"꿈과 보람이 함께하는 행복한 학교"



(제2024-1호)

# 영양소식지

http://www.jinan.hs.kr/ 식생활관 433-1670

한국기술부사관고등학교 발 행 : 학 교 장

담 당 : 영양교사





- 1. 우리학교는 학부모 부담경감 및 교육 공공성 실현을 목적으로 무상 급식(중식만 해당)을 실시합니다.
- 2. 전북특별자치도에서 친환경농산물지원금, 친환경농·축산물지원금을 지원받아 전북특자도에서 생산되는 유기농쌀, 친환경 농산물과 지역 우수가공품, 친환경 육류를 사용한 건강한 급식을 제공하고 있습니다. (친환경쌀: 152원, 친환경농산물: 268원 = 420원)

무상급식비			친환경농산물	친환경 농·축산물	합계	비고	
식품비	운영비	인건비	계	지원금	지원금	입계	
3,980원	520원	0원	4,500원	420원	680원	5,600원	



3. 학교급식법령의 영양관리 기준을 준수하여 균형 있는 식단을 제공 하고 영양정보를 공개합니다. 표시사항으로 월간식단, 영양량, 식재료 원산지, 알레르기 정보, 식단 사진 및 다양한 영양정보를 학교 홈페이지에 공개합니다. 식단에 사용된 식재료 중 알레르기 대표 유발 식품 19가지를 표기하오니 알레르기의 진단이나 증상이 있는 학생은 해당 식품을 섭취하지 않도록 각별한 주의를 부탁드립니다.

- 4. 학생들의 건강한 급식을 위하여 교육부지침에 의거 나트륨 저감화, 당류 저감화를 실천합니다.
- 5. 철저한 식품검수 및 위생관리시스템(HACCP)으로 위생적이고 안전한 급식을 운영하는데 최선을 다하고 있습니다.
- 6. 화학조미료는 사용하지 않으며 다시마, 멸치 등의 천연 재료를 사용하고, 가공식품의 사용을 지양하고 계절에 맞는 전통 음식을 제공하고자 노력합니다.
- 7. 한우, 돼지고기(국내산 2등급 이상), 닭고기(국내산 1등급), 오리고기와 그 가공품 등은 국내산을 원칙으로 사용합니다.
- ※ 봄철 · 개학철 대량 조리 음식 식중독 예방 요령

#### ② 흐르는 물에 손 세정제로 30초 이상 손씻기

- ⑥ 조리 시작 전
- . 쓰레기 만진 후
- 실재료 바뀔 때 😝 화장실 다녀온 후 ❸ 생고기·생선류·달걀만진 후

### 이 식품 안전 조리

- 생채소는 충분히 세척 ·소독
- 아 가열조리 시, 온도와 시간 준수
- 육류, 가금류 등 : 중심온도 75℃, 1분 이상
- 어패류 : 중심온도 85℃, 1분 이상
- 교차오염 방지 위한 식재료 손질 순서
- : 채소→육류→어류→가금류
- 실 식재료 바뀔 시, 손씻기 및 조리기구 세척 ·소독 철저

#### ② 음식 안전 제공

- 조리한 음식은 신속히 제공
- ፀ 대량 조리한 음식은 조리 중 자주 저어주기
- ⑤ 뜨거운 음식은 빠르게 냉각, 많은 양은 여러 개 용기에 나누어
- 조리 후 익힌 음식과 익히지 않은 음식 따로 구분
- ⑤ 조리한 음식 보관 시, 적정 온도 지키기
- 따뜻한 음식 60℃ 이상, 차가운 음식은 5℃ 이하 유지



### Q 년척·소독 철표

② 식품 안전 보관

에 세척한 생채소는 즉시 사용·냉장 보관

교차오염 방지를 위한 냉장고 구분 보관

⑥ 교차 오염되지 않도록 달걀 구분 보관

- 날 음식은 하단, 익힌 음식은 상단 보관 ■ 생선·육류는 하단, 채소류·가공품은 상단 보관

● 주방용구(칼·도마·식기·행주 등)는 '기구 등의 살균·소독제', 열탕소독(100℃, 30초 이상)

주방물기제거및세척·소독철저로청결한주방유지



[자료 출처 : 식품의약품안전처, 네이버·다음 검색]

### ◇ 우리학교 학교급식 식재료 원산지 표시(29가지) 안내

- \* 쌀(밥,죽,누룽지,떡):국내산
- \* 콩:국내산, 두부콩:국내산
- \* 배추김치(배추,고춧가루):국내산(찌개용,반찬용)
- \* 돼지고기,닭고기,오리고기: 국내산 \* 쇠고기: 국내산한우(암소)
- \* 축산물가공품: 별도표시
- \* 고등어,삼치,오징어,미꾸라지:국내산 \* 참조기: 중국, 갈치:모로코산, 낙지: 베트남산, 명태,코다리:러시아산
- \* 수산물 가공품 : 별도표시 \* 양고기,염소고기,뱀장어,넙치,조피볼락,참돔,가리비,멍게,전복,방어,부세는 미사용



## 3월 학교급식 식단 안내(조식)



Mon	Tue	Wed	Thu	3/1 <b>Fri</b>	
				1月年報史場: 3:1至 ユギョ サマギ ヤマギャルリ	
3/4 <b>Mon</b>	3/5 <b>Tue</b>	3/6 <b>Wed</b> 수다날	3/7 <b>Thu</b>	3/8 <b>Fri</b>	
친환경쌀밥` 사골왕만두떡국(1.5.6.10.13.16 .18) 코코넛새우까스/소스(1.5.6.9.1 3) 배추감치`(9) 야채빵(1.2.5.6) 우유/초코첵스(2.5) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,255.0/29.9/367.4/3.5	열치야채볶음밥(1.2.5.6.10. 13.15.16.18) 쇠고기미역국(16) 콩나물무침(5) 매콤반달불고기전(1.2.5.16) 배추김치`(9) 크리스피핫도그/케참(1.2.5. 6.10.12.16) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,096.4/48.4/478.2/7.4	친환경쌀밥` 시래기들깨국(5.6) 크림떡볶이(교)(2.5.9.10) 김계란말이(1.5) 고구마치즈등심돈까스/소스(1. 2.5.6.10.12.13.15.16.18) 배추김치`(9) 사과푸딩 * 에너지/단백질/칼슘/철 1,067.4/36.2/360.1/5.1	간장계란밥(1.5.6.13.18) 돈목살김치찌개(5.9.10) 브로콜리참깨소스무침(5.6) 지파이/칠리소스(5.6.12.13.1 5) 깍두기(9) 미니딸기파이(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 926.2/47.9/210.9/6.0	천환경쌀밥` 차돌된장국(5.6.16) 홍진미채무침(5.6.13.17) 어묵깻잎전(1.5.6) 언양식떡갈비(2.5.6.12.13.16) 배추김치`(9) 바나나 * 에너지/단백질/칼슘/철 898.2/44.7/190.8/4.9	
3/11 Mon	3/12 <b>Tue</b>	3/13 <b>Wed</b> 수다날	3/14 Thu	3/15 <b>Fri</b>	
친환경쌀밥`	대게살계란볶음밥(1.2.5.6.8 .10.13.15.16.18) 매콤콩나물국(5.6) 돈육사태떡阳(5.6.10.13) 배추김치`(9) 딸기우유(자연드림)(2) 우리밀스콘(2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,080.6/50.3/406.0/4.5	친환경쌀밥` 옹심이만두국(1.5.6.10.16.18) 눈꽃치즈닭볶음(2.5.6.13.15) 햄계란전&케참(1.2.5.6.10.12 .15.16) 배추김치`(9) 토핑요거트(초코링&프로틴볼)( 2) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,079.7/50.4/250.2/4.1	베이컨파래볶음밥(1.2.5.6.10 .13.15.16) 참치두부찌개(5.9) 메밀묵김치무침(3.5.6.9.13) 열대과일샐러드(1.5.11.12) 떡갈비/부추소스(5.6.10.12.1 3.15.16.18) 깍두기(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 911.2/30.6/221.9/5.2	친환경쌀밥`	
3/18 Mon	3/19 <b>Tue</b>	3/20 <b>Wed</b> 수다날	3/21 Thu	3/22 <b>Fri</b>	
친환경쌀밥` 꼬지어목국(1.5.6.9) 계란돈육장조림(1.5.6.10.13) 깻잎순볶음(5) 청대구카사바칩 배추김치`(9) 얼라이브망고(250)(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,017.9/66.7/632.2/4.8	불닭마요덮밥(1.5.6.13.15) 돈육짜글이찌개(5.6.9.10.13) 망고요거트샐러드(2) 치즈돈까스/소스(1.2.5.6.10 .12.13.18) 배추김치`(9) 모구모구(리치)(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,097.4/59.1/277.3/5.2	친환경쌀밥` 쇠고기무국(5.6.16) 세발나물무점(13) 돼지불고기(5.6.10.13) 달치카레구이(2.5.6.12.13.16) 배추김치`(9) 쁘띠좰(포도맛) * 에너지/단백질/칼슘/철 938.7/49.2/85.6/2.9	천환경쌀밥` 몽글순두부찌개(5.6.9.10.13. 17.18) 딸기양상추샐러드(1.2.5.6) 용가리치킨/케참(1.2.5.6.12.15) 에그치즈함박스테이크(1.2.5. 6.10.12.13.15.16.18) 배추김치'(9) 자몽허니블택티(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 957.6/44.2/307.7/4.2	최고기콩나물밥/달래장(5.6.16) 냉이된장국(5.6) 목살큐브스테이크(5.6.10.12. 13.16.18) 배추김치`(9) 고칼슘우유(2) 생크림도넛슈크림(1.2.5.6) ★ 에너지/단백질/칼슘/철 1,076.6/40.3/423.9/6.2	
3/25 Mon	3/26 Tue	3/27 <b>Wed</b> 수다날	3/28 Thu	3/29 <b>Fri</b>	
스팸깍두기볶음밥(1.2.5.6.9.10 .13.15.16.18) 건새우시금치국(5.6.9) 실파초장무침(5.6.13) 돈육간장불고기(5.6.10.13) 배추김치'(9) 요거톡(령&초코볼)(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 962.7/46.2/358.4/4.1	친환경쌀밥` 얼큰쇠고기무국(5.6.16) 숙주오이무침(13) 닭정육데리야까볶음(5.6.13. 15) 배추김치`(9) 생크림와플(1.2.5.6.13) 웨지감자치즈시즈닝(5) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,063.4/46.7/223.1/6.0	친환경쌀밥` 삼색수제비국(5.6.13) 몽글몽글달갈찜(h)(1) 바베큐폭합(5.6.10.12.13) 배추김치`(9) 갈릭치킨까스바(1.5.6.12.13. 15.18) * 에너지/단백질/칼슘/철 921.9/55.3/148.4/4.0	친환경쌀밥` 낙지연포탕(5.6.18) 시저샐러드(1.2.5.6.10.12.13) 쇠고기버섯볶음(5.6.13.16) 배추김치`(9) 우유/아몬드후레이크(2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 971.8/44.0/361.2/4.7	김밥볶음밥(1.2.5.6.8.10.15. 16) 유부김치국`(5.9) 치즈닭갈비(2.5.6.15) 집게맛살튀김/타르타르소스(1 .5.6.8.13) 깍두기(9) 골드키위 * 에너지/단백질/칼슘/철 995.0/50.5/360.4/6.1	
※ 의 시다으 하사 인저규	시자 무기 미 시표 스크	나지에 이치어 변경되	ᇫ	•	

#### ※ 위 식단은 학사 일정과 시장 물가 및 식품 수급 사정에 의하여 변경될 수 있습니다.

<u>알레르기정보</u> 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.아황산염 14.호두 15. **닭고기 16.쇠고기 17.오징어 18.조개류(굴, 전복,홍합 포함) 19.잣** 등의 알레르기 유발식품을 표시하였습니다. 해당식품에 특정증상을 보이는 학생 또는 기타 표기되지 않은 식품에 알레르기 증상을 보이는 학생은 식생활관 (☎ 433-1670)으로 전화나 방문을 통해 비상상황에 대체할 수 있도록 각별한 주의를 부탁드립니다.

식재료 원산지 및 영양량 표시 정보

한국기술부사관고등학교 홈페이지 (http://www.jinan.hs.kr/ ) → 열린마당 → 식생활관 → 급식게시판



## 3월 학교급식 식단 안내(중식)



Mon	Tue	Wed	Thu	3/1 <b>Fri</b>
				UPSEPHI CONTROLLES
3/4 Mon	3/5 <b>Tue</b>	3/6 <b>Wed</b> 수다날	3/7 Thu	3/8 <b>Fri</b>
현미잡곡밥 닭다리삼계탕(13.15) 양상추망고샐러드(1.2.5.6.12) 로제떡볶이(1.2.5.6.10.12.13.1 5.16) 제육볶음(5.6.10.12.13) 배추김치(9) 사과요거타임(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,043.8/59.5/149.9/2.8	현미잡곡밥 돼지국밥(5.6.9.10) 연두부&달대양념장(5.6) 부추겉절이(5.6.13) 오리훈제김치볶음(9.13) 깍두기(9) 블랙사파이어포도 * 에너지/단백질/칼슘/철 894.4/45.1/142.6/4.9	스팸마요덮밥(1.2.5.6.10.13. 15.16.18) 감자고추장찌개(5.6) 머위잎나물(5.6) 멸치아몬드볶음(5.6) 수제치킨까스(70)(1.2.5.6.11 .13.15) 오이소박이(13) 자두주스 * 에너지/단백질/칼슘/철 796.6/45.7/214.2/3.4	현미잡곡밥 냉이된장국(5.6) 한우버섯불고기(5.6.13.16) 미역줄기팽이볶음(5) 소떡소떡(1.2.5.6.10.12.13.1 5.16) 갓김치(9) 파인애플 * 에너지/단백질/칼슘/철 833.5/41.7/266.7/7.3	현미잡곡밥 콩비지찌개(5.9.10.13) 치커리사과무침(1.2.5.6.12) 매콤장각구이(5.6.12.13.15) 버터갈릭감자튀김(1.2.5.6.13) 배추김치(9) 짜먹는 요거바(포도)(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,092.6/43.6/175.8/3.8
3/11 Mon	3/12 <b>Tue</b>	3/13 <b>Wed</b> 수다날	3/14 Thu	3/15 <b>Fri</b>
현미잡곡밥 돈육김치찌개(9.10) 미나리무참(자율)(5.6) 토마토베리샐러(12.13) 안동찜닭(5.6.13.15.16) 배추김치(9) 크로크무슈(1.2.5.6.10.15.16) * 에너지/단백질/칼슘/철 860.8/49.2/307.9/3.9	현미잡곡밥 마라탕(1.2.5.6.9.10.13.15.16) 소고기메추리알조림(1.5.6.1 3.16) 시금치나물(13) 옥수수함박스테이크(1.2.5.6 .10.12.13.15.16) 배추김치(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 948.7/45.2/162.4/6.6	친환경쌀밥(소) 양송이스프(2.5.6.13.16) 양상추샐러드&오리엔탈0(5.6.12) 미트볼스파게티(1.2.5.6.10.1 2.13.15.16) 바싹돈까스(1.2.5.6.10.12.13 .16.18) 배추김치(9) 매실에이드(13) 오이피클(자율) * 에너지/단백질/칼슘/철 988.0/41.7/151.3/4.2	현미잡곡밥 한우육개장(13.16) 고사리갈치조림(5.6.13) 숙주미나리무침 고메소바바치킨&콘립(1.2.5.6 .13.15.18) 갓김치(9) 요거암하트초코 * 에너지/단백질/칼슘/철 1,013.3/54.2/150.3/5.6	카레라이스(2.5.6.10.12.13.16) 매콤어묵국(1.5.6.9.17.18) 세발나물무침(13) 돈육콩나물볶음(5.6.10.13) 미니치즈핫도그&케첩(1.2.5.6 .10.12.16) 고들빼기김치(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 886.1/45.5/240.2/4.1
3/18 Mon	3/19 <b>Tue</b>	3/20 <b>Wed</b> 수다날	3/21 Thu	3/22 <b>Fri</b>
현미잡곡밥 닭개장(5.6.13.15) 수육(5.6.10) 마늘종어묵무침(1.5.6.13) 무말랭이무침(9.13) 참나물애호박해물전(5.6.9.13.17) 미니메이플피칸파이(1.2.5.6.14) * 에너지/단백질/칼슘/철 953.6/51.7/176.6/3.7	현미잡곡밥 부대찌개(1.2.5.6.9.10.13.1 5.16) 양배추쌈&우렁쌈장(5.6) 쑥갓나물 해물볶음우동(5.6.9.13.18) 오리간장불고기 파김치(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,069.2/39.7/343.5/4.9	친환경쌀밥(소) 유니짜장면(면기)(2.5.6.10.13) 부추달같국(1) 닭봉구이&머스터드S(1.2.5.6. 13.15) 꽈리고추멸치볶음(5.6.13) 통새우짜조&칠리S(1.5.6.9.10 .12.13.15.16.17.18) 배추김치(9) 바나나라떼(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 926.9/52.0/217.9/3.0	현미잡곡밥 사골떡국(1.13.16) 콩나물무침(5) 오삼불고기(5.6.10.13.17) 삼치데리야까구이(5.6.13) 배추감치(9) 요구르트(80)(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 911.9/40.3/108.0/2.2	현미잡곡밥 묵은지감자탕(9.10) 감자새우살들깨탕(9.13) 참나물걸절이(13) 닭볶음탕(5.6.15) 깍두기(9) 청귤주스(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,006.9/53.3/202.7/4.7
3/25 Mon	3/26 <b>Tue</b>	3/27 <b>Wed</b> 수다날	3/28 Thu	3/29 <b>Fri</b>
현미잡곡밥	현미잡곡밥 청국장찌개(5.9.10) 매콤돼지갈비찜(5.6.10.13) 유채나물무침(5.6.13) 하트새우까스&타르타르S(1.5 .6.9.13) 깍두기(9) 해피히포초콜릿(2.13) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,011.4/51.7/218.2/4.6	최고기야채볶음밥(2.5.6.13.1 6.18) 동태매운탕(5.6.13) 양상추샐러드&키위D(1.2.5.6.12) 비엔나떡볶이(1.2.5.6.10.13. 15.16) 언양식불고기&부추소스(5.6.1 0.12.13.15.16.18) 고들빼기김치(9) 비타한라봉주스(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,064.2/45.5/191.2/5.4	현미잡곡밥 나가사끼짬뽕국(6.9.13.17.18) 아삭이고추무침(5.6.13) 훈제오리&머스타드S(1.2.5.6) 마파두부(5.6.10.12.13.18) 갓김치(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 908.6/48.7/150.5/7.0	현미잡곡밥 다슬기수제비(5.6.13) 돌나물도토리묵무참(5.6.13) 돈육곱창볶음(5.6.10.13) 피자치즈볼(1.2.5.6) 배추김치(9) 뽀로로초코우유(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 999.3/45.2/412.8/4.4

알레르기정보
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.아황산염 14.호두 15. 닭고기 16.쇠고기 17.오징어 18.조개류(굴, 전복,홍합 포함) 19.잣 등의 알레르기 유발식품을 표시하였습니다. 해당식품에 특정증상을 보이는 학생 또는 기타 표기되지 않은 식품에 알레르기 증상을 보이는 학생은 식생활관 (☎ 433-1670)으로 전화나 방문을 통해 비상상황에 대체할 수 있도록 각별한 주의를 부탁드립니다.

식재료 원산지 및 영양량 표시 정보

한국기술부사관고등학교 홈페이지 (http://www.jinan.hs.kr/ ) ightarrow 열린마당 ightarrow 식생활관 ightarrow 급식게시판



# 3월 학교급식 식단 안내(석식)



3/4 Mon	3/5 <b>Tue</b>	3/6 <b>Wed</b> 수다날	3/7 Thu
나시고랭새우볶음밥(1.5.6.9.10.13 .18) 커리소스/난(2.5.6.12.13.16.18) 등뼈감자탕(5.6.10.13) 새콤오이무침(13) 닭봉꿀간장조림(5.6.13.15) 배추김치`(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,210.5/69.4/368.3/5.8	타코라이스(2.5.6.12.13.16) 부대찌개/라면사리(1.2.5.6.9.10.1 3.15.16) 궁중돈갈비찜(5.6.10.13) 아삭이고추무침(5.6.13) 배추김치`(9) 망고파인주스(13) 에그타르트(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,277.3/61.2/286.7/4.0	친환경잡곡밥(소)(5) 새우튀김우동(1.5.6.9) 토마토블루베리샐러드(12.13) 싸먹는돼지불고기(5.6.10.13.18) 배추김치`(9) 링티제로캔(복숭아) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,016.9/51.5/218.2/3.8	천환경잡곡밥(5) 물떡어묵국(1.5.6) 오향장육/무쌈(5.6.10.13) 계란꽃맛살샐러드(1.2.5.6.8.12) 오징어김치전(1.5.6.9.17) 파김치(9) 초코슈(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,215.8/66.0/199.8/4.4
3/11 <b>Mon</b>	3/12 <b>Tue</b>	3/13 <b>Wed</b> 수다날	3/14 <b>Thu</b>
잡채밥/짜장소스(1.5.6.10.13.16) 짬뽕국(9.17.18) 순대부추찜/초장(2.5.6.10.13.16) 단무지무침 찹쌀탕수육/소스(1.5.6.10.11.12.13) 배추김치`(9) 패션후르츠주스(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,188.3/34.3/193.1/15.0	친환경잡곡밥(5) 닭다리삼계탕`(15) 삼겹살김치찜(9.10.13) 실곤약황도소스쌜러드(1.5.11.13) 타코야끼(1.2.5.6.7.13.18) 깍두기(9) 하겐다즈미니컵(초코)(1.2.5) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,373.5/43.9/238.0/6.0	매콤제육덮밥(5.6.10.13) 전주식콩나물국밥(1.5.9.17) 통살왕새우까스/소스(1.5.6.9.13) 콘치즈구이`(1.2.5.13) 깍두기(9) 바나나맛우유(240ml)(2) 생일축하메이플케익(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,380.8/65.6/585.1/5.3	친환경잡곡밥(5) 돈코츠라멘(1.2.5.6.10.13.15.16) 도라지배초무침(13) 오리주물럭/무쌈(5.6.13) 미키팝(1.2.5.6.15) 삼각잡채말이(1.5.6.10.16.18) 배추김치`(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,297.8/58.2/228.6/5.5
3/18 Mon	3/19 <b>Tue</b>	3/20 <b>Wed</b> 수다날	3/21 <b>Thu</b>
나물비빔밥/약고추장(5.6.16) 돈육순두부찌개(5.6.9.10.13.17.18) 치즈오븐스파게티(1.2.5.6.10.12.1 3.15.16) 새우까스/콘마요(1.5.6.9.13) 배추김치`(9) 양구사과즙(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,280.1/40.6/338.7/4.1	친환경잡곡밥(5) 도토리목사발(5.6.9.16) 파스타골뱅이무침(1.5.6.13) 바베큐폭립(6.10.12.13) 배추김치`(9) 요거양암(오렌지)(2) 트러플치즈크러스트피자(1.2.5.6.1 0.12.13.15.16) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,174.4/52.3/414.7/3.5	친환경잡곡밥(5) 한우설렁탕(13.16) 참나물무침 매콤바싹불고기/양파크림소스(1.2. 5.6.10.12.15.16) 어두부전&머스터드S(1.2.5.6) 배추김치`(9) 꿀미니건빵(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,076.3/48.6/199.6/6.8	날치알주꾸미볶음밥(5.6.8.9.13.17 .18) 건새우아욱국(5.6.9) 유채겉절이(5.6.13) 대패삼겹숙주볶음(5.6.10.12.13.18) 파김치(9) 리얼치즈블럭돈카츠(1.2.5.6.10.12 .13.18) 수제복숭아아이스티(11) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,219.6/49.3/298.6/6.3
3/25 <b>Mon</b>	3/26 <b>Tue</b>	3/27 <b>Wed</b> 수다날	3/28 Thu
친환경잡곡밥(5) 비빔막국수(3.5.6.13.16) 순두부계란국(1.5.9) 불족발/무쌈(5.6.10.13) 갈릭크런치생선까스/소스(1.2.5.6.13) 파김치(9) 아임리얼오렌지 * 에너지/단백질/칼슘/철 1,087.0/58.0/329.6/5.1	친환경잡곡밥(소)(5) 육개장칼국수(6.13.16) 치킨너겟샐러드(1.2.5.6.12.15) 뱅글뱅글소시지(1.2.5.6.10.15.16) 배추김치`(9) 구슬아이스크림(딸기바나나)(1.2.5) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,149.0/39.8/132.1/3.0	천환경잡곡밥(5) 돈육김치찌개(5.6.9.10) 마라찜닭(5.6.13.15) 왕새우튀김/양파소스(1.2.5.6.9) 파김치(9) 피크닉(청포도)(13) 미니치즈케잌(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,203.6/53.0/219.0/4.6	친환경흑미밥 병천식순대국(2.5.6.10.13.16) 부추겉절이(5.6.13) 보름달군만두(1.2.5.6.10.16.18) 콘치즈떡갈비(1.2.5.6.10.12.13.15 .16.18) 배추김치`(9) 쥬시쿨(자두맛) * 에너지/단백질/칼슘/철 1,112.2/40.5/106.1/5.6
※ 위 식단은 학사 일정과 시장	└ 낫 물가 및 식품 수급 사정에 의	└───── 하여 변경될 수 있습니다.	

### ※ 위 식단은 학사 일정과 시장 물가 및 식품 수급 사정에 의하여 변경될 수 있습니다.

#### 🌺 알레르기정보

1.난류 2.우유 3.메일 4.땅콩 5.대두 6.일 7.고등어 8.게 9.새우 10.돼지고기 11.복숭아 12.토마토 13.아황산염 14.호두 15. 닭고기 16.쇠고기 17.오징어 18.조개류(굴, 전복,홍합 포함) 19.잣 등의 알레르기 유발식품을 표시하였습니다. 해당식품에 특정증상을 보이는 학생 또는 기타 표기되지 않은 식품에 알레르기 증상을 보이는 학생은 식생활관 (☎ 433-1670)으로 전화나 방문을 통해 비상상황에 대체할 수 있도록 각별한 주의를 부탁드립니다.

🧇 식재료 원산지 및 영양량 표시 정보

한국기술부사관고등학교 홈페이지 (http://www.jinan.hs.kr/ ) → 열린마당 → 식생활관 → 급식게시판