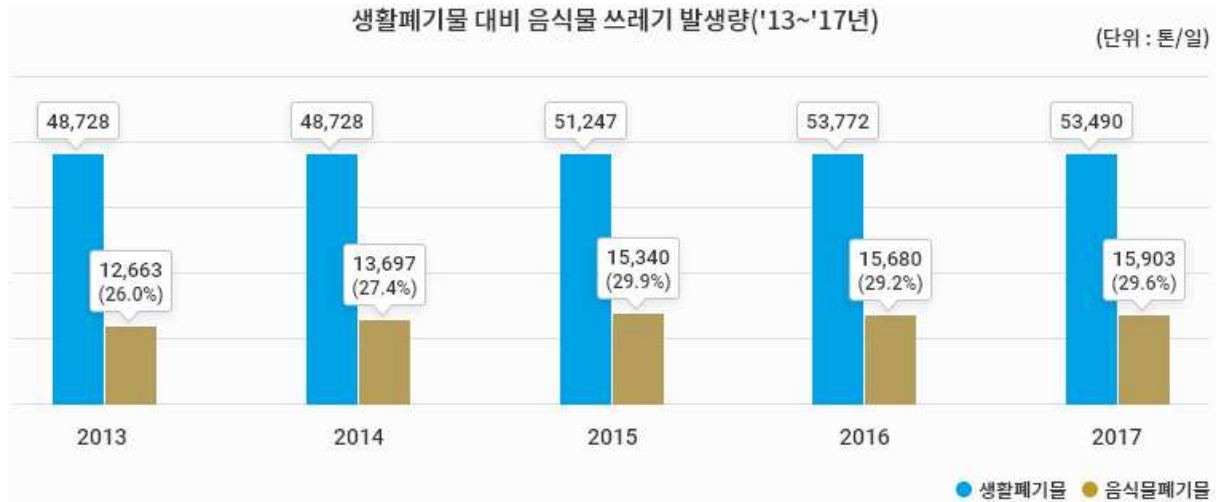


▶ 음식물쓰레기 발생현황

음식물 쓰레기는 생활쓰레기 전체 발생량의 약 29%를 차지하고 경제적 낭비, 환경부담 및 처리 비용이 점차 증가하고 있습니다.



▶ 주로 어디서 나올까?

전체 음식물 쓰레기 중 약 70%는 가정과 소형 음식점에서 발생하며, 대형음식점에서 16%, 집단 급식소에서 10%, 유통단계에서 4% 정도가 발생합니다.



▶ 음식물쓰레기로 인한 문제점



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.



출처 : 음식물쓰레기관리시스템 www.citywaste.or.kr/main.do



5월 학교급식 식단 안내



5월 학교급식 식단 안내				
3 Mon	4 Tue	5 Wed	6 Thu	7 Fri
 1 차 고 사	 1 차 고 사	 어린이날	<ul style="list-style-type: none">현미참쌀밥감자고추장찌개 (1.2.5.6.9.10.15.16.)삼치감자조림(5.6.)콩나물파채무침(5.)치즈불고기또띠아 (1.2.5.6.10.15.16.18.)배추김치(9.)푸딩(2.) 936.9/65/325.9/5.9	<ul style="list-style-type: none">검정쌀밥탄탄면(1.2.4.5.6.9.10.12.16.17.18.)가지나물(5.6.18.)토마토샐러드 (2.3.5.6.12.)수제치킨까스 (1.2.5.6.12.15.18.)배추김치(9.) 1268.4/62.1/413.8/4.4
10 Mon	11 Tue	12 Wed	13 Thu	14 Fri
<ul style="list-style-type: none">잡곡밥감자된장찌개(5.6.9.)계란찜(1.2.9.)두부명태전(1.5.6.)돈육맛초킹강정 (1.2.5.6.10.12.17.18.)배추김치(9.)무생채(9.) 971.7/57.6/219.6/8.7	<ul style="list-style-type: none">차조밥순두부찌개 (1.5.6.9.10.)어묵무침(1.5.6.)대패삼겹살볶음(10.)조각과일(사과,방울 토마토)(12.)친환경상추쌈(5.6.) 900.7/42.6/168.9/4.7	<ul style="list-style-type: none">김밥볶음밥 (1.2.5.6.8.10.)메밀소바(3.5.6.9.)멘보샤/새우볼 (1.5.6.8.9.)두부찰도그를 (알레르기대체식) (1.2.5.6.10.)배추김치/파김치(9.)양배추샐러드 (1.2.5.6.16.) 1056.6/40.8/259/5.5	<ul style="list-style-type: none">율무밥꼬치어묵국 (1.5.6.9.18.)쫄면야채무침(5.6.)치즈닭갈비볶음 (2.5.6.12.15.16.18.)배추김치/파김치(9.)바나나크림치즈 케이크(1.2.5.6.10.) 918.8/59.4/325.2/6.5	<ul style="list-style-type: none">곤드레밥(1.5.10.)유부팽이장국 (자율)(5.6.9.)감자튀김/계첩 (1.2.5.6.12.)배추김치(9.)깻잎김치(5.6.)치킨버거(1.2.3.5.6.10.12.14.15.16.18.)블루레몬에이드 968.2/35.8/132/7.5
17 Mon	18 Tue	19 Wed	20 Thu	21 Fri
<ul style="list-style-type: none">잡곡밥돈육김치찌개(5.9.10.)치즈순살찜닭 (2.5.6.12.15.16.18.)비름나물고추장무침 (5.6.)배추김치(9.)에그타르트(1.2.5.6.) 1029.9/62.5/384/4.6	<ul style="list-style-type: none">검정쌀밥돼지국밥(5.6.9.10.)부추겉절이감자채전(1.2.5.6.)깍두기(9.)치킨샐러드 (1.2.5.6.12.15.)채소스틱/쌈장(5.6.) 957.3/47/109.2/4.6	 부처님 오신날	<ul style="list-style-type: none">찰기장밥바지락된장찌개 (5.6.18.)보쌈(5.6.10.)비빔막국수(3.5.6.)배추김치(9.)미니슈크림파이 (1.2.5.6.)친환경상추쌈(5.6.) 1045.4/66/200.2/11.8	<ul style="list-style-type: none">오징어덮밥(1.2.5.6.10.12.13.15.16.17.18.)계란파국(1.8.9.18.)청로복무침(5.)볶음김치(5.9.)두부찰도그를 (1.2.5.6.10.)우유미숫가루(2.5.) 1004.8/53.2/254.4/4.3
24 Mon	25 Tue	26 Wed	27 Thu	28 Fri
<ul style="list-style-type: none">차수수밥꽃게해물탕 (5.8.9.17.18.)파리고추어묵조림 (1.5.6.)간장불고기 (5.6.10.17.18.)배추김치(9.)참살도넛(1.2.5.6.)친환경상추쌈(5.6.) 934.8/68.7/384.1/11.4	<ul style="list-style-type: none">찰보리밥우거지감자탕 (5.6.9.10.)미역줄기볶음(5.)스팸김치볶음 (1.2.5.6.9.10.)깍두기(9.)수수부꾸미(5.6.) 927.5/37.6/233.8/4.8	<ul style="list-style-type: none">옛날도시락비빔밥 (1.2.6.9.10.)아욱들깨된장국(5.6.9.)핫도그/계첩 (1.2.5.6.10.12.15.16.)배추김치(9.)망고맛음료 1064.5/47.9/374.3/5.8	<ul style="list-style-type: none">찰기장밥파육개장(2.5.6.16.)참나물무침(5.6.)오징어어묵무침 (1.5.6.17.)후라이드치킨 (1.2.5.6.12.15.)열무김치(9.) 969.7/57.8/169.9/6.5	<ul style="list-style-type: none">공보리밥잔치국수(1.5.6.9.)피자수제돈까스 (1.2.5.6.10.12.16.)배추김치(9.)무생채(9.)비빔고추장(5.6.)토마토꿀절임(12.) 1066.7/55.9/301.8/5.5
31 Mon	<div> 알레르기정보 ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산염⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복,홍합 포함) ⑲잣 등의 알레르기 유발식품을 표시하였습니다. 해당식품에 특정증상을 보이는 학생 또는 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 학생은 식생활관(☎561-2461)으로 전화나 방문을 통해 비상상황에 대처할 수 있도록 각별한 주의를 부탁드립니다.</div> <div> *에너지/단백질/칼슘/철분</div> <div> 식재료 원산지 및 영양량 표시 정보 고창고등학교 홈페이지 (http://gochang.hs.kr) → 게시판 → 급식게시판</div>			
※ 위 식단은 학사 일정과 시장 물가 및 식품 수급 사정에 의하여 변경될 수 있습니다.				