



- ▶ 최근 고온다습한 날씨가 계속됨에 따라 「수인성 및 식품매개감염병」 집단 감염 위험이 높아지고 있습니다.

이에 우리학교에서는 조리 환경, 개인위생, 안전한 식재료 구입 및 관리 등 예방에 만전을 기하고 있습니다.

각 가정에서도 다음과 같은 위생수칙을 준수하여 건강한 여름을 보낼 수 있도록 협조하여 주시기 바랍니다.

수인성 및 식품매개 감염병 예방 수칙

올바른 손 씻기를 생활화하기

- ▶ 흐르는 물에 비누 또는 세정제 등을 사용하여 30초 이상 손 씻기

- 외출 후
- 화장실을 다녀온 뒤
- 조리 전
- 기저귀를 사용하는 영유아를 돌본 뒤
- 더러운 물건을 취급 후

반드시 손 씻기!



올바른 손씻기



안전한 음식 섭취

- ▶ 음식은 충분한 온도에서 익혀먹기
* 비살균 우유, 날 육류 등은 피하고, 소고기는 중심 온도가 75도 이상으로 익혀 먹기

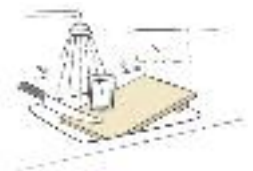


- ▶ 물은 끓여 마시기
▶ 채소 · 과일은 수돗물에 깨끗이 씻어서 벗겨 먹기



위생적으로 조리하기

- ▶ 칼 · 도마는 소독하여 사용하기
▶ 조리도구(채소용, 고기용, 생선용)는 구분하여 사용하기



설사 증상이 있는 경우는 음식 조리 및 준비 안하기





7월 학교급식 식단 안내



월	화	수	목	금
◇ 이리고현초 학교급식식재료 원산지 표시 안내!! * 쌀:익산시 친환경쌀 * 콩:국내산, 두부콩:국내산 * 배추김치(고춧가루):국내산(찌개용,반찬용) * 돼지고기,닭고기,오리고기/가공품:국내산 * 쇠고기:국내산 한우(암소) * 고등어,오징어,꽃게,참조기/가공품:국내산 * 갈치/가공품:국내산, 아귀/가공품:국내산 * 낙지/가공품:베트남산, 주꾸미:베트남산, 명태:러시아산, 다랑어: 원양산 * 수산물가공품:국내산(오징어채:페루산) * 양고기, 미꾸라지, 뱀장어, 넙치(광어), 참돔, 조피볼락 사용 안함!			7/1 보리밥 참치김치찌개(5.6.9.13.) 웰빙멸치조림(4.13.14.) 오이부추무침 유자단무지맛살냉채(1.5.6.13.) 함박스테이크(1.2.5.6.9.10.12.13.15.16.) 중편(13.) * 에너지/단백질/칼슘/철 590.8/28.4/199/4.1	7/2 흑미밥 꼬지어묵국(1.5.6.9.13.) 오징어채조림(1.5.13.) 콩나물들깨무침(5.) 닭갈비(2.5.6.) 배추김치(완)(9.13.) 팬케이크(1.2.5.6.) * 에너지/단백질/칼슘/철 541.5/29.6/252/3.6
7/5	7/6	7/7	7/8	7/9
찰흙미밥 쇠고기미역국(9.13.) 돼지갈비찜(내)(5.10.13.) 청포묵무침(1.3.5.13.) 매운콩나물잡채(5.6.8.13.) 배추김치(완)(9.13.) 찰옥수수 * 에너지/단백질/칼슘/철 546.8/28.6/133.2/3.7	울무차조밥 울외장아찌(13.) 콩나물돈육불고기(5.6.10.13.) 배추김치(완)(9.13.) 아욱죽(5.6.9.13.) 군만두(1.5.6.9.10.16.18.) 오이상추쌈(5.6.) * 에너지/단백질/칼슘/철 585.4/29.8/191.2/10	새우볶음밥(1.5.6.9.13.18.) 연두부계란국(1.5.9.) 짜장면(1.2.5.6.9.10.13.) 오징어튀김(1.2.6.) 배추김치(완)(9.13.) 단무지 자두 * 에너지/단백질/칼슘/철 620/30.7/198.4/8.3	녹차밥 볼락찌개(5.6.9.13.16.) 골뱅이콩나물무침(5.6.13.) 오리김치주물럭(5.6.9.13.) 깻잎김치 샤베트(1.2.) 감자버터구이(2.5.) * 에너지/단백질/칼슘/철 599.8/26.6/140.6/5.7	옥수수밥 삼계탕(녹)(9.13.15.) 고등어김치조림(7.9.13.) 버섯볶음(5.6.13.18.) 깍두기 김부각(5.13.) 수박화채(2.5.11.13.) * 에너지/단백질/칼슘/철 544.1/24.4/162.7/3.4
7/12	7/13	7/14	7/15	7/16
찰쌀현미밥 감자탕(5.6.9.10.13.) 오이부추무침 잡채(1.5.6.8.13.) 고등어카레구이(2.5.6.7.13.) 배추김치(완)(9.13.) 바람떡(5.13.) * 에너지/단백질/칼슘/철 636.5/31.2/182.8/3.7	찰기장밥 김치콩나물국(5.9.13.) 우무콩국(4.5.) 햄감자볶음(1.2.5.6.10.15.16.) 장어양념구이(5.6.12.13.) 배추김치(완)(9.13.) 친환경메론 * 에너지/단백질/칼슘/철 553.9/31.4/272/3.6	김치볶음밥(날치알)(5.6.9.10.13.) 잔치국수(1.5.6.13.15.) 깻잎순볶음 계란후라이(1.) 배추김치(완)(9.13.) 요거트(빙)(2.) * 에너지/단백질/칼슘/철 593.1/28.4/299/4	귀리밥 쇠고기당면국(5.8.9.13.) 오이우무초무침(13.) 오징어야채볶음(5.6.13.) 고기완자전(1.5.6.10.13.) 배추김치(완)(9.13.) 슈크림파이(1.2.5.6.) * 에너지/단백질/칼슘/철 645.5/33.3/157.3/4.2	녹차밥 꽃게된장국(5.6.8.9.13.) 쫄면초무침(1.5.6.13.) 애나타리깨소스무침(13.) 오리훈제굴소스볶음(5.6.13.18.) 배추김치(완)(9.13.) 참외 * 에너지/단백질/칼슘/철 625.6/26/142.3/5.7
7/19	7/20	7/21	<div> <p>손씻기는 건강을 지키는 가장 좋은 습관입니다 !</p>  </div>	
찰흙미밥 호박잎된장국(5.6.9.13.) 가지무침 토마토스파게티(1.2.5.6.9.10.12.13.16.) 치즈돈까스(1.2.5.6.10.12.13.) 배추김치(완)(9.13.) * 에너지/단백질/칼슘/철 639.9/26.7/286.7/3.2	김가루주먹밥(13.) 냉면(1.3.5.13.15.) 고구마줄기새우살볶음(9.13.) 닭다리데리야끼구이(1.2.5.6.10.13.) 열무김치(9.13.) 수박 * 에너지/단백질/칼슘/철 560.2/30.5/146.1/2.9	방학식 		

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

◇ 영양 및 원산지 정보 안내 <http://www.irigohyeon.es.kr/~알림마당->식생활관->게시판>

◇ 학교급식은 안전하고 우수한 식재료로 균형있는 영양과 위생적인 급식을 위하여 최선을 다하고 있습니다.