



우리학교에서 사용하고 있는
NON-GMO 제품에 대해 알아보아요.

GMO(Genetically Modified Organism)란?

유전자 조작 또는 재조합 등의 기술을 통해 재배·생산된 농산물을 원료로 만든 식품을 말합니다. 유전자 재조합이란, 한 생명체의 유전자를 다른 생명체의 유전자와 결합하여 원하는 특징을 가지도록 만드는 일입니다. 이런 기술로 만들어진 식품을 유전자 재조합 식품이라고 합니다.

GMO 문제점

세계 최초의 유전자 재조합 식품은 1994년에 미국에서 개발된 '무르지 않는 토마토'로 옥수수, 콩, 감자 등이 계속 개발됐습니다. 유전자 재조합 식품은 유전자를 조합하면서 어떤 물질이 만들어지는지 정확하게 알 수 없어 그 과정에서 해로운 물질이 생길 수 있고, 사람이 유전자 조작 식품을 먹으면 예상치 못한 문제발생 또는 새로운 종류의 식물이기 때문에 생태계를 파괴할 가능성이 있어 환경 문제를 일으킬 수 있습니다.

GMO 식품은 어디에 들어있나요?

우리나라에서는 유전자 재조합 식품인 옥수수와 콩을 수입해서 전분과 물엿, 식용유, 술, 과자, 음료, 간장 등을 만드는 데 쓰고 있습니다. 하지만 유전자 재조합 식품의 안전성에 논란이 일면서 2001년부터 두부, 된장, 고추장 같은 콩으로 만든 식품과 옥수수로 만든 식품, 빵 등 27개 식품에 '유전자 재조합 식품 표시제'를 실시하고 있습니다.

우리 학교에서는 어떤 Non-GMO 제품을 사용하고 있을까요?

(청국장, 재래간장, 순두부, 판두부)



우리콩 청국장



우리콩 재래간장



우리콩 순두부



우리콩 두부

식중독 예방 6대 수칙

1 손씻기



“흐르는 물에 비누로 30초 이상 손 씻기”

*손가락 사이와 손톱, 엄지손가락부분은 잘 씻기지 않으므로 꼼꼼하게 씻기

2 익혀먹기



“육류 중심온도 75°C(아패류는 85°C) 1분 이상 익히기”

*안전히 가열 조리하고, 무더운 여름철에는 급급적 가열 식품 위주로 섭취

3 끓여먹기



“물은 끓여서 마시기”

*물은 100°C 이상 끓이거나 소독된 안전한 물 마시기

4 세척·소독하기



“식재료 조리기구는 깨끗이 세척·소독”

*생으로 먹는 식품은 소독 후 흐르는 물에 3회 이상 세척
*조리도구 열탕소독 또는 염소소독

5 구분 사용하기



“날음식과 조리된 음식 구분하여 보관”

“칼·도마 구분 사용”



*도마나 칼이 1개일 경우
사용 중, 사용 후에 각각 도마와 칼 세척하기
채소류 → 육류 → 어패류 → 기금류 순서로 사용

6 보관 온도 지키기



“냉장식품은 5°C 이하
냉동식품은 -18°C 이하 보관”

*식재료 배송 시 채소와 육류, 어패류
각각 구분 보관 및 보관온도 지키기

식중독 예방을 위해 이것만은 꼭 지켜요!

● 학교에서

- 급식을 먹기 전에, 화장실을 다녀와서, 체육 또는 야외활동 뒤 꼭 손을 씻는다.
- 식품을 구매할 때는 유통기한을 꼭 확인한다.

● 가정에서

- 외출 후 돌아와서 깨끗한 옷으로 갈아입고 손을 깨끗이 씻는다.
- 음식은 가능한 먹을 만큼만 조리하며 남은 음식은 냉장고에 보관한다(다시 먹을 때 충분히 재가열)



7월 학교급식 식단 안내



7/1 Mon	7/2 Tue	7/3 Wed 수다날	7/4 Thu	7/5 Fri
강향쌀밥** 북어미역국**(9) 편육/상추쌈**(5.6.10.13.18) 감자햄볶음**(1.2.5.6.10.15.16) 배추김치**(9) 골드파인애플(생)** * 에너지/단백질/칼슘/철 704.4/43.8/299.7/4.4	친환경오색미밥** 돈육김치찌개**(5.6.9.10) 비엔나케찹볶음**(2.5.6.10.12.13.15.16) 삼치살유자청조림(5.6.13) 열무김치**(9) 애플라임푸딩** * 에너지/단백질/칼슘/철 824.6/44.9/230.1/2.8	수제치밥&소스**(1.2.5.6.12.13.15.18) 소고기감자스프(2.5.6.13.16) 배추겉절이**(9.13) 새콤아삭피클** 홍삼사과주스**(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 847.2/39.8/102.9/2.8	친환경귀리밥** 어묵무국**(1.5.6) 계란장**(1.5.6.13) 부추만두(1.5.6.10.16.18) 돼지갈비찜(5.6.9.10.13) 열무김치**(9) *에너지/단백질/칼슘/철 920.8/47.7/316.0/5.0	혼합잡곡밥(4곡)**(5) 쇠고기버섯찌개**(5.6.13.16) 오이부추무침**(5.6.13) 새우튀김(수제)**(1.2.5.6.9.13) 배추김치**(9) 찹쌀떡**(6) *에너지/단백질/칼슘/철 769.9/32.5/184.3/6.0
7/8 Mon	7/9 Tue	7/10 Wed 수다날	7/11 Thu	7/12 Fri
친환경찰보리밥** 닭개장**(5.6.13.15) 열무순된장무침**(5.6) 떡볶이**(1.5.6.10.13) 갈치카레구이**(2.5.6.12.13.16.18) 배추김치**(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 755.7/42.3/367.7/5.7	친환경찰흑미밥** 마리탕(1.5.6.12.13.16.18) 오징어채조림(5.6.13.17) 연두부달걀찜(1.2.5.9) 떡갈비버섯볶음**(5.6.10.13.15.16.18) 배추김치**(9) *에너지/단백질/칼슘/철 800.5/38.7/283.2/5.7	새우볶음밥**(1.2.5.6.9.10.13.15.16.18) 자장소스**(5.6.10.13.16) 김치콩나물국**(5.9) 닭강간장구이**(1.2.5.6.12.13.15.18) 배추겉절이**(9.13) 파인주스(백)**(13) *에너지/단백질/칼슘/철 789.7/47.2/299.2/6.2	친환경오색미밥** 청국장찌개**(5.9) 다시마브로콜리숙회** (5.6.13) 목살찰스테이크**(1.2.5.6.10.12.13.16) 열무김치**(9) 요구르트**(2) *에너지/단백질/칼슘/철 738.9/37.0/312.3/5.4	친환경귀리밥** 북어채무국**(9) 오리불고기/깻잎(5.6.13) 밤새우김달걀말이(1.5.9) 배추김치**(9) 찰토마토**(12.13) *에너지/단백질/칼슘/철 817.9/37.1/257.6/5.4
7/15 Mon	7/16 Tue	7/17 Wed 수다날	7/18 Thu	7/19 Fri
친환경찰흑미밥** 닭다리삼계탕**(15) 어묵야채볶음(1.5.6.13.18) 배추겉절이**(9.13) 수박** 오이고추된장무침(5.6.13) * 에너지/단백질/칼슘/철 650.5/35.7/154.7/3.4	강향쌀밥** 순두부찌개**(5.6.10) 고등어김치조림(5.6.7.9) 돈육메추리알조림(1.5.6.10.13) 무생채**(9.13) 건파래볶음**(5) *에너지/단백질/칼슘/철 670.3/42.7/275.1/5.3	곤드레나물밥&양념장**(5.6) 근대된장국**(5.6) 꼬서래기초무침**(5.6.13) 멘치카츠(완)**(1.2.5.6.12.15.16) 배추김치**(9) 멜론** 에너지/단백질/칼슘/철 776.4/27.2/458.4/6.6	친환경귀리밥** 백짬뽕국**(5.6.9.10.13.17.18) 매운돼지갈비찜**(5.6.10.13) 찰옥수수**(13) 유자단무지채무침**(1.5.6.8) 배추겉절이**(9.13) *에너지/단백질/칼슘/철 869.5/44.7/196.8/4.7	친환경찰흑미밥** 뼈감자탕**(5.6.10.13) 브로콜리새우볶음**(5.6.9.13.18) 탕수육(1.5.6.10.12.13) 배추김치**(9) 쌀미니퍼먼**(1.2.5.6) *에너지/단백질/칼슘/철 929.9/42.5/390.2/4.9
7/22 Mon	7/23 Tue	7/24 Wed 수다날	7/25 Thu	7/26 Fri
친환경오색미밥** 유부우동국**(1.5.6.8.9) 미역오이초무침**(13) 돈육버섯불고기(5.6.10.13) 감자베이컨볶음**(5.10) 배추김치**(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 744.3/36.7/181.9/2.9	혼합잡곡밥(4곡)**(5) 닭고기떡국**(1.5.6.15) 콩나물무침**(5.6) 돈육김치볶음(5.6.9.10) 타코야끼**(1.2.5.6.7.10.13.15.16.18) 열대과일주스**(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 817.8/36.1/201.7/2.8	열무비빔밥**(5.6.9.13.16) 맑은콩나물국**(5) 고구마치즈돈까스(완)** (1.2.5.6.10.12.16) 양배추샐러드(1.4.5.12) 요구르트**(2) *에너지/단백질/칼슘/철 705.5/28.7/336.0/3.8	친환경귀리밥** 돈육김치찌개(5.6.9.10) 굴뱅이아채초무침(5.6.13) 느타리버섯호박볶음(5) 미트스파게티**(1.2.5.6.10.12.13.15.16) 깍두기**(9) *에너지/단백질/칼슘/철 715.8/35.0/223.5/4.2	친환경찰흑미밥** 아귀/동태매운탕(5.6.9.13) 닭감자조림(5.6.13.15) 깻잎찜**(5.6) 배추김치**(9) 메론맛샤베트**(1.2.5) *에너지/단백질/칼슘/철 827.0/50.2/390.3/4.7

◇ 영양 및 원산지 정보 안내 <http://jb-yongji.es.kr/> -> 학교소식 -> 식생활관

◇ 알레르기 정보 - ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧계, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아,

⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣

◇ 화학조미료는 사용하지 않으며 가공식품의 사용을 줄이고, 전통음식을 적극 반영하며 계절에 맞는 식재료를 선택하여 맛있고 위생적인 음식을 제공하기 위해 노력합니다!

◇ 저학년용(1~2학년) 손가락과 젓가락을 준비하여 급식을 실시하고 있습니다.

◇ 학교홈페이지 급식 게시판에 축산물이력번호를 게시하고 있습니다.

◇ 식품수급 상황에 따라 식단(식재료) 및 원산지가 변경될 수 있습니다