



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

4월

## 식중독 주의 정보

병원성대장균으로 인한 식중독 주의

### 발생지역 현황



### 원인균 현황



### 발생시설 현황



\* 상기 통계는 최근 5년(‘16~‘20 집계) 중 4월 누계 자료입니다.

### 4월은 병원성대장균 식중독 주의하세요.



③ 4월은(기상청 예보) 이동성 고기압의 영향을 받아 평년보다 다소 높은 기온 경향을 보이겠으나, 상층 천 공기의 영향으로 쌀쌀한 날씨일 수 도 있습니다. 또한, 낮과 밤의 기온차가 크겠습니다.

### 병원성대장균?



\* 식중독 원인균으로서 오염된 채소류, 생고기 또는 완전히 조리되지 않은 식품이 원인이 되며, 물은 설사·복통·구토·피로·탈수 등을 일으킴

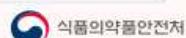
### 주요 발생식품?



\* 최근 5년간 병원성대장균 식중독의 주요 원인 식품은 채소류, 육류, 지하수 음용수 등임

### 병원성대장균 식중독 예방 요령?

- \* 채소는 염소 소독액 등에 5분 이상 담가두었다가 깨끗한 물로 3회 이상 세척하고, 절단 작업은 세척 후
- \* 세척한 채소 등은 즉시 사용하거나 상온에 방치하지 말고 냉장고에 보관
- \* 육류, 가금류, 달걀 및 수산물은 내부까지 완전히 익도록 충분히 가열 조리하여 섭취 - 중심온도 75°C 1분 이상
- \* 지하수 및 관리하지 않은 음용수(약수터 등)는 끓여서 섭취



출처:식품의약품안전처(www.mfds.go.kr)

고 창 고 등 학 교 장



# 4월 학교급식 식단 안내

## ◆ 알레르기정보

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

## ◆ \*에너지/단백질/칼슘/철분

## ◆ 식재료 원산지 및 영양량 표시 정보

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

					1 Fri
					<ul style="list-style-type: none"> <li>• 강황쌀밥</li> <li>• 동태찌개(5.9.)</li> <li>• 보쌈(5.6.10.)</li> <li>• 부추전(1.5.6.)</li> <li>• 배추김치(9.)</li> <li>• 친환경상추쌈(5.6.)</li> </ul> <p>958/67.3/196.2/6.9</p>
4 Mon	5 Tue	6 Wed	7 Thu	8 Fri	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 잡곡밥</li> <li>• 얼갈이들깨된장국(5.6.)</li> <li>• 얼큰돼지갈비찜(5.6.10.18.)</li> <li>• 삼색나물(1.5.6.8.)</li> <li>• 야채계란말이(1.5.)</li> <li>• 배추김치(9.)</li> </ul> <p>969.7/54.8/228.8/6</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 현미찹쌀밥</li> <li>• 도토리묵채국(5.6.)</li> <li>• 명엽채조림(5.6.)</li> <li>• 바싹불고기/파채무침(5.6.10.)</li> <li>• 떨기생크림찹쌀떡(1.2.5.6.)</li> <li>• 배추김치(9.)</li> <li>• 친환경상추쌈(5.6.)</li> </ul> <p>831.5/57/195.7/11.2</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 낙지채소비빔밥(5.6.12.)</li> <li>• 유부팽이장국(5.6.)</li> <li>• 치즈연양식바싹불고기(1.2.5.6.10.15.16.18.)</li> <li>• 배추김치(9.)</li> <li>• 무생채(9.)</li> <li>• 바나나</li> </ul> <p>855/51.5/388.7/7.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 차조밥</li> <li>• 우거지감자탕(5.6.9.10.)</li> <li>• 파래참나물무침(5.6.)</li> <li>• 어묵무침(1.5.6.)</li> <li>• 고구마치즈돈까스(1.2.5.6.10.12.18.)</li> <li>• 깍두기(9.)</li> </ul> <p>874.6/42.5/336.1/4.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 잡곡밥</li> <li>• 바지락칼국수(5.6.9.18.)</li> <li>• 오이도라지무침(5.6.)</li> <li>• 순살치킨마요강정(1.2.5.6.12.15.18.)</li> <li>• 배추겉절이(9.)</li> <li>• 요구르트(야쿠르트)(2.)</li> </ul> <p>1087.8/59.7/222.5/9.7</p>	
11 Mon	12 Tue	13 Wed	14 Thu	15 Fri	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 찰기장밥</li> <li>• 순두부찌개(1.5.6.9.10.)</li> <li>• 콩나물파채무침(5.)</li> <li>• 수제치킨까스(1.2.5.6.12.15.18.)</li> <li>• 옥수수치즈오븐구이(1.2.5.6.8.)</li> <li>• 배추김치(9.)</li> </ul> <p>1011.2/62.2/412/4.8</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 잡곡밥</li> <li>• 참치김치찌개(5.9.)</li> <li>• 놀육찹스테이크(1.2.5.6.10.15.16.18.)</li> <li>• 가지나물(5.6.)</li> <li>• 배추김치/파김치(9.)</li> <li>• 초코볼/요거트(1.2.5.6.)</li> </ul> <p>941.7/64.7/299.9/7.9</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 짜계치밥(짜장+계란+치즈)(1.2.5.6.10.)</li> <li>• 짬뽕국(1.2.5.6.8.9.10.12.15.16.17.18.)</li> <li>• 꿔바로우탕수육(1.2.5.6.10.11.12.)</li> <li>• 배추김치(9.)</li> <li>• 초코볼/요거트(1.2.5.6.)</li> <li>• 단무지</li> </ul> <p>1013.4/46.9/323.6/14.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 찰보리밥</li> <li>• 햄모듬찌개(1.2.5.6.9.10.15.)</li> <li>• 고등어불고기(5.6.7.)</li> <li>• 비빔막국수(3.5.6.)</li> <li>• 두부쑥갓무침(5.)</li> <li>• 배추김치(9.)</li> </ul> <p>934.5/49.3/217.1/6</p>		개교기념일
18 Mon	19 Tue	20 Wed	21 Thu	22 Fri	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 잡곡밥</li> <li>• 얼큰수제비국(5.6.18.)</li> <li>• 주꾸미돈육불고기(5.6.10.12.)</li> <li>• 배추김치(9.)</li> <li>• 치킨샐러드(1.2.5.6.12.15.)</li> </ul> <p>1048.1/61.3/210.9/5.9</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 차수수밥</li> <li>• 순대국(5.6.10.)</li> <li>• 감자조림(1.5.6.)</li> <li>• 부추겉절이</li> <li>• 너비아니구이(1.2.5.6.10.)</li> <li>• 깍두기(9.)</li> </ul> <p>898.8/50.1/88/7.9</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 김가루후리가케현미밥(1.5.)</li> <li>• 김치콩나물국(5.9.)</li> <li>• 불고기로제스파게티(1.2.5.6.10.12.15.16.18.)</li> <li>• 볶음김치(5.9.)</li> <li>• 맷잎고추장양념장아찌</li> <li>• 반미샌드위치(2.5.6.10.12.)</li> </ul> <p>859/44.9/180.4/4.7</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 검정쌀밥</li> <li>• 근대된장국(5.6.)</li> <li>• 콩나물파채무침(5.)</li> <li>• 모듬오븐구이(5.6.10.)</li> <li>• 배추김치(9.)</li> <li>• 친환경상추쌈(5.6.)</li> </ul> <p>838.8/42.8/131.5/4.6</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 강황쌀밥</li> <li>• 둔육김치찌개(5.9.10.)</li> <li>• 간장치킨(1.5.6.15.17.18.)</li> <li>• 초코칩트위스트(1.2.5.6.)</li> <li>• 치커리사과무침</li> <li>• 양파드레싱(1.2.5.6.)</li> <li>• 배추김치(9.)</li> </ul> <p>1129.4/47.1/189.2/5.2</p>
25 Mon	26 Tue	27 Wed	28 Thu	29 Fri	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 현미찹쌀밥</li> <li>• 얼큰콩나물국(5.)</li> <li>• 열무된장지짐(5.6.)</li> <li>• 채소달걀찜(1.2.)</li> <li>• 불닭볶음(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18.)</li> <li>• 칡쌀도넛(1.2.5.6.)</li> <li>• 배추김치(9.)</li> </ul> <p>995.1/49/366.8/7.9</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 잡곡밥</li> <li>• 불낙전골(5.6.16.)</li> <li>• 김치전(1.5.6.9.)</li> <li>• 깍두기(9.)</li> <li>• 맷잎김치(5.6.)</li> <li>• 김구이</li> </ul> <p>869.5/30.8/219.7/4.2</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 날치알김치볶음밥(1.2.5.6.9.10.)</li> <li>• 유부팽이장국(5.6.)</li> <li>• 뜻마늘대무침(5.6.)</li> <li>• 치킨스테이크(2.5.6.12.15.16.17.18.)</li> <li>• 깍두기(9.)</li> <li>• 요구르트(야쿠르트)(2.)</li> </ul> <p>869.8/51.8/253/5.1</p>		1차고사	1차고사

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