



미리알고 예방해요 여름철 식중독

최근 「수인성 및 식품매개감염병」 집단 감염 사례가 발생하고 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 돌보는 후
- 더러운 물건을 취급 후



반드시 손 씻기!

○ 안전한 음식 섭취

- ▶ 음식은 충분한 온도에서 익혀먹기
- * 비살균 우유, 날 육류 등은 피하고, 소고기는 중심 온도가 72도 이상으로 익혀 먹기



- ▶ 물은 끓여 마시기

- ▶ 채소·과일은 수돗물에 깨끗이 씻어서 벗겨 먹기



○ 위생적으로 조리하기

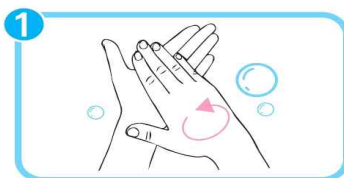
- ▶ 칼·도마는 소독하여 사용하기
- ▶ 조리도구(채소용, 고기용, 생선용)는 구분하여 사용하기



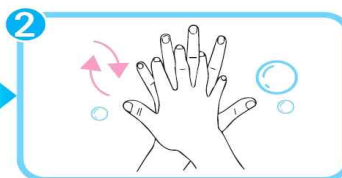
○ 설사 증상이 있는 경우는 음식 조리 및 준비 안하기



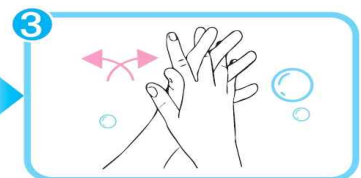
올바른 손씻기



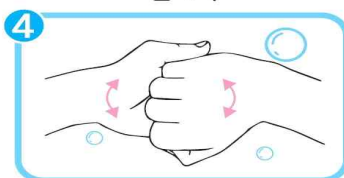
손바닥



손등



손가락 사이



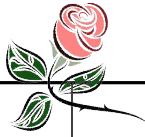
두 손 모아



엄지 손가락



손뼉 밑



6월 학교급식 식단 안내

월	화	수	목	금
6/3	6/4	6/5 수다날	6/6	6/7 재량휴업일
친환경보리쌀밥 오징어무국(17) 바베큐돈육불고기(1.5.6.10.12.13.16) 옥수수전(1.5.6) 모듬쌈/쌈장(자율)(5.6.13) 배추김치(9) 사과푸딩 * 에너지/단백질/칼슘/철 588.6/28.6/103.8/2.0	친환경찰현미밥 잔치국수(1.5.6) 순살치킨구이(1.5.6.12.13.15) 유기농김구이 깻잎지(5.6.13) 배추김치(9) 아이스슈(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 550.5/25.7/150.4/2.7	콩나물비빔밥(5.16) 부추양념장(5.6.13) 북어달걀국(1) 두부담은찰싹도그롤(1.2.5.6.10.12.13.15) 양상추흑임자샐러드(1.5.11.12.13) 깍두기(9) 요구르트(런)(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 589.9/22.3/256.4/2.4	 6월 6일, 현충일 나를 위해 목숨을 바치다.	입게 보면 잡초 아닌 풀이 없고 곱게 보면 꽃이 아닌 사람 없다. - 시인 이채 - 
6/10	6/11	6/12 수다날	6/13	6/14 생일축하날
친환경귀리밥 맑은청국장찌개(5) 케이준샐러드(1.2.5.6.12.13.15) 가자미살양념구이(5.6.12.13) 검은콩조림(5.6.13) 총각김치(9) 절편/조청(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 727.0/38.5/166.9/3.2	친환경발아찰현미밥 닭개장(1.13.15) 편육굴소스조림(5.6.10.13.18) 로제스파게티(1.2.5.6.10.12.13) 참나물샐러드(1.2.5.6) 보쌈김치(9) 친환경방울토마토(12) * 에너지/단백질/칼슘/철 603.3/35.3/65.7/2.4	바베큐치킨참치마요 덮밥(1.5.6.13.15) 김치무콩나물국(5.9) 갑오징어야채초무침(5.6.13.17) 궁채장아찌 깍두기(9) 사과주스(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 531.5/25.0/145.6/3.0	친환경혼합잡곡밥(5) 순대국(2.5.6.9.10.13.16) 떡볶이(1.5.6.13) 김치만두(1.5.6.10.18) 실파김가루무침 깍두기(9) 참외 * 에너지/단백질/칼슘/철 658.0/22.2/163.7/3.0	친환경통밀밥(6) 쇠고기미역국(16) 허니순살간장치킨(1.2.4.5.6.12.13.15.16.18) 싸먹는오리슬라이스 청경채겉절이(9.13) 배추김치(9) 티라미슈케익(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 615.2/26.0/88.5/3.4
6/17	6/18	6/19 수다날	6/20	6/21
친환경찰현미밥 순살아구탕(5.13.18) 목살허브솔트스테이크(5.6.10.12.13.18) 해물우동볶음(5.6.9.12.13.17.18) 미역오이초무침(13) 보쌈김치(9) 수박 * 에너지/단백질/칼슘/철 589.5/30.7/121.9/4.1	친환경보리쌀밥 쇠고기국밥(16) 단호박매운커리순살 달볶음(2.5.6.12.13.15.16.18) 두부양념조림(5.6.13) 열무시래기지짐(5.6.9) 깍두기(9) 대파크림치즈파이(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 575.8/27.4/134.8/3.2	카레라이스/카츠(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18) 건새우아욱국(5.6.9) 참쌀탕수육(1.5.6.10) 탕수육소스(5.6.11.13) 치커리사과샐러드(1.2.5.6) 배추김치(9) 딸기우유(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 514.2/22.1/281.8/2.2	친환경찰기장밥 마라탕(면)(2.4.5.6.10.12.13.15.16.18) 돼지갈비떡찜(1.5.6.10.12.13) 알감자찜(13) 물밤묵무침(5.6) 배추김치(9) 모듬포도 * 에너지/단백질/칼슘/철 600.0/27.1/106.6/2.6	친환경찰현미밥 돼지뼈감자탕(5.6.10.13) 골뱅이곤약무침(5.6.13) 갯김치(9) 배추김치(9) 미니햄버거(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18) 요구르트(보로로)(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 665.8/24.3/155.6/2.8
6/24	6/25	6/26 수다날	6/27	6/28
친환경발아찰현미밥 돼지고기김치찌개(5.9.10) 뿌링클치킨(1.2.5.6.15.18) 새우멸치파래자반 미역국수초무침(5.6.13) 배추김치(9) 골드키위 * 에너지/단백질/칼슘/철 529.5/25.9/111.1/4.1	친환경차수수밥 메밀소바(3.5.6.7.13.18) 브로콜리미트볼조림(1.2.5.6.10.13.15.16.18) 삼치참쌀구이(2.5.6.7.12.13.16.18) 깻잎순볶음(5) 배추김치(9) 초코도넛(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 638.2/22.7/120.7/2.1	날치알김치볶음밥(1.2.5.6.9.10.15.16) 달걀실파국(1.9) 족발찜/부추양파무침(2.5.6.10.12.13) 콘치즈샐러드(1.2.5.13) 삼색묵무침(5.6) 배추김치(9) 요구르트(웃담)(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 607.0/25.5/254.2/2.6	친환경차조밥 민물새우찌개(9.13) 닭왕오븐구이(1.5.6.13.15) 토마토스파게티(1.2.5.6.10.12.13.16) 느타리버섯볶음 배추김치(9) 수박 * 에너지/단백질/칼슘/철 585.5/27.3/121.4/2.4	친환경혼합잡곡밥(5) 참치김치찌개(5.9) 콘치즈돈육불고기(2.5.6.10.13) 건곤드레나물볶음 통곡물견과류멸치볶음(1.2.5.6.9.13) 배추김치(9) 조각피자(1.2.5.6.10.12.13.15.16) * 에너지/단백질/칼슘/철 581.4/33.1/232.9/2.2

◇ 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://jsindong.es.kr> → 알림마당 → 영양소식 → 급식소식

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

