

★ 나트륨이란?

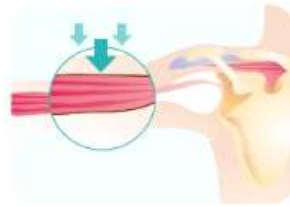
모든 동물에게 필요한 다량 무기질의 하나로 다양한 역할을 해요.
천연식품 중에도 함유되어 있으나 소금으로 필요 이상의 많은 양을 섭취하고 있어요.



체내 삼투압 조절을 통한
신체 평형 유지



신경자극 전달



근육수축



영양소의 흡수와 수송

★ 나트륨 과다 섭취시 문제점



★ 나트륨 섭취를 줄이려면?



출처 : 식품의약품안전처 식품안전나라 www.foodsafetykorea.go.kr



9월 학교급식 식단 안내



	1 Tue	2 Wed	3 Thu	4 Fri
	<ul style="list-style-type: none">• 잡곡밥• 동태찌개(5.9.)• 돈육김치볶음(5.6.9.10.)• 통새우튀김/소스(1.2.5.6.9.)• 건파래볶음(5.)• 무생채(9.)	<ul style="list-style-type: none">• 치킨마요덮밥(1.2.5.6.12.15.16.18.)• 유부팽이장국(자율)(5.6.9.)• 슈크림붕어빵(1.2.5.6.)• 쌈추겉절이(9.)• 요구르트(야쿠르트)(2.)• 배추김치(9.)	<ul style="list-style-type: none">• 감황쌀밥• 감자고추장찌개(5.6.9.10.)• 짜장불고기(1.2.5.6.10.)• 감자버터구이(2.)• 양배추/다시마쌈(5.6.)• 배추김치(9.)• 멜론	<ul style="list-style-type: none">• 차조밥• 우거지감자탕(5.6.9.10.)• 계란장조림(1.5.6.)• 김치만두찜(1.5.6.10.)• 오이고추된장무침(5.6.)• 깍두기(9.)
7 Mon	8 Tue	9 Wed	10 Thu	11 Fri
<ul style="list-style-type: none">• 잡곡밥• 햄모듬찌개(1.2.5.6.9.10.15.)• 크림소스떡볶이(2.5.6.10.16.)• 삼치데리야끼구이(5.6.12.18.)• 배추김치/파김치(9.)• 블루베리에이드	<ul style="list-style-type: none">• 찹쌀장밥• 순두부찌개(1.5.6.9.10.)• 순살치킨/더블치즈볼(1.2.5.6.12.15.)• 우엉맛살잡채(1.5.6.8.)• 청경채사과무침• 배추김치(9.)	<ul style="list-style-type: none">• 낙지돈육불고기비빔밥(5.6.10.12.)• 아욱들깨된장국(5.6.9.)• 미니소시지크라상(1.2.5.6.10.)• 배추김치(9.)• 포도	<ul style="list-style-type: none">• 검정쌀밥• 감자수제비국(5.6.)• 얼큰돼지갈비찜(5.6.10.)• 치즈계란말이/케첩(1.2.5.6.10.12.)• 명엽채조림(5.6.)• 파래참나물무침(5.6.)• 배추김치(9.)	<ul style="list-style-type: none">• 차수수밥• 유부팽이장국(5.6.9.)• 치즈감자크로켓(1.2.5.6.)• 김치함박스테이크(1.2.5.6.9.10.12.16.)• 오이부추겉절이• 깍두기(9.)
14 Mon	15 Tue	16 Wed	17 Thu	18 Fri
<ul style="list-style-type: none">• 검정쌀밥• 얼갈이들깨된장국(5.6.9.)• 돼지고기불고기(5.6.10.18.)• 치즈후라이(1.2.5.6.10.)• 김가루실파무침(5.6.)• 친환경상추쌈(5.6.)• 배추김치(9.)	<ul style="list-style-type: none">• 현미찰쌀밥• 쇠고기미역국(5.6.9.16.)• 돼지등/안심찜스테이크(1.2.5.6.10.12.18.)• 국물떡볶이(1.5.6.16.)• 열무된장찌짐(5.6.)• 쌈배추무겉절이(9.)	<ul style="list-style-type: none">• 날치알김치볶음밥(1.2.5.6.9.10.)• 유부팽이장국(5.6.9.)• 간장치킨(1.5.6.15.17.18.)• 깻잎고추장양념장아찌• 사과• 깍두기(9.)	<ul style="list-style-type: none">• 잡곡밥• 돈육김치찌개(5.9.10.)• 간풍코다리(1.5.6.18.)• 스펀구이(5.6.10.)• 청포묵무침(5.)• 깍두기(9.)• 짜먹는요구르트(2.)	<ul style="list-style-type: none">• 차슈덮밥(1.5.6.10.18.)• 돈코츠라멘(1.5.6.8.9.10.16.17.18.)• 감자핫도그(1.2.5.6.10.12.15.)• 단무지무생채• 배추김치(9.)• 요구르트(야쿠르트)(2.)
21 Mon	22 Tue	23 Wed	24 Thu	25 Fri
<ul style="list-style-type: none">• 잡곡밥• 어묵국(1.5.6.9.)• LA돼지갈비구이(5.6.10.12.18.)• 튀김군만두(1.2.5.6.10.12.)• 실곤약무침(5.)• 배추김치(9.)	<ul style="list-style-type: none">• 차조밥• 들깨감자국(5.6.9.)• 수제탕수육(1.2.5.6.10.11.12.)• 고등어무조림(5.6.7.)• 치커리사과무침• 초코아이스(2.)• 배추김치(9.)	<ul style="list-style-type: none">• 옛날도시락비빔밥(1.2.6.9.10.)• 근대된장국(5.6.9.)• 고트콘줄라피자(1.2.5.6.)• 무생채(9.)• 요구르트(야쿠르트)(2.)	<ul style="list-style-type: none">• 울무밥• 돼지국밥(5.6.9.10.)• 김치전(1.5.6.9.)• 오이고추된장무침(5.6.)• 부추겉절이• 깍두기(9.)• 거봉	<ul style="list-style-type: none">• 검정쌀밥• 복어무국(9.)• 볼케이노치킨(2.5.6.12.15.16.18.)• 충무식오징어무침(17.)• 양파드레싱(1.2.5.6.)• 배추김치(9.)
28 Mon	29 Tue	30 Wed	<div></div> <div>알레르기정보 ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산염 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴,전복,홍합포함) 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>	
<ul style="list-style-type: none">• 찹쌀떡볶이• 콩나물국(5.)• 편육굴소스조림(5.6.10.18.)• 팔랑귀절편찜• 친환경상추쌈(5.6.)• 양파간장절임(5.6.)• 배추김치(9.)	<ul style="list-style-type: none">• 김가루밥• 잔치국수(1.5.6.9.)• 닭다리바베큐구이(2.5.6.12.15.17.18.)• 멜론• 단무지• 배추김치(9.)			
※ 위 식단은 학사 일정과 시장 물가 및 식품 수급 사정에 의하여 변경될 수 있습니다.				
<div></div> <div>식재료 원산지 및 영양량 표시 정보 고창고등학교 홈페이지 (http://gochang.hs.kr) → 게시판 → 급식게시판</div>				