

믿음으로 행하고, 부지런히 배우며, 내 힘으로 일 하자

식품구성자전거란?

- 식품구성자전거는 우리가 매일 필요로 하는 영양소를 골고루 섭취하여 비만을 예방하도록, 알기 쉽게 자전거 모양으로 제작한 식사 모형이다.
- 우리가 주로 먹는 식품의 종류와 영양소, 기능이 비슷한 것끼리 묶어서 6가지의 색으로 구분하였다.
- 자전거 바퀴 안의 각각의 면적은 **우리가 하루에 먹어야 하는 양의 배분**을 나타낸 것이다.



자전거 앞바퀴에는 물!

수분 섭취의 중요성을 알리기 위해 앞바퀴에 물잔 그림을 넣었다. 고른 영양소의 섭취가 중요하듯이, 물의 섭취도 중요함을 강조한 것이다.

뒷바퀴에는 다양한 영양소!

- 영양에 대한 지식이 부족한 사람들도 쉽게 알 수 있도록 면적의 배분과 색상으로 구분하여 나타냈다.
- 여섯 개의 크고 작은 면적은 많이 필요한 영양소는 필요한 만큼 넓게, 적게 필요한 영양소는 적은 면적으로 나타냈다. 따라서 영양을 한 가지 식품에서 모두 섭취할 것이 아니라, 같은 식품군 안에서 서로 바꾸어 먹도록 하여 보다 효율적으로 섭취해야 한다.
- 건강 유지를 위해 적당한 영양을 섭취한 다음, 수시로 앞바퀴에 비치된 물을 마시면서 힘차게 자전거를 타고 달리는 동안 에너지를 소모한다. 이처럼 균형 있는 식사와 수분 섭취, 적절한 운동이 비만을 예방하고 건강을 유지하는 기본이 된다.

식품구성자전거를 활용하여 골고루 먹기

<곡류 및 전분류>



- ▶ 식생활에서 주식에 속하는 식품들로 가장 많은 부분을 차지한다. 밥, 빵, 감자, 고구마 등이 속하며, 쌀밥, 흰 빵 보다 잡곡밥, 통밀 빵, 전곡을 먹는 것이 좋다.
- ▶ 기능: 주된 영양소는 탄수화물이다. 운동, 일, 생활 활동에 필요한 에너지를 공급한다. 곡류의 섭취가 부족하면, 뇌에 에너지원을 공급할 수 없어 공부나 잘 안되고 일의 능률이 떨어지며, 적정 몸무게를 유지할 수 없고, 운동을 할 때도 쉽게 지친다.

<채소류와 과일류>

- ▶ 식물성 식품인 야채 및 과일류, 김치.
- ▶ 기능: 주된 영양소는 비타민, 무기질이다. 우리 몸의 기능을 조절하고 신진 대사에 관여하며, 노화를 예방한다. 부족하게 섭취하면 빈혈, 감기에 잘 걸리며, 식이 섬유소가 부족하여 장의 운동이 원활하지 못하여 변비가 생기고, 지속적인 변비는 피부를 거칠게 한다. 채소 반찬은 매 끼 2종류 씩 섭취하고, 간식은 과일류로 하여 비타민과 무기질이 부족하지 않도록 해야 한다.

<고기, 생선, 계란, 콩, 견과류>

- ▶ 동물성 식품으로 섭취되는 고기, 생선, 알 및 콩류
- ▶ 기능: 단백질로 우리 몸의 피부와 살(근육)을 구성하고 병에 대한 저항력을 높여 준다. 이 식품이 부족하게 되면 잘 자랄 수 없으며 면역성이 없어 병에 잘 걸리며, 철분의 흡수율이 떨어져 빈혈에 걸리기 쉽다.

<우유 및 유제품>

- ▶ 칼슘이 주성분이며, 뼈와 치아를 구성한다.
- ▶ 기능: 뼈의 구성 성분인 만큼 성장에 꼭 필요하며, 부족하면 뼈와 치아가 약해진다.



<유지류>

- ▶ 조리용으로 사용되는 유지류.
- ▶ 기능: 에너지를 공급하고, 체온을 유지하고, 장기를 보호하고, 포만감을 준다. 과잉 섭취 시 피 속에 지방이 쌓여 혈관이 좁아지고, 고혈압, 심장병, 비만 등 성인병에 걸리기 쉽고 열량이 높아 쉽게 살이 찌고 뚱뚱해진다.



절기 이야기(1월)

· 소한(小寒)

시기 : 2025년 1월 5일
소개 : 1년 중 가장 추운 날

· 대한(大寒)

시기 : 2025년 1월 20일
소개 : 1년 중 큰 추위



1월 학교급식 식단 안내



◇ 학교급식식재료 원산지 표시 안내

* 쌀:군산시 친환경쌀 * 콩:국내산, 두부콩:국내산

* 배추김치(고춧가루):국내산(찌개용,반찬용)

*돼지고기,닭고기,오리고기/가공품:국내산,
쇠고기:국내산 한우

* 고등어,오징어,꽃게,참조기/가공품:국내산

* 갈치/가공품:세네갈산, 아귀/가공품:국내산 * 낙지/가공품:베트남산, 주꾸미:베트남산, 명태:러시아산, 다랑어:원양산/태평양산
*수산물가공품:국내산

*양고기,미꾸라지,뱀장어,넙치(광어),참돔, 조피볼락(우럭):국내산

* 가리비, 우렁쉥이, 전복, 방어 및 부세: 국내산

◇ 공통양념(5.6.8.9.13.18.)



1/1 **Wed**



1/2 **Thu**

직화바베큐마요덮밥*(1.2.5.6.12.13.15)
온국수*(5.6.7.9.13.18)
도라지오이무침*(13)
콘소메새우볼꼬치(1.5.6.9)
배추김치(9)
얼라이브오렌지
아이스슈*(1.2.5.6)
공통양념1(8.9.18)
공통양념2*(5.6.13)
* 에너지/단백질/칼슘/철
1,219.5/38.1/199.3/4.8

1/3 **Fri**

혼합잡곡밥*(5)
등뼈감자탕*(10)
김치불고기/온두부(5.9.10)
케이준치킨텐더또띠아*(1.2.5.6.15)
깍두기(9)
요맘때아이스크림(1.2.5)
콘치즈오븐구이*(1.2.5.6.10.15.16)
공통양념1(8.9.18)
* 에너지/단백질/칼슘/철
1,268.1/62.0/366.8/4.4

1/6 **Mon**

친환경잡쌀밥
수제딸기롤케익(1.2.5.6.13)
감자수제비국*(5.6)
등뼈김치찌개*(9.10)
한식잡채(1.5.6.13)
왕새우칠리샐러드(1.5.6.9.12.13)
배추김치(9)
피크닉주스*(13)
공통양념1(8.9.18)
* 에너지/단백질/칼슘/철
1,284.7/41.3/166.5/3.9

1/7 **Tue**

닭갈비덮밥(2.5.6.12.13.15.16.18)
뽕초어묵우동(1.5.6.7.13.18)
도토리묵 야채무침*
숙주나물무침*
타코야키*(1.2.5.6)
배추김치(9)
메로나아이스크림(1.2.5)
공통양념1(8.9.18)
* 에너지/단백질/칼슘/철
1,304.8/45.2/311.3/3.8

1/8 **Wed**

방학식

1/9 **Thu**

졸업식

2/6 **Thu**

한우불고기덮밥*(16)
전남친토스트*(2.5.6.13)
얼갈이된장국*
도토리묵 야채무침*
단호박고로케/감귤타르S(1.5.6.10.13)
배추김치(9)
요아정(1.2.5.6)
공통양념1(8.9.18)
* 에너지/단백질/칼슘/철
1,081.9/24.0/264.5/4.9

◇ 영양 및 원산지 정보 안내 ◇

<http://www.higlory.net/> -> 교무/행정 -> 식생활관 -> 급식게시판

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

◇ 학교 사정과 식품 수급 상황에 따라 식단(식재료) 및 원산지가 변경될 수 있습니다.