

## 11월 11일은 무슨 날 일까요?

### 농업인의 날

#### 1. 유래



농업인의 날이 11월 11일인 이유는 한자 11(十一)을 합치면 흙 토(土)가 되기 때문입니다. 농민이 흙에서 나고, 흙을 밟아 실다 흙으로 돌아간다는 의미를 담아 한자 '土月土日'을 아라비아 숫자로 풀어쓴 것입니다.

#### 2. 역사

일제강점기에 6월 14일이 '권농일'로 제정되었습니다. 해방 이후에 일제 잔재 청산을 위해 6월 15일로 날짜를 바꾸고, 이후에도 명칭과 날짜가 바뀌다 1996년에 '권농의 날'을 폐지하고 11월 11일이 '농업인의 날'로 지정되었으며 1964년 원성군(현재 원주시)의 농촌개량구락부 원성군연합회에서 11월 11일을 정해 기념행사를 시작하여, 1996년 11월 11일부터 옛 내무부(現.행정안전부)령(令)에 따라 국가공인 법정기념일로 승격되어 '농민의 날'로 부르게 되었습니다. 이후 1997년 '농업인의 날'로 다시 명칭을 변경하였습니다.

#### 3. 가래떡데이?



같은 날인 가래떡데이는 농업인의 날을 기념하여 쌀 소비량이 상대적으로 적은 젊은 세대의 인식을 제고하고 쌀 소비를 촉진 시키기 위해 안철수연구소에서 2003년에 만들고 농림수산식품부에서 2006년에 지정했습니다.

### 빼빼로 데이



#### 1. 유래

대한민국의 독특한 기념일로 초콜릿 과자인 빼빼로가 '11월 11일'에서 숫자 1이 네 개의 빼빼로를 세워 놓은 모양을 닮았다고 하여 빼빼로를 주고 받는 기념일입니다. 현재 젊은 층과 연인들 사이에서 빼빼로나 선물을 주고받는 날로 자리잡았으며, 대한민국 최대 규모의 행사일이 되었습니다. 10대들 사이에서는 봄 방학 기간에 있는 빌렌타인 데이나 1학기 초에 있는 화이트 데이보다 이미 학급 친구들과 친한 인간관계를 형성하여 수능과 연말을 앞둔 빼빼로 데이를 더 중시하며 친구나 연인들과 빼빼로를 나눕니다.

#### 2. 역사

1993년의 부산광역시 황령산 아래 어느 여고에서 시작되었습니다. 경남 지역 판매소장이 매년 11월 11일만 되면 빼빼로가 엄청나게 팔린다고 본사에 제보를 했고, 조사해보니 그 지역 여학생들끼리 다이어트에 성공해 빼빼하게 되자, "실 좀 빼라"고 놀리며 빼빼로를 나눠먹는 날이었다고 합니다. 이를 롯데 본사에서 빌빠르게 마케팅에 사용하며 전국적으로 퍼져 지금에 이르게 된 것입니다. 언론에서는 1996년 11월부터 차츰 다뤄지기 시작했으며, 2000년대 들어서 상당한 규모로 커져서 현재는 1년 판매량의 5~60%가량이 빼빼로 데이 전후로 나간다고 합니다.

2024학년도 본원 영양량 (중식, 원아기준)	에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (R.E.)	EP인 (비타민B <sub>1</sub> )(mg)	리보플라빈 (비타민B <sub>2</sub> ) (mg)	비타민C (mg)	칼슘 (mg)	철 (mg)
	511.85	8.72	89.09	0.17	0.24	13.39	147.54	2.12



코로나-19가 다시 유행하고 있습니다.

식생활관 출입할 때 마스크 착용을 해주시고, 식사 전 손을 꼭 씻으세요



# 11월 유치원 급식 식단 안내



Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
<p>◇ 일레르기 정보 - ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣</p>		<p>◇ 유치원급식 식재료 원산지 표시(27가지)</p> <p>* 쌀 : 남원 친환경 유기농쌀(2024년산) * 유부 : 수입산 콩  * 콩 : 국내산, 두부콩 : 국내산 * 김치류 : 전재료 국내산  * 돼지고기, 닭고기, 오리고기 : 국내산  * 쇠고기 : 국내산 한우(암소)  * 축산물가공품 : 국내산 (햄 : 국내산)  * 달걀 : 남원 친환경 유정란  * 낙지, 갈치, 주꾸미, 아귀 : 수입산  * 주꾸미, 가리비, 우렁개, 방어, 부세, 꽃게 : 수입산  * 고등어, 삼치, 오징어, 참조기, 조피볼락, 미꾸라지, 전복 : 국산</p>		<p>11/1</p> <p>친환경 기장밥  아욱된장국(5.6.9)  삼치무조림(5.6)  돼지고기수육 / 상추쌈(5.6.10)  배추김치(9.13)  파프리카 스틱  * 에너지/단백질/칼슘/철  503.3/35.2/228.5/3.5</p>
11/4	11/5	11/6	11/7(입동)	11/8
<p>친환경 영양잡곡밥(5)  동태매운탕(13.17)  짜리고추 새송이볶음(5)  진미채볶음(1.5.6.13.17)  한우불고기(16)  배추김치(9)  대파크로아상(2.5.6)  * 에너지/단백질/칼슘/철  518.4/26.5/71.6/2.3</p>	<p>친환경 보리밥  닭곰탕(5.6.15)  우엉어묵조림(1.5.6)  가지나물(5.6)  돼지불고기(5.6.10.13)  배추김치(9.13)  샤인머스켓  * 에너지/단백질/칼슘/철  505.4/27.9/133.0/2.6</p>	<p>친환경 차조밥  참치김치찌개(5.9)  돈육장조림(1.5.6.10.13)  삼색 달걀찜(1.2)  애호박 베이컨 볶음(10)  총각김치(9.13)  딸기요구르트(로컬푸드)(2)  * 에너지/단백질/칼슘/철  506.4/22.4/227.8/2.2</p>	<p>친환경 차수수밥  쇠고기육개장(5.16)  도토리묵야채무침(5.6.13)  순살 간장찜닭(5.6.15)  간소새우(5.6.9.12.13.18)  배추김치(9)  썰कु키(로컬푸드)(1.2.5.6)  * 에너지/단백질/칼슘/철  526.9/24.3/59.8/2.0</p>	<p>소고기볶음밥(5.6.13.16.18)  유부된장국(5.18)  청경채 무침  치즈떡볶이와 김말이(1.2.5.6.10.12.16.18)  배추김치(9.13)  골드키위  * 에너지/단백질/칼슘/철  527.7/18.7/134.9/4.2</p>
11/11(농업인의 날)	11/12	11/13	11/14(2025 수능일)	11/15
<p>친환경 울무밥  감자볶음(1.2.5.6.10.15.16)  오징어무국(13.17)  깻잎순볶음  수제햄박스테이크(1.2.5.6.10.12.15.16)  배추김치(9.13)  팔이 숨어있는 가래떡  * 에너지/단백질/칼슘/철  537.9/21.2/201.9/2.9</p>	<p>친환경 발아현미밥  토란들깨탕  숙주나물무침  삼치데리야끼구이(5.6.13)  두부양념조림(1.2.5.6.10.12.15.16)  배추김치(9)  파인애플주스(13)  * 에너지/단백질/칼슘/철  527.9/19.7/159.1/2.8</p>	<p>옥수수잡곡밥(5)  추어탕(5.6)  수제 치킨 가스 / 브라운 소스(1.2.5.6.10.12.13.16)  메추리알새송이조림(1.5.6.13)  썩갠두부나물(5)  배추김치(9)  꼬마붕어빵(1.2.5.6)  * 에너지/단백질/칼슘/철  530.1/26.1/212.6/3.9</p>	<p>친환경 귀리밥  떡용심이만두국(1.5.6.10.16.18)  돈육 폭찹 스테이크(5.6.10.12.13.16)  도라지 오이무침(5.6.13)  미역줄기볶음  배추김치(9.13)  블루베리주스(13)  * 에너지/단백질/칼슘/철  506.3/19.4/162.4/4.5</p>	<p>찰밥과 김(13.14.19)  잔치국수(1.6)  닭봉 바비큐 튀김(6.12.13.15)  우영채볶음(5.6)  배추김치(9)  오이고추된장무침  달걀 우유(2.14)  * 에너지/단백질/칼슘/철  512.6/20.6/224.0/1.5</p>
11/18	11/19	11/20	11/21	11/22
<p>친환경 찰보리밥  순두부 맑은 버섯국(5.9.10)  순살치킨카레볶음(2.5.6.12.13.15.16)  잔멸치볶음(13.)  올방개국 무침  배추김치(9.13)  우리밀 오믈렛(1.2.5.6)  * 에너지/단백질/칼슘/철  511.6/24.0/214.6/2.6</p>	<p>친환경 차수수밥  북어달걀국  수제돈가스(1.2.5.6.10.12.16)  크림파스타(1.2.5.6.10.13.16)  숙음열무무침  배추김치(9)  방울토마토(12)  * 에너지/단백질/칼슘/철  512.6/23.6/111.4/1.6</p>	<p>친환경 기장밥  근대된장국(5.6)  캔공치무조림  오향장육과 무쌈(10)  사과 유자청 무침(13)  배추김치(9.13)  새싹कु키(로컬푸드)(1.2.5.6)  * 에너지/단백질/칼슘/철  526.6/26.1/229.6/5.7</p>	<p>친환경 흑미밥  돈육김치찌개(5.9.10)  참나물초무침(5.6.13)  애호박노타리버섯볶음  치즈생선가스와 타르소스(1.2.5.6)  열무김치(9)  바나나  * 에너지/단백질/칼슘/철  530.5/19.7/170.5/1.9</p>	<p>김가루 주먹밥(9)  종합어묵국(1.5.6)  비엔나푸살리볶음(1.2.5.6.10.12.15.16)  무채 장아찌  시금치 무침(5.6)  배추김치(9.13)  저당요구르트(2)  * 에너지/단백질/칼슘/철  528.9/20.3/205.7/3.1</p>
11/25	11/26	11/27	11/28	11/29
<p>친환경 영양잡곡밥(5)  낙지연포탕(18)  마파두부(튀기지 않음)(5.6.10.12.13.18)  옥수수 달걀말이(1.5)  들깨무나물(9.13)  배추김치(9)  딸기생크림슈(1.2.5.6)  * 에너지/단백질/칼슘/철  533.1/23.7/170.1/3.7</p>	<p>친환경 귀리밥  소고기미역국(5.6.16)  콩나물무침(5)  돼지간장불고기(5.6.10)  떡새우완자전(1.6.9)  배추김치(9)  알록달록 케이크(1.2.5.6)  * 에너지/단백질/칼슘/철  505.8/22.1/94.4/2.4</p>	<p>친환경 차조밥  청국장찌개(5.9)  도라지 배무침(5.6)  순살 닭갈비(5.6.13.15)  두부양념구이(5.6.13)  배추김치(9.13)  파인애플  * 에너지/단백질/칼슘/철  531.6/22.8/161.1/3.6</p>	<p>친환경 발아현미밥  맑은콩나물국(5)  돼지갈비찜(10.13)  달걀찜(1.5.6.8.13)  파래자반(5.13)  배추김치(9)  감귤  * 에너지/단백질/칼슘/철  532.5/21.2/178.1/2.3</p>	<p>짜장밥(5.6.10.13.16)  달걀파국(1.5.6)  유채된장무침(5.6)  치킨탕수와 과일소스(1.5.6.10.13)  배추김치(9.13)  사과당근요구르트(유기농)  * 에너지/단백질/칼슘/철  527.4/26.3/154.2/2.0</p>

♡ 식단은 학사일정 및 식자재 수급 상황에 의하여 변경될 수 있습니다.

☆ 유치원에서 제공하는 급식 이외에 학부모님 개별적으로 들어오는 외부 음식은 식중독 사고 발생 위험이 있으므로 일체 반입을 금지합니다.