

겨울에도 안심 할 수 없는 식중독 “노로 바이러스”




일반적으로 식중독은 음식물이 부패하기 쉬운 여름철에 발생하는 것으로 알고 있지만, 노로 바이러스에 의한 식중독은 겨울철에도 잘 일어나는 식중독입니다. 노로 바이러스는 급성설사질환을 일으키는 대표적인 병원성 바이러스이며, 현재 국내뿐 아니라 미국, 일본에서도 집단 식중독의 약 50%를 차지하는 것으로 추정하고 있습니다.

어떻게 감염이 되나?


노로 바이러스는 오염된 음식물(조개류, 생야채)이나 물을 통해 감염되거나 감염된 사람에게서도 전염이 됩니다. 따라서 노로 바이러스에 감염된 사람은 설사가 멈추더라도 2~3일 동안은 계속 대변으로 배출되므로 사람과의 접촉을 피하고 음식물을 만지지 말며, 위생관리에 철저를 기해야 합니다.(용변 후 손 씻기 철저)

예방은?

음식은 충분히 끓여서 먹고, 손 씻기를 꼭 실천합니다.

일 년 중 밤이 가장 긴 “동지”





동지는 일년 중 밤이 가장 길고 낮이 가장 짧은 날입니다. 동지인 이 날부터 하지가 될 때까지는 다시 낮이 점점 길어집니다.

동짓날 팔죽을 먹는 이유?

옛날 중국 요순 때 형벌을 담당하던 공공씨가 못된 아들 하나를 두었는데, 그 아들이 동짓날에 죽어서 전염병의 귀신이 되었답니다. 그런데 이 역질 귀신은 살아생전에 붉은 팔을 무서워하였답니다. 그런 까닭으로 동짓날에는 팔죽을 쑤어 귀신을 쫓는 풍습이 생겼다고 합니다.

우리 조상들은 예부터 붉은 색은 부정과 잡귀를 물리치는 마력이 있다고 믿었습니다. 즉 팔죽의 붉은 색이 잡귀를 몰아내는데 효과가 있다고 여겼기 때문이며, 또한 잔병을 없애고 건강해지며, 액을 면할 수 있다고 전해져 이웃끼리 팔죽을 서로 나누어 먹었습니다.



<div style="text-align: center;">  2020년 2월 학교급식 식단 안내  </div>				
2/3 Mon	2/4 Tue	2/5 Wed	2/6 Thu	
영양잡곡밥 5. 소고기미역국 5.6.16. 시금치무침 5.6.18. 돈육버섯불고기 5.6.10.13.18. 배추김치 9.13. 에그타르트 1.	차조밥 버섯들깨탕 5.6.9.13.18. 양배추쌈&양념장 5.6.13.18. 멸치볶음 13.14. 닭강정 1.2.5.6.12.13.15.16.18. 배추김치 9.13.	새우볶음밥 2.5.6.9.10.13.18. 해물짬뽕국 5.6.9.13.17.18. 감자베이컨볶음 5.10. 궁중떡볶이 5.6.13.16.18. 배추김치 9.13. 사과요구르트 2.	기장밥 콩나물김치국 5.6.9.13.18. 상추겉절이 5.6.13.18. 오삼불고기 5.6.8.10.13.17.18. 어묵양파볶음 1.5.6.13.16.18. 각두기 9.13. 짜요짜요 2.	

◆ 위 식단은 식자재 수급 및 학교사정에 따라 변경 될 수 있습니다.

◆ 화학조미료는 전혀 사용하지 않으며 천연조미료인 다시마, 건새우, 다시마 등으로 국물을 내어 사용하고 있습니다.

◆ 우리학교 급식 식재료 원산지
 : 쌀-국내산친환경쌀 / 김치-국내산 / 쇠고기-국내산한우 / 돼지고기-국내산 / 닭고기-국내산 / 오리고기-국내산

■ 18가지 알레르기 유발식품 표시 -‘식품 등의 표시기준’ 개정(‘15.4월)

①난류(가금류) ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산염 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함)등 이들 식품의 성분을 함유한 식품 또는 식품 첨가물

◆ 해당식품에 특정증상을 보이는 학생, 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 학생들은 급식 시 각별한 주의를 부탁드립니다.



2019년 12월 학교급식 식단 안내



12/2 Mon	12/3 Tue	12/4 Wed	12/5 Thu	12/6 Fri
“생 일 잔 치” 영양잡곡밥 5. 들깨미역국 5.6.13.16. 돼지갈비찜(영양) 5.6.10.13.18. 상추겉절이 5.6.13.18. 깍두기 9.13. 초코링찰도너츠 1.2.5.6.13.	수수밥 아욱된장국 5.6.13.18. 닭감자조림 5.6.13.15.18. 청포묵무침 5.6.13.18. 모듬버섯볶음 1.5.6.13.16.18. 배추김치 9.13. 굴	볶음밥 2.5.6.10.13.16. 달걀파국 1.5.6.13.18. 시금치된장무침 5.6.18. 탕수육 1.2.5.6.10.11.12.13. 배추김치 9.13. 짜요짜요 2.	기장밥 팽이미소국 5.6.18. 김치사태찜 9.10.13.18. 오이된장무침 5.6.18. 줄면야채무침 5.6.13.18. 배추김치 9.13.	보리밥 오징어무국 5.6.9.13.17.18. 숙주나물무침 간장무채장아찌 생선까스 1.2.5.6.13.18. 배추김치 9.13. 타르타르소스 1.5.13.
12/9 Mon	12/10 Tue	12/11 Wed	12/12 Thu	12/13 Fri
차조밥 부대찌개 2.5.6.9.10.13. 고등어무조림 5.6.7.9.13.18. 건파래자반 5.13. 감자행복음 2.5.6.10.13.18. 배추김치 9.13. 바나나	현미밥 청국장찌개 5.9.10.13. 콩나물매운무침 5.6.18. 떡볶이 1.5.6.12.13.16.18. 김말이튀김 1.5.6.16.18. 배추김치 9.13.	참쌀밥 콩나물국 5.6.13.18. 오이지무침(고추가루) 13. 군만두 1.2.5.6.10.13.16.18. 배추김치 9.13. 고기야채짜장 2.5.6.9.10.13.16.17.18. 사과요구르트 2.	검정쌀밥 떡만두국 1.5.6.10.13.16.18. 꼬막야채무침 5.6.13.18. 불고기낙지떡볶음 5.6.10.13. 멸치볶음 13.14. 배추김치 9.13.	영양잡곡밥 5. 시래기된장국 5.6.13.18. 어묵양파볶음 1.5.6.13.16.18. 오리훈제 배추김치 9.13. 초코칩쿠키 1.2.5.6.13. 우삼 13.
12/16 Mon	12/17 Tue	12/18 Wed	12/19 Thu	12/20 Fri
기장밥 순두부찌개(돼지고기) 1.5.6.9.10.13. 오이도라지초무침 5.6.13. 수제함박스테이크 1.2.5.6.10.16. 배추김치 9.13. 팽이스테이크소스 1.2.5.6.12.13.16. 애플파이 1.2.5.6.13.	보리밥 돈육등뼈우거지탕 5.6.10.13.18. 곤드레나물무침 5.6.13.18. 소시지야채볶음 2.5.6.10.12.13.15. 배추김치 9.13. 콘샐러드 1.5.13.18.	현미밥 나가사끼짬뽕 5.6.9.12.13.15.17.18. 열무된장무침 4.5.6.18. 뿌링글치킨 1.2.5.6.13.15. 깍두기 9.13. 매실냉차 13.	차조밥 근대된장국 5.6.13.18. 계란찜 1.2.13. 콩나물무침 5.6.18. 아귀살강정(수제) 2.5.6.12.13. 배추김치 9.13.	수수밥 치즈닭갈비볶음 2.5.6.13.15.18. 애호박맛살볶음 1.5.6.13. 배추김치 9.13. 새알팔죽 13. 파배기통파이 1.2.5.6.13.
12/23 Mon	12/24 Tue	12/25 Wed	12/26 Thu	12/27 Fri
영양잡곡밥 5. 황태무국 5.6.18. 연근조림 5.6.13.18. 미역오이초무침 1.5.6.13.18. 돈육김치볶음 5.9.10.13. 배추김치 9.13. 굴	기장밥 버섯된장국 5.6.13.18. 미트소스스파게티 1.2.5.6.10.12.13.16.18. 새송이달걀장조림 1.5.6.13.18. 감자핫도그 1.2.5.6.10.12.13.15.16.18. 배추김치 9.13.	성탄절	수수밥 참치김치찌개 5.9.13. 오리불고기 5.6.13.18. 진미채볶음 5.6.13.17. 햄구이 2.5.6.10. 깍두기 9.13.	현미밥 들깨감자국 5.6.18. 가지어묵볶음 1.5.6.13.16.18. 돈까스 1.2.5.6.10.12.13.18. 배추김치 9.13. 이오요구르트 2.
12/30 Mon	12/31 Tue			
보리밥 크림짬뽕 1.2.5.6.10.12.13.16.17.18. 오이지무침(고추가루) 13. 관동기 1.2.5.6.12.13.15.18. 배추김치 9.13. 우리밀슈크림붕어빵 1.2.5.6.13.	겨울방학식			

◆ 위 식단은 식자재 수급 및 학교사정에 따라 변경 될 수 있습니다.

◆ 화학조미료는 전혀 사용하지 않으며 천연조미료인 다시마, 건새우, 다시마 등으로 국물을 내어 사용하고 있습니다.

◆ 우리학교 급식 식재료 원산지

: 쌀-국내산친환경쌀 / 김치-국내산 / 쇠고기-국내산한우 / 돼지고기-국내산 / 닭고기-국내산 / 오리고기-국내산

■ 18가지 알레르기 유발식품 표시 -“식품 등의 표시기준” 개정(‘15.4월)

①난류(가금류) ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산염 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) 등 이들 식품의 성분을 함유한 식품 또는 식품 첨가물

◆ 해당식품에 특정증상을 보이는 학생, 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 학생들은 급식 시 각별한 주의를 부탁드립니다.