

봄이 왔는데 아직도 일교차가 심해 감기 걸린 학생들도 있고, 특히 **노로바이러스** 관련 뉴스가 종종 보도 되고 있는 상황입니다. 본교 식생활관에서는 검수·조리관리와 위생관리를 철저히 하여 집단환자가 발생하지 않도록 최선을 다하겠습니다. 가정에서도 학생들이 귀가하는 즉시 손씻기를 생활화해 주시어 학생건강을 학교와 가정이 연계하여 관리할 수 있도록 부탁드립니다.

식중독이란?

식품 섭취로 인해 인체에 유해한 미생물 또는 유독물질에 의하여 발생하였거나 발생한 것으로 판단되는 감염성 또는 독소형 질환입니다.



세계보건기구(WHO)

“식품 또는 물의 섭취에 의해 발생되었거나 발생된 것으로 생각되는 감염성 또는 독소형 질환”

집단식중독이란?

식품 섭취로 2인 이상의 사람이 감염성 또는 독소형 질환을 일으킨 경우를 말합니다.

01 손씻기

꼭 비누를 사용해 손가락 사이, 손바닥, 손등, 손톱 밑을 흐르는 물에 30초 이상 씻는다.



02 익혀 먹기

익혀서 먹는 조리 식품은 중심부 온도가 섭씨 75도(어패류는 85도) 이상인 상태에서 1분 이상 가열한다.



03 끓여 마시기

물은 끓여서 마신다.



04 소독·세척하기

과일과 채소류는 농도 100ppm의 염소 소독액이나 식초를 푼 물에 5분 정도 담근 후 물로 3회 이상 세척한다.



05 보관온도 지키기

조리음식을 보관할 땐 조리 후 섭씨 60도 이상에서 보온하거나 바로 식혀서 섭씨 4도 이하에서 보관한다.



06 조리기구 구분해서 사용하기

조리기구는 채소용·육류용·어류용을 구분해서 사용하고, 사용 후 끓는 물로 살균한다.



노로바이러스 식중독이란?

특징

- 노로바이러스에 오염된 음식물이나 물을 통해 사람에게 감염
- 영유아에서 성인까지 폭넓은 연령층에 발생하나 특히, 어린이, 노약자 등 면역력이 약한 사람에게 위험
- 겨울철에 발생하지만 계절에 관계없이 연중 지속적으로 발생



증상

- 감염 후 24~48시간 내에 설사, 구토, 발열, 복통을 일으킴. 통상 3일내에 회복되나 1주간 분변으로 바이러스는 계속 배출



노로바이러스감염 예방수칙!

- ★ 개인위생 철저!! 손씻기 잊지 마세요~
- ★ 채소 및 과일 등 생으로 섭취할 땐 깨끗한 물에 씻으세요.
- ★ 음식은 완전히 익혀 먹자. 특히 조개 등의 패류는 꼭 익혀서!!
- ★ 환경 위생 관리
 - 염소 : 장난감 등(200mg/L), 바닥·화장실(100mg/L), 토사물 등(5000mg/L)
 - 가열 : 70°C에서 5분간 가열 또는 100°C에서 1분간 가열
- ★ 설사 등 증상이 있을 땐 음식 조리 NO 영유아, 환자 간호 NO

2018년 4월 학교급식 식단 안내

4/2 Mon	4/3 Tue	4/4 Wed	4/5 Thu	4/6 Fri
<p style="text-align: center;">“생 일 잔 치”</p> <p>영양잡곡밥 5. 바지락미역국 5.6.13.18. 도토리묵야채무침 5.6.13. 돈육버섯불고기 5.6.10.13. 배추김치 9.13. 고구마케이크 1.2.5.6.13.</p> 	<p style="text-align: center;">“채식의 날”</p> <p>수수밥 감자수제비국 5.6.13. 두부조림 5.6.13. 실파김치무침 13. 우엉잡채 5.6.8.13. 배추김치 9.13.</p>	<p>김치볶음밥 2.5.6.9.10.13.16. 달걀파국 1.5.6.9.13. 단무지무침 13. 콩나물무침 5.6. 닭갈비볶음 5.6.13. 건파래자반 5.13.</p>	<p>검정쌀밥 해물짬뽕국 5.6.9.10.13.17.18. 돼지갈비찜 5.6.10.13. 머위잎된장무침 5.6. 배추김치 9.13. 바나나</p>	<p>발아현미밥 떡만두국 1.5.6.10.13. 삼치무조림 5.6.13. 갯잎찜 5.6.13. 배추김치 9.13. 야채스틱 5.6.13.</p>
4/9 Mon	4/10 Tue	4/11 Wed	4/12 Thu	4/13 Fri
<p>검정쌀밥 돈육김치국 5.6.9.10.13. 단무지무침 13. 청포묵무침 5.6.13. 상추겉절이 5.6.13. 코다리강정 1.2.5.6.12.13.</p>	<p>기장밥 쇠고기무국 5.6.13.16. 닭조림(간장) 5.6.13.15. 유채된장나물 5.6. 오징어채조림 1.2.5.13.17. 배추김치 9.13.</p>	<p>오므라이스 1.2.5.6.10.12.13. 버섯된장국 5.6.9.13. 치킨샐러드 1.5.6.12.13.15. 치커리사과무침 5.6.13. 견과류멸치볶음 13.14. 배추김치 9.13.</p>	<p>차조밥 떡국 1.5.6.9.13. 세발나물무침 제육볶음 5.6.8.10.13. 배추김치 9.13. 사과(부사) 13.</p>	<p>영양잡곡밥 5. 부대찌개 2.5.6.9.10.13. 시금치무침 5.6. 과리고추멸치볶음 5.6.13. 매실소스삼치구이 2.5.6.13. 배추김치 9.13.</p>
4/16 Mon	4/17 Tue	4/18 Wed	4/19 Thu	4/20 Fri
<p>검정콩밥 5. 건새우아육국 5.6.9.13. 실파김치무침 13. 애호박버섯볶음 5.9.13. 오삼불고기 5.6.8.10.13.17. 배추김치 9.13.</p>	<p style="text-align: center;">“채식의 날”</p> <p>보리밥 얼갈이배추된장국 5.6.13. 알감자조림 5.6.13. 두부김치 5.9.13. 쫄면야채무침 5.6.13.</p>	<p>발아현미밥 자장면 1.2.5.6.9.10.12.13.17 미역줄기볶음 5. 닭봉구이&머스터드소스 1.2.5.6.12.13.15. 배추김치 9.13. 오렌지</p>	<p>완두콩밥 돈육등뼈우거지탕 5.6.10.13. 골뱅이달래무침 5.6.13.18. 도토리묵&양념장 5.6.13 소시지야채볶음 2.5.6.10.12.13. 배추김치 9.13.</p>	<p>수수밥 닭고기미역국 5.6.13.15. 열무된장지짐 5.6.13. 배추김치 9.13. 생선까스&대리야끼 1.2.5.6.13. 배 13.</p>
4/23 Mon	4/24 Tue	4/25 Wed	4/26 Thu	4/27 Fri
<p>차조밥 우렁된장국 5.6.13.18. 수육&쌈장 1.5.6.9.10.13. 취나물무침 5.6.13. 배추김치 9.13. 방울토마토 12.</p>	<p>영양잡곡밥 5. 순두부찌개 1.5.6.9.13 안동찜닭 2.5.6.8.13.15. 숙주미나리무침 감자애호박전 6. 배추김치 9.13.</p>	<p>김주먹밥 5.6.13. 잔치국수 1.5.6.9.13. 돈육메추리알장조림 1.5.6.10.13. 오이지무침 13. 오리김치추물럭 5.6.9.13. 배추김치 9.13.</p>	<p>차조밥 닭곰탕 5.6.8.13.15. 오징어초무침 5.6.13. 건파래볶음 5.13. 콩나물제육볶음 5.6.8.10.13. 배추김치 9.13.</p>	<p>보리밥 숙국 5.6.9.13. 등갈비김치찜 5.6.9.10.13. 해파리냉채 1.5.6.13. 배추김치 9.13. 딸기</p>
4/30 Mon				
<p>현미참쌀밥 곤약어묵국 1.5.6.13. 오이도라지초무침 5.6.13. 돈까스 1.2.5.6.10.12.13. 배추김치 9.13. 딸기요거트 2.</p>				

◇ 영양 및 원산지 정보 안내 <http://mujang.es.kr/> -> 알림마당 -> 식생활게시판

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

◇ 화학조미료는 사용하지 않으며 가공식품의 사용을 줄이고, 전통음식을 적극 반영하며 계절에 맞는 식재료를 선택하여 맛있고 위생적인 음식을 급식하려고 노력합니다!