 볼케이노언양식바싹불고기 1.2.5.6.10.12.13.15.16. 부추잡채 1.5.6.10. 오이고추된장무침 배추김치 9. 탐미유포도		친환경혼합잡곡밥(9곡) 5. 닭곰탕 15. 스웨디시미트볼그라탕 1.2.5.6.10.13.15.16. 야채계란찜 1. 달래무침 배추김치 9.	카레라이스 2.5.6.10.12.13.16.18. 종합어묵국 1.5.6. 수제탕수육 6.10. 숙주미니나리무침 배추김치 9. 유기농미니도시락김	
	에너지/단백질/칼슘/철 861.5/42.9/317.4/4.3	에너지/단백질/칼슘/철 838.2/41.7/230.5/3.5		에너지/단백질/칼슘/철 866.9/44.6/334.3/5.6	에너지/단백질/칼슘/철 868.8/48.7/260.3/5.1	
석식	친환경현미밥 두부유부장국 5.6.9.13. 도토리스데이크&소스 1.2.5.6.10.12.13.15.16. 매추리알돈육장조림 1.10. 애호박채볶음 배추김치 9.	친환경기장밥 근대된장국 보쌈 10. 비엔나야채볶음 2.5.6.10.12.15.16. 상추&쌈장 5.6. 배추김치 9. 파인애플		친환경수수밥 돈육김치찌개 5.9.10. 오징어야채볶음 17. 고추송송고기말이 1.6.10.15.16. 시금치된장무침 깍두기 9.	친환경귀리밥 들깨감자수제비국 5.6. 안동찜닭 15. 직화떡갈비 5.6.10.15.16. 참나물무침 배추김치 9.	
	에너지/단백질/칼슘/철 804.6/40.1/263.7/4.2	에너지/단백질/칼슘/철 848.4/42.1/242.5/4.2		에너지/단백질/칼슘/철 869.3/45.4/288.2/4.8	에너지/단백질/칼슘/철 875.4/44.1/236.6/6.4	



	3월 14일 (월)	3월 15일 (화)	3월 16일 (수)	3월 17일 (목)	3월 18일 (금)	3월 19일 (토)
조식	친환경현미밥 돈육김치찌개 5.9.10. 쫄면꿔바로우 .5.6.10.13. 간장무채장아찌 애호박전 1.6. 배추김치 9.	단호박죽 수제미니핫도그번 1.2.5.6.12.15.18. 감자튀김(크링글렛) 5.6. 배추김치 9. 망고요거트 2.	친환경흑미밥 연두부계란국 1.5. 돈육간장불고기 10. 돈가스치즈볼 1.2.5.6.10.12.13.18. 참나물무침 배추김치 9.	누룽지 군고구마 몬테크리스토샌드위치 1.2.5.6.10. 우리쌀크리스피21곡롤 1.2.5.6. 비요프(후르츠) 2. 배추김치 9.	친환경보리밥 얼갈이된장국 트리플치즈미트볼 1.2.5.6.10.12.13.15.1 6. 통그릴블랙퍼스트소시 지 1.2.5.6.10.15.16. 양배추찜&양념장 배추김치 9.	친환경혼합잡곡밥(9곡) 5. 꽃게탕 5.8. 치킨너겟&뽕닭치즈소스 1.2.5.6.12.13.16. 계란후라이 1. 시금치무침 배추김치 9.
	에너지/단백질/칼슘/철 823/34.5/346.4/11	에너지/단백질/칼슘/철 831.4/25.4/303.1/2.2	에너지/단백질/칼슘/철 848.8/43.4/240.3/4.2	에너지/단백질/칼슘/철 837.8/17.4/254/6.9	에너지/단백질/칼슘/철 801.5/32.4/288.7/4.1	에너지/단백질/칼슘/철 811.1/41.6/290.6/6.2
중식	친환경보리밥 김치콩나물국 5.9. 단발물란떡갈비 5.6.10.12.13.15.18. 총각김치 9. 베이컨감자채볶음 10. 딸기크런치마카롱 1.2.6. 탐미유비타민주스 13.	친환경차조밥 냉이조갯살된장국 18. 돼지갈비김치찜 9.10. 다시마,브로콜리&초고 추장 오꼬노미타코야끼 1.2.5.6.13. 깍두기 9.	해물볶음우동&미니밥 5.6.9.13.17.18. 옥수수수프 2.5.6.13.16. 수제돈가스 1.2.5.6.10.12.13.18. 양상추토마토샐러드 5.6.12. 배추김치 9.	친환경검은콩밥 5. 새알심만두국 1.5.6.10.15.16.18. 치즈떡닭갈비 1.2.5.6.15. 야채계란말이 1. 도라지오이무침 배추김치 9. 바나나	친환경차조밥 육개장 16. 새우튀김&칠리소스 1.5.6.9.12.13. 두부양념조림 5. 가지무침 배추김치 9. 유기농청포도에이드	
	에너지/단백질/칼슘/철 749.9/33.6/262.5/4.4	에너지/단백질/칼슘/철 829.2/40.3/314.5/11.8	에너지/단백질/칼슘/철 875/43.2/244.3/3.8	에너지/단백질/칼슘/철 853.8/47.3/248.3/4.1	에너지/단백질/칼슘/철 867.2/32.5/268/6.5	
석식	친환경흑미밥 순두부백탕 5.18. 헛전 1.2.5.6.10.15.16. 콜파치킨 1.5.6.15. 심근악크래미호두샐러 드 1.5.13.14. 배추김치 9.	친환경현미밥 부대찌개 1.2.5.6.10.13.15.16. 닭볶음탕 5.6.15. 두부양념조림 5. 콩나물무침 5. 배추김치 9.	친환경보리밥 김치어묵국 1.5.6.9. 오리훈제&쌍우,머스타 1.2.5.6. 부추무침 도둑동그랑땡 1.2.5.6.10.15.16. 총각김치 9.	친환경수수밥 팽이버섯우부된장국 5. 매콤돼지갈비오븐구이 5.6.10.13.18. 순대야채볶음 2.5.6.10.13.16. 오이고추된장무침 배추김치 9.	베이컨김치볶음밥 1.2.5.6.9.10.15.16. 맑은미역국 쫄면 5.6. 떡갈비스틱 5.6.10.15.16. 깍두기 9. 단무지	
	에너지/단백질/칼슘/철 845.6/42.7/233.5/8.4	에너지/단백질/칼슘/철 778.9/39.5/246/4	에너지/단백질/칼슘/철 875.7/39/263.6/6.4	에너지/단백질/칼슘/철 873.2/43.2/275.4/6.2	에너지/단백질/칼슘/철 717.1/32.4/242.2/6.3	
	3월 21일 (월)	3월 22일 (화)	3월 23일 (수)	3월 24일 (목)	3월 25일 (금)	3월 26일 (토)
조식	친환경차조밥 참치김치찌개 5.9.16.18. 닭살카레볶음 2.5.6.12.13.15.16.18. 갈비산적 1.5.6.10.16. 청경채무침 깍두기 9.	헛치트스트 1.2.5.6.10.13.15.16. 아몬드후레이크시리얼& 우유 2.5.6. 모짜렐라치즈스틱 1.2.5.6. 레드베리에너지바 1.2.5.6. 황도 11.	친환경현미밥 얼큰소고기무국 5.16. 칠리관소새우 1.5.6.9.12.13. 새송이버섯전 1.6. 배추김치 9. 유기농미니도시락김	야채죽 인절미토스트 1.2.5.6. 초코칩스시리얼&우유 2.5.6. 바나나 배추김치 9.	친환경보리밥 물만두국 1.5.6.10.16.18. 닭갈비 15. 옛날소시지전 .2.5.6.10.15.16. 견과류열치조림 배추김치 9.	
	에너지/단백질/칼슘/철 835/47.2/316.7/6.4	에너지/단백질/칼슘/철 772.9/23/430.8/4.8	에너지/단백질/칼슘/철 811.4/31.6/290.5/6.7	에너지/단백질/칼슘/철 720.2/16.4/402.9/6.1	에너지/단백질/칼슘/철 861.2/47.6/249.1/6.1	
중식	친환경현미밥 맑은감자국 5. 바베큐폭립 5.6.10.12.13.18. 비빔국수 5.6.9. 어린새송이버섯볶음 배추김치 9.	친환경흑미밥 바지락순두부찌개 5.10.18. 안동찜닭 15. 마카로니콘샐러드 1.5.6.13. 느타리버섯볶음 배추김치 9.	콩나물밥&달래양념간 장 5. 참치김치찌개 5.9. 스파이시생선가스 1.5.6.13. 파리고추어묵볶음 1.5.6. 총각김치 9. 수제고르곤졸라피자1. 2.5.6. 방울토마토 12.	친환경수수밥 얼갈이등뼈탕 10. 고메치즈함박스테이크 1.2.5.6.10.12.13.15 .16. 군만두&비빔야채 1.5.6.10.15.16.18. 도토리묵상추무침 배추김치 9.	친환경흑미밥 얼큰콩나물국 5. 어니언후라이드치킨 1.2.5.6.15. 고등어무조림 7. 곤드레나물볶음 배추김치 9.	
	에너지/단백질/칼슘/철 860.3/41/276.3/5.2	에너지/단백질/칼슘/철 861.8/45.2/283/7.8	에너지/단백질/칼슘/철 784.5/36.5/313.3/6.3	에너지/단백질/칼슘/철 881.3/44.1/237.2/3.7	에너지/단백질/칼슘/철 856.2/45.4/266.1/4.9	
석식	오므라이스 1.2.5.6.10.15.16. 바지락우국 18. 고추송송순살치킨 1.2.5.6.13.15. 근대나물무침 배추김치 9. 쥬시콜 파인 13.	친환경보리밥 닭개장 1.15. 어니언떡갈비 5.6.10.12.13.15.16. 18. 삼치구이 상추무침 배추김치 9.	친환경기장밥 애호박두부된장국 5. 돈육고추장불고기 5.6.10. 막국수 3.4.6. 치즈크리스피핫도그& 감글c음료 1.2.5.6.10.15.18. 배추김치 9.	새우볶음밥 9.13. 직화짬뽕탕 6.9.13.17.18. 고구마야채튀김 1.5.6. 시금치무침 배추김치 9. 탐미유꿀배 13.		
	에너지/단백질/칼슘/철 845.1/43/244.2/10.2	에너지/단백질/칼슘/철 858.1/45.5/302/5.3	에너지/단백질/칼슘/철 811.2/44.9/276.8/5	에너지/단백질/칼슘/철 727/34.8/291.3/6.1		

	3월 28일 (월)	3월 29일 (화)	3월 30일 (수)	3월 31일 (목)		
조식	친환경현미밥 순두부백탕 조 5. 18. 코코넛코다리강정 1. 2. 4. 5. 6. 12. 13. 싸먹는햄 1. 2. 5. 6. 10. 15. 16. 청경채무침 배추김치 9.	부추바지락죽 18. 콤비네이션피자 1. 2. 5. 6. 9. 10. 12. 13. 15. . 16. 18. 감자샐러드 1. 5. 방울토마토 12. 아이러브요거트 파인애플 2. 배추김치 9.	친환경보리밥 오징어무국 17. 닭살데리야끼볶음 . 6. 13. 15. 크림치즈고로케 1. 2. 5. 6. 12. 13. 18. 시금치무침 배추김치 9.	빠네베이컨크림파스타 1. 2. 5. 6. 10. 12. 13. 야채샐러드&드레싱 1. 5. 12. 그라놀라시리얼&우유 2. 5. 6. 오이피클 바나나		
	에너지/단백질/칼슘/철 844.2/44.3/319/6.6	에너지/단백질/칼슘/철 736.5/28/319.8/4.9	에너지/단백질/칼슘/철 865.3/45.8/222.6/3.3	에너지/단백질/칼슘/철 718.8/18.9/301.8/3.8		
중식	친환경기장밥 건새우아욱된장국 9. 돈육고추장불고기 5. 6. 10. 상추&쌈장 5. 6. 비엔나야채볶음 2. 5. 6. 10. 12. 15. 16. 배추김치 9.	자장밥 5. 6. 10. 13. 16. 실파게란국 1. 얇은피고기만두 1. 5. 6. 10. 16. 18. 맛동산탕수육 1. 5. 6. 10. 양념깻잎무침 배추김치 9.	친환경흑미밥 바지락수제비국 5. 6. 18. 등뼈김치찌개 9. 10. 연두부&양념장 5. 가지무침 총각김치 9. 오렌지	친환경수수밥 온도토리묵국 3. 5. 6. 9. 13. 닭볶음탕 5. 6. 15. 새우살애호박전 1. 6. 9. 13. 꼬시래기무침 배추김치 9.		
	에너지/단백질/칼슘/철 874.2/47.4/311.5/4.1	에너지/단백질/칼슘/철 868.2/38.1/306.6/18.3	에너지/단백질/칼슘/철 856.9/44.9/227/7.8	에너지/단백질/칼슘/철 855.7/47.4/309.1/6.3		
석식	김치치즈밥 1. 2. 9. 10. 13. 닭고기미역국 15. 누들떡볶이 1. 5. 6. 16. 계란후라이 1. 오이고추장무침 깍두기 9.	친환경흑미밥 애호박두부된장국 5. 오리주물럭 전주상추튀김 1. 5. 6. 10. 16. 17. 참나물무침 배추김치 9.	탄탄면 2. 4. 5. 6. 10. 13. 16. 날치알밥 크리스피오븐돈까스 1. 5. 6. 10. 12. 13. 18. 매콤떡볶이 1. 5. 6. 배추김치 9. 요구르트 2.	친환경보리밥 복어무국 크림미트볼 1. 2. 5. 6. 10. 13. 15. 16. 허브치킨탕수 1. 5. 6. 10. 15. 콩나물무침 5. 배추김치 9.		
	에너지/단백질/칼슘/철 821.4/44.9/300.8/4.5	에너지/단백질/칼슘/철 852.3/34.5/271.5/11.7	에너지/단백질/칼슘/철 864.4/45/257/10.2	에너지/단백질/칼슘/철 864.5/38.1/278.9/10.1		

#### ◆ 알레르기 정보

1. 난류 2. 우유 3. 메밀 4. 땅콩 5. 대두 6. 밀 7. 고등어 8. 계 9. 새우 10. 돼지고기 11. 복숭아 12. 토마토 13. 아황산류 14. 호두 15. 닭고기 16. 쇠고기 17. 오징어 18. 조개류 (굴, 전복, 홍합 포함) 19. 잣

#### ◆ 원산지

- 쌀: 국내산 (친환경) • 콩(두부류): 국내산 • 고춧가루: 국내산 • 김치류: 국내산 • 소고기: 국내산(한우)
- 돼지고기, 닭고기, 오리고기: 국내산 • 축산물가공품: 국내산/외국산 • 고등어, 오징어, 참조기, 갈치, 꽃게: 국내산
- 명태, 동태, 코다리: 러시아산 • 낙지: 베트남산 • 갈치: 외국산 • 다랑어/가공품: 원양산 • 수산가공품: 국내산/외국산

\* 양고기, 미꾸라지, 뱀장어, 넙치(광어), 참돔, 아귀, 조피볼락 사용 안함

※ 학교사정과 식품수급 상황에 따라 식단(식재료) 및 원산지가 변경될 수 있습니다.

매월 첫째주, 셋째주 수요일 중식은 잔반없는 날

매월 둘째주, 넷째주 수요일 중식은 채식의 날

2022. 03. 02.

덕 암 고 등 학 교 장