



■ 식재료 원산지 : 배추김치(배추, 고춧가루)-국내산, 쌀/가공품-국내산/국내산, 쇠고기/가공품-국내산한우/국내산, 호주산, 돼지고기/가공품-국내산/국내산, 수입산, 닭고기/가공품-국내산/국내산, 오리고기/가공품-국내산/국내산, 콩/가공품(두부)-국내산/국내산, 오징어/가공품-국내산/국내산, 외국산, 칠레산, 페루산, 갑오징어-국내산, 낙지-국내산, 북어/가공품-러시아산/러시아산, 참치-국내산

■ 알레르기 정보

- (1)난류 (2)우유 (3)메밀 (4)땅콩 (5)대두 (6)밀 (7)고등어 (8)게 (9)새우 (10)돼지고기 (11)복숭아 (12)토마토 (13)아황산염 (14)호두 (15)닭고기 (16)소고기 (17)오징어 (18)조개류(홍합, 굴, 조개) (19)자류

*** 해당 식품에 특정 증상을 보이는 유아 또는 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 유아들은 급식 시 각별한 주의를 부탁드립니다 ***

★ '수다날' 수요일은 다 먹는 날입니다.

★ 우리 유치원 급식은 화학조미료를 사용하지 않습니다. (다시 멸치, 다시마, 무, 건새우 등 이용)

★ 유치원 사정과 물가 가격 변동에 따라 식단이 변경될 수 있습니다.

| | 11 | 12 (수다날) | 13 | 14 |
|--|---|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> · 기장밥(유기농쌀) · 스펀김치찌개(1.2.5.6.9.10.15.16) · 계란찜(유)(1) · 세발나물무침(유)(5.6.13) · 삼치데리야끼구이(5.6.13) · 배추김치(완)(9) | <ul style="list-style-type: none"> · 차조밥(친환경쌀) · 짜장면(유)(5.6.10.13.16) · 종합어묵국(유)(1.5.6) · 오이스틱/쌈장(유)(5.6) · 탕수육(유)(1.5.6.10.11.12.13.18) · 배추김치(완)(9) · 딸기(유) | <ul style="list-style-type: none"> · 현미찰쌀밥(유기농쌀) · 아욱된장국(유)(5.6) · 돼지갈비떡찜(유)(5.6.10.13) · 멸치아몬드볶음(5.6.13) · 새우살야채전(5.6.9.13) · 배추김치(완)(9) | <ul style="list-style-type: none"> · 수수밥(유기농쌀) · 북어채계란국(유)(1) · 두부양념조림(유)(5) · 펜네타리크림소스조림(1.2.5.6) · 오리훈제&부추양배추무침(1.2.5.6) · 배추김치(완)(9) |
| 17 | 18 | 19 (수다날) | 20 | 21 |
| <ul style="list-style-type: none"> · 기장밥(유기농쌀) · 닭고기무국(유)(15) · 삼치시래기조림(13) · 돌나물오이무침(유)(5.6.13) · 햄구이(1.2.5.6.10.12.15.16) · 백김치(9) | <ul style="list-style-type: none"> · 현미찰쌀밥(유기농쌀) · 미역국(5.6) · 브로콜리참깨소스무침(유)(1.5) · 감자채볶음(유)(5) · 닭고기야채볶음(유)(5.6.13.15) · 배추김치(완)(9) | <ul style="list-style-type: none"> · 쇠고기곤드레나물밥&부추양념장(5.6.13.16) · 들깨감자버섯국(유) · 유채나물무침 · 함박스테이크&소스(1.2.5.6.10.12.13.15.16) · 배추김치(완)(9) · 천혜향 | <ul style="list-style-type: none"> · 수수밥(유기농쌀) · 청국장찌개(유)(5.9) · 쇠고기메추리알장조림(1.5.6.13.16) · 깻잎찜(유)(5.6) · 오징어볼강정(1.2.5.6.12.13.17) · 배추김치(완)(9) | <ul style="list-style-type: none"> · 기장밥(유기농쌀) · 메밀온소바(3.5.6.13) · 로메인시저소스무침(유)(1.2.5.6.12.13) · 간장무채장아찌 · 경양식돈까스&소스(1.5.6.10.12.13.18) · 배추김치(완)(9) |
| 24 | 25 | 26 (수다날) | 27 | 28 |
| 자율등원 | 자율등원 | 자율등원 | 자율등원 | 자율등원 |

영양소식

노로바이러스 식중독 예방법

01



흐르는 물에 비누로
30초 이상 **손씻기!**

02



물은 **끓여 마시기!**

03



식재료는 **깨끗한 물로**
세척·소독

* 다른 식재료에 물이 튀지 않게 주의

04



음식은 충분히 **익혀먹기**

* 어패류는 중심온도 85℃,
1분 이상 가열



식품의약품안전처



중앙급식관리지원센터



어린이급식관리지원센터