

우) 56428 전북 고창군 고창읍 모양성로 50 ☎교무실 561-2441 / 행정실 561-2443 / 식생활관 561-2461



월간 식중독

살모넬라 식중독 주의


식품의약품안전처


살모넬라 특성

- **생육환경**: 자연계에 널리 퍼져있는 식중독균으로 60℃에서 20분 가열시 사멸되며, 최적 성장 온도는 37℃로 사람 체온과 유사하여 장내 증식이 용이
낮은 온도에서도 생존은 가능하나 냉장보관(4℃)시 생육이 억제 됨
- **감염 연령**: 모든 연령이 쉽게 감염되나 노약자, 유아 등이 높은 발생률을 보임
- **증상 및 잠복기**: 급성 위장염(복통, 설사, 메스꺼움 등), 6~72시간(평균 12~36시간)




오염경로



오염된 계란



오염된 계란으로 만든 케익, 생크림, 지단 등 가공식품



감염된 동물로부터 생산된 고기



살모넬라균에 오염된 조리도구를 사용(교차오염)

예방법



신선한 식품(계란, 육류 등) 구입
- 난각일자 확인
- 냉장보관전신선식품구입-운반-보관



충분히 익혀 섭취(75℃, 1분)
- 생계란 섭취 금지



조리식품은 가급적 빠른시간내 섭취
- 즉시 섭취하지 않을 경우 5℃ 이하
냉장보관, 가열 후 섭취



칼·도마를 통한 교차오염 주의
- 사용한 조리도구는 충분한 세척

발생지역 현황



● 간수 ● 환자수

원인균 현황 (상위 6개)



원인균	간수	환자수(20명)
1 병원성대장균	12	1,783
2 살모넬라	6	3,459
3 원충	14	81
4 장염비브리오	19	284
5 바실러스세레우스	39	40
6 노로바이러스	1	220

발생시설 현황



발생시설	간수	환자수(20명)
1 음식점	34	745
2 학교	12	1,984
3 학교 외 집단급식	1	405
4 가정집	14	5
5 기타	17	3,721
6 불명	108	85

* 최근 5년간(15~19년) 9월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.

출처:식품의약품안전처(www.mfds.go.kr)

고 창 고 등 학 교 장





9월 학교급식 식단 안내



알레르기정보

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산염(⑭호두 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.

1 Wed

- 불고기볶음김치덮밥 (5.6.9.10.16.18.)
- 오이냉국
- 닭봉오븐구이 (2.5.6.12.15.16.18.)
- 깍두기(9.)
- 망고수제요거트(2.5.6.)
- 우리밀꿀약과(5.6.)

1098.9/72.6/358.1/5.6

2 Thu

- 잡곡밥
- 탄탄면(1.2.4.5.6. 9.10.12.13.16.17.18.)
- 사과오이무침
- 연양식바삭불고기 /파채무침(1.2.5.6.10. 15.16.18.)
- 배추김치(9.)
- 요구르트(야쿠르트) (2.)

1191.8/43.5/414.3/5

3 Fri

- 검정쌀밥
- 돈육김치찌개(5.9.10.)
- 비빔만두 (1.5.6.10.16.18.)
- LA돼지갈비구이 (5.6.10.12.18.)
- 열무김치(9.)
- 포도

1017.5/53.2/149.9/4.4

6 Mon

- 잡곡밥
- 들깨미역국(5.6.)
- 얼큰돼지갈비찜 (5.6.10.18.)
- 청경채무침
- 피망잡채 (1.5.6.10.16.)
- 배추김치(9.)
- 초코콜케익(1.2.5.6.)

1007.1/44.8/191.3/4.7

7 Tue

- 찰보리밥
- 두부된장찌개(5.6.)
- 김치만두찜(1.5.6.10.)
- 양배추쌈(5.6.)
- 닭봉튀김(5.6.15.)
- 배추김치(9.)

931.7/46.4/186.1/9.8

8 Wed

- 오징어덮밥(1.2.5.6. 10.12.13.15.16.17.18.)
- 계란파국(1.8.)
- 상추무침(5.6.)
- 돼지고기오븐구이 (5.6.10.)
- 배추김치(9.)
- 청포도에이드

891.2/68.8/170.2/4.4

9 Thu

- 차수수밥
- 햄모듬찌개 (1.2.5.6.9.10.15.)
- 실곤약무침(5.6.)
- 돈육맛초강장정(1. 2.5.6.10.12.16.17.18.)
- 깍두기(9.)
- 에그타르트(1.2.5.6.)

1205.7/64.2/229.3/7.2

10 Fri

- 차조밥
- 파육개장 (2.5.6.10.16.)
- 두부조림(5.6.10.12.)
- 김가루실파무침(5.6.)
- 너비아니구이 (1.2.5.6.10.)
- 배추김치(9.)

871.9/48.8/183.6/6.5

13 Mon

- 검정쌀밥
- 콩나물국(5.)
- 깻잎찜(5.6.)
- 주꾸미돈육불고기(1. 2.5.6.10.13.12.15.16.18.)
- 배추김치(9.)
- 고르곤졸라피자 (1.2.5.6.)
- 김구이

932/53.4/411.9/5.1

14 Tue

- 현미찰쌀밥
- 두부된장찌개(5.6.)
- 보쌈(5.6.10.)
- 양파간장절임(5.6.)
- 비빔막국수(3.5.6.)
- 배추김치(9.)
- 찹쌀도넛(1.2.5.6.)

1042.2/58.7/285.7/7.6

15 Wed

- 날치알김치볶음밥 (1.2.5.6.9.10.)
- 아욱된장국(5.6.)
- 치즈함박스테이크 (5.6.10.12.16.18.)
- 깍두기(9.)
- 골드키위쥬스

1030.7/38.4/307.7/5.6

16 Thu

- 잡곡밥
- 돼지고기밥(5.6.9.10.)
- 크림새우볼(1.2.5.6.9.)
- 깍두기(9.)
- 요구르트(야쿠르트) (2.)
- 미니메이플피칸파이 (1.2.5.6.)

918.5/39.3/143.4/4.8

17 Fri

- 울무밥
- 얼큰수제비국(5.6.9.)
- 봉추찜닭(5.6.15.)
- 배추된장무침(5.6.)
- 메밀김치전병 (1.2.5.6.9.10.16.18.)
- 배추김치(9.)

956.3/43.6/233.9/5.2

20 Mon

21 Tue

22 Wed

23 Thu

24 Fri



추 석

- 카레라이스 (1.2.5.6.10.)
- 유부팽이장국(5.6.9.)
- 양파간장절임(5.6.)
- 치즈돈까스(1.2.5. 6.10.12.15.16.18.)
- 배추김치(9.)
- 사과맛음료
- 카카오봇세(1.5.6.)

1074.2/46.1/320.2/7.9

- 찰기장밥
- 순두부찌개 (1.5.6.9.10.)
- 오이도라지무침(5.6.)
- 해물부추전 (1.5.6.9.17.18.)
- 치킨스테이크 (5.6.12.15.17.18.)
- 배추김치(9.)
- 매실차

1039.8/58.8/199.5/5.2

27 Mon

28 Tue

29 Wed

30 Thu

- 차수수밥
- 감자고추장찌개 (1.2.5.6.9.10.16.)
- 상추무침(5.6.)
- 닭바베큐구이(1.2.5. 6.10.12.13.15.16.18.)
- 배추김치(9.)
- 요구르트(딸기)(2.)

1114/67/383.9/5.2

- 찰보리밥
- 우거지감자탕 (5.6.9.10.)
- 미역줄기볶음(5.)
- 삼치마요카레구이 (1.2.5.6.12.16.18.)
- 배추김치(9.)
- 햄치즈토스트 (1.2.5.6.10.12.15.18.)
- 요구르트(야쿠르트) (2.)

1084.6/50.4/396.8/5.7

- 쌀밥(자율)
- 짜장면(1.2.5.6.10.)
- 찜빵국물(1.2.5.6.8. 9.10.12.15.16.17.18.)
- 수제탕수육 (1.2.5.6.10.11.12.)
- 새싹보리한도그 (1.2.4.5.6.10.12.16.)
- 배추김치(9.)
- 단무지

1152.7/53.8/370.9/5.1

- 강황쌀밥
- 북어무국(9.)
- 돈육김치찜(5.6.9.10.)
- 참나물무침(5.6.)
- 소떡소떡 (1.2.5.10.12.15.)
- 깍두기(9.)
- 토마토꿀절임(12.)

874.3/43.7/173.2/3.9



*에너지/단백질/칼슘/철

식재료 원산지 및 영양량 표시 정보 고창고등학교 홈페이지 (<http://gochang.hs.kr>) → 게시판 → 급식게시판

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