

교 훈 자율(自律) 창의(創意) 진실(眞實)

영양통신문 - 빲메라 굨웨땡나-

정 일 중 학 교 2023년 3월 27일 식생활교육관

■ 정읍시 충정로 511번지

https://school.jbedu.kr/jeongil-m

☎(063)530-3570(교무실)

FAX (063)530-3566



알레르기 질환 바로알기!

원인이 되는 특정 식품을 먹고 난 후 그 식품에 대해 **과도한 면역 반응**이 일어나는 것을 말합니다. 특정 음식을 먹고 이상 증세가 나타난다면 그 해당 식품에 알레르기를 의심해야 합니다.



식품 알레르기 증상



급성 두드러기, 부종, 구토, 복통, 설사, 기침, 호흡 곤란, 천식 등의 증상을 보이게 되며, 즉시 치료하 지 않으면 목숨을 잃을 수도 있는 급격한 반응작용 (아나필락시스)에 주의를 기울여야 합니다.



학교 알레르기 유발식품 표시

본교에서는 영양소식지를 통해 19가지 알레르기 유발식품을 표시 한 식단표를 제공하고 있습니다. 알레르기가 있는 학생은 원인식품을 아주 적은 양섭취하거나 접촉을 통해서도 증상이 나타날 수 있습니다. 따라서 특정 식품에 알레르기가 있는 학생들은 의사의 정확한 진단을 받고 알레르기 유발 식품 섭취를 피하는 것이 최선의 관리방법입니다.

알레르기 유발식품 표시

4월 3일 월요일

친환경찰혹미밥 쇠고기미역국(5.6.16.18.) 표고버섯숙회(5.6.13.) 돼지불고기(5.6.10.13.18.) 배추겉절이(9.13.) 치킨스틱(1.5.6.15.18.) 공통양념(5.13.) 1.난류 2.우유 3.메밀 4.땅콩 5.대두 6.밀 7.고등어 8.게 9.새우 10.돼지고기 11.복숭아 12.토마토 13.아황산류 14.호두 15.닭고기 16.쇠고기 17.오징어 18.조개류(굴, 전복, 홍 합 포함) 19.잣



매년 4월 22일 지구의 환경을 보호하자는 취지로 제정한 세계 기념일. 지구의 날은 유엔이 정한 '세계 환경의 날'과 취지는 같으나, 환경운동가를 비롯해 시민, 각 지역단체, 각급 학교 학생 등이 자발적으로 참여하는 민간 주도 행사입니다.



[아 침 결 식 예 방]



아침 발물을 왜 꼭 먹어야만 할까요?

- ◇ 잠자는 중에 써버린 열량(300~500kcal)을 보충해 줘요!
 - •아침을 거르면 오전 활동에 필요한 에너지가 부족 •피로감을 느끼고 식은땀이 나며 어지럼증을 호소
- ◇ 학습 및 업무 증력을 높여줘요!
 - •아침을 거르면 뇌의 유일한 영양소인 포도당이 부족
- ◇ 장의 연동운동을 도와 변비를 예방해 줘요!
- 🔷 비만을 예방해 줘요!
 - •공복의 시간이 길어질수록 섭취열량을 지방으로 축적 하려는 경향이 나타남
- ♦ 청소년의 성장을 도와줘요!
 - •아침을 거르면 부족한 영양분을 근육과 뼈 등의 기관에서 빼내어 쓰게 됨
- ◇ 성인병의 발생위험을 낮춰줘요!
 - 아침을 거르면 혈액순환을 방해하는 혈소판이 증가



4월 학교급식 식단 안내



◇ 학교급식식재료 원산지 표시 안내!! 건강한 재료만 ◇ 알레르기 정보 ◇ 쌀: 친환경쌀 콩:국내산, 두부콩:국내산 담았습니다. ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅 배추김치(고춧가루):국내산(찌개용,반찬용) 콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, 돼지고기,닭고기,오리고기/가공품:국내산 ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪ 쇠고기:국내산 한우/ 배추김치:국내산 고등어,오징어,꽃게,참조기,미꾸라지:국내산 복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, 갈치/가공품:세네갈, 아귀/가공품:국내산 ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, 낙지/가공품:베트남산, 주꾸미:베트남산, 명태:러시아산, ① 오징어, ⑩ 조개류(굴, 전복, 다랑어: 원양산 수산물가공품:국내산(오징어채:페루산) 흥합 포함), 19) 잣 양고기, 뱀장어, 넙치(광어), 참돔, 조피볼락 사용 안함! 4/3 Mon 4/4 Tue 4/5 Wed 수다날 Thu Fri 4/6 4/7 친환경찰현미밥 친환경찰흑미밥 카레라이스(2.5.6.10.13.16.) 친환경녹미밥 친환경찰보리밥 감자탕(5.6.9.10.13.18.) 닭무국(13.15.) 황태콩나물국(5.13.) 쇠고기미역국(5.6.16.18.) 얼갈이청국장(5.13.) 깻잎찜(5.6.13.18.) 정통함박스테이크(1.2.5.6.10 치킨너겟(1.5.6.13.15.18.) 표고버섯숙회(5.6.13.) 김치만두(1.5.6.10.16.18.) 당면콩나물무침(5.6.13.16.) . 12. 15. 16.) 무생채(9.13.) 돼지불고기(5.6.10.13.18.) 오이돌나물무침(5.6.13.) 모듬소시지김치볶음(1.2.5.6. 편육(5.6.9.10.13.18.) 슈퍼슈프림피자(70g)(1.2.5.6. 배추겉절이(9.13.) 오징어김치전(1.5.6.9.13.17. 배추김치(9.13.) 9.10.13.15.16.18.) 10.12.13.15.16.18.) 치킨스틱(1.5.6.15.18.) 도넛(미니핑크하트)(1.2.5.6. 18.) 공통양념(5.13.) 참외-2/16 배추김치(9.13.) 공통양념(5.13.) 상추쌈(5.6.13.18.) 공통양념(5.13.) 공통양념(5.13.) 공통양념(5.13.) 에너지/단백질/칼슘/철 에너지/단백질/칼슘/철 에너지/단백질/칼슘/철 에너지/단백질/칼슘/철 에너지/단백질/칼슘/철 704/35.8/301.4/4.3 697.1/33.6/334.2/11.3 704.2/35.9/336.5/7.7 698.4/28.9/254.1/3.7 698.5/32.8/258.1/3.8 4/10 Mon 4/11 Tue 4/12 **Wed** 수다날 4/13 Thu 4/14 **Fri** 친환경찰현미밥 치킨마요덮밥(1.2.5.6.13.15.1 친환경녹미밥 친환경찰흑미밥 친환경찰보리밥 냉이미더덕된장국(5.6.9.13.1 6.18.) 돼지고기콩나물찌개(5.9.10.) 떡국(1.16.) 실파계란국(1.13.) 종합어묵국(1.5.6.9.13.16.18. 8.) 숙주미나리나물 자반고등어조림(5.6.7.13.) 김치스파게티(1.2.5.6.9.10.1 단호박돼지갈비찜(5.6.10.13. 닭갈비(5.6.13.15.18.) 3색야채 2.13.18.) 두릅/초장(5.6.13.) 피쉬바(1.5.6.8.9.12.17.18.) 골뱅이시금치초무침(5.6.13.1 모듬전(완자1개. 삼색나물(5.6.) 쪽파김치(5.6.9.13.18.) 호박2, 새송이1)(1.2.5.6.10.13. 돈가스(수제)(1.2.5.6.10.12. 8.) 배추김치(9.13.) 스윗미니추로스(4개씩)(1.2.5. 15.16.17.18.) 13.16.) 총각김치(9.13.) 바삭쫄깃핫도그(1.2.5.6.10.1 6.13.) 배추겉절이(9.13.) 배추겉절이(9.13.) 매콤오징어바(1.5.6.12.17.) 2.13.15.16.18.) 모듬과일(방울1,파인2,청포도6 공통양념(5.13.) 공통양념(5.13.) 공통양념(5.13.) 공통양념(5.13.))(12.) 에너지/단백질/칼슘/철 에너지/단백질/칼슘/철 에너지/단백질/칼슘/철 에너지/단백질/칼슘/철 공통양념(5.13.) 732.4/38.5/249/5.5 757.3/40.3/245.2/3.7 703.5/32.9/269.5/4.5 698/30.4/291.9/5.6 에너지/단백질/칼슘/철 4/17 Mon 4/18 Tue 4/20 Thu 4/19 **Wed** 수다날 4/21 Fri 친환경찰보리법 영양밥(5.6.13.16.18.) 친환경찰보리밥 치화경찰현미반 친환경찰흑미반 라면부대찌개(1.2.5.6.9.10.13. 콩나물김치국(5.9.13.18.) 꽃게탕(5.6.8.9.13.18.) 추어탕(5.6.13.18.) 15.16.18.) 돼지고기김치찌개(5.9.10.) 돌미나리고추장나물(5.6.13.18 머위나물(5.6.13.18.) 닭감자조림(토막)(5.6.13.15. 양상추샐러드 안동닭찜(5.6.13.15.) 우리밀미트볼(1.2.4.5.6.10.1 18.) 감자채볶음 참나물무침 부추무침(5.6.13.18.) 2.13.15.16.) 느타리애호박볶음 돼지불고기(5.6.10.13.18.) 열무김치(완)(9.13.) 갈치구이(6.) 배추김치(9.13.) 우리밀씨앗찰호떡(1.2.5.6.) 목화솜탕수육(1.2.5.6.10.11.12 배추김치(9.13.) 야채계란말이-1개(1.) 공통양념(5.13.) 배추김치(9.13.) . 13. 15. 18.) 공통양념(5.13.) 사과워터젤리(2.5.13.) 매콤바싹불고기샐러드(2.3.5. 공통양념(5.13.) 공통양념(5.13.) 에너지/단백질/칼슘/철 공통양념(5.13.) 6.16.) 에너지/단백질/칼슘/철 에너지/단백질/칼슘/철 에너지/단백질/칼슘/철 710/35.6/281.9/3.8 에너지/단백질/칼슘/철 702.8/27.1/374.3/5.5 706.9/24.7/302.6/7.1 654.5/33/241.5/5.3 693.7/30/247.2/4.3 4/24 Mon 4/25 Tue 4/26 🚾 수다날 4/27 Thu 4/28 **Fri** 친환경찰현미밥 친환경찰현미밥 친환경찰보리밥 채소비빔밥(한돈)(1.5.6.10.13 친환경녹미밥 김치순두부찌개(1.5.6.9.10.1 쑥국(5.6.9.13.18.) 얼갈이된장국(5.6.13.18.) .16.) 우렁된장국(5.6.13.18.) 등갈비김치찜(5.6.9.10.13.18. 3.18.) 오이도라지무침(5.6.13.18.) 생홍합미역국(13.18.) 닭조림(1.5.6.13.15.) 상추오이겉절이(5.6.13.) 해물우동볶음(5.6.9.13.17.18 봄동무침(9.13.) 온두부/김치불고기(5.9.10.) 우엉어묵볶음(1.5.6.13.16.18. 잔멸치볶음(5.6.13.) 고사리들깨나물(5.6.) 오곡고구마스트링롤가스(90g) 열무김치(완)(9.13.) 활짝핀떡갈비(1.2.5.6.15.) 계란후라이(1.12.13.) 배추김치(9.13.) (1.2.5.6.10.12.16.) 고들빼기김치(구입)(9.13.) 식빵피자(1.2.5.6.10.12.13.1 복숭아에이드(11.) 고기만두(1.5.6.10.16.18.) 배추김치(9.13.) 공통양념(5.13.) 5.16.) 공통양념(5.13.) 공통양념(5.13.) 에너지/단백질/칼슘/철 공통양념(5.13.) 공통양념(5.13.) 에너지/단백질/칼슘/철 에너지/단백질/칼슘/철 에너지/단백질/칼슘/철 에너지/단백질/칼슘/철 760.1/39.4/563.5/5.4 746.8/20.5/254.3/3.8 718.1/27.1/267.6/9.5 705.2/35.7/326.1/4.1 700/29.6/403.5/3.5

- ▶ 학교급식은 학생들의 건전한 심신발달과 편식교정 등 식생활개선을 위하여 실시합니다.
- ▶ 매주 수요일은 다 먹는 날 "수다날"을 운영하오니 가정에서도 나눔, 배려, 환경
- ▶ 식재료 원산지 및 알레르기 유발식품을 영양소식 및 홈페이지에 공개하고 있습니다. 알레르기가 있는 학생은 꼭 확인해 주시기 바랍니다. 밥을 제외한 모든음식에 알레르기③⑥⑬을 포함합니다.
- ◇ 영양량 표시 정보 및 식재료 원산지 정보 안내 : https://school.jbedu.kr/jeongil-m→ 학교소식→ 급식안내
- ◇ 위 식단은 학사 일정과 시장 물가 및 식품 수급 사정에 의하여 변경될 수 있습니다.