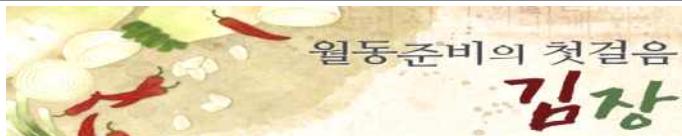




2021년
11월호

영양소식
<http://www.judong.es.kr/>

엮은이 : 영양교사 나정임
영양상담실 ☎ 535-2931



김치의 어원

“침채→팀채→딤채→김장→김채→김치(Kimchi)”

김치의 재료



배추김치 담그기



김치의 효능



- 정장 작용
- 항균 / 항바이러스 작용
- 비타민 작용
- 항암 작용
- 혈중 콜레스테롤 개선



포기김치



오이소박이



백김치



열무김치



총각김치



채소랑 과일이랑

열매채소

열매를 먹는 채소
오이, 호박, 참외, 토마토,
가지, 고추, 피망 등



잎줄기채소

잎과 줄기를 먹는 채소
배추, 상추, 시금치, 쑥갓,
양배추, 취나물, 파슬리,
깻잎, 셀러리, 양상추, 머위 등

뿌리채소

뿌리를 먹는 채소
우엉, 연근, 당근, 양파, 무,
마늘, 도라지 등

채소랑 과일이랑 좋은점

우리 몸을 활기차게 해주고,
병에 잘 걸리지 않게
도와 주어요!



식이섬유소가 들어 있어
변비를 예방해 주어요!



우기질
비타민
섬유소
수분

피부를 매끈매끈하게 해주어요!
마그네슘
칼륨
칼슘

우기질이 풍부해요!
칼슘
마그네슘
칼륨

절기 이야기 (11월)

입동 (11월 7일)

겨울로 접어든다는 뜻을 가진
절기. 더 지나면 배추가 얼기
때문에 입동을 전후해서
김장을 담는다.



<수수부꾸미>

소설 (11월 22일)

첫눈이 내린다하여 소설이라
했다. 시래기를 엮어 달고
무말랭이, 곶감말리기 등 한다.



<연포탕>

11월 학교급식 식단 안내

11/1 Mon	11/2 Tue	11/3 Wed 수다날	11/4 Thu	11/5 Fri
<ul style="list-style-type: none"> • 차수수밥 • 새우탕(5.9.13.18.) • 쑥떡쑥떡(2.5.6.10.12.13.15.) • 닭고기밤조림(굴소스)(5.6.13.15.18.) • 미역줄기볶음. • 애플망고푸딩 	<ul style="list-style-type: none"> • 찰보리밥 • 모듬행부대찌개(2.5.6.9.10.13.) • 계란장조림.(1.5.6.13.18.) • 깻잎순나물 • 임연수데리야끼(5.6.12.13.) • 멜론. 	<ul style="list-style-type: none"> • 새우볶음밥(1.2.5.6.9.10.13.15.17.18.) • 양송이배추된장국.(5.6.13.18.) • 갑오징어숙회(5.6.13.17.) • 아삭야채피클(13.) • 깍두기(9.13.) • 사인미스켓 	<ul style="list-style-type: none"> • 풀미쌀밥 • 불낙전골(5.8.13.16.) • 삼치무조림.(5.6.) • 숙주나물 • 맛있는잡채(1.5.6.8.13.16.18.) • 유기농감귤 	<ul style="list-style-type: none"> • 찰보리밥 • 꼬물이만두국.(1.5.6.10.13.16.18.) • 오이무침.(5.6.) • 닭정육볶음(5.6.13.15.18.) • 간장깻잎장아찌 • 자몽주스(13.)
11/8 Mon	11/9 Tue	11/10 Wed 수다날	11/11 Thu	11/12 Fri
<ul style="list-style-type: none"> • 찰보리밥 • 소고기토란탕(13.16.) • 코다리찜.(5.6.18.) • 애호박버섯볶음.(5.) • 동글만두(1.5.6.10.16.18.) • 바나나 	<ul style="list-style-type: none"> • 찰현미밥 • 쇠고기미역국.(5.6.13.16.18.) • 마파두부(5.6.10.12.13.18.) • 오이부추무침(5.6.13.18.) • 연잎돼지훈제/무쌈(1.5.10.13.) • 친환경사과 	<ul style="list-style-type: none"> • 짜장밥..(5.6.10.) • 연두부계란탕(1.5.13.) • 유자단무지맛살냉채(5.6.) • 치킨치즈스틱(1.2.5.6.15.18.) • 깍두기 • 골드파인애플 	<ul style="list-style-type: none"> • 차수수밥 • 대구맑은탕(5.6.13.18.) • 괴리고추메추리알조림(1.5.6.13.18.) • 돼지불고기(5.6.10.13.18.) • 아이스슈(1.2.5.6.13.) • 머루포도 	<ul style="list-style-type: none"> • 찰현미밥 • 돼지빼감자탕..(5.6.10.18.) • 오색어묵조림(1.5.6.13.16.18.) • 치킨너겟샐러드(1.2.5.6.12.13.15.) • 느타리버섯볶음 • 사과
11/15 Mon	11/16 Tue	11/17 Wed 수다날	11/18 Thu	11/19 Fri
<ul style="list-style-type: none"> • 찰보리밥 • 꽃게탕..(5.6.8.9.13.18.) • 골뱅이오이무침(5.6.13.18.) • 육수제육불고기(5.6.10.13.18.) • 무생채.(13.) • 우리밀미니고구마파이(1.2.5.6.13.) 	<ul style="list-style-type: none"> • 찰보리밥 • 돼지빼감자탕..(5.6.10.18.) • 국산콩나물무침(5.) • 치즈떡볶이(2.5.6.10.12.13.) • 통발새우까스(1.5.6.9.13.) • 사과 	<ul style="list-style-type: none"> • 맛있는비빔밥(5.6.10.13.) • 아욱된장국(5.6.9.13.18.) • 계란찜(유정란)(1.2.9.13.) • 햄초김(13.) • 무생채. • 딸기요구르트, 웃담(2.) 	<ul style="list-style-type: none"> • 찰흑미밥 • 맑은아귀탕(5.6.13.18.) • 도토리묵무침(5.6.18.) • 소불고기(5.6.13.16.18.) • *닭근깻잎김치(5.6.13.18.) • 친환경배 	<ul style="list-style-type: none"> • 찰기장밥 • 우리콩청국장찌개(5.9.10.13.18.) • 고구마순무침(5.6.18.) • 임실비엔나소시지조림(2.6.10.12.13.15.) • 수제함박스테이크(1.2.5.6.10.12.13.16.) • 유기농감귤
11/22 Mon	11/23 Tue	11/24 Wed 수다날	11/25 Thu	11/26 Fri
<ul style="list-style-type: none"> • 찰보리밥 • 한우갈비탕.(1.5.6.8.16.) • 삼치단호박조림(5.6.13.18.) • 세발나물(5.6.18.) • 느타리버섯볶음 • 교자만두(1.5.6.10.13.16.18.) 	<ul style="list-style-type: none"> • 찰현미밥 • 닭미역국(13.15.) • 소고기두부조림(5.6.16.18.) • 간고등어구이(5.7.13.) • 월갈이배추겉절이(13.) • 포도 	<ul style="list-style-type: none"> • 단호박카레밥(1.2.5.6.10.12.13.16.) • 농어국..(1.5.13.) • 대하구이(9.13.) • 골뱅이오이무침(5.6.13.18.) • 깍두기(9.13.) • 골드키위푸딩 	<ul style="list-style-type: none"> • 차조밥 • 애호박돼지찌개(5.6.10.13.18.) • 계란장조림.(1.5.6.13.18.) • 오이부추무침(5.6.13.18.) • 산야초오리훈제/무쌈(1.5.6.13.16.18.) • 멜론. 	<ul style="list-style-type: none"> • 찰보리밥 • 닭곰탕.(13.15.) • 멸치조림(5.6.13.18.) • 배추나물 • 오징어야채볶음(5.6.13.17.18.) • 슈크림파이(1.2.5.6.)
11/29 Mon	11/30 Tue	<p>식습관을 바꾸는 것만으로도 건강한 삶을 살 수 있습니다</p>		

◇ 영양 및 원산지 정보 안내 (<http://www.judong.es.kr/>) - 학교소식 - 급식

◇ 알레르기 정보 - ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 흉합 포함)

◇ 김치는 메뉴에 항상 포함되어 있습니다.