



- ▶ 최근 고온다습한 날씨가 계속됨에 따라 「수인성 및 식품매개감염병」 집단 감염 사례가 발생하고 있습니다.

이에 우리 학교에서는 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 돌본 뒤
- 더러운 물건을 취급 후

반드시 손 씻기!

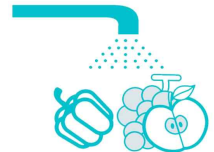


안전한 음식 섭취

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

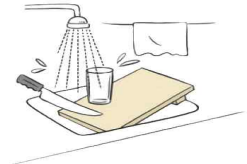


- ▶ 물은 끓여 마시기
▶ 채소·과일은 수돗물에 깨끗이 씻어서 벗겨 먹기



위생적으로 조리하기

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



설사 증상이 있는 경우는 음식 조리 및 준비 안하기



올바른 손씻기



7·8월 학교급식 식단 안내



월	화	수	목	금
7/28 방학날	7/1	7/2 수다날	7/3	7/4 초록식단
친환경보리쌀밥(자율) 자장면(1.5.6.10.13.16) 사골우거지국(5.6.13.16) 귀바로우탕수육(1.5.6.10) 탕수육소스(5.6.11.13) 오미자모듬야채피클 배추김치(9) 아이스망고 * 에너지/단백질/칼슘/철 694.8/24.2/155.7/7.3	친환경보리쌀밥 설렁탕(2.6.16) 묵은지순살닭찜(5.6.9.13.15) 고구마줄기겉절이(9.13) 깍두기(9) 메론 * 에너지/단백질/칼슘/철 673.2/43.2/126.7/3.6	비빔밥(5) 달걀실파국(1.9) 치킨너겟(1.2.5.6.13.15) 연근조림(5.6.13) 배추김치(9) 사과주스(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 648.7/24.9/147.3/2.5	친환경혼합잡곡밥(5) 오리탕(1.13) 편육굴소스조림(5.6.10.13.18) 알감자버터구이(2.5.13) 보쌈김치(9) 모듬쌈/쌈장(5.6.13) * 에너지/단백질/칼슘/철 764.7/43.4/141.1/4.1	친환경발아찰현미밥 꽃계탕(5.6.8.13.17.18) 이색두부부침(1.5.6) 토마토스파게티(1.2.5.6.10.12.13.16) 미역오이초무침(13) 배추김치(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 714.3/29.4/241.0/4.1
7/7	7/8	7/9 초록식단	7/10	7/11
친환경통밀밥(6) 쇠고기미역국(16) 닭왕오븐구이(1.5.6.13.15) 비빔막국수(3.5.6.13) 배추김치(9) 거봉 * 에너지/단백질/칼슘/철 727.1/29.6/96.6/2.5	친환경귀리밥 우동국(1.2.5.6.9.13) 돼지고기불고기(5.6.10.13) 고등어카레구이(2.5.6.7.12.13.16.18) 양배추쌈(5.6.13) 깍두기(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 710.7/37.5/215.4/3.2	부리채소비빔밥 부추양념장(5.6.13) 북어콩나물국(5) 간소새우(1.5.6.9.12.13) 양상추샐러드(1.2.5.6.11.12) 배추김치(9) 꿀떡 * 에너지/단백질/칼슘/철 684.8/29.0/176.9/2.8	친환경보리쌀밥 순두부찌개(5.13.18) 돼지갈비떡찜(1.5.6.10.12.13) 우영진미채조림(5.6.13.17) 팽이버섯구이(2) 얼갈이겉절이(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 680.2/36.7/186.2/3.8	친환경찰흑미밥 육개장(1.13.16) 소시지갈비살떡꼬치구이(1.2.5.6.10.13.15.16) 이색달걀찜(1.2.9) 배추김치(9) 수박 * 에너지/단백질/칼슘/철 645.7/25.9/139.1/3.5
7/14 초록식단	7/15	7/16 여름계절체험학습	7/17	7/18
친환경혼합잡곡밥(5) 도토리묵사발(국)(5.6.9.16) 국물떡볶이(김말이)(1.5.6.10.13.16) 삼치된장구이(5.6.13) 취나물무침(5.6.13) 배추김치(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 689.9/23.9/172.7/4.2	친환경발아찰현미밥 햄모듬찌개(1.2.5.6.9.10.13.15.16) 미트볼떡조림(1.2.5.6.10.12.13.15.16) 김치전(1.5.6.9.17) 근대들깨무침(13) 총각김치(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 658.5/23.5/134.3/2.3		친환경통밀밥(6) 마라탕(2.4.5.6.10.12.13.15.16.18) 검은깨순살닭튀김(1.5.6.15) 유기농김구이 콩나물초무침(5.6.13) 배추김치(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 663.8/36.3/118.1/3.1	친환경귀리밥 누룽지삼계탕(복채)(15) 공치고구마줄기조림(5.6.13) 브로콜리회(5.6.13) 배추김치(9) 미숫가루(2.5.13) * 에너지/단백질/칼슘/철 661.0/31.9/175.4/3.1
7/21	7/22	7/23 수다날	7/24 초록식단	7/25
친환경찰흑미밥 참치김치찌개(5.9) 삼겹살/채소오븐구이(10) 치즈스틱(1.2.5.6) 모듬쌈/쌈장(5.6.13) 보쌈김치(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 747.3/28.3/278.5/2.7	친환경보리쌀밥 오색어묵국(1.5.6.9.13) 돼지고기주꾸미불고기(5.6.10.13) 알감자찜(13) 쌈다시마초무침(5.6.13) 깍두기(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 672.9/39.9/204.5/3.5	바베큐불고기덮밥(1.5.6.10.12.13.16) 유부미소된장국(5.6.9) 골뱅이곤약무침(5.6.13) 미역줄기볶음(5) 배추김치(9) 요거트/열대과일(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 697.3/44.3/452.7/4.0	친환경발아찰현미밥 호박잎된장국(5.6) 물밤묵무침(5.6) 새우멸치파래자반 배추김치(9) 왕새우핫도그(1.2.5.6.9.12.13) * 에너지/단백질/칼슘/철 660.4/18.2/328.3/5.9	친환경혼합잡곡밥(5) 대구지리탕(5.18) 갈비만두(1.5.6.10.16.18) 양념닭튀김(1.5.6.12.13.15) 오이부추무침(5.6.13) 배추김치(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 614.8/35.3/160.1/8.7
8/25 개학날	8/26	8/27 수다날	8/28 초록식단	8/29
친환경보리쌀밥 돼지뼈감자탕(5.6.10.13) 돈육매추리알장조림(1.5.6.10.13) 쫄면야채무침(5.6.13) 총각김치(9) 요거타임(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 781.0/38.7/234.1/3.7	친환경발아찰현미밥 건새우아욱국(5.6.9) 연양식불고기(2.16)/어린 잎샐러드(1.2.5.6.13) 새송이버섯무침 배추김치(9) 연유토스트/생크림(2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 634.4/24.2/262.4/4.3	인도풍카레라이스(2.5.6.10.12.13.15.16.18) 맑은미역국 미니케틀렛/소스(1.2.5.6.10.12.13.16) 치커리사과샐러드(프렌치)(1.2.5.6) 배추김치(9) 샤인머스켓 * 에너지/단백질/칼슘/철 674.9/21.0/101.2/2.3	친환경통밀밥(6) 바지락칼국수(6.18) 두부탕수(5.6.11.13.15) 갯잎지(5.6.13) 깍두기(9) 사과(아오리) * 에너지/단백질/칼슘/철 659.9/19.2/144.2/3.0	친환경귀리밥 돼지고기김치찌개(5.9.10) 안동식순살닭찜/당면(5.6.13.15) 옥수수전(1.5.6) 숙주흑임자무침 배추김치(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 513.3/29.3/139.6/3.0

◇ 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

◇ 영양 및 원산지 정보 안내 <https://school.jbedu.kr/kssulsa> → 학교소식 → 식생활관 → 급식게시판

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

◇ 위 식단 및 급식 일정은 사정에 의해 변동될 수 있습니다.