

## 겨울에도 안심 할 수 없는 식중독 “노로 바이러스”

일반적으로 식중독은 음식물이 부패하기 쉬운 여름철에 발생하는 것으로 알고 있지만, 노로 바이러스에 의한 식중독은 겨울철에도 잘 일어나는 식중독입니다. 노로 바이러스는 급성설사질환을 일으키는 대표적인 병원성 바이러스이며, 현재 국내뿐 아니라 미국, 일본에서도 집단 식중독의 약 50%를 차지하는 것으로 추정하고 있습니다.

### 어떻게 감염이 되나?

노로 바이러스는 오염된 음식물(조개류, 생야채)이나 물을 통해 감염되거나 감염된 사람에게서도 전염이 됩니다.

따라서 노로 바이러스에 감염된 사람은 설사가 멈추더라도 2~3일 동안은 계속 대변으로 배출되므로 사람과의 접촉을 피하고 음식물을 만지지 말며, 위생관리에 철저를 기해야 합니다.(용변 후 손 씻기 철저)

### 예방은?

음식은 충분히 끓여서 먹고, 손 씻기를 꼭 실천합니다.

## 일 년 중 밤이 가장 긴 “동지”



동지는 일년 중 밤이 가장 길고 낮이 가장 짧은 날입니다. 동지인 이 날부터 하지가 될 때까지는 다시 낮이 점점 길어집니다.

### 동짓날 팔죽을 먹는 이유?

옛날 중국 요순 때 형벌을 담당하던 공공씨가 못된 아들 하나를 두었는데, 그 아들이 동짓날에 죽어서 전염병의 귀신이 되었답니다. 그런데 이 역질 귀신은 살아생전에 붉은 팔을 무서워하였답니다. 그런 까닭으로 동짓날에는 팔죽을 쑤어 귀신을 쫓는 풍습이 생겼다고 합니다.

우리 조상들은 예부터 붉은 색은 부정과 잡귀를 물리치는 마력이 있다고 믿었습니다. 즉 팔죽의 붉은 색이 잡귀를 몰아내는데 효과가 있다고 여겼기 때문이며, 또한 잔병을 없애고 건강해지며, 액을 면할 수 있다고 전해져 이웃끼리 팔죽을 서로 나누어 먹었습니다.



## 2019년 1월 학교급식 식단 안내

				1/25 <b>Fri</b>
				<b>“생 일 잔 치”</b> 영양잡곡밥 5. 북어미역국 5.6.13.18. 돼지갈비 5.6.10.13.18. 꼬막야채무침 5.6.13.18. 감자핫도그 1.2.5.6.10.12.13.15.16.18. 배추김치 9.13.
1/28 <b>Mon</b>	1/29 <b>Tue</b>	1/30 <b>Wed</b>	1/31 <b>Thu</b>	2/1 <b>Fri</b>
검정쌀밥 순대국 5.6.9.10.13. 상추겉절이 5.6.13.18. 카레삼치구이 2.5.6.13.16.18. 배추김치 9.13.	<b>“채식의 날”</b> 보리밥 잔치국수 1.5.6.9.13.18. 견과류멸치볶음 13.14. 두부강정 1.2.5.6.12.13.16.18. 배추김치 9.13.	달걀파국 1.5.6.13.18. 떡볶이&김말이튀김 1.5.6.12.13.16.18. 배추김치 9.13. 제주감귤쥬스 5.13. 카레라이스 1.2.5.6.10.12.13.16.	수수밥 참치김치찌개 5.9.13. 도라지오이무침 5.6.13. 콩나물잡채 5.6.8.13.18. 배추김치 9.13. 바나나	졸업식, 종업식

# 2018년 12월 학교급식 식단 안내

12/3 	12/4 	12/5 	12/6 	12/7 
<b>“생 일 잔 치”</b> 영양잡곡밥 5. 소고기미역국 5.6.16. 시금치무침 5.6.18. 치즈닭갈비볶음 2.5.6.13.15.18.  배추김치 9.13. 우리밀쌀찐빵 1.2.5.6.13.16.	현미밥 시래기된장국 5.6.13.18. 유채된장나물 5.6.18. 무생채 13. 궁중떡볶이 5.6.13.16.18.	차조밥 콩나물국 5.6.13.18. 치킨커튼렛&허니머스타드 소스 1.2.5.6.13.15. 배추김치 9.13. 호박죽 13. 단감	수수밥 들깨감자국 5.6.18. 갈치호박조림 5.6.13.18. 견과류멸치볶음 13.14. 배추김치 9.13.	보리밥 동태찌개 5.6.9.13.18. 청포묵무침 5.6.13.18. 소시지브로콜리볶음 2.5.6.10.12.13.15.18. 배추김치 9.13.
12/10 	12/11 	12/12 	12/13 	12/14 
검정쌀밥 황태무국 5.6.18. 돈육메추리알장조림 1.5.6.10.13.18. 낙지당면볶음 5.6.8.13.18. 배추김치 9.13.	<b>“채식의 날”</b> 기장밥 수제비아육된장국 5.6.13.18. 콩나물무침 5.6.18. 두부김치 5.9.13. 채소계란말이 1.5.	김치볶음밥 2.5.6.9.10.13.16. 곤약어묵국 1.5.6.13.16.18. 건파래자반 5.13. 깻잎새우 1.5.6.9.12.13.16.18. 사과(부사)	영양잡곡밥 5. 사골떡만두국 1.5.6.10.13.16.18. 숙주미나리무침 깻잎부추전 1.6. 배추김치 9.13.	찰쌀밥 참치김치찌개 5.9.13. 참나물무침 생선까스 1.2.5.6.13. 타르타르소스 1.5.13. 구운김 13. 배추김치 9.13.
12/17 	12/18 	12/19 	12/20 	12/21 
차조밥 건새우아육국 5.6.9.13.18. 고구마무말랭이무침 5.6.13.18. 마파두부 5.6.10.12.13.18. 계란말이 1.5.6.13. 배추김치 9.13.	보리밥 청국장찌개 5.9.10.13. 견과류멸치볶음 13.14. 오삼불고기 5.6.8.10.13.17.18. 배추김치 9.13. 상추쌈&쌈장 5.6.13.18.	스킨롤 스킨롤	현미밥 우렁된장국 5.6.13.18. 과일샐러드 1.2.4.5.12.13. 오리김치주물럭 5.6.9.13.18. 진미채볶음 5.6.13.17.	기장밥 부대찌개 2.5.6.9.10.13. 브로콜리&다시마초회 5.6.13. 대구살데리야끼 2.5.6.13.18. 깻두기 9.13.
12/24 	12/25 	12/26 	12/27 	12/28 
검정쌀밥 돈개장 5.6.10.13.18. 방풍나물된장무침 5.6.18. 수수부꾸미 5.6.13. 매실소스삼치구이 2.5.6.13.16.18. 배추김치 9.13.	성탄절	수수밥 크림짬뽕 1.2.5.6.10.12. 13.16.17.18. 미역줄기볶음 5. 닭강정 1.2.5.6.12.13.15.16.18. 배추김치 9.13. 굴	김주먹밥 5.6.13.18. 냉이된장국 5.6.13.18. 미트소스스파게티 1.2.5.6.10.12.13.16.18. 오이부추무침 5.6.13.18. 배추김치 9.13. 미니봉어빵 1.2.5.6.13.	겨울방학식

◆ 위 식단은 식자재 수급 및 학교사정에 따라 변경 될 수 있습니다.

◆ 화학조미료는 전혀 사용하지 않으며 천연조미료인 다시말치, 건새우, 다시마 등으로 국물을 내어 사용하고 있습니다.

◆ 우리학교 급식 식재료 원산지

쌀-국내산친환경쌀/김치-국내산/쇠고기-국내산한우/돼지고기-국내산/닭고기-국내산/오리고기-국내산을 사용하고 있습니다.

## 18가지 알레르기 유발식품 표시 -‘식품 등의 표시기준’ 개정(‘15.4월)

①난류(가금류) ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산염 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함)등 이들 식품의 성분을 함유한 식품 또는 식품 첨가물

◆ 해당식품에 특정증상을 보이는 학생 또는 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 학생들은 급식 시 각별한 주의를 부탁드립니다.