



도전! 감염병 제로(zero)!



여러 사람에게 옮기는 질병으로 **학교**에서 흔히 발생하는 감염병에는 인플루엔자(독감), 유행성 이하선염, 수두, 유행성 각결막염 등이 있습니다.



수두

가려움증, 근육통, 열, 두통, 식욕부진, 작은 점 크기의 피부 발진과 물집

유행성 이하선염 (볼거리)

발열, 두통, 근육통, 식욕부진, 구역질, 이하선(귀밑샘)이 붓고 통증



학교에서 흔히 발생하는 **감염병**



인플루엔자 (독감)

발열, 오한, 근육통, 두통, 목의 통증, 구토, 설사

유행성 각결막염 (눈병)

충혈, 통증, 눈부심 현상, 눈이 붓고 가려움, 눈곱



※ 감염병 예방법

1. 1830 손씻기 (하루 여덟 번, 30초씩) 실천하기
2. 기침예절 지키기
3. 유행시에는 사람 많은곳 가지 않기

※ 감염병에 걸렸을 때

1. 증상이 의심되면 병원 진료를 받기
2. 학교에 연락한 뒤 학교, 학원 등 사람이 많은 곳에 가지 않기
3. 마스크나 손수건은 혼자만 사용하기





나를 위한 나트륨 섭취 줄이기



● 나트륨 섭취량 얼마나 될까?

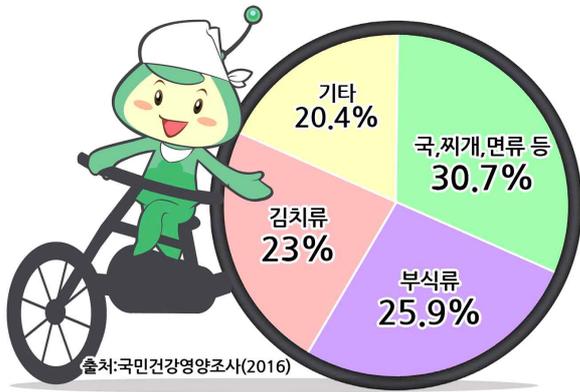


우리나라 국민들의 1인당 하루 나트륨 섭취량은 얼마나 될까요? 세계보건기구 WHO의 섭취 권장량인 2000mg 보다 2배 가량 높은 3890mg을 섭취하고 있는 것으로 조사되었습니다.

나트륨 섭취량 2.4배 이상!!

2000mg (세계보건기구 (WHO) 권장량)
3890mg (한국인 평균 나트륨 섭취량 3890mg (2014년 기준))

● 나트륨은 어디에 많이 들어 있을까?



● 나트륨 섭취가 많으면 어떤 질병에 걸릴 수 있을까?

- 골다공증
- 고혈압, 심장병, 뇌졸중
- 위암
- 만성 신부전

● 나트륨 줄이기 어떻게 하면 될까?

- 조리 시 소금사용량을 줄입니다.
- 식품 자체의 고유한 맛을 즐깁니다.
- 소금대신 후추, 마늘, 고춧가루, 식초, 깨 등을 사용합니다.
- 외식, 가공식품의 섭취를 줄입니다.
- 즉석가공식품의 스프는 줄여서 사용합니다.
- 국물의 섭취를 줄입니다.
- 나트륨 배설을 도와주는 칼륨이 많은 식품(채소, 과일, 우유)을 먹습니다.
- 조리 후 먹기 직전에 간을 합니다.

tip!! 영양표시를 꼭 확인한 후 섭취합시다!



좋은 식재료를 고르자!

맛있는 음식은 신선한 식재료에서부터 시작됩니다.
유기농, 친환경의 식재료가 많이 나오지만 정말 좋은 질을 갖추었는지는 알 수 없습니다.
어린이들의 건강을 위해 올바른 식재료를 고르고 보관하도록 합시다.

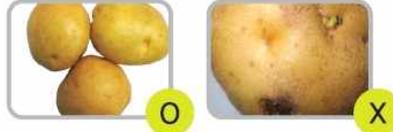
▶ 올바른 농산물 선택

쌀



날알 윤기가 뛰어나며 통통한 것을 선택하며 이취가 나거나 곰팡이, 이물질이 섞여있는 것은 피하도록 한다.

감자



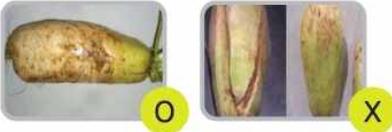
모양과 크기가 고르며 외피가 적당히 건조되어 물기가 없는 것을 선택하며 싹이난 것, 햇빛에 의해 녹변된 것이 없어야 한다.

부추



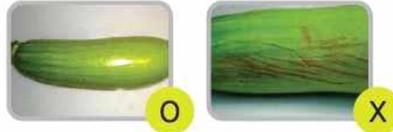
잎이 억세고 질기지 않으며 엷색(담록색)이 선명한 것을 선택하며 시든 잎, 마른 잎이 있는 상품은 피하도록 한다.

무



휘어져 있지 않고 껍질이 매끄러운 것을 선택하며 크기 및 중량 차이가 심한 제품은 피하도록 한다.

애호박



모양이 바르며 크기가 균일하고 표면이 매끄러운 것을 선택하며 표면에 금힘, 꼭지 부서짐과 같은 상해가 있는 것은 피하도록 한다.

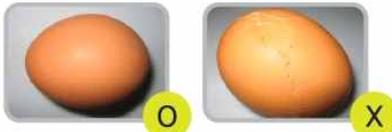
바나나



과실의 크기와 모양이 고르며 껍질이 시들지 않은 것을 선택하며 흠집이나 검은색 짓무름이 발생한 제품은 피하도록 한다.

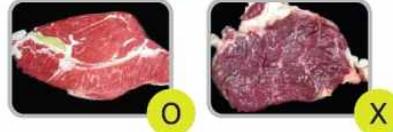
▶ 올바른 축산물 선택

계란



표면이 깨끗하고 거칠거칠하며 이취가 없는 것을 선택하며 알껍질에 금이 가 있거나 깨진 것은 피하도록 한다.

육우등심(불고기용)



고유의 색상과 광택을 가지고 있으며 지방색이 변하고 부패취가 발생한 것을 피하도록 한다.

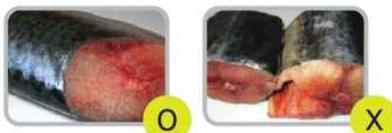
돼지등심(냉동)



변색이나 조직 손상이 없으며 장기간 보관으로 변색이 일어난 것을 피하도록 한다.

▶ 올바른 수산물 선택

고등어(절단 · 냉동)



크기가 일정하고 내장을 제거한 것을 선택하며 물이 새어 나오거나 변색된 것은 피하도록 한다.

바지락



푸르스름한 광택이 나며 물을 내뿜고 있는 것을 선택하며 속살에 윤기가 없고 색이 누렇게 변한 것은 피하도록 한다.

