

겨울방학 영양소식

놀이로 배우며 꿈을 키우는 행복한 우리

홈페이지: http://school.jbedu.kr/sambong/

교무실 262-2115

행정실 262-3609

식생활관 262-5010

▶ 겨울철 건강관리

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







노로바이러스에 오염된 지하수로 씻은 채소, 과일이나 오염된 어패류를 먹고 이상 증상이 나타나는 겨울철 식 중독의 주요 원인입니다.









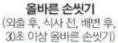














끓인 물 마시기

노로바이러스 예방수칙



채소 · 과일은 수돗물에 깨끗히 씻어서 벗겨 먹기



겨울철 건강관리

예방 수칙 4가지

고른 영양 및 수분 섭취

외출 후 손씻기

실내 환기 시키기

적당한 운동



午個 叶和子侧





2월의 절기(입춘)-2.3

2월에는 봄이 왔다는 것을 알려주는 24절기 중. 첫 번째 절기. 입춘날에는 햇나물 무침을 먹었습니 다. 햇나물 무침을 먹는 이유는 겨우내 결핍된 신 선한 야채를 보충하기 위한 것입니다







〈죽순나물〉

〈탕평채〉

〈달래나물〉



2월의 절기(정월대보름)-2.12

음력으로 새해 들어 처음 맞이하는 보름날. 전통적으로 농사의 시작일이라 하여 매우 큰 명절로 여겼습니다. 오곡밥과 같은 절식을 지어 먹으며,



달맞이와 달집태우기, 지신밟기와 <오곡밥> 쥐불놀이 등의 전통행사가 진행됩니다.

[자료 출처 : 식품의약품안전처, 네이버*다음 검색]



2025년 1월 식단

◈ 유지원사정과 식품수급 상황에 따라 식단 및 식재료원산지가 변경 될 수 있습니다.

방과후과정 운영(2024년 12월 30일 ~ 2025년 1월 24일)

		1.1(우) <mark>신정</mark>	1.2(목)	1.3(금)
삼봉유치원급식의 모든 자료와 사진은 삼봉유치원 (jbedu.kr) 알림마당-식생활관에 서 보실 수 있으며 의견제출도 가능합니다.	순수와 장수를 뜻하는 새해 첫 음식 떡국	外的人	· 유기농쌀클로렐라밥 · 설렁탕(1.16) · 시금치나물 · 순살닭갈비치즈오븐구이(2. 5.6.13.15) · 오색어묵브로콜리볶음(1.5. 6.18) · 깍두기(9.13) · 갑자핫도그(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 461.1/22.4/119.2/2.1	· 유기농쌀찰기장밥 · 오징어무국(5.6.13.17) · 해물우동볶음(5.6.9.13.17. 18) · 돈육사태김치찜(9.10.13) · 야채달걀찜(1.9) · 흥굴 * 에너지/단백질/칼슘/철 459.7/22.2/117.3/1.8
1.6(월)	1.7(약)	1.8(우) "우다날"	1.9(목)	1.10(금)
· 카레라이스(2.5.6.10.12.1 3.16) · 유기농쌀현미밥 · 아욱된장국(5.6) · 달래오이무침(5.6.13) · 통살새우까스,타르타르소스 (1.5.6.9) · 배추김치(9.13) · 짜먹는요거트(2.13) * 에너지/단백질/칼슘/철 481.7/14.6/178.2/1.8	· 유기농쌀찰흑미밥 · 꽃게찌개(5.6.8.9) · 알감자버터구이(2) · 궁중떡볶이(5.6.10.13.18) · 오리존제/머스터드/레몬무 쌈(1.2.5.6.13) · 백김치(9.13) · 딸기 * 에너지/단백질/칼슘/철 487.3/17.8/83.7/1.3	· 유기농쌀혼합잡곡밥(5) · 자장면(2.5.6.10) · 달걀실파국(1) · 한입단무지(13) · 찹쌀탕수육&파인애플소스(1.5.6.10.11.12) · 배추김치(9.13) · 홍삼사과쥬스(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 466.6/18.1/143.4/5.8	· 유기농쌀클로렐라밥 · 소고기무국(5.6.16) · 로제찜닭(5.6.12.13.15) · 냉이된장무침(5.6) · 연어스테이크/칠리소스(5.6 .12.13) · 배추김치(9.13) · 발추김치(9.13) * 역너지/단백질/칼슘/철 486.3/23.0/95.7/4.1	· 유기농쌀찰기장밥 · 시금치된장국(5.6) · 한우낙지불고기(5.6.16) · 부추김치전(1.5.6.9.17) · 코코넛새우튀김(1.5.6.9) · 파절이(9) · 한라봉 * 에너지/단백질/칼슘/철 752.8/30.1/201.9/4.6
1.13(월)	1.14(약)	1.15(우) "우다날"	1.16(목)	1.17(금)
· 유기농쌀현미밥 · 순두부찌개(5.10.13.18) · 닭살감자조림(5.6.13.15) · 치커리사과흑임자무침(1) · 삼색계란말이(1.6) · 배추김치(9.13) · 진한딸기주스(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 488.9/22.8/136.8/3.0	· 유기농쌀찰흑미밥 · 육개장(1.5.6.16) · 미니만두야채무침(1.5.6.10 .18) · 청경채홍새우살볶음(5.6.9. 13.18) · 등심돈까스/소스(1.5.6.10. 12.13.18) · 배추김치(9.13) · 떠먹는요거트(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 487.7/16.3/167.5/2.7	· 곤드레감자밥/부추양념장(5 .6) · 한우미역국(16) · 고등어무간장조림(5.6.7) · 순살후라이드/머스터드소스 (1.2.5.6.15) · 배추김치(9.13) · 리치고코넛음료(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 455.2/20.4/118.8/2.1	· 유기농쌀클로렐라밥 · 영양닭족(15) · 검은깨두부조림(5.6) · 후르츠과일(1.5.11.12.13) · 돈육버섯불고기(5.6.10.13)) · 오징어볼튀김(1.5.6.12.17) · 배추김치(9.13) * 에너지/단백질/칼슘/철 477.6/22.1/56.7/1.3	· 유기농쌀찰기장밥 · 돈육김치찌개(5,6,9,10) · 까르보나라스파게티(1,2,5,6,10,12,13,18) · 미역줄기맛살볶음(1,5,6,8) · 삼치데리야까구이(5,6,13) · 총각김치(9,13) · 콩두근건과(2,5,14) * 에너지/단백질/칼슘/철 479,1/19,5/179,7/1,8
1.20(월)	1.21(학)	1.22(우) "우다날"	1.23(목)	1.24(금)
· 유기농쌀현미밥 · 건강햄부대찌개(1.2.5.6.9. 10.12.13.15.16) · 참나물무침 · 한우잠채(5.6.16) · 아귀살오븐구이(6) · 총각김치(9.13) · 샤인머스켓 * 에너지/단백질/칼슘/철 463.1/20.9/69.8/3.7	· 유기농쌀찰흑미밥 · 버섯감자된장국(5) · 돼지갈비찜(5.6.10) · 떡볶이&김말이튀김(1.5.6) · 연근조림(5.6.13) · 배추김치(9.13) · 블루베리오메가3스틱(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 480.6/19.5/68.8/2.3	· 친환경콩나물밥/달래양념장 (5.6.10) · 연두부달걀탕(1.5) · 오리간장불고기(5.6) · 우리밀해물부추전(1.6.9.17) · 배추김치(9.13) · 배나나라떼(2.13) * 에너지/단백질/칼슘/철 460.5/16.4/148.7/1.7	· 유기농쌀클로렐라밥 · 조랭이떡국(1.5.6) · 오향장各/모듬쌈채(5.6.10 .13.18) · 가지나물(5.6) · 하트뮤즐리멸치볶음(5.6.1 3) · 배추겉절이(9.13) · 당줄인요구르트(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 456,7/23,7/165,6/1.6	· 유기농쌀찰기장밥 · 근대된장국(5.6) · 블랙타이거새우치즈구이(2. 9.13) · 건파래볶음 · 온두부/돈육김치볶음(5.6.9 .10.13) · 통닭다리스테이크(1.2.5.6. 12.13.15) · 백김치(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 487,6/21,6/111,5/2,5
			430.7/23.7/103.0/1.0	467.6/21.6/111.5/2.5







- ◈ 매주 월요일은 "현미데이", 수요일은 다 먹는 날"수다날"입니다
- ◈ 삼봉유치원급식은 화학조미료를 사용하지 않고 멸치, 건새우, 다시마 등 천연재료로 국물을 내어 사용하고 있습니다.

❖ 원산지정보

쌀:국내산 유기농쌀, 배추감치:배추-국내산 고춧가루-국내산(찌개용, 반찬용모두), 쇠고기:국내산(한우), 돼지고기:국내산, 닭고기:국내산, 오리고기:국내산, 콩:국내산, 두부콩-국내산, 명태:러시아산, 고등어:국내산, 삼차:국내산, 꽃게:국내산, 미꾸라자:국내산, 참조기:국내산, 아귀:국내산, 갈치:국내산, 오징어:국내산, 달랑어:원양산, 낙자:국내산, 주꾸미:국내산, 축산물기공품: 국내산(베이컨: 수입산), 수산물기공품: 국내산/국내산

19가지 알레르기 유발식품 표시

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 ⑤ 닭고기 ⑯ 쇠고기 ⑰ 오징어⑱ 조개류(굴,전복,홍합포함) ⑲ 잣과 이들 식품의 성분을 함유한 식품 또는 식품 첨가물

--> 해당식품에 특정증상을 보이는 학생 또는 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 학생들은 급식 시 각별한 주의를 부탁드립니다