

## 즐거운 배움으로 함께 성장하는 행복한 학교 양소식-4월

전주신동초 2024

홈페이지: http://jsindong.es.kr 교무실 (063) 278-4011 행정실 278-4014 영양관리실 278-4018



## 알레르기 유발식품 표시제

알레르기 유발식품으로부터 학생의 건강을 보호하기 위하여 학교급식에서는

알레르기 유발식품 표시제를 전면 실시하고 있습니다. (「학교급식법」개정, '13.11.23) 이에 우리교에서도 학교급식 식단표에 알레르기 유발식품을 안내하고 있으니 해당되는 학생은 본인이 주의해야 할 식품이 포함된 식단을 섭취하지 않도록 주의 바랍니다.



### 식품 알레르기란?

식품의 특정 단백질에 의한 비정상적인 면역반응 결과 피부(두드러기 등), 소화기(구토, 설사 등), 호흡기(기 침, 호흡곤란 등), 순환계(아나필락시스 쇼크)에서 이상 반응이 나타나는 현상으로 개인별로 나타나지 않거나 또는 개인마다 다른 식품에서 나타납니다. 알레르기 반응이 있는 경우 건강에 치명적일 수 있으니 각별한 주의가 필요합니다.



## 식품 알레르기 증상

식품 알레르기가 있는 식품을 먹거나 몸에 닿으면 여러 가지 증상이 일어날 수 있어요





구토를 해요





두드러기가 생겨요.

피부가 갑자기 간지러워요.

☞ 이외에도 얼굴이 붓거나 호흡곤란 등 심한 증상이 나타날 수도 있습니다.

### 알레르기 유발식품 알아보기!

# <del>신교급</del>시 알레르기 유발식품 19

학교급식에서는 식단표에 19종 22개 식재료의 식품 알레르기 표시를 실시하고 있습니다.











달걀 우유

메밀

땅콩

대두

고등어

새우

돼지고기





복숭아



토마토

아황산







닭고기

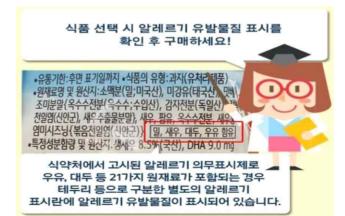
쇠고기 잣

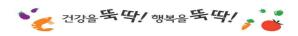
오징어 조개류

🃂 해당되는 학생은 매월 식단표에 적혀있는 알레르기 유발식품을 꼭 확인하세요! (예) 순두부찌개(5, 13, 18): 대두, 아황산염, 조개류 포함



### 가공식품 표시 읽기







# 🤲 4월 한교급신 신단 아내 🥍



10   10   12   12   13   16   16   17   17   15   16   17   17   17   17   17   17   17	4월 학교급식 식단 안내					
전환경보기관합(16) (17.10 전 17.10 전	월	화	수	목	급	
설교기교학(6) (6) 10,12,13,16) 한 설보에 (5,6,13,16) (15) 함께 (5,6,13,16) (	4/1	4/2	4/3 수다날	4/4	4/5	
에니지/더찍실/열송/설   588.8/26.0/110.303.6   588.279.279.003.4   4/8   4/9   4/10   4/11   4/12   588.8/26.0/110.303.6   4/9   4/10   4/11   4/12   587.9/35.1/110.9/2.8   4/8   4/9   4/10   4/11   4/12   587.9/35.1/110.9/2.8   4/10   4/11   4/12   587.9/35.1/110.9/2.8   4/10   4/11   4/12   587.9/35.1/110.9/2.8   4/10   4/11   4/12   587.9/35.1/110.9/2.8   4/10   4/11   4/12   587.9/35.1/110.9/2.8   4/10   4/11   4/12   587.9/35.1/110.9/2.8   4/10   4/11   4/12   587.9/35.1/110.9/2.8   4/10   4/11   4/12   587.9/35.1/110.9/2.8   4/10   4/11   4/12   587.9/35.1/110.9/2.8   4/10   4/11   4/12   587.9/35.1/110.9/2.8   587.9/35.1/110.9/2.8   4/10   4/11   4/12   587.9/35.1/110.9/2.8   587.9/35.1/110.9/2.8   587.9/35.1/110.9/2.8   587.9/35.1/110.9/2.8   587.9/35.1/110.9/2.8   587.9/35.1/110.9/2.8   587.9/35.1/110.9/2.8   587.9/35.1/110.9/2.8   587.9/35.1/110.9/2.8   587.9/35.1/110.9/2.8   4/10   4/11   4/12   587.9/35.1/110.9/2.8   587.9	쇠고기국밥(16) 이색커틀렛/소스(1.2. 5.6.10.12.13.16) 달걀장조림(1.5.6.13) 깻잎지(5.6.13) 배추김치(9) 친환경방울토마토(12)	짬뽕(5.6.9.10.13.17.18 단호박매운커리순살닭 볶음(2.5.6.12.13.15.1 6.18) 교자만두구이(1.2.5.6. 10.16.18) 참나물무침 배추김치(9)	달래양념장(5.6.13) 유부미소된장국(5.6.9 함박스테이크/치즈(1. 2.5.6.10.12.13.15.16 돌나물배무침(5.6.13) 흑임자죽(13) 배추김치(9)	순살아구탕(5.13.18) 족발찜/부추양파무침( 2.5.6.10.12.13) 불고기양배추전(1.2.5 .6.10.15.16.18) 애호박새송이버섯볶음 보쌈김치(9) 딸기	돼지고기김치찌개(5.9. 10) 케이준샐러드(1.2.5.6. 12.13.15) 꽁치무조림(5.6.13) 검은콩조림(5.6.13) 총각김치(9) 초코크런치(1.2.5.6)	
전환경구리암 당개성(1.13.15) 18.1 교기교기품나물부음(5 6.11) 18.1 교기교기품나물부음(5 6.11) 18.1 교기교기품나물부음(5 6.11) 18.1 교기교기품나물부음(5 6.11) 18.1 교기교기품나물부음(5 6.13) 18.2 교리 기관 교기교기품나물부음(5 6.13) 18.3 대주 김치(9) 18.3 대주 김치(9) 18.4 기관 교기교기품나물부음(5 6.13) 18.4 기관 교기교기품나물부음(5 6.13) 18.4 기관 교기교기품나물부음(5 6.13) 18.5 교기교기품나물부음(5 6.13) 18.5 교기교기품나물부음(5 6.9.15) 2.1 (1.17.15) 2.1 (		* 에너지/단백질/칼슘/철 578.8/29.0/113.3/3.6		에너지/단백질/칼슘/철	에너지/단백질/칼슘/철	
- 8-10.13) 1-18.13	4/8	4/9	4/10	4/11	4/12	
### ### #############################	.6.10.13) 로제스파게티(1.2.5.6 .10.12.13) 모듬쌈/쌈장(자율)(5. 6.13) 배추김치(9)	맑은청국장찌개(5) 이색닭튀김(1.2.5.6.15 .18) 도라지진미초무침(5.6. 13.17) 구이김/달래장(5.6.13) 배추김치(9)	22대 국회의원 선거일	오징어무국(17) 돼지갈비떡찜(1.5.6.1 0.12.13) 날치알달걀말이/케첩( 1.5.6.8.12) 잔새우무조림(9.13) 보쌈김치(9)	치킨찹쌀탕수육(1.2.5. 6.12.13.15.18) 모듬야채피클 깍두기(9) 청포도에이드 *	
진환경통일밥(6) 민물새우찌개(9, 13) 닭영오븐구이(1.5.6.15, 13) 대우리(1.5.6.16) 3. [5] 3. [5] 3. [3] 1. [4] 1. [5] 1. [5] 1. [6] 1. [6] 1. [7] 1. [7] 1. [8] 1. [	에너지/단백질/칼슘/철 631.1/35.0/87.5/2.8	에너지/단백질/칼슘/철 541.7/27.1/154.9/3.4			566.9/26.6/133.7/2.4	
민물새우찌개(9.13) 성권상계소오븐쿠이(1.5.6.13.15) 성권성/채소오븐쿠이(1.5.6.15.15) 성권성/채소오븐쿠이(1.5.6.15.15) 성건성/채소오븐쿠이(1.5.6.15.15) 성건성/채소오븐쿠이(1.5.6.15.15) 성건성/채소오븐쿠이(1.5.6.15.15) 성건성/채소오븐쿠이(1.5.6.15.15) 성건성/채소오븐쿠이(1.5.6.15.15) 성건성/채소오븐쿠이(1.5.6.15.15) 성건성/채소오븐쿠이(1.5.6.15.15) 성건성/채소오븐쿠이(1.5.6.15.15) 성건성/파우리지(9) 사과 시대자/단백질/칼슘/철 635.0/24.2/131.6/2.3 4/24 수다날 4/25 4/26 전환경발이 활현미밥 바지막칼국수(6.18) 나지오절어 낚음(5.6.10.12.13.15.16.15.10.12.13.16.18) 급하고 군만두(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18) 출각길지(9) 바추김치(9) 바가주스 바라지산박질/칼슘/철 603.2/34.5/79.7/2.6 보건동은 바법도 간단하다. 가까이 있는 사람을 미워하면 된다. 가장 좋은 술관입니다 가장 등은 술관입니다 보다 가장 등은 성관입니다 보다 가장 등을 가장 하다 보다 가장 등은 술관입니다 보다 가장 등을 가장 하다 보다 가장 등을 가장 하다 보다 가장 등은 술관입니다 보다 가장 등은 술관입니다 보다 가장 등은 술관입니다 보다 가장 등은 술관입니다 보다 가장 등을 가장 등을 가장 하다 보다 가장 등을 가장 하다 보다 가장 등을 가장 하다 보다 가장 등을 가장 하다 가장	·	4/16	4/17 수다날	4/18	4/19 생일축하날	
### ### ### ### ### ### ### ### ### ##	민물새우찌개(9.13) 닭윙오븐구이(1.5.6.1 3.15) 해물우동볶음(5.6.9.1 2.13.17.18) 들깨콩나물무침(5) 배추김치(9)	참치김치찌개(5.9) 삼겹살/채소오븐구이(10 오징어문어핫바(1.2.5. 6.12.13) 오이/파프리카(5.6.13) 모듬쌈/쌈장(5.6.13)	사골북어무국(16) 수제왕새우치즈구이(1 .2.5.9) 치커리사과샐러드(프 렌치)(1.2.5.6) 배추김치(9) 야쿠르트(라이트)(2)	돼지뼈감자탕(5.6.10. 13) 너비아니육전(1.5.6.1 0.15.18) 유기농김구이 갓피클 보쌈김치(9)	실고기미역국(16) 양념닭튀김(1.5.6.12.1 3.15) 골뱅이곤약무침(5.6.13 열무시래기지짐(5.6.9) 배추김치(9)	
진환경발아찰현미밥 바지약갈국수(6,18) 낙지오징어볶음(5,6.1 3.17) 문지삼계탕(북채)(15 비엔나소세지케참볶음(2.5,6.10.12.13.15.16) 기조군만두(1,2.5.6 1.0.12.13.15.16) 기조군만두(1,2.5.6 1.0.12.13.15.16) 기조금(5,6.10.13.15) 기조금(5,6.10.13.16) 기조금(	* 에너지/단백질/칼슘/철 574.9/25.9/117.8/2.7	에너지/단백질/칼슘/철 635.0/24.2/131.6/2.3	에너지/단백질/칼슘/철 542.2/26.9/149.5/1.9	* 에너지/단백질/칼슘/철 580.1/25.5/136.4/3.4	에너지/단백질/칼슘/철 588.5/26.0/132.0/3.2	
바지락칼국수(6.18) 낙지오징어볶음(5.6.1 3.17) 콘치즈군만두(1.2.5.6 .10.12.13.16.18) 미역줄기맛살볶음 (1.5.6.8) 총각김치(9) 과채주스(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 585.5/22.6/119.6/3.7	4/22	4/23	<b>4/24</b> 수다날	4/25	4/26	
### 19.6/3.7 ###	바지락칼국수(6.18) 낙지오징어볶음(5.6.1 3.17) 콘치즈군만두(1.2.5.6 .10.12.13.16.18) 미역줄기맛살볶음 (1.5.6.8) 총각김치(9) 과재주스(13)	누룽지삼계탕(북채)(15 비엔나소세지케찹볶음( 2.5.6.10.12.13.15.16) 고등어김치조림(5.6.7. 9.13) 건취나물볶음 배추김치(9) 사과	.9.10.13.15.16.18) 김치무콩나물국(5.9) 돈육자장불고기 (1.5.6.10.13.16) 양상추샐러드(1.2.5.6 .11.12) 궁채장아찌 깍두기(9) 자두주스	치즈크림스프(2.5.6.1 3.16) 편육마늘소스조림(5.6 .10.13.18) 오징어야채초무침(5.6 .13.17) 깻잎간장절임(5.6) 보쌈김치(9) 티라미슈초코떡(2.5.6	마라탕(2.4.5.6.10.12. 13.15.16.18) 타코야끼(1.2.5.6.13) 삼치데리야끼구이 (2.5.6.12.13.16.18) 청경채나물 배추김치(9) 골드키위	
지옥을 만드는 방법은 간단하다.  친환경통밀밥(6) 햄모듬찌개(1.2.5.6.9 .10.13.15.16) 알릭떡갈비/소스(1.2. 5.6.10.12.13.15.16.1 8) 어묵잡채(1.5.6.13) 참나물샐러드(1.2.5.6 배추김치(9) 대추방울토마토(12) 지옥을 만드는 방법은 간단하다. 가까이 있는 사람을 미워하면 된다.  천국을 만드는 방법도 간단하다. 가까이 있는 사람을 사랑하면 된다. 가까이 있는 사람을 사랑하면 된다.  ***********************************	585.5/22.6/119.6/3.7				에더지/단백월/월륨/월 732.0/23.4/152.7/3.6	
천환경통밀밥(6) 햄모듬찌개(1.2.5.6.9 .10.13.15.16) 갈릭떡갈비/소스(1.2. 5.6.10.12.13.15.16.1 이어묵잡채(1.5.6.13) 참나물샐러드(1.2.5.6 배추김치(9) 대추방울토마토(12)	4/29	4/30	 ·지옥을 만드는 방법은 간			
	행모듬찌개(1.2.5.6.9 .10.13.15.16) 갈릭떡갈비/소스(1.2. 5.6.10.12.13.15.16.1 8) 어묵잡채(1.5.6.13) 참나물샐러드(1.2.5.6 배추김치(9) 대추방울토마토(12) *	순대국(2.5.6.9.10.13. 16) 바비큐순살치킨구이(1. 5.6.12.13.15) 새우멸치파래자반 잔새우무조림(9.13) 배추김치(9) 미니포켓애플파이(1.2. 5.6) *	천국을 만드는 방법도 간단하다. 가까이 있는 사람을 사랑하면 된다.			

- ◇ 알레르기 정보 ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ②고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아,
  - ⑫토마토, ⑬아황산염,⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣
- $\Diamond$  영양 및 원산지 정보 안내 http://jsindong.es.kr  $\to$  알림마당  $\to$  영양소식  $\to$  급식소식
- ◇ 학교급식은 안전하고 우수한 식재료로 균형있는 영양과 위생적인 급식을 위하여 최선을 다하고 있습니다.