

※ 식중독이란 ?

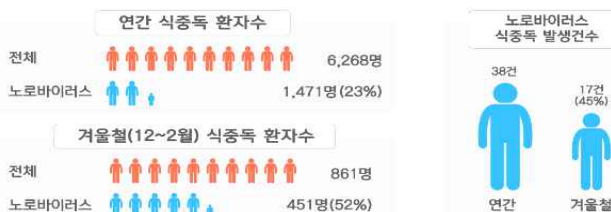
식품의 섭취로 인하여 인체에 유해한 미생물 또는 유독 물질에 의하여 발생하였거나 발생한 것으로 판단되는 감염성 또는 독소형 질환을 말한다.(식품위생법 제2조제14항) 또한 집단 식중독은 2명 이상의 사람이 동일한 식품을 섭취한 것과 관련되어 유사한 식중독 양상을 나타내는 것을 의미한다.

※ 노로 바이러스란 ?

겨울철 식중독의 주요 원인균으로서 환자와 직·간접적인 접촉을 통해서 감염된다. 노로 바이러스의 특성상 낮은 온도에서도 오래 생존하며, 소량으로도 발병이 가능하다. 또한 추운 날씨로 개인 위생 관리가 소홀해진 겨울철에 발생 빈도가 높으며 실내 활동이 많아 사람 간 감염 또한 쉬워진다.

겨울철 주요 식중독 원인, 노로바이러스

노로바이러스 식중독 발생 현황
(‘09년~’13년, 5년 평균)

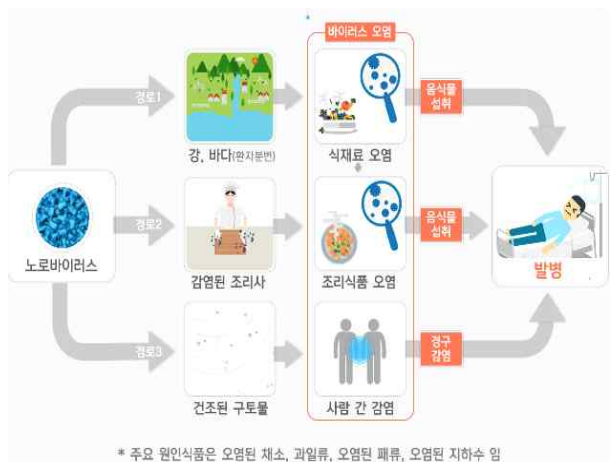


※ 노로 바이러스 식중독 증상

노로 바이러스의 잠복기는 24~48시간이며 식중독의 증상은 아래와 같다.



※ 노로 바이러스 식중독의 주요 감염경로



※ 노로 바이러스 식중독 예방법



출처 : 식품의약품안전처 식중독 예방홍보 (<http://www.mfds.go.kr>)





11월 학교급식 식단 안내



알레르기정보

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

식재료 원산지 및 영양량 표시 정보

고창고등학교 홈페이지(<http://gochang.hs.kr>)→게시판→급식게시판

1

- 짜장밥 1.2.5.6.10.
- 꼬꼬짬뽕 1.5.6.15.16.17.
- 계란후라이/체다치즈 1.2.5.
- 배추김치 9.
- 단무지
- 포도맛젤리음료 5.

4

- 찰기장밥
- 얼큰김치어묵국 1.5.6.9.
- 돈육메추리알장조림 1.5.6.10.18.
- 방어데리야끼구이 2.5.6.12.
- 깻잎/무쌈 5.6.
- 양버터모닝빵 1.2.5.6.
- 총각김치 9.

5

- 검정쌀밥
- 말죽거리소고기국밥 1.2.5.6.16.
- 만두치즈그라탕 1.2.5.6.10.12.16.
- 진미채채소무침 5.6.17.
- 토마토꿀절임 12.
- 깍두기 9.

6

- 장조림버터볶음밥 1.2.5.10.
- 유부팽이장국 5.6.
- 장어양념구이 5.6.12.
- 쌈추겉절이 9.
- 배추김치 9.

7

- 현미찰쌀밥
- 황태미역국 5.6.
- 치킨스테이크 5.6.12.15.
- 참치김치볶음 5.9.
- 고구마떡볶이 5.
- 비름나물고추장무침 5.6.

8

- 강황쌀밥
- 호박된장찌개 5.6.9.
- 돈육김치볶음 5.6.9.10.
- 닭불갈비또띠아 1.2.5.6.10.12.15.16.
- 청포묵무침 5.
- 배추김치 9.
- 사과

11

- 검정쌀밥
- 돼지국밥 5.6.9.10.
- 치즈가래떡 5.6.12.
- 도토리묵무침 5.6.
- 부추겉절이
- 깍두기 9.

12

- 한우불고기덮밥 5.6.16.18.
- 아욱된장국 5.6.
- 고구마피자 1.2.5.6.10.12.
- 쌈추겉절이 9.
- 채소스틱/쌈장 5.6.
- 떠먹는요구르트 (딸기) 2.

13



대학수학능력시험

15

- 나시고랭볶음밥 1.5.6.9.10.12.16.18.
- 잔치국수 1.5.6.
- 치킨파이/양파드레싱 소스 1.2.5.6.15.
- 시금치고추장무침 5.
- 깍두기 9.
- 사과

18

- 검정쌀밥
- 뼈없는감자탕 5.6.9.10.
- 고등어불고기 5.6.7.
- 두부찰도그를 1.2.5.6.10.
- 미역줄기볶음 5.
- 무생채 9.

19

- 차조밥
- 아욱된장국 5.6.
- 불닭구이/어니언드레싱 1.2.5.6.12.15.18.
- 크림소스스파게티 1.2.5.6.10.
- 모닝야채빵 1.2.5.6.10.
- 배추김치 9.

20

- 검정쌀밥
- 콩나물국밥 1.5.9.17.
- 호박죽
- 돼지고기김말이칠리강정 1.2.5.6.10.11.12.15.16.18.
- 우리밀봉어빵 1.2.5.6.
- 총각김치 9.

21

- 현미찰쌀밥
- 얼큰수제비국 5.6.18.
- LA돼지갈비구이 5.6.10.12.
- 시래기된장지짐 5.6.
- 옛날호떡 1.2.5.6.10.
- 쌈추겉절이 9.

22

- 쌀밥(자율)
- 돈코츠라멘 1.5.6.10.16.
- 어묵조림 1.5.6.
- 튀김군만두 1.2.5.6.10.12.
- 단무지무침
- 배추김치 9.
- 마카롱 1.2.5.6.

25

- 찰보리밥
- 햄도슴찌개 1.2.5.6.9.10.15.
- 간풍코다리 1.5.6.
- 양배추쌈 5.6.
- 실곤약무침 5.
- 삼색과일생크림팬케이크 1.2.5.6.12.
- 배추김치 9.

26

- 찰기장밥
- 순두부찌개 1.5.6.9.10.
- 돼지고기자장볶음 2.5.6.10.
- 또띠아피자 2.5.6.10.12.
- 우영맛살잡채 1.5.6.8.
- 총각김치 9.
- 딸바라떼 2.

27

- 볼케이노치밥 2.5.6.12.15.16.
- 맑은미역국 5.6.
- 간장무채장아찌
- 초코칩트위스트 1.2.5.6.
- 자두맛음료(쥬시클) 2.5.
- 배추김치/파김치 9.13.

28

- 버섯카로틴쌀밥
- 두부된장찌개 5.6.
- 편육굴소스조림 5.6.10.18.
- 크림소스떡볶이 2.5.6.10.
- 김치전 1.5.6.9.
- 친환경상추쌈 5.6.
- 배추김치 9.

29

- 곤드레밥(자율) 1.5.
- 베타랑칼국수 1.5.6.
- 치즈감자크로켓/치즈볼 1.2.5.6.15.16.
- 무생채 9.
- 딸기푸딩 2.5.11.12.

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