터리 주가 크게 생각하는 사람



1월영양소식



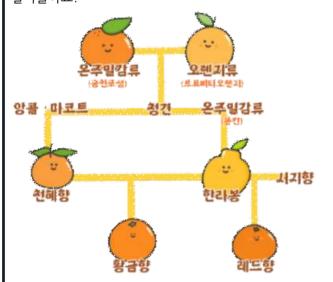
발앵일: 2024, 12, 27,



귤 가족을 소개합니다.

따뜻한 이불 속에서 새콤달콤한 귤을 먹고 있으면 추 운 겨울바람도 모두 잊을 수 있지요! 모양도 이름도 다 양한 귤 친구들, 다 같은 귤처럼 보이지만 제각각 다른 이름을 가지고 있답니다.

우리가 흔히 먹는 귤은 '감귤류', 감귤에서 변형된 귤 친구들은 '만감류'라고 부릅니다. 어떤 친구들이 있는지 살펴볼까요?



특 징



당도와 산도가 좋고 표면이 매끄러워 껍질이 잘 벗겨져 먹기 편합니다.



'향이 천리를 간다.' '천 가지의 향이 있다.' '하늘이 내린 향'등의 뜻이 있습니다. 껍질이 얇고 당도가 높아요. 2월에서 4월까지 만날 수 있어요.



꼭지가 튀어나온 모양이 한라산을 닮아서 '한라봉'이라는 이름이 붙었어요. 과육은 부드럽고 과즙이 풍부합니다. 12월에서 4월까지 만날 수 있어요.



천혜향과는 또 다른 독특한 향이 있고, 알맹이가 통통하고 신맛이 적어요. 5월에서 12월까지 만날 수 있어요.



껍질 색이 붉어서 '레드향'이라고 하며, 과육이 부드럽고 당도가 높습니다. 12월에서 3월까지 만날 수 있어요.

📂 저탄소 초록급식이란?

탄소배출이 많은 고기류 섭취를 줄이고, 탄소 배출 이 적은 채소, 과일, 콩 등의 식재료, 비건식재료, 친환경 식재료, 로컬 푸드 등을 사용하는 급식을 말합니다



초록급식 실천 이유는?

- ✓ 균형잡힌 식사를 통해 건강한 신체를 가질 수 있습니다.
- ✓ 가축 사료용 곡물 생산을 위해 베어야하는 나무 를 줄일 수 있고, 가축 사육 과정에서 만들어지 는 메탄가스, 이산화탄소 등의 온실가스를 줄일 수 있습니다.





환경오염을 줄이고 지구를 살리는 건강한 생활 습관, 무엇이 있을까요?

환경을 보호해요 지구온난화를 막아요



편식 안하고 골고루 먹기



저탄소 식재료 선택하기



합리적인 소비하기



쓰레기 분리수거

출처: 한국농어촌공사, 농진청공식블로그 농다락, 참쌤스쿨 출처: 충첨남도교육청, 식생활교실

🦥 2025. 1월 학교급식 식단 안내 💗

◇ 학교급식식재료 원산지 표시 안내

- * 쌀:친환경쌀 * 콩:국내산, 두부콩:국내산 * 배추김치(고춧가루):국내산(찌개용,반찬용)
- * 돼지고기,닭고기,오리고기/가공품:국내산 *쇠고기:국내산(한우) * 고등어,오징어,미꾸라지,꽃게,참조기/가공품:국내산
- * 아귀/가공품:국내산 갈치/가공품:세네갈 * 낙지/가공품:베트남산, 주꾸미:베트남산, 명태:러시아산, *다랑어: 원양산
- * 수산물가공품:국내산(오징어채:페루산) * 양고기, 뱀장어, 넙치(광어), 참돔, 조피볼락 사용하지 않습니다.

		1/1 Wed	1/2 Thu	1/3 Fri
		신정	합쌀영앙밥&부추양념장 (5.6.13) 사골떡국(1.16) 소불고기(5.6.13.16) 파프리카당면잡채 (1.5.6.10) 김구이 배추감치(9) 꿀약과(1.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 813.0/33.5/98.4/6.0	친환경찰현미밥 매콤닭뭇국(5.6.13.15) 꽁치김치조림(5.6.9.13) 꼬시래기무침c(5.6.13) 새우볼꼬치(5.6.9.12.13.17) 배추김치(9) 사과 * 에너지/단백질/칼슘/철 576.9/31.4/353.2/9.9
1/6 Mon	1/7 Tue	1/8 Wed	1/9 Thu	1/10 👫
천환경찰보리밥 샤브샤브국(맑은)(5.6.13.16) 삼치무조림(5.6) 쫄면야채무침(5.6.13) 한옥마을튀김만두(1.5.6.10.1 6.18) 배추김치(9) 콜라비생채 치즈케이크(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 780.4/28.5/147.2/3.3	친환경영양잡곡밥(5) 육개장(1.13.16) 시래기조림(5.6) 무말랭이무침(5.6.13) 야채쌈(5.6) 수육(5.6.10) 허니버먼고구마(2) 보쌈김치(9) 웃담딸기요구르트(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 855.5/44.8/360.1/5.4	나시고랭(1.5.6.9.13.18) 베트남쌀국수(5.6.10.13.15. 16.18) 망고야채샐러드(1.2.5.6) 새우짜조롤(5.6.9.12.13) 바베큐치킨오븐구이(5.6.12. 13.15.16) 배추김치(9) 쿨피스(복숭아)(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 649.8/40.4/344.1/3.5	천환경차조밥 들깨순두부찌개(5) 깻잎김치(5.6.13) 묵은지닭볶음(5.6.9.13.15) 오꼬노미야끼(1.5.6.10.13. 17) 깍두기(9) 딸기요거트파이(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 718.3/31.8/197.0/3.8	천환경홍국쌀밥
1/13 Mon	1/14 Tue	1/15 Wed	1/16 Thu	1/17 👫
천환경찰현미밥 어묵탕&어묵꼬치(1.5.6) 고래밥견과류멸치조림(1.2.5. 6.9.13) 고추바사삭닭다리&스리라차마 요소스(2.5.6.12.13.15.16.18) 배추김치(9) 모짜렐라치즈볼(1.2.5.6) 비타초코우유(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 834.3/47.7/322.8/3.1	천환경차수수밥 돈육김치찌개(5.6.9.10) 아삭이고추무침(1.5.6.8) 돼지고기간장불고기(5.6.10 .13.16) 두부스팸조림(1.2.5.6.10.1 3.15.16) 깍두기(9) 삼색꿀떡 * 에너지/단백질/칼슘/철 693.3/39.3/153.3/3.3	친환경강황쌀밥(작은밥) 빠네파스타(1.2.5.6.9.10.13.1 6) 미소된장국(5.6) 당근라페샐러드(1.5.6.13) 수제돈까스&소스(1.2.5.6.10.1 2.13.16) 배추김치(9) 사과즙(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 842.4/35.1/194.5/2.9	친환경영양잡곡밥(5) 부대찌개(사골)(1.2.5.6.10 .12.13.15.16) 주꾸미삼겹살볶음(2.5.6.10 .12.13.16.18) 찹쌀수수부꾸미(5) 배추김치(9) 요거트아이스크림&토핑(보름말 소원 2위) (1.2.5.6) 깻잎&마요소스(1.5) * 에너지/단백질/칼슘/철 871.7/29.6/165.7/7.0	짜장밥(2.5.6.10.13.16) 짬뽕탕(6.9.10.12.13.17.18) 중국식오이무침(5.6.13) 깐풍기(5.6.12.13.15.18) 배추김치(9) 한라봉 반달단무지 * 에너지/단백질/칼슘/철 719.1/39.2/127.6/3.6
1/20 Mon	1/21 Tue	1/22 Wed	1/23 Thu	
합버거(1.2.5.6.9.13.16.18) 우동장국(1.2.5.6.9.13) 부추무침(5.6.13) 제육볶음(5.6.10.13.18) 나쵸치킨너켓(1.2.5.6.15) 배추김치(9) 포도주스(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 869.8/46.5/211.6/4.8	천환경흑미밥 사골순대국밥(2.5.6.10.13. 16) 부산떡볶이(1.5.6.13) 깡돼후(돼지갈비후라이드)& 콘소스(1.5.6.10.13.18) 느타리호박볶음(5.6.13) 봄동겉절이(13) 흑임자찹쌀호떡(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 852.7/23.3/93.9/3.3	친환경차조밥 구운마늘라면(보름달 소원 1위) (1.2.5.6.9.10.15.16.1 8) 간장구름찜닭(1.2.5.6. 10.13.15) 달걀찜(1.2) 콩나물무침(5) 배추김치&파김치(9) 바람떡 * 에너지/단백질/칼슘/철 764.8/43.1/265.0/4.7	종업식/졸업식	

①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧계, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토,⑬아황산염⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑪오징어, ⑱조개류(굴,전복,홍합포함) ⑲잣 등의 알레르기 유발식품을 표시하였습니다. 해당식품에 특정증상을 보이는 학생 또는 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 학생은 식생활관으로 연락 주셔서 상황에 대체할 수 있도록 협조 부탁드립니다.(식생활관 怒 253-6944)