



제 2024-91호

“참된 삶의 힘을 기르는” 팔복교육소식

전주팔복초등학교

식생활관 : 211-4516

11월 영양소식 및 월간 식단

▶ 채식! 건강이 보인다~

지구의 기후 위기와 우리의 건강을 위하여 채식은 갈수록 많은 관심을 받고 있습니다. 육류를 선호하는 식습관보다는 적절한 양의 채소와 과일을 섭취함으로써 균형있는 영양을 섭취하고, 지구와 나의 미래를 건강하게 지켜나가도록 노력합시다!



▶ 채소와 과일을 많이 먹으면

1. 많은 질병이 예방됩니다.

☞ 육류나 패스트푸드를 많이 먹음으로써 발생하기 쉬운 암, 심혈관계질환, 비만등의 각종 질환은 채식을 균형있게 섭취함으로써 예방할 수 있습니다. 특히 풍부한 섬유질과 다양한 파이토케미컬은 암의 예방과 치료에 효과가 있습니다.

2. 머리가 좋아집니다.

☞ 육식에는 포화지방산이 많은 반면 채식 식단은 불포화지방산이 매우 풍부하여 뇌세포를 유연하게 하고, 특히 견과류는 신경세포에 영양을 공급하고 역할을 도와주는 글리아세포를 활성화시켜줍니다.

3. 지구의 건강도 지킵니다.

☞ 채식은 지구의 온난화를 억제하는 빠르고 경제적이며, 실천 가능한 효과적인 방법입니다. 축산업으로 인하여 발생하는 이산화탄소 발생을 줄여 온난화를 예방하고 물부족 문제 해결에도 많은 기여를 하게 됩니다.



빈그릇으로 지구를 지켜라!! 음식물쓰레기를 줄여요~

무분별하게 버려지는 쓰레기로 인하여 지구 온난화는 심각해지고 있으며, 그 중 음식물쓰레기는 환경오염과 막대한 경제적 손실은 일으키고 있습니다. 우리나라는 연간 음식물 쓰레기로

- 온실가스(지구온난화 주원인) 855만톤 배출
- 처리비용 8천억원 지출, 경제적 손실 20조원
- 식량·곡물 자급율이 낮아지고 수입이 증가
- 악취 및 수질 오염등의 문제가 발생하고 있습니다.



▶ 학교급식을 먹을때의 다짐!!

하나, 나는 음식을 먹을 때 항상 감사하고 소중한 마음을 갖겠습니다.

둘, 나는 편식하지 않고 골고루 먹기 위해 노력하겠습니다.

셋, 나는 자연과 내가 하나라는 것을 늘 생각하고 음식물 쓰레기 줄이기에 앞장서겠습니다.

▶ 가정에서도 실천해요!!

식단계획으로 최소한의 식재료만 구입합니다.
☞ 조리되지 않은 채 폐기된 식재료 쓰레기가 1/10입니다.

정기적인 냉장고 정리로 폐기 식재료를 줄입니다.

식재료가 눈에 보이도록 투명용기에 보관합니다.

소포장·칼끔포장·반가공 식재료를 구매합니다.



11월 학교급식 식단 안내



◇ 영양 및 원산지 정보 안내

www.palbok.es.kr -> 학교소식 -> 식생활관

- 쌀, 잡곡류, 현미, 죽, 누룽지 : 국내산
- 두부, 콩 : 국내산
- 소고기/가공품 : 국내산한우/국내산, 돼지고기/가공품 : 국내산/국내산, 닭고기/가공품 : 국내산/국내산, 오리고기/가공품 : 국내산/국내산
- 배추김치(배추, 고춧가루) : 국내산, 양념고춧가루 : 국내산
- 수산물류(국내산) : 삼치, 낙지, 오징어, 아귀, 고등어, 꽃게
- 수산물류(수입산) : 새우살, 동태(명태포, 코다리포함)

◇ 알레르기정보

- 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.아황산류 14.호두 15.닭고기
- 16.쇠고기 17.오징어 18.조개류(굴, 전복, 홍합 포함) 19.잣입니다.

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

11/1 Fri

- 친환경쌀아미노쌀밥
- 바지락미역국(5.6.9.18)
- 한우불고기(당면포함)(5.6.13.16)
- 볶은김치(4.9.13)
- 방울토마토소박이(9.12.13)
- 호박설기떡

에너지/단백질/칼슘/철
654.2/27.3/179.1/5.1

11/4 Mon

- 친환경쌀검정쌀밥
- 단호박죽(관방, 잣포함)(13.19)
- 돈육김치찌개(5.6.9.10)
- 마파두부(4.5.6.12.13.18)
- 불락순살카레구이(간장맛)(1.2.4.5.6.12.13)
- 무김치(13)

에너지/단백질/칼슘/철
645.4/24.1/203.8/2.9

11/5 Tue

- 친환경쌀귀리쌀밥
- 닭고기새알만두미역국(1.5.6.9.10.15.)
- 저나트륨멸치볶음(5.13)
- 돼지고기불고기(5.6.10.13)
- 강된장(우렁살)(5.6.13)
- 배추김치(9)
- 배(친환경)

에너지/단백질/칼슘/철
618.4/33.2/283.8/3.2

11/6 Wed 수다날

- 친환경쌀찰현미밥
- 따뜻한물쫄면(1.5.6.9)
- 닭정육김치볶음(5.6.9.13.15)
- 김부각(5.6)
- 깍두기(9)
- 양상추샐러드(갈아만든굴소스)(12.13)

에너지/단백질/칼슘/철
683.5/28.0/264.2/3.3

11/7 Thu

- 친환경쌀강황쌀밥
- 육개장(쇠고기)(9.13.16)
- 두부양념지짐(5.6)
- 썩갠두부무침(5)
- 스팸구이(1.2.5.6.10.13.)
- 배추김치(9)

에너지/단백질/칼슘/철
644.1/26.4/203.6/3.5

11/8 Fri

- 친환경쌀공밥(5)
- 김치수제비국(5.6.9)
- 돼지고기조림(단호박, 관방, 새송이)(5.6.10.13)
- 계란야채말이(1.5)
- 깍두기(9)
- 감귤(친환경)

에너지/단백질/칼슘/철
650.7/30.3/164.1/3.0

11/11 Mon

- 계란볶음밥(5)
- 닭고기무국(1.9.15)
- 오징어볶음(2.4.5.6.13.17)
- 치즈핫도그(케첩)(1.2.5.6.12.18)
- 깍두기(9)
- 감말랭이양상추샐러드(참깨드레싱소스)(1.5.6.12.13)

에너지/단백질/칼슘/철
643.2/30.7/246.0/2.6

11/12 Tue

- 친환경쌀밭아현미밥
- 돈육콩비지찌개(5.6.9.10.18)
- 닭정육김치볶음(5.6.9.13.15)
- 두부강정(1.2.5.6.12)
- 총각김치(9)
- 골드키위

에너지/단백질/칼슘/철
638.0/28.7/228.3/5.5

11/13 Wed 수다날

- 친환경쌀찰현미옥수수밥
- 한우소고기청국장(5.9.16)
- 새송이버섯고추장양념구이(5.6.13)
- 돈까스(만둣)(1.2.5.6.10.12.13)
- 배추김치(9)
- 사과

에너지/단백질/칼슘/철
624.5/36.9/205.9/4.2

11/14 Thu

- 친환경쌀찰현미밥(김자반)(5)
- 닭갈국수(지단)(1.6.9.15)
- 으깬감자구이(요거트소스)(1.2.5.13)
- 볶은김치(4.9.13)
- 우생채(13)
- 감귤(친환경)

에너지/단백질/칼슘/철
653.9/27.4/316.5/3.6

11/15 Fri

- 친환경쌀찰현미밥
- 얼큰한황태어묵국(1.5.6.9.13)
- 한우불고기(배, 대파채포함)(5.6.13.16)
- 배추김치(9)
- 찐고구마(호박고구마)
- 파프리카오이무침(5.6.13)

에너지/단백질/칼슘/철
623.7/26.8/205.7/3.6

11/18 Mon

- 영양전복밥 과 구운김(18)
- 달걀파국(1.9)
- 볶은김치(4.9.13)
- 오징어김치전(1.5.6.9.17)
- 오이고추장무침(5.6.13)
- 아이스슈(쿠키앤크림맛)(1.2.5.6)

에너지/단백질/칼슘/철
676.8/26.4/227.5/18.3

11/19 Tue

- 친환경쌀로렐라쌀밥
- 등뼈탕(김치)(5.6.9.10.13)
- 닭정육새우살볶음(5.9.13.15)
- 시래기된장지짐(4.5.6)
- 배추김치(9)
- 군고구마

에너지/단백질/칼슘/철
677.4/35.4/225.1/3.6

11/20 Wed 수다날

- 친환경찰현미밥(작은밥)
- 콩나물국(고춧)(5)
- 곤드레나물볶음(4.5.6)
- 사각어묵볶음(1.5.6)
- 눈꽃지즈크림스파게티(구운식빵포함)(1.2.5.6.9.10.12.13.)
- 깍두기(9)
- 황금향(친환경)

에너지/단백질/칼슘/철
672.6/24.9/271.4/2.5

11/21 Thu

- 친환경쌀귀리쌀밥
- 바지락미역국(5.6.9.18)
- 돼지고기수육(쌈장)(5.6.10.13)
- 스팸감자볶음(1.2.5.6.10.13.)
- 배추김치(9)/오이고추된장무침
- 콘치즈모닝빵구이(만둣)(1.2.5.6.13)

에너지/단백질/칼슘/철
690.2/38.8/182.5/4.1

11/22 Fri

- 친환경쌀공밥(5)
- 한우소고기무국(당면)(5.9.16)
- 숙주새우달걀볶음(1.5.6.9.12.13.18)
- 볶은김치(4.9.13)
- 갈릭파이(1.2.5.6)
- 감귤우생채(13)

에너지/단백질/칼슘/철
622.4/19.6/193.1/3.4

11/25 Mon

- 친환경쌀참기장밥
- 앵그리버드어묵국(1.5.6)
- 통조림콩치고사리조림(5.6.9)
- 치킨까스(만둣)(1.2.5.6.12.13.15.18)
- 단감
- 배추김치(9)

에너지/단백질/칼슘/철
616.1/32.3/220.6/3.9

11/26 Tue

- 친환경쌀혼합잡곡밥(5)
- 닭고기떡국(지단, 김가루)(1.9.15)
- 콩나물볶음(5.6)
- 가자미순살양념구이(2.5.6.12.13.)
- 배추김치(9)
- 배(친환경)

에너지/단백질/칼슘/철
614.1/29.1/216.3/3.6

11/27 Wed 수다날

- 한우쇠고기카레덮밥(2.5.6.12.13.16.18)
- 아욱된장국(5.6.9)
- 골뱅이오이초무침(5.6.13)
- 닭가슴살두부야채전(1.2.5.6.15)
- 배추김치(9)
- 감귤(친환경)

에너지/단백질/칼슘/철
663.2/29.6/273.0/3.5

11/28 Thu

- 친환경쌀검정쌀밥
- 오리고기들깨탕(9.13)
- 상추무침(5.6.13)
- 조기순살카레구이(고추장양념)(2.5.6.12.13.16)
- 배추김치(9)
- 국물떡볶이(당면튀김만두)(1.5.6.10.13.16.18)

에너지/단백질/칼슘/철
685.5/26.5/232.5/3.4

11/29 Fri

- 친환경찰현미밥(작은밥)
- 잔치국수(숙주)(1.5.6.9)
- 돈육안심매추리알장조림(1.5.6.10.13)
- 토마토달걀볶음(1.5.6.12.13.18)
- 배추김치(9)
- 사과

에너지/단백질/칼슘/철
637.7/29.0/242.0/4.3

※ 위 식단은 식품 수급 사정에 의하여 변경될 수 있습니다.

※ 우리학교 학교급식은 안전하고 우수한 식재료로 균형있는 영양과 위생적인 급식을 위하여 최선을 다하고 있습니다.

※ 매달 첫 번째 주 마지막 급식일은 지구환경 급식의 날(채식급식)로 운영되고 있으나,

11월 1일은 '한우먹는 날'로 지구환경 급식 메뉴가 아님을 안내해드립니다.