



“배움이 즐겁고 행복한 우리들, 꿈과 희망을 키우는 이리동중학교”

# 11월 영양소식지

## 비만예방 및 관리 !

### 1. 비만이란?

단순하게 체중이 증가하는 것이 아니라 지방세포의 비정상적인 증가에 의해 체중이 증가된 상태



- 체격이 큰 사람이라도 골격이 크고 근육이 발달된 경우는 비만이라고 보기 어렵고, 겉으로 날씬하게 보이는 사람이라도 작은 골격을 가지면서 체지방 비율이 높다면 비만이라고 할 수 있음

### 2. 비만을 판정하려면?

#### 1) BMI(체질량지수)를 이용한 평가

$$BMI = \frac{\text{체중(kg)}}{\text{키(m)} \times \text{키(m)}}$$

→ BMI를 계산한 후 “체질량지수표준곡선, 체질량지수”를 이용하여 비만 판정

| BMI             | 비만도 판정 |
|-----------------|--------|
| 18.5 ≤ BMI < 23 | 정상체중   |
| 23 ≤ BMI < 25   | 과체중    |
| BMI ≥ 25        | 비만     |

#### 2) PIBW(비만도)를 이용한 평가

$$PIBW(\%) = \frac{\text{현재 체중(kg)}}{\text{표준 체중(kg)}} \times 100$$

#### [표준체중 구하기]

| 신장                 | 계산공식                      |
|--------------------|---------------------------|
| 신장 > 160cm         | [신장(cm) - 200] × 0.9      |
| 150cm ≤ 신장 ≤ 160cm | [신장(cm) - 150] × 0.5 + 50 |
| 신장 < 150cm         | 신장(cm) - 100              |

#### [비만도를 이용한 평가]

| PIBW               | 비만도 판정     |
|--------------------|------------|
| PIBW < 90%         | 체중미달       |
| 90% ≤ PIBW < 110%  | 정상체중(Good) |
| 110% ≤ PIBW < 120% | 과체중        |
| 120% ≤ PIBW        | 비만         |

### 3. 청소년 비만! 왜 위험한가?

- 지방세포 수가 증가하는 특성이 있어 성인비만으로 진행될 위험이 높고 만성질환의 위험이 증가
- 호흡기능에 이상을 주어 무호흡증 및 코골이가 심해져 학업 집중도가 저하
- 척추와 관절에 기계적인 압박을 주어 뼈와 근육의 건강을 악화시킬 수 있음
- 자아 존중감이 낮아져 부정적인 자아 이미지를 갖게 되어 우울증이나 대인기피증이 나타날 수 있음

## 4. 바른식생활 실천 방법

- 하루 3끼를 규칙적으로 알맞게 먹는다.
- 다양한 식품을 골고루 먹는다.
- 식사와 간식은 정해진 시간에만 한다.
- 과식할 기회를 줄인다.
- 패스트푸드와 가공식품을 되도록 적게 먹는다.
- 집밖에서의 군것질을 줄인다.
- 고칼로리의 드레싱이나 소스를 적게 사용한다.
- 음식을 먹자마자 식탁에서 일어난다.
- 냉장고나 식탁 위 등 눈에 띄는 곳에 과자나 음식을 놓지 않는다.



## 주의하자 고 카페인!

### ● 고카페인 음료란?

카페인, 구연산, 타우린 등이 들어 있고, 신진대사를 자극해 피로를 줄이고 정신을 각성시켜 일시적으로 즐음을 막아주는 효과가 있는 음료입니다.

### ● 고카페인 음료 섭취의 부작용

- 뇌 각성에 의한 불면증
- 두통, 행동 불안과 정서 장애
- 심장 박동수 증가
- 혈압 상승, 위장병
- 칼슘 흡수 방해로 인한 성장 방해

성장기 어린이나 청소년의 경우  
과도한 카페인 섭취는 금물



### ● 고카페인 음료 라벨 확인하기



제품 1mL당 0.15mg 이상  
카페인을 함유한 액체식품에는  
고카페인 함유 표시가 명시되어 있답니다.

### ● 고카페인 음료 줄이는 방법

- 스트레칭 하기
- 물 마시기



# 11월 학교급식 식단 안내



11/1 Fri

찰보리밥  
햄모듬찌개(1.2.5.6.9.10.13.15.16.17.18)  
닭카레볶음(2.5.6.12.13.15.16.18)  
육버섯볶음  
삼치데리야끼소스구이(5.6.13)  
배추김치(9)  
쥬러스(1.2.5.6.13)  
\*에너지/단백질/칼슘/철  
840.7/31.0/168.4/5.1

11/4 Mon

11/5 Tue

11/6 Wed

11/7 Thu

11/8 Fri

차수수밥  
동태무국(5.6.9.13.18)  
궁채들깨나물  
오리간장불고기(5.6.13.18)  
마파두부(5.6.10.12.13.18)  
배추김치(9)  
짜먹는애플  
\*에너지/단백질/칼슘/철  
854.5/42.5/216.2/5.1

영양잡곡밥(5)  
냉이된장국(5.6.9)  
돈육고추장불고기(5.6.10.13)  
크림스파게티(1.2.5.6.10.13.16)  
해물완자호박전(1.2.5.6.8.9.16.17.18)  
배추겉절이(9.13)  
바나나  
\*에너지/단백질/칼슘/철  
939.7/48.9/289.1/5.2

카레라이스(2.5.6.10.12.13.16.18)  
볶어계란국(1.9)  
달래오이무침(5.6.13)  
고기말이떡볶음(1.2.5.6.10.13.15.16.18)  
배추김치(9)  
오징어먹물피자(1.2.5.6.10.12.13.15.16.17)  
요구르트(2)  
\*에너지/단백질/칼슘/철  
882.3/42.3/351.6/4.4

찰현미밥  
깻잎미역국(18)  
닭정육스테이크조림(2.5.6.12.13.15.16)  
비름나물무침(자율)5.6  
수제행복음(2.5.6.10.13.15.16.18)  
배추김치(9)  
춘권1.5.6.10.12.13.16.18  
\*에너지/단백질/칼슘/철  
902.9/44.1/123.0/3.2

통밀밥(6)  
건새우아露국(5.6.9)  
메밀막국수(3.5.6.13)  
베이컨달걀말이(1.10)  
돼지고기구이5.6.10.13  
배추김치(9)  
모듬쌈(자율)(5.6.13)  
\*에너지/단백질/칼슘/철  
853.4/38.9/261.0/5.1

11/11 Mon

11/12 Tue

11/13 Wed

11/14 Thu

11/15 Fri

찰보리밥  
닭가장(15)  
김실파무침(자율)  
오징어볶음(5.6.13.17)  
멘치까스(1.2.5.6.10.12.13.16)  
배추김치(9)  
꽈  
\*에너지/단백질/칼슘/철  
785.7/49.3/151.0/3.4

영양잡곡밥(5)  
어묵우동(1.2.5.6.7.9.13.18)  
돈등뼈김치찜(5.6.9.10)  
시금치들깨무침(자율)  
달걀프리타타1.2.10.12  
깍두기(9)  
딸기맛요거트(2)  
\*에너지/단백질/칼슘/철  
892.1/49.7/394.6/4.2

비빔밥(5.6.13.16)  
콩나물국(5)  
도토리묵(양념장)(5.6)  
찹쌀콩멸치볶음5.6.9.13  
닭다리(장각)오븐구이(5.6.13.15)  
배추김치(9)  
푸딩(밀감푸딩)  
\*에너지/단백질/칼슘/철  
878.1/44.8/121.0/3.7

찰현미밥  
추어탕(13)  
폭찹(5.6.10.12.13.16)  
꼬막야채무침5.6.13.18  
용가리치킨(1.5.6.13.15.18)  
배추김치(9)  
골드파인애플  
\*에너지/단백질/칼슘/철  
847.1/53.7/383.4/6.2

기장밥  
쇠고기미역국(16)  
참나물무침(자율)  
두부미트볼조림(1.2.4.5.6.10.12.13.15.16)  
치즈불닭(2.5.6.13.15)  
배추김치(9)  
사과  
\*에너지/단백질/칼슘/철  
858.7/30.2/208.2/3.3

11/18 Mon

11/19 Tue

11/20 Wed

11/21 Thu

11/22 Fri

찰보리밥  
볶어감자국(1.9)  
꽁치김치조림(통조림)(5.6.9)  
숙주무침(자율)  
떡볶이, 김말이(1.2.5.6.10.12.13.15.16)  
매운고추치킨5.6.13.15  
쫑각김치(9)  
\*에너지/단백질/칼슘/철  
930.2/32.7/380.3/8.6

영양잡곡밥(5)  
꽃게탕(5.6.8.9.13.18)  
연두부달걀찜1.2.5.6.8  
동파육(1.2.5.6.10.12.13.18)  
배추김치(9)  
두부담은찰도그를(1.2.5.6.10.12.13.15)  
매운고추치킨5.6.13.15  
모듬쌈(자율)(5.6.13)  
\*에너지/단백질/칼슘/철  
852.4/52.6/238.2/4.3

떡갈비마요덮밥(1.5.6.10.13.15.16.18)  
무채국(9)  
상추부추들깨무침(5.6)  
어묵볶음(1.5.6.13)  
배추김치(9)  
생크림크로와상1.2.5.6.11  
조코우유(2)  
\*에너지/단백질/칼슘/철  
919.6/28.8/405.2/4.9

찰현미밥  
쭈뿔국5.6.9.10.13.17.18  
매추리알곤약조림(1.5.6.13.18)  
냉이무침(자율)  
깻잎오리야채볶음(5.6.13.18)  
배추김치(9)  
글  
\*에너지/단백질/칼슘/철  
850.4/44.0/172.1/4.6

귀리밥  
사골곰탕(6.16)  
연근조림(5.6.13)  
두부김치볶음(5.6.9)  
통등심돈까스(1.2.5.6.10.12.13.16)  
깍두기(9)  
바람떡  
\*에너지/단백질/칼슘/철  
707.2/26.5/166.9/5.0

11/25 Mon

11/26 Tue

11/27 Wed

11/28 Thu

11/29 Fri

찰보리밥  
떡만두국1.5.6.9.10.16.18  
돼지갈비감자조림(5.6.10.13)  
양배추쌈(5.6)  
오징어불탕수(1.5.6.12.13.17)  
배추김치(9)  
갈릭파이(1.2.5.6)  
\*에너지/단백질/칼슘/철  
953.0/44.1/161.4/5.5

영양잡곡밥(5)  
바지락순두부국(1.5.6.9.10.12.13.17.18)  
소시지야채볶음(2.5.6.10.12.13.15)  
파닭(2.5.6.12.13.15)  
깻잎김치(5.6.13)  
배추김치(9)  
봉어빵(1.2.5.6)  
\*에너지/단백질/칼슘/철  
884.1/53.2/185.4/4.1

볶은김밥(1.2.5.6.8.10.13.15.16)  
근대된장국(5.6.9)  
오이양파무침(5.6.13)  
고구마치즈고가스(1.2.5.6.10.12.13.16)  
배추김치(9)  
구운김  
요거黠(2)  
\*에너지/단백질/칼슘/철  
744.3/34.3/409.4/4.3

찰현미밥  
대구지리(9.18)  
우엉어묵조림(1.5.6.13)  
치커리유자청샐러드(자율)(5.6.13)  
깻잎콩나물볶음5.6.10.13  
배추김치(9)  
소떡소떡(1.5.6.10.12.13.15.16)  
\*에너지/단백질/칼슘/철  
948.5/56.8/171.5/3.3

옥수수밥  
순댓국(2.5.6.9.10.13.16)  
깻잎(5.6.13.15)  
세발나물겉절이(자율)(5.6)  
건파래볶음(13)  
배추김치(9)  
풀  
\*에너지/단백질/칼슘/철  
910.5/53.2/140.3/7.2

◇ 영양 및 원산지 정보 안내 (<https://school.jbedu.kr/iridong>) -> 학교소식 -> 식생활관

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

◇ 모든식단에 양념류⑤⑥⑬을 포함합니다.

- 식품알레르기 학생은 의료기관 진료여부 및 가정에서의 관리실태를 꼭 알려 주시기 바랍니다.

◇ 학교급식 식재료 원산지 표시 안내

\*쌀: 익산시 친환경쌀 \*콩: 국내산 \*두부종: 국내산 \*배추김치(고춧가루): 국내산 \*돼지고기, 닭고기, 오리고기/가공품: 국내산  
\*쇠고기: 국내산 한우(암소) \*고등어, 삼치, 오징어: 국내산, \*꽃게: 중국산, \*참조기, 조피불락/가공품: 국내산  
\*갈치/가공품: 세네갈, \*아귀/가공품: 국내산 \*낙지/가공품: 중국산, \*주꾸미: 베트남산, \*명태: 러시아산, \*다랑어: 원양산  
\*수산물가공품: 국내산(오징어채: 페루산) \*양고기, 미꾸라지, 뱀장어, 넙치(광어), 참돔: 국내산