



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

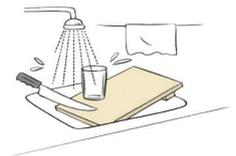


- ▶ 물은 끓여 마시기
- ▶ 채소·과일은 수돗물에 깨끗이 씻어서 벗겨 먹기

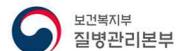


위생적으로 조리하기

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



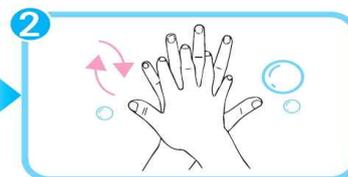
설사 증상이 있는 경우는 음식 조리 및 준비 안하기



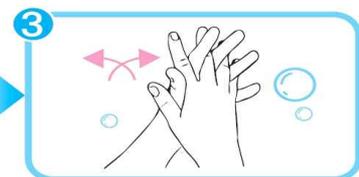
올바른 손씻기



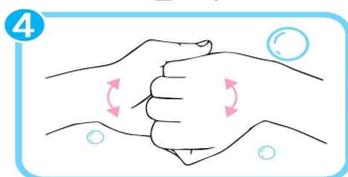
손바닥



손등



손가락 사이



두 손 모아



엄지 손가락



손톱 밑



6월 학교급식 식단 안내

월	화	수	목	금
6/2	6/3	6/4	6/5	6/6
<p>친환경찰보리밥 오징어묵고기(9.13.17) 오리불고기(고구마) (5.6) 고기깻잎전 (1.5.6.10.15.16) 모듬쌈&쌈장(5.6) 배추김치(9) 방울토마토(12) *에너지/단백질/칼슘/철 568.1/26.8/144.3/3.3</p>	<p>제21대 대통령선거일</p>	<p>김밥볶음밥 (1.2.5.6.10.15.16) 김치우채콩나물국 (5.6.9) 미니그릴함박스테이크/크림소스*(1.2.5.6.10.12.13.15.16) 양상추샐러드(참깨&흑임자샐러드)(1.5.12) 열무김치(9) 트러피컬음료(11.12) *에너지/단백질/칼슘/철 492.0/18.4/208.8/3.1</p>	<p>친환경찰현미밥 우동국(1.5.6.7.18) 닭동바베큐구이 (6.12.13.15) 고춧잎나물(5.) 김구이 배추김치(9) 감골칼슘젤리 *에너지/단백질/칼슘/철 565.7/25.0/198.3/2.4</p>	
6/9	6/10	6/11	6/12	6/13 생일밥상
<p>친환경귀리밥 맑은청국장찌개(5.16) 자반고등어찜(5.6.7) 콩조림(5.6.13) 케이준샐러드*(1.2.5.6.12.15.18) 열무김치(9) 꿀떡 *에너지/단백질/칼슘/철 610.8/28.4/228.2/3.3</p>	<p>친환경찰현미밥 꽃게탕(8.9.18) 수육마늘소스조림(5.6.10.13.18) 양배추찜&쌈장(5.6) 오징어초무침 (5.6.13.17) 배추김치(9) 오렌지 *에너지/단백질/칼슘/철 516.1/33.4/148.9/2.8</p>	<p>치킨마요덮밥 (1.5.6.13.15) 순살아귀탕(5.6.18) 소떡소떡(2.5.6.10.12.13.15.16) 궁채(줄기상추)장아찌 깍두기(9) 사과주스(로컬)(13) *에너지/단백질/칼슘/철 607.9/30.9/134.0/3.7</p>	<p>친환경잡곡밥(5) 들깨육개장(1.13.16) 분모자비엔나로제떡볶이(2.5.6.10.15.16) 갈비교자만두 (1.5.6.10.16.18) 사과오이초무침 (5.6.13) 보쌈김치(9) 참외 *에너지/단백질/칼슘/철 635.8/19.0/132.1/2.6</p>	<p>친환경울무밥 쇠고기미역국(5.6.16) 돼지갈비김치찜 (5.6.9.10.13) 청경채무침(5.13) 감자채볶음(5) 깍두기(9) 우리밀초코쿠키(로컬) (1.2.5.6) *에너지/단백질/칼슘/철 599.5/25.3/95.0/2.1</p>
6/16	6/17	6/18	6/19	6/20
<p>친환경찰현미밥 순두부찌개 (1.5.6.9.10.13) 떡갈비조림 (5.6.10.13.15.16.18) 미역줄기맛살볶음 (1.5.6.8) 해물우동 (5.6.9.13.17.18) 배추김치(9) 수박 *에너지/단백질/칼슘/철 615.0/25.2/162.3/2.9</p>	<p>친환경찰보리밥 한우설렁탕(5.6.13.16) 단호박매콤닭볶음 (5.6.15) 팽이두부조림(5.6) 열무시래기지찜(5.6.9) 깍두기(9) 바나나 *에너지/단백질/칼슘/철 540.5/34.1/130.5/4.0</p>	<p>마크니(인도식카레)덮밥 (2.5.6.12.13.15.16.18) 황태채콩나물국(5.6) 치킨찰쌀탕수육(1.2.5.6.12.13.15.18) 양상추샐러드(오리엔탈)(1.5.6.12) 배추김치(9) 웃담요구르트(딸기) (2) *에너지/단백질/칼슘/철 628.3/26.7/149.2/2.1</p>	<p>친환경찰기장밥 아욱된장국(5.6.9.18) 제육불고기 (5.6.10.13) 오징어김치전 (1.5.6.17.18) 모듬쌈&쌈장(5.6) 배추김치(9) 우리쌀쿠키(1.2.5.6) *에너지/단백질/칼슘/철 551.9/29.8/207.4/2.5</p>	<p>친환경찰현미밥 등뼈감자탕(5.6.10.13) 간풍고다리강정 (5.6.12.13) 동그랑땡(1.2.5.6.10.12.15.16) 깍두기(9) 돌산갓김치(9) 크로플&생크림 (1.2.5.6) *에너지/단백질/칼슘/철 623.7/39.7/214.5/3.3</p>
6/23	6/24	6/25	6/26	6/27
<p>친환경찰현미밥 돈육김치찌개(5.9.10) 구워먹는돈까스(1.2.5.6.10.12.13.16.18) 해물토마토스파게티 (1.2.5.6.9.10.12.13.16.17) 애호박나타리볶음 (5.9) 열무김치(9) 파인애플 *에너지/단백질/칼슘/철 649.9/22.5/176.2/2.7</p>	<p>친환경차수수밥 장터국밥(5.6.13.16) 어린이순살갈치 (2.5.6.12.13.16.18) 돈육매추리알장조림 (1.5.6.10.13) 깻잎순볶음(5.) 배추김치(9) 친환경멸문 *에너지/단백질/칼슘/철 516.0/28.1/107.9/2.9</p>	<p>날치알김치볶음밥 (5.6.9.13.18) 계란국(1.5.6) 새우너겟+고추장마요 소스(1.2.5.6.9) 콩나물무침(5.6) 깍두기(9) 우리밀초코파이(호국 보통) (1.2.5.6) *에너지/단백질/칼슘/철 553.2/19.9/195.0/3.5</p>	<p>친환경차조밥 햄모듬찌개(1.2.5.6.9.10.15.16) 귀바로우&과즙소스 (1.5.6.10.13) 알감자버터구이 (2.5.13) 묵버섯볶음(5.6.9) 배추김치(9) 농후발효유 요거트(2) *에너지/단백질/칼슘/철 622.3/19.9/224.3/1.8</p>	<p>친환경잡곡밥(5) 참치김치찌개(5.9) 돼지갈비감자찜 (5.6.10.13) 견과류멸치조림 (5.6.9.13) 깍두기(9) 깻잎김치(5.) 하트피자(수제) (2.5.6.12.13) *에너지/단백질/칼슘/철 560.8/28.5/161.1/2.5</p>
6/30	<p>◇ 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</p> <p>◇ 영양 및 원산지 정보 안내 http://jsindong.es.kr → 알림마당 → 영양소식 → 급식소식</p> <p>◇ 학교급식은 안전하고 우수한 식재료로 균형있는 영양과 위생적인 급식을 위하여 최선을 다하고 있습니다.</p> <p>◇ 식재료 수급상황에 따라 식단은 변경될 수 있습니다.</p>			
<p>친환경찰보리밥 매콤해물순두부찌개 (5.6.9.17.18) 허브치킨참스테이크(1.2.5.6.12.13.15.16) 진미채조림 (1.5.6.13.17) 오이/파프리카/쌈장 (5.6) 배추김치(9) 딸기도넛(1.2.5.6) *에너지/단백질/칼슘/철 454.7/23.8/140.9/2.0</p>				