

여름철 주의해야 할 식중독!

식중독이란?

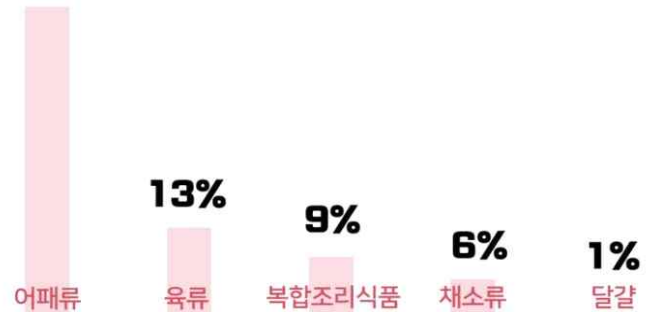
살아있는 세균 또는 세균이 만들어낸 독소를 함유한 식품 섭취로 인해 설사, 복통 등의 급성 위장염 증상을 나타내는 질병

식중독 증상



식중독 위험 식품군

43%



식중독 원인

식중독은 원인에 따라 미생물에 의한 식중독과 화학물질에 의한 식중독으로 구분합니다. 미생물에 의한 식중독은 세균성 식중독과 바이러스성 식중독으로 구분하고, 세균성 식중독은 독소형과 감염형으로 세분합니다. 식중독을 일으키는 화학물질에는 동물성, 식물성, 진균성(곰팡이류) 자연독과 인공 화합물이 있습니다.



식중독 예방 3대 요령을 꼭 지켜주세요!



[자료 출처 : 식품의약품안전처, 구글*다음 검색]

올바른 손씻기





7월 학교급식 식단 안내



◇ 학교급식식재료 원산지 표시 안내!! * 쌀:남원 시 친환경쌀 * 콩:국내산, 두부콩:국내산 * 배추김치(고춧가루):국내산(찌개용,반찬용) * 돼지고기,닭고기,오리고기/가공품:국내산 * 쇠고기:국내산 한우 * 고등어,오징어,꽃게,참조기/가공품:국내산 * 갈치/가공품:국내산, 아귀/가공품:국내산/수입산 * 낙지/가공품:베트남산, 주꾸미:베트남산, 명태:러시아산, * 양고기, 미꾸라지, 뽕장어, 넙치(광어), 참돔, 조피볼락 사용 안함!		7/1 생일밥상 보리밥 소고기미역국 13.16. 가래떡매운돼지갈비찜 5.6.10.13. 애호박전(원) 1.5.6. 김치 9.13. 파파베어도넛 1.2.5.6.13. 에너지/단백질/칼슘/철분 801.7/33.9/143.5/3.8	7/2 현미밥 김치찌개 5.9.10.13. 숙주나물 오리훈제고추장볶음 5.6.9.13. 김치 9.13. 유자청고구마맛탕 5.13. 에너지/단백질/칼슘/철분 813.3/32.8/173.2/4.5	7/3 흑미밥 닭개장 13.15. 고등어무조림 7.13. 가지나물김치 9.13. 문어닭은소떡 1.2.5.6.12.13. 에너지/단백질/칼슘/철분 739.4/32.4/201.1/3.9
7/6 가장밥 김치소시지전골 1.2.5.6.9.10.13. 상추쌈 5.6.13. 파래볶음 5.13. 오리주물럭 5.6.13. 김치 9.13. 에너지/단백질/칼슘/철분 822.5/37.9/209.8/7.6	7/7 보리밥 얼큰오징어찌개 5.6.13.17. 튀국수채소무침 5.6.13. 썩갠나물 돈가스(등심) 1.2.5.6.10.12.13. 김치 9.13. 에너지/단백질/칼슘/철분 756.7/45.4/269.9/5.6	7/8 수다날 제육김치덮밥5.6.9.10.13.18 다슬기된장국5.6.13. 핑크하트만두1.5.6.10.16.18 김치 9.13. 골드키워푸딩, 단무지 에너지/단백질/칼슘/철분 801/44.1/186.2/4.8	7/9 흑미밥 닭우국(13.15.) 갸소새우 1.5.6.9.12.13. 싸먹는 햄 1.2.5.6.10.15.16. 김치(9.13.) 수박 에너지/단백질/칼슘/철분 787.2/34.3/203.6/8.8	7/10 귀리밥 아귀탕(5.9.13.) 청포묵무침(5.) 닭감자볶음(5.6.13.15.) 잡채(5.6.8.10.13.) 김치(9.13.) 에너지/단백질/칼슘/철분 694/41/156/5.4
7/13 보리밥 알탕(5.6.13.18.) 숙음배추무침 돼지고기두부볶음(5.6.10.13.18.) 김말이튀김(1.5.6.) 김치(9.13.) 에너지/단백질/칼슘/철분 801.2/48.4/198.8/13.5	7/14 흑미밥 어묵국(1.5.6.13.) 열무된장무침(5.6.) 김치닭볶음(5.6.9.13.15.) 김치(9.13.) 칼슘초코롤케익(1.2.5.6.) 에너지/단백질/칼슘/철분 681.2/36.6/229.8/4.7	7/15 수다날 모듬소시지볶음밥 1.2.5.6.10.13.15. 찜뽕소통포(1.5.6.10.13.) 근대무침(5.6.) 골뱅이오이무침(5.6.13.18.) 김치(9.13.) 망고 에너지/단백질/칼슘/철분 782.8/32.5/115/3.7	7/16 초복밥상 수수밥 닭다리삼계탕(13.15.) 감자햄볶음(2.5.6.10.) 돼지고기두부볶음(5.6.10.13.18.) 김치(9.13.) 아이스캔디바(1.2.5.) 에너지/단백질/칼슘/철분 860.4/58.4/222.4/4.7	7/17 가장밥 참치김치찌개(5.9.13.) 치킨가스 1.2.5.6.12.13.15. 무생채, 김치(9.13.) 친환경요구르트 2. 에너지/단백질/칼슘/철분 757.4/45.1/303.3/5.9
7/20 현미밥 순두부찌개(1.5.13.17.18.) 시금치된장무침(5.6.) 떡볶이(1.5.6.13.) 라조기(1.5.6.13.) 김치(9.13.) 에너지/단백질/칼슘/철분 802.5/37.7/194.5/4.2	7/21 수수밥 동태찌개(5.9.13.18.) 숙주맛살무침(1.5.6.13.) 돼지고기두부치기(5.6.9.10.13.) 새송이버섯전(1.5.6.) 김치(9.13.) 에너지/단백질/칼슘/철분 739.6/50.7/257.8/5.6	7/22 수다날 비빔밥(1.5.6.13.16.) 콩나물국(5.13.) 계란후라이(1.5.) 현다리 새우까스(1.5.6.9.13.) 김치(9.13.) 멜론 에너지/단백질/칼슘/철분 754.6/27.6/206/4.7	7/23 귀리밥 사골만두국 1.5.6.10.13.16. 취나물무침(5.6.) 김치(9.13.), 치즈닭갈비(2.5.6.13.15.18.) 애플망고푸딩(1.5.13.) 에너지/단백질/칼슘/철분 802.9/42.1/397.6/8.9	7/24 보리밥 소고기우국(13.16.) 콩치김치조림(9.13.) 애호박무침(13.) 비엔나소시지볶음(1.2.5.6.10.12.13.) 김치(9.13.) 에너지/단백질/칼슘/철분 731.8/35/187.7/4.2
7/27 흑미밥 닭미역국(5.6.13.15.) 어묵고추장볶음(1.5.6.13.) 우리팍 현전(1.2.5.6.10.) 김치(9.13.) 딸기머핀치즈만도그(1.2.5.6.10.15.18.) 에너지/단백질/칼슘/철분 756.6/34.8/127.5/3.2	7/28 귀리밥 육개장(1.13.16.) 두부조림(5.13.) 콩나물무침(5.) 삼치엇장조림(1.5.6.13.) 김치(9.13.) 에너지/단백질/칼슘/철분 747.1/34.1/199.9/5.1	7/29 수다날 볶음밥(2.5.6.10.13.) 계란실파국(닭)(1.13.15.) 오이피클(13.) 오색떡갈비산적(1.2.5.6.10.) 김치(9.13.) 친환경요구르트(2.) 에너지/단백질/칼슘/철분 786/29/277.7/6.2	7/30 보리밥 모듬부대찌개(2.5.6.9.10.13.) 안동닭찜(5.6.8.13.15.18.) 순대볶음(5.6.10.) 김치(9.13.) 방울토마토(12.) 에너지/단백질/칼슘/철분 766.5/40.6/168.4/6.4	7/31 현미밥 북어두부국(1.5.13.) 상추겉절이(5.6.) 돼지오징어볶음(5.6.10.13.17.), 김치(9.13.) 올챙이고구마치즈볼(1.2.5.6.) 에너지/단백질/칼슘/철분 735.8/47.9/156.3/3.9

- ◇ 영양 및 원산지 정보 안내 <http://www.nwys.ms.kr/> → 학교소식 → 식생활관 → 이달의 식단*급식게시판
- ◇ 알레르기 정보 - ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣
- ◇ 화학조미료는 사용하지 않으며 가공식품의 사용을 줄이고, 전통음식을 적극 반영하며 계절에 맞는 식재료를 선택하여 맛있고 위생적인 음식을 급식하려고 노력합니다!
- ◇ 학교사정과 식품수급 상황에 따라 식단(식재료) 및 원산지가 변경될 수 있습니다.