

## 옥산통신

제 2023 - 147 호

# 삶의 기본을 재미있게 배우는 옥산교육





10~100개의 입자로도 감염을 일으키고, 전염성이 강하 며 급성 위장염을 유발하는 노로바이러스에 오염된 지 하수로 씻은 채소, 과일이나 오염된 어패류를 먹고 이 상 증상이 나타나는 겨울철 식중독의 주요 원인입니다.

전불기간 12~48시간

## 주요 증상

설사. 구토 구역질, 복통



### 기타증상

발열, 두통,



# 





오염된 음식

오염된 물







감염자와함께 식사

감염자가 만든 음식

감염자의 분변이나 구토물

# 근길케이터주작물로데라이글





끓여 마시기



식재료는 깨끗한 물로 세척하기

다른 식재료에 튀지 않게 주의



용식은 충분하 익혀먹기

어<u></u>舞류는 중심온도 85℃,



노로바이러스 감염자와 접촉을 금하고 음식섭취 시 개인 식기 사용하기

# 겨울철 건강관리

건강하고



겨울은 기온이 낮고 건조하므로 따뜻한 겨울 보내세요. 감기에 쉽게 걸릴 수 있습니다. 감기와 호흡기 질환을 이겨내기 위해서 비타민이 풍부한 신선한 채소와 과일을 충분히 섭취하고 적당한 운동을 해야 합니다!!

## 🛸겨울 절기(동지)-12.22

동지는 일년 중 낮이 가장 짧고 밤이 가장 긴 절기입니다. 우리 민 족은 이 동지를 아세(亞歲: 작은 설) 라 하여 명절로 지켜왔습니다.



## 한 해의 시작(설날)-2024.2.10



설날은 음력 1월 1일로 새해 첫날 을 맞이하는 날입니다. 설날에 먹 는 음식으로는 떡국, 만둣국, 약 과, 다식, 수정과, 식혜 등이 있 습니다.

[자료 출처 : 식품의약품안전처, 다음 검색]



# 🧦 12월,2월 학교급식 식단 안내 🧨



월	화	수	목	금
△ 오사호 한교그시시캠로 의사되 표시 아내!!				12/1(학생선정식단)
<ul> <li>◇ 옥산초 학교급식식재료 원산지 표시 안내!!</li> <li>* 쌀: 군산시 친환경쌀 * 콩: 국내산, 두부콩: 국내산</li> <li>* 배추김치(고춧가루): 국내산(찌개용,반찬용)</li> <li>* 돼지고기,닭고기,오리고기/가공품: 국내산 * 쇠고기: 국내산 한우(암소)</li> <li>* 고등어,오징어,꽃게,참조기/가공품: 국내산 * 갈치, 아귀/가공품: 국내산</li> <li>* 낙지/가공품: 베트남산, 주꾸미: 베트남산 * 명태: 러시아산, 다랑어: 원양산</li> <li>* 수산물가공품: 국내산(오징어채:페루산)</li> <li>* 양고기, 미꾸라지, 뱀장어, 넙치(광어), 참돔,조피볼락 - 사용 안함!</li> </ul>				강황밥 쇠고기당면국(9.16) 연근우엉조림(5.6.13) 동파육(10) 상추부추들깨무침 소떡소떡(1.2.5.6.10.12.13.15) 보쌈김치(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 610.7/31.9/201.9/3.2
12/4	12/5	12/6(수다날)	12/7	12/8
귀리밥 삼계탕(9.15) 고등어김치조림(5.6.7.9.13) 시금치나물(4) 햄구이(1.2.5.6.10.15.16) 총각김치(9) 사과 * 에너지/단백질/칼슘/철 611.7/31.4/197.7/3.5	율무차조밥 단호박꽃게탕(5.6.8.9.13) 오징어채조림(17) 쇠고기버섯불고기(16) 야채튀김(1.5.6.18) 배추김치(완)(9) 상추쌈(5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 585.2/30.8/136.2/4.3	짜장밥(2.5.6.9.10.13.16) 팽이버섯계란국(1.9) 스틱단무지 닭고기탕수(2.5.6.13.15.18) 배추김치(완)(9) 사과요구르트(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 608.1/33.8/403.6/3.6	찰기장밥 부대찌개/사리(1.2.5.6.9.10 .13.15.16) 소고기장조림(1.16) 파래무침(13) 감자채볶음 배추김치(완)(9) 연근부각(5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 633.1/26.3/130.8/3.7	찹쌀현미밥 순대국(2.5.6.9.10.13.16) 숙주검정깨무침 닭갈비(2.5.6.15) 깍두기 치즈케이크(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 617.7/24.5/139.9/4.5
12/11	12/12	12/13(수다날)	12/14	12/15(채식식단)
통밀밥(6) 아구콩나물국(5.9.13) 보코치니샐러드(2.12) 오이무침 목살스테이크(2.10.12) 배추김치(완)(9) 인절미(5) * 에너지/단백질/칼슘/철 633.4/31.8/266.8/2.7	차수수밥 전복죽(18.19) 배추된장국(5.6.9) 꼬시래기겨자무침(13) 콩나물돈육불고기(5.6.10.13) ) 오징어김치전(1.5.6.9.17) 총각김치(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 581.2/29.8/378.9/4.2	돌자반야채밥(5.16) 단호박스프(2.5.6.9.13.16.18) ) 감바스(9.12.13) 치킨유자샐러드(1.2.5.6.13. 15.18) 배추김치(완)(9) 크림치즈토스트(2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 632.1/35.3/181.3/3.4	미밥 육개장(1.9.13.16) 오리훈제굴소스볶음(5.6.1 3.18) 잡채(1.5.6.10.13.16) 취나물들깨볶음 깍두기 귤 * 에너지/단백질/칼슘/철 607.6/28.5/215.9/5.2	찰흥미밥 김치콩나물국(5.9) 짜장떡야채볶음(1.2.5.6.13.16) 생선커틀렛(1.5.6.13) 배추김치(완)(9) 단호박샐러드(1.2.5.6.14) 딸기 * 에너지/단백질/칼슘/철 597.0/27.0/231.6/2.3
12/18	12/19	12/20(수다날)	12/21	12/22(동지)
차수수밥 꼬지어묵국+물떡(1.5.6.9) 콩나물무침(5) 오리김치주물럭(5.6.9) 배추김치(완)(9) 방울토마토(12) 쇠미역쌈(5.6.13) * 에너지/단백질/칼슘/철 631.0/24.6/225.4/2.9	보리밥 감자탕(5.6.9.10) 봄동들깨나물 낙지야채볶음(5.6.13.18) 대구살치즈구이(2.6) 배추김치(완)(9) 참다래 * 에너지/단백질/칼슘/철 571.5/31.5/262.6/3.3	카레밥(2.5.6.9.10.12.13.16.1 8) 연두부계란국(1.5.9) 오이부추무침 닭다리튀김(1.2.5.6.15) 총각김치(9) 배 * 에너지/단백질/칼슘/철 614.8/35.1/211.8/3.2	지리밥 찐빵(1.2.5.6) 참치김치찌개(5.6.9) 도토리묵무침(5.6) 목살구이/쌈장(5.6.10) 배추김치(완)(9) 상추쌈(5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 577.5/29.3/210.3/3.6	찹쌀현미밥 팥칼국수(6.13) 웰빙멸치조림(4.14) 두부김치(5.6.9.10) 새우튀김(1.5.6.9.13) 배추겉절이(9.13) * 에너지/단백질/칼슘/철 650.3/32.2/167.3/3.4
<u></u>	목	금	월	화(학생선정식단)
12/26	2024/ 2/1	2024/2/2	2024/2/5	2024/2/6
통밀밥(6) 냉이된장국(5.6.9) 토마토부추샐러드(12) 투움바누들떡볶이(1.2.5.6) 찹스테이크(2.5.6.12.13.16.1 8) 배추김치(완)(9) 크리스마스케이크(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 659.3/26.7/217.1/5.1	찰흥미밥 바지락순두부찌개(1.5.6.9.1 3.17.18) 토마토부추샐러드(12) 김치치즈함박스테이크(1.2. 5.6.9.10.12.13.15.16) 김구이 배추김치(완)(9) 생크림도넛(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 633.1/21.9/347.5/6.7	찹쌀현미밥 쇠고기미역국(9.16) 매운돼지갈비찜(5.6.10.13) 시금치나물(4) 삼치구이(6) 배추김치(완)(9) 찹쌀떡 * 에너지/단백질/칼슘/철 572.3/28.1/184.7/2.4	혹미밥 어묵우동(1.2.5.6.7.9.13.18) 오이달래무침(5.6) 스틱단무지 연어구이(1.5.13) 깍두기 딸기 * 에너지/단백질/칼슘/철 545.5/20.3/207.1/2.2	김치볶음밥(1.5.6.9.10.16) 냉이된장국(5.6.9) 바베큐폭립(5.6.10.12.13.16) 울외장아찌 계란후라이(1) <u>핫코코아(2)</u> * 에너지/단백질/칼슘/철 622.0/33.6/321.2/4.9

- ◇ 알레르기 정보 ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, (4)호두, (5)닭고기, (6)소고기, (7)오징어, (8)조개류(굴, 전복, 홍합 포함) (9)잣
- ◇ 영양 및 원산지 정보 안내 http://ksoksan.es.kr/ ~> 학교소식 ~> 식생활관
- ◇ 학교급식은 안전하고 우수한 식재료로 균형있는 영양과 위생적인 급식을 위하여 최선을 다하고 있습니다.