



삶의 힘을 키우는 함열교육 함열교육통신

2020- 168호
발행처 : 함열초등학교
문의 : 861-0225

★ 음식물 쓰레기란?

식품의 생산·유통·가공·조리과정 등에서 발생한
농·수·축산물 쓰레기와 남겨서 버려지는 음식물

음식물 쓰레기는 어디에서 나오나요?



음식물 쓰레기는 얼마나 될까?
전체 쓰레기 발생량의 28% 이상 차지

쓰레기양



음식물 쓰레기는 왜 문제인가요?

콜레라, 장티푸스, 간염, 세균성 이질 등



음식물 쓰레기를
줄이세요



음식물쓰레기로 버리면 안 되는 것들

- 조개, 게 등 어패류의 단단한 껍데기
- 돼지, 닭 등 육류 뼈다귀
- 양파, 마늘 껍질이나 고추 씨
- 땅콩, 호두 등 견과류 껍데기
- 복숭아, 살구 등 핵과류의 씨
- 계란 등 알 껍데기

자료: 환경부



앞으로는 이렇게...

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.



수다날
요일은 먹는



10월 학교급식 식단 안내

10/5 Mon	10/6 Tue	10/7 Wed	10/8 Thu	10/9 Fri
친환경찰보리밥 건새우미역국 9. 13. 닭봉조림 5.6.9.10.13.15.18. 오이무침5. 감자채볶음5. 배추김치9.13. 요플레(딸기)2. *에너지/단백질/칼슘/철분 556.4/24.5/231/2.4	친환경찰기장밥 돈육김치찌개 5.9.10.13.18. 갈비교자만두 1.5.6.9.10.16.17.18. 해물우동볶음 5.6.9.13.17.18. 건고사리볶음5.13. 깍두기9.13. 사과 *에너지/단백질/칼슘/철분 642.4/29.8/173.8/8.1	단호박 카레라이스 2.5.6.10.13.16. 계란국1. 단무지무침5.13. 어니언치킨(양파선택) 5.6.13.15.18. 배추김치9.13. 요구르트(65ml)2. *에너지/단백질/칼슘/철분 661.4/26/127.9/3.1	친환경찰흑미밥 소고기뭇국1.13.16. 콩나물오징어볶음 5.13.17.18. 비엔나떡볶음 2.5.6.10.12.13.15. 건취나물무침 5.13. 열갈이겉절이13. *에너지/단백질/칼슘/철분 615.8/43.4/179.1/5	
10/12 Mon	10/13 Tue	10/14 Wed 수다날	10/15 Thu	10/16 Fri
친환경찰흑미밥 한우설렁탕5.6.8.13.16. 고등어구이5.6.7.13. 돈육메추리알장조림 1.5.6.10.13.18. 참나물무침5.6.13.18. 깍두기9.13. *에너지/단백질/칼슘/철분 577.1/35.1/87/4.3	친환경찰현미밥 근대된장국5.6.13.18. 떡갈비 1.2.5.6.10.13.15.16.18. 로제스파게티 1.2.5.6.10.12.13.16.18. 어린잎샐러드(발사믹) 12.13. 배추김치9.13. *에너지/단백질/칼슘/철분 626.1/22.7/196.8/4	새우볶음밥 1.2.5.6.9.10.13.17.18. 김치콩나물국5.9.13. 닭강정5.6.12.13.15.18. 열무김치9.13. 깍두기5.9. 머스켓 음료13. *에너지/단백질/칼슘/철분 629.4/31.5/186.5/3.7	친환경귀리밥 얼큰두부뭇국5.9.13. 돼지갈비단호박찜 5.6.9.10.13.18. 수제고르곤졸라또띠아. 1.2.5.6.10.12.13. 고추된장무침5.6.18. 배추김치9.13. *에너지/단백질/칼슘/철분 643.3/34.4/347.9/3.4	친환경찰기장밥 등뼈감자탕5.10.13. 오징어링튀김1.5.6.17. 단호박죽5.6. 김구이13. 열무김치9.13. 친환경멜론 *에너지/단백질/칼슘/철분 672.4/29.6/143.9/3.1
10/19 Mon	10/20 Tue	10/21 Wed 수다날	10/22 Thu	10/23 Fri
친환경차조밥 꽃게탕 5.8.9.13.17. 제육불고기 5.6.10.13.16.18. 옥수수치즈전2.5.6.13. 오이스틱&쌈장5.6. 열무김치9.13. *에너지/단백질/칼슘/철분 595.6/37.6/223.3/3.6	친환경찰보리밥 육개장 1.5.6.10.13.16.18. 오리훈제부추1.5.13. 무쌈 13. 애호박느타리볶음5.9. 배추겉절이13. 샤인머스켓 *에너지/단백질/칼슘/철분 728.6/30.9/79.6/4.4	김치볶음밥 1.2.5.6.9.10. 13.15.16.18. 팽이버섯미소된장국 5.6.13.18. 도라지볶음5.13. 닭봉구이2.5.6.12.13.15. 열무김치9.13. 웃담요구르트(사과) 2. *에너지/단백질/칼슘/철분 601.4/31.8/217.6/2.9	친환경찰흑미밥 감자버섯들깨탕5. 수육10. 팽이두부조림5.9. 양배추찜&쌈장 5.6.13.18. 배추김치9.13. *에너지/단백질/칼슘/철분 585.2/39.8/179.5/4.6	친환경찰보리밥 수삼닭뭇국13.15. 삼치카레구이 2.5.6.13.16. 굴뱅이쫄면5.6.13.18. 배추김치9.13. 검정콩조림5. *에너지/단백질/칼슘/철분 508.9/30.2/74.6/4.4
10/26 Mon	10/27 Tue	10/28 Wed 수다날	10/29 Thu	10/30 Fri
친환경찰기장밥 시래기된장국5.6.18. 안동찜닭5.15. 떡볶이1.5.6.13.16. 브로콜리새송이볶음5. 배추김치9.13. *에너지/단백질/칼슘/철분 610.7/26.3/138.5/3.6	친환경찰흑미밥 청국장찌개5.9.13.16. 낙지새우볶음 5.6.8.9.13.17.18. 콩나물무침5. 깍두기9.13. 웃담요구르트(딸기)2. *에너지/단백질/칼슘/철분 548.7/33/268.9/4.1	취나물밥(간장양념) 5.13.18. 황태채콩나물국5.6.13.18 수제탕수육 1.2.5.6.10.12.13. 울외장아찌13. 배추김치9.13. 친환경멜론 *에너지/단백질/칼슘/철분 487.8/27.1/166.8/3.9	친환경찰보리밥 순두부찌개1.5.9.13. 수제돈가스 1.2.5.6.10.12.13.16.18 보코치니샐러드(발사믹) 2.12.13. 열무김치9.13. 1일견과류 2.4.14.19. *에너지/단백질/칼슘/철분 652.9/35.1/259.8/3.3	친환경차조밥 물만둣국 1.5.6.10.13.16.18. 소고기야채무쌈 1.5.6.13.16. 도라지배추무침5.13. 도토리묵김치무침5.9.13. 총각김치9.13. *에너지/단백질/칼슘/철분 571.8/27.3/134.2/6.7

◇ 영양 및 원산지 정보 안내 <http://school.jbedu.kr/hamyol/소식마당> -> 급식소식

◇ 알레르기 정보

①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧계, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲ژ

◇ 함열초등학교 학교급식 식재료 원산지 표시(20가지) 안내

*쌀: 익산시 친환경쌀 *콩: 국내산, 두부콩: 국내산 *배추김치(고춧가루): 국내산(찌개용,반찬용)

*돼지고기,닭고기,오리고기: 국내산 *쇠고기: 국내산 한우(암소) *축산물가공품: 국내산

*고등어,삼치,꽃게,참조기,갈치/가공품: 국내산

*낙지: 베트남산, 명태/가공품: 러시아산, 다랑어/가공품: 원양산, 오징어/가공품: 국내산/페루산

*양고기,주꾸미,미꾸라지,뱀장어,넙치(광어),참돔,조피볼락,아귀는 사용하지 않습니다.

2020. 09. 29.

함열초등학교장