

워 후 건강하게 즐 겁 게 당당하게

2024년 12월~2025년 2월

교육급식 알림장

놀이 속에서 행복을 꿈꾸는 유치원

교무실 632-3403 / 식생활관 636-3406 남원참사랑유치원 2024년-제 49 호

추워진 날씨, 조심해요~ 노로바이러스!!

기온이 낮아지는 11월부터 시작해 겨울철에 주고 발생하는 노로바이러스 감염증은 급성위장염을 일으키는 전염성이 강한 바이러스인 노로바이러스에 의해 감염되는 것으로 나이와 관계없이 전 세계에 걸쳐 산발적으로 감염이 발생 합니다.



📤 노로바이러스는 어디에서 감염될까요?

주로 감염자의 대변 또는 구토물에 의해 바이러스에 오염 된 음식이나 물을 섭취하면 감염됩니다. 또한, 바이러스가 묻어있는 물건을 접촉한 후 입을 통해 감염되기도 합니다.



🍅 누구냐?? 넌, 노로바이러스!!

노로바이러스는 소량(10개 정도)의 바이러스만 있어도 쉽 게 감염될 수 있을 정도로 전염성이 높으며, 영하 20도의 **낮은 온도에서도 오래 생존**할 수 있어 추운 계절에 감염 률이 높습니다.



🤷 노로바이러스에 감염되면??

노로바이러스에 감염되면, 24~48시간 이내에 구토, 설사, 메스꺼움, 복통, 두통, 오한, 근육통 등의 증상이 나타나는 데, 특히 구토나 설사로 인한 탈수중상으로 생명이 위험할 수도 있습니다.





🥨 노로바이러스 예방을 위한 방법은?

- ① 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손씻기
- ② 굴 등의 어패류는 85℃, 1분 이상 익혀 먹기
- 당 물은 끓여 마시기



[자료출처 : 식품의약품안전처, 영양과 식생활 5학년(경기도교육청)]

🌣겨울철 건강관리

けがみて



겨울은 기온이 낮고 건조하므로 따뜻한 겨울 보내세요. 감기에 쉽게 걸릴 수 있습니다. 감기와 호흡기 질환을 이겨내기 위해서 비타민이 풍부한 신선한 채소와 과일을 충분히 섭취하고 적당한 운동을 해야 합니다!!

채소 & 과일



사포닌이 풋부해 체내 이뇨작용에 도움



청분·엽산이 빈형 예방 사포닌·섬유소가 변비해소에 효과적



비타민 A와 C, 무기질이 포부 피로회복, 소화촉진, 감기 예방



식이섬유가 배변활동 촉진 칼슘 풋부해 뼈 건강에 도움



섬유질이 장 기능 활성화 과민성대장염, 변비, 설사에 좋음



비라민 C 푸부 피로회복, 감기, 괴혈병에 좋음

수산물



고단백, 저지방, 저칼로리 식품 간 기능 개선, 체내 독성 해독 효과



철, 아연 등 미네랄 풍부 빈혈예방에 좋음



비타민 B군과 철분 풋부 칼슘 많아 성장기 어린이에게 좋음

🏂겨울 절기(동지)-12.22

동지는 24절기 중 낮이 가장 찗고 밤이 가장 긴 절기입니다. 동지에는 귀신을 막기 위해 팥죽을 쑤어 먹었습 니다.



[자료 출처 : 식품의약품안전처, 농촌진흥청, 다음 검색]

2024학년도	에너지	단백질	비타민A	티	리보플라빈	비타민C	킬슘	철
본원 영양량	(kcal)	(9)	(R.E.)	(HELEB)(mg)		(mg)	(mg)	(mg)
(중식,	511,85	8 72	89.09	0.17	0,24	13,39	147.54	2,12
원아기준)	311.03	0.72	07.07	0.17	0.24	15.57	147.54	2,12



12월,1월,2월 학기 중 유치원 급식 식단 안내



31	'2,'2,'2	יין ס דייום		11	
Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	
12/2	12/3	12/4	12/5	12/6	
·	친환경 흑미밥	친환경 기장밥	친환경 율무밥	친환경 칠보리밥	
친환경 차수수밥 강자소제비구(5,4,012,12,19)	오징어무국(13.17)	맑은미역국	참치김치찌개(5.9)	순두부 맑은 버섯국(5.9.10)	
감자수제비국(5.6.9.13.17.18)	치킨가스/브라운소스	돼지갈비찜(10.13)	순실 간장찜닭(5.6.15)	한우불고기(16)	
돼지고기수육/상추쌈(5.6.10)	(1.2.5.6.10.12.13.16)	스틱 생선가스	깐쇼새우(5.6.9.12.13.18)	토마토 달걀볶음(1.5.12)	
사각어묵볶음(1.5.6) 배추김치(9)	수제소시지볶음(2.5.6.10.15.16) 느타리애호박볶음(5)	(1.2.5.6.8.9.12.17)	속음열무무침 지저다요 배기보(O)	캔꽁치무조림 스즈나무묘치	
	1 1 - 1	감자볶음(1.2.5.6.10.15.16)	직접담은 백김치(9)	숙주나물무침	
파프리카 스틱 * 에너지/단백질/칼슘/철	콩나물무침(5) 배추김치(9.13)	참나물무침(5.6) 배추김치(9)	생크림 크로칸 슈(1.2.5.6) * 에너지/단백질/킬슘/철	배추김치(9.13) * 에너지/단백질/킬슘/철	
526.6/36.2/195.4/4.1	* 에너지/단백질/킬슘/철	* 에너지/단백질/킬슘/철	532.0/28.8/150.8/2.1	512.1/25.9/212.4/5.6	
320.0/30.2/173.4/4.1	532.9/29.1/124.8/2.1	511.2/20.7/90.9/1.6	332.0/20.0/130.0/2.1	312.1/23.7/212.4/3.0	
12/9	12/10	12/11	12/12	12/13	
친환경 영앙잡곡밥(5)	친환경 발아현미밥	친환경 차조밥	친환경 칠보리밥	친환경 귀리밥	
청국장찌개(5.9)	소고기무국(16)	맑은콩나물국(5)	아귀실 무국	닭개장(유치원)(13.15)	
돈육메추리일장조림(1.5.6.10.13)	토마토스파게티	깐실파김가루무침	달걀찜(1.5.6.8.13)	유채된장무침(5.6)	
도토리묵무침(5.6.13)	(1.2.5.6.10.12.13.15.16)	돼지불고기(5.6.10.13)	청경채 무침	간장떡볶이(1.5.6.10)	
우엉채볶음(5.6)	가지나물(5.6)	삼치데리야끼구이(5.6.13)	돈육 폭찹 스테이크	새우튀김과 머스터드 소스	
미트볼 푸실리볶음	잔멸치볶 음 (13.)	배추김치(9)	(5.6.10.12.13.16)	(1.5.6.9.13)	
(1.2.5.6.10.12.15.16)	두부양념구이(5.6.13)	파인애플	진미채볶음(1.5.6.13.17)	배추김치(9)	
배추김치(9)	배추김치(9.13)	* 에너지/단백질/칼슘/철	배추김치(9.13)	바나나	
* 에너지/단백질/칼슘/철	* 에너지/단백질/칼슘/철	510.2/24.1/135.7/2.0	* 에너지/단백질/킬슘/철	* 에너지/단백질/칼슘/철	
526.9/24.1/123.0/3.4	527.1/21.8/206.0/3.2		520.3/25.5/177.8/3.5	508.8/20.0/147.6/2.3	
12/16	12/17	12/18	12/19	12/20(겨울방학식)	
친환경 흑미밥	친환경 차수수밥	친환경 영양잡곡밥(5)	친환경 차조밥	짜장밥(5.6.10.13.16)	
돈육김치찌개(5.9.10)	마파두부(5.6.10.12.13.18)	소고기미역국(5.6.16)	낙지연포탕	달갈파국(1.5.6)	
우엉어묵조림(1.5.6)	아욱된장국(5.6)	돼지간장불고기(5.6.10)	수제돈가스(1,2,5,6,10,12,16)	하트단무지	
깻잎순볶음	오향장육과 무쌈(10)	애호박새우젓볶음(5.9)	두부양념조림	만두탕수(1.2.5.6.9.10.12.13.)	
순실치킨카레볶음	상추사과 겨자무침(13)	식물성 햄전(1.2.5.6.10.15.16)	(1.2.5.6.10.12.15.16)	배추김치(9.13)	
(2.5.6.12.13.15.16)	배추김치(9.13)	배추김치(9)	명엽채 조림(13)	저당요구르트(2)	
김부각(1.2.5)/백김치(9)	* 에너지/단백질/칼슘/철	방울토마토(12)	시금치무침/배추김치(9.13)	* 에너지/단백질/킬슘/철	
* 에너지/단백질/칼슘/철	517.7/26.6/251.8/3.8	* 에너지/단백질/킬슘/철	* 에너지/단백질/킬슘/철	511.6/18.1/109.7/1.9	
510.8/20.5/162.4/2.2		511.1/20.6/69.0/1.4	530.8/26.2/169.1/3.2	2025년 1/31	
◇ 일레르기 정보 -		◇ 유치원급식 식재료 원산지	표시(27가지)	친환경 칠보리밥	
우유, ③메밀, ④땅	♂, ⑸대두, │*쌀∶남원천	·환경 위·농쌀(2024년산) * 유	부부 : 수입산 콩	부대찌개(1.2.5.6.9.10.15.16)	
⑥밀, ⑦고등어, ⑧	게, ⑨새우, * 콩 : 국내신	난, 두부콩 : 국내산 * 김치류	: 전재료 국내산	솎 음 열무무침	
	* 대지고기 당	[고기, 오리고기 : 국내산 * 쇠고:	기 : 국내산 한우(암소)	잔멸치견과볶음(4.13.14)	
⑩돼지고기, ⑪복숭역)r (12) = U r		[갈 : 남원 친환경 유정란	스틱 생선가스	
토, ⑬아황산염, ⑭호		, 주꾸미, 아귀 : 수입산		(1.2.5.6.8.9.12.17)	
		, ㅜㅜ미, 이규 · ㅜ답인 리비, 우렁쉥이, 방어, 부세, 꽃게 : 수입산		백김치(9)	
기, ⑯소고기, ⑰오징	1, 9 1 1	디미, 우청행의, 당의, 무세, ᆾ, 치, 오징어, 참조기, 조피볼락, !		딸기 * 에너지/단백질/킬슘/철	
류(굴, 전복, 홍합 포험	방) ⑲잣	지, 오징의, 검조기, 조피율릭, (기구디자 ,신축 · 국선	518.2/19.8/170.7/2.0	
2/3	2/4	2/5	2/6	2/7	
친환경 영양잡곡밥(5)	친환경 기장밥	친환경 발아현미밥	친환경 차수수밥	친환경 차조밥	
근대된장국(5.6)	콩나물북어국(5)	들깨감자수제비국(5.6)	소고기미역국(5.6.16)	순두부 맑은 버섯국(5.9.10)	
달걀찜(1.5.6.8.13)	무나물(9.13)	우엉어묵조림(1.5.6)	닭봉 바베큐조림(6.12.13.15)	메추리일새송이조림(1.5.6.13)	
청경채 무침	비엔나소시지볶음	오향장육과 무쌈(10)	캔꽁치무조림	유채된장무침(5.6)	
순설 닭갈비(5.6.13.15)	(1.2.5.6.10.13.15.16)	상추사과 겨자무침(13) 배추김치(9)	시금치무침(5.6)	돼지불고기(5.6.10.13)	
배추김치(9)			배추김치(9.13)	파래자반(5.13)	
스위트 트로피컬(13)			크런치 도넛(1.2.5.6)	배추김치(9)	
* 에너지/단백질/칼슘/철	* 에너지/단백질/칼슘/철	530.4/23.7/111.5/2.7	* 에너지/단백질/킬슘/철	* 에너지/단백질/킬슘/철	
508.8/20.7/198.5/3.1	537.1/22.6/194.1/2.1	2/12/조어 조어시\\	524.9/19.4/172.0/4.2	507.5/21.7/155.9/2.9	
2/10 친환경 칠보리밥	2/11 친환경 율무밥	2/12(졸업,종업식) 짜장면(5,610,13,16)		l단은 학사일정 및 식자재 수급	
실보성 설보이입 쇠고기육개장(5.16)	선원성 출우합 참치김치찌개(5.9)	짜장면(5.6.10.13.16) 상황에 의하여 변경 추가밥		뇔 수 있습니다.	
되고기육개성(5.10) 닭날개조림(5.6.13.15)	삼시삼시씨/N(3.9) 애호박 베이컨 볶음(10)	- 수가입 달갈무국(1)	②유치원에서 제공하는		
허물게조님(5.6.15.15) 청경채 무침	대오막 메이션 묶음(10) 돼지간장불고기(5.6.10)	월월두둑(기 하트단무지			
성성세 구심 참나물전(1.5.6)	되시신경물보기(5.6.10) 진미채볶음(1.5.6.13.17)	당수육(1.5.6.10.11.12.13)	1 2 7 - 4 5 1 4		
삼다물산(1.5.6) 배추김치(9.13)/골드키위	전미세ਜ음(1.5.6.15.17) 구이김	당수육(1.5.6.10.11.12.13) 배추김치(9)	발생 위험이 있으므로 일	IJ체 반인을 금지합니다	
* 에너지/단백질/킬슘/철	추어님 * 에너지/단백질/칼슘/철	메우십시(9) * 에너지/단백질/킬슘/철			
506.3/20.8/94.6/3.4	527.6/29.7/123.3/1.8	523.1/27.2/117.1/2.0	③겨울방학분 방과후 식	<u> 건 걸넘경은 수우 열산</u>	
3U0.3/ZU.0/94 0/3 4			합니다.		