



여름철 식중독

여름철에 특히 유행하는 식중독! 30도를 육박하는 고온, 장마철로 인한 습한 기후, 즉 고온다습한 환경에서 세균이 잘 자라기 때문입니다. 이러한 식중독의 예방법 및 식품관리 방법에 대해 알아보아요.

여름철 식중독, 주요원인 식품과 세균은?

여름철 식중독, 주요원인 식품과 세균은?

비브리오균



해산물을 날로 먹거나 덜 익혀서 먹을 경우, 피부의 상처 부위와 바닷물이 접촉하는 경우 발생합니다.

살모넬라균



익히지 않은 육류나 계란에 의해 발생합니다.

병원성대장균



오염된 채소를 제대로 세척하지 않고 생으로 섭취하거나 동물성 식재료를 충분히 가열하지 않았을 때 발생합니다.

여름철 식중독 예방

<p>1 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손씻기</p> <p>음식 조리 전, 육류·계란 등의 식재료를 만진 뒤, 식사 전, 화장실 이용 후, 외출했다 돌아와서는 반드시 손 씻기</p>	<p>2 올바르게 보관하기</p> <p>냉장식품은 5°C 이하, 냉동식품은 -18°C 이하, 따뜻한 음식은 60°C 이상</p>	<p>3 충분히 익혀먹기</p> <p>육류 중심온도는 75°C, 어패류는 85°C, 1분 이상 익히기</p>
<p>4 끓여먹기</p> <p>물은 끓여서 마시기</p>	<p>5 구분사용하기</p> <p>날음식과 조리음식은 칼/도마/용기 구분해 사용하기</p>	<p>6 정기적·소독하기</p> <p>식재료·조리기구 깨끗이 세척·소독하기</p>

여름철 식중독 예방을 위한 식품관리

1. 달걀, 고기, 생선 식재료 관리
 - 깨진 계란 사용하지 않기
 - 고기, 생선은 냉장·냉동 보관하기
 - 해동한 식재료 재냉동 금지하기
2. 채소 식재료 관리
 - 구입·보관 식재료 신선도 확인하기
 - 채소류 세척·소독 철저히 하기
 - 채소류 세척 후 즉시 냉장·냉동 보관하기
3. 여름철 안전한 장보기 순서

가공식품(쌀, 통조림 등) → 과일/채소류 → 냉장보관 가공식품(햄, 요구르트 등) → 육류 → 어패류

노로바이러스 예방법

식품의약품안전처 국민 안전이 기준입니다.

꼭 기억해야 할 노로바이러스 예방법 가열, 세척, 소독이 기본입니다.

노로바이러스 ZERO

- 어패류는 수돗물로 세척하고, 중심온도 85°C, 1분 이상 가열하기
- 구토물 및 주변을 반드시 소독하기
- 화장실에서 용변 또는 구토 후 번기 뚜껑 꼭 닫고 물 내리기
- 물은 끓여먹기
- 표면 소독하기 (약장실 문고리, 수도꼭지, 손잡이 등)
- 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손 씻기
- 구토, 설사 증상 시 조리하지 않기
- 채소, 과일은 깨끗한 물로 철저히 세척하기
- 마스크 착용 및 접촉하지 않기
- 구토물이 묻은 옷은 단독 고온세탁(50°C 이상)
- 구토 또는 설사 증상이 멈춘 후 최소 2일은 휴식하기

자료 출처: 식품의약품안전처, 식품안전나라

❀ 6월 학교급식 식단 안내 【조식】 ❀

6/3 Mon	6/4 Tue	6/5 Wed	6/6 Thu	6/7 Fri
흑미밥 감자콩나물국(5.9) 오리훈제/무쌈(1.2.5.6) 감자채파양볶음(5) 돌김자반(5) 배추김치(9) 뿌디찰복숭아 시리얼채스(2.5.6)	발아현미밥 쇠고기미역국(16) 닭봉데리아끼구이(5.6.13.15) 허트뮤즐리말차볶음(2.4.5.6.11.12.13.14) 청강채무침(6.9.13) 배추김치(9) 웃담블루베리(2)	보리밥 맑은복어국(1.5.6) 자반고등어구이(5.6.7) 모듬새채채소볶음(2.5.6.10.15.16) 콩나물무침(5) 깍두기(9) 구슬아이스크림(초코바닐라)(1.2.5)	현충일	귀리밥 게살야채죽(1.5.6.8) 돈육매추리얼짬조림(1.5.6.10.13) 시금치나물무침(5.6) 프렌치토스트(1.2.5.6.13) 배추김치(9) 뿌로로요구르트(2)
* 에너지/단백질/칼슘/철 795.7/29.5/204.3/5.0	* 에너지/단백질/칼슘/철 773.6/33.1/371.1/3.1	* 에너지/단백질/칼슘/철 803.3/31.2/158.4/3.0		* 에너지/단백질/칼슘/철 803.2/33.3/213.9/3.2
6/10 Mon 단오	6/11 Tue	6/12 Wed	6/13 Thu	6/14 Fri
야채볶음밥(1.2.5.6.10.13.15.16.18) 팽이버섯된장국(5.6) 두부전(1.5.6) 참치김치볶음(5.6.9.13) 맛김 배추김치(9) 꿀토마토(12)	귀리밥 단호박죽(13) 에그마요빵(1.2.5.6.13) 비엔나채소볶음(2.5.6.10.12.15.16) 방울토마토치즈샐러드(2.12.13) 배추김치(9) 엔요(요구르트)(2)	보리밥 참치김치찌개(5.6.9) 한입떡갈비(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18) 순두부달걀찜(1.5) 콩조림(5.6.13) 배추김치(9) 뿌디쿨 자두 주스	발아현미밥 복어무국 데리야끼삼치구이(5.6.12.13.18) 감자햄볶음(1.2.5.6.10.15.16) 돌김자반(5) 배추김치(9) 시리얼(오레오)(2.5.6)	흑미밥 김치어묵국(1.5.6.9) 오리불고기(5.6) 건새우마늘농볶음(5.6.9.13) 누룽지 깍두기(9) 생크림과일샌드위치(2.5.6)
* 에너지/단백질/칼슘/철 813.9/35.8/210.4/5.0	* 에너지/단백질/칼슘/철 788.1/26.9/209.6/5.3	* 에너지/단백질/칼슘/철 759.2/30.5/117.5/4.1	* 에너지/단백질/칼슘/철 778.6/34.7/384.2/4.3	* 에너지/단백질/칼슘/철 785.3/22.7/122.6/2.2
6/17 Mon	6/18 Tue	6/19 Wed	6/20 Thu	6/21 Fri 하지
돈육김치볶음밥/달걀후라이(1.5.6.9.10.13.18) 순두부찌개(5.9.10.18) 어묵조림(1.5.6.13) 진미채조림(5.6.13.17) 돌김자반(5) 배추김치(9) 요거트볼(2.5.6)	귀리밥 감자호박된장국(5.6) 오오통살새우까스(1.5.6.9.13) 연두부/양념장(5.6) 콩나물무침(5) 배추김치(9) 화이트슈(1.2.5.6)	발아현미밥 부대찌개(1.2.5.6.9.10.13.15.16) 돈육버섯간장불고기(1.5.6.10.13.18) 멸치볶음(5.13) 양배추찜(쌈장)(5.6.13) 배추김치(9) 바나나쉐이크(2)	흑미밥 매편어묵탕(1.5.6) 닭봉데리야끼구이(5.6.13.15) 김말이강정(떡)(1.2.5.6.10.12.13.16) 숙주나물무침 배추김치(9) 웃담요구르트(딸기)(2)	귀리밥 들깨수제비국(5.6.9) 애호박전&동그랑땡전(1.2.5.6.10.15.16) 참치김치볶음(5.6.9.13) 시금치나물무침(5.6) 배추김치(9) 스위트 청포도주스(13)
* 에너지/단백질/칼슘/철 792.2/37.8/124.2/5.1	* 에너지/단백질/칼슘/철 756.7/20.9/122.2/2.4	* 에너지/단백질/칼슘/철 784.2/38.7/280.5/2.0	* 에너지/단백질/칼슘/철 779.8/31.1/95.3/2.1	* 에너지/단백질/칼슘/철 765.8/26.2/194.9/4.0
6/24 Mon	6/25 Tue	6/26 Wed	6/27 Thu	6/28 Fri
흑미밥 시래기된장국(5.6) 매운돼지갈비떡찜(5.6.10.13) 해쉬브라운구이(2.5.6.12) 돌김자반(5) 배추김치(9) 시리얼(오레오)(2.5.6)	발아현미밥 게살야채죽(1.5.6.8) 목은지제육볶음(5.6.9.10.13) 스위트콘치즈구이(1.2.5.13) 시금치나물무침(5.6) 배추김치(9) 뿌로로요구르트(2)	보리밥 쇠고기무국(16) 통달걀장조림(1.5.6.13) 두부/김치볶음(5.9.10.13) 콩나물무침(5) 배추김치(9) 토마토황도(11.12.13)	수수밥 맑은미역국(5.6) 시금치프리타타(1.2.10.12) 불어묵떡조림(1.5.6.13) 돌김자반(5) 배추김치(9) 프렌치토스트(1.2.5.6.13)	귀리밥 조랭이떡국(1.5.6.16) 버섯소불고기(5.6.13.16.18) 매편감자조림(5.6.13) 참나물무침(5.6) 배추김치(9) 바나나쉐이크(2)
* 에너지/단백질/칼슘/철 793.8/28.6/361.8/3.8	* 에너지/단백질/칼슘/철 800.8/30.9/283.7/2.1	* 에너지/단백질/칼슘/철 747.2/34.6/182.5/4.7	* 에너지/단백질/칼슘/철 811.8/30.9/191.3/4.4	* 에너지/단백질/칼슘/철 796.7/36.9/123.9/4.9

▣ 알레르기 정보

① 난류, ② 우유, ③ 메밀, ④ 팥, ⑤ 대두, ⑥ 밀, ⑦ 고등어, ⑧ 계, ⑨ 새우, ⑩ 돼지고기, ⑪ 복숭아, ⑫ 토마토, ⑬ 아황산염, ⑭ 호두, ⑮ 닭고기, ⑯ 소고기, ⑰ 오징어, ⑱ 조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲ 잣.

▣ 식단은 식재료 수급이나 식생활관의 사정에 따라 변경될 수 있습니다.

♣ 영양 및 원산지정보 안내

전주술내고등학교 홈페이지

⇨ 열린마당 ⇨ 이달의식단 ⇨ 급식계시판

❀ 6월 학교급식 식단 안내 [중식] ❀

6/3 Mon	6/4 Tue	6/5 Wed	6/6 Thu	6/7 Fri
보리밥 조랭이떡국(1.5.6.16) 목은지제육볶음(5.6.9.13.15) 두부잔(1.5.6) 청경채무침(6.9.13) 총각김치(9) 크림치즈블루베리버킷(2.5.6)	작은밥(보리) 단호박죽(13) 수제등심돈가스(1.2.5.6.10.12.13.16.18) 쫄면채소무침(1.5.6.13) 새송이메추리알조림(1.5.6.13) 배추겉절이(6.9.13) 수박	소보로덮밥(1.5.6.9.10.13.18) 김치박판돈국(5.6) 순살비빔국수(5.6.12.13.15.18) 도토리묵무침(5.6.13) 콩조림(5.6.13) 배추김치(9) 너를위한 망고주스(13)	현충일	
* 에너지/단백질/칼슘/철 808.0/38.8/175.4/3.8	* 에너지/단백질/칼슘/철 812.9/39.1/116.1/4.0	* 에너지/단백질/칼슘/철 803.3/39.3/145.6/3.7	* 에너지/단백질/칼슘/철 810.4/30.6/85.0/5.9	
6/10 Mon 단오	6/11 Tue	6/12 Wed	6/13 Thu	6/14 Fri
수수밥 순두부찌개(5.9.10.18) 곰돌이함박스테이크(1.2.5.6.10.12.13.15.16) 잡채(1.5.6.10.13) 오이부추무침(5.6.9.13) 배추김치(9) 단오포도식혜	흑미밥 곰탕(1.6.16) 버섯소불고기(5.6.13.16.18) 야채비빔만두(1.5.6.10.13.16.18) 양배추찜(쌈장)(5.6.13) 깍두기(9) 수박 스무디	새우야채볶음밥(1.2.5.6.9.10.12.13.15.16) 달걀부추국(1) 하트꼬마돈가스&양배추샐러드(1.2.5.6.10.12.13.16.18) 짜장소스(5.6.10.13) 숙갓두부무침(5) 배추김치(9) 웃담요구르트(딸기)(2)	귀리밥 쇠고기미역국(16) 마늘보쌈/상추쌈(5.6.10.13) 오징어김치전(1.5.6.9.13.17) 아삭오이고추된장무침(5.6.13) 배추겉절이(6.9.13) 망고바	고추참치 덮밥(1.5.6.12.13.16.18)1 유부된장국(5.6) 순살가자미가스 & 어니언소스(1.2.5.6) 볼어묵떡조림(1.5.6.13) 치커리사과샐러드(1.2.5.6.13) 배추김치(9) 초코칩쿠키(1.2.4.5.6)
* 에너지/단백질/칼슘/철 739.8/29.0/108.8/3.6	* 에너지/단백질/칼슘/철 809.2/39.9/93.7/4.8	* 에너지/단백질/칼슘/철 753.7/27.7/127.1/3.0	* 에너지/단백질/칼슘/철 782.3/38.3/102.4/2.9	* 에너지/단백질/칼슘/철 813.2/37.9/173.1/3.7
6/17 Mon	6/18 Tue	6/19 Wed	6/20 Thu	6/21 Fri 하지
귀리밥 종합어묵국(1.5.6) 고등어무조림(5.6.7.13) 치즈떡볶이(1.2.5.6.13) 모듬튀김(1.5.6.16.17) 배추김치(9) 도라에몽슈크림만쥬(1.2.5.6)	보리밥 순대국(2.5.6.10.13.16) 목은지제육볶음(5.6.9.10.13) 해물부추전(1.5.6.9.17) 양파부추무침(5.6) 깍두기(9) 슈퍼볼쿠키앤크림(1.2.5.6)	푸팟퐁커리(1.2.5.6.8.12.13.16.18) 김치콩나물국(5.9) 데리야끼삼치구이(5.6.12.13.18) 쫄면이만두(1.5.6.10.16.18) 고구마순겉절이(13) 배추김치(9) 비타민주스(13)	발아현미밥 소고기우거지국(5.6.13.16) 사과소스미트볼조림(1.2.5.6.10.15.16) 크림스파게티(1.2.5.6.10.13.16) 청경채무침(6.9.13) 배추김치(9) 워터젤리(포도)(13)	수수밥 찜빵국(5.6.9.10.17.18) 파채간풍기(5.6.12.13.15.18) 알감자버터구이(2.13) 중화풍가지찜(5.6.13.18) 배추김치(9) 웃담요구르트(사과)(2)
* 에너지/단백질/칼슘/철 812.8/33.9/126.5/8.2	* 에너지/단백질/칼슘/철 811.1/30.6/105.1/5.2	* 에너지/단백질/칼슘/철 741.9/32.8/237.5/6.1	* 에너지/단백질/칼슘/철 780.4/24.5/203.5/2.2	* 에너지/단백질/칼슘/철 777.8/38.0/166.6/3.0
6/24 Mon	6/25 Tue	6/26 Wed	6/27 Thu	6/28 Fri
돈육김치볶음밥/달걀후라이(1.5.6.9.10.13.18) 전주식콩나물국(1.5.9.17) 피쉬앤칩스(1.5.6.13) 마파두부(5.6.10.12.13.18) 얼갈이배추된장무침(5.6) 배추김치(9) 시험뽕셔(바베큐맛)(1.2.5.6.10.15.16)	보리밥 감자수제비국(5.6) 치즈불닭(2.5.6.12.13.15) 잡채(1.5.6.10.13) 연근조림(5.6.13) 배추김치(9) 사과즙(13)	흑미밥 참치김치찌개(5.6.9) 바사삭나초치킨(1.2.5.6.15) 새송이메추리알조림(1.5.6.13) 깻잎김치(5.6.13) 배추김치(9) 초코칩설기	수수밥 부대찌개(1.2.5.6.9.10.13.15.16) 주구미삼겹살불고기(5.6.10.13) 베이컨감자채전(1.5.6.10.13) 숙갓두부무침(5) 배추김치(9) 최고야포도씨주스(13)	귀리밥 돈육김치찌개(5.6.9.10.13) 안동찜닭(5.6.13.15.18) 진미채조림(5.6.13.17) 청경채무침(6.9.13) 배추김치(9) 허니버터아몬드(2.5)
* 에너지/단백질/칼슘/철 828.4/35.0/235.3/3.8	* 에너지/단백질/칼슘/철 762.0/36.9/275.5/3.1	* 에너지/단백질/칼슘/철 745.4/27.6/139.6/3.3	* 에너지/단백질/칼슘/철 711.0/31.6/58.2/2.2	* 에너지/단백질/칼슘/철 794.5/41.2/247.9/4.3

▣ 알레르기 정보

① 난류, ② 우유, ③ 메밀, ④ 땅콩, ⑤ 대두, ⑥ 밀, ⑦ 고등어, ⑧ 계, ⑨ 새우, ⑩ 돼지고기, ⑪ 복숭아, ⑫ 토마토, ⑬ 아황산염, ⑭ 호두, ⑮ 닭고기, ⑯ 소고기, ⑰ 오징어, ⑱ 조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲ 잭.

▣ 식단은 식재료 수급이나 식생활관의 사정에 따라 변경될 수 있습니다.

♣ 영양 및 원산지정보 안내

전주술내고등학교 홈페이지

⇨ 열린마당 ⇨ 이달의식단 ⇨ 급식계시판

❀ 6월 학교급식 식단 안내 [석식] ❀

6/3 Mon	6/4 Tue	6/5 Wed	6/6 Thu	6/7 Fri
수수밥 두부돈장국(5.6) 편육상추쌈(5.6.9.10.13) 치즈달걀말이(2)(1.2.5.13) 오이부추무침(5.6.9.13) 배추김치(9) 바타만주스(13)	구리밥 오징어무국(5.6.17) 오리불고기(5.6.13.18) 부추잡채(1.5.6.13) 시금치나물무침(5.6) 배추김치(9) 고칼슘 꼬마우유(1.5.6)	발아현미밥 바자락미역국(5.6.18) 피칸견경불고기(1.5.6.10.13.18) 진미채조림(5.6.13.17) 아삭오이고추돈장무침(5.6.13) 깍두기(9) 우유젤리(사과)	현충일	대파달걀볶음밥(1.2.5.6.10.13.15.16.18) 마리탕(1.2.4.5.6.9.10.12.13.15.16.18) 동파육(5.6.10.13.18) 상추부추무침(5.6.13) 배추김치(9) 열대과일샐러드(1.2.5.6)
* 에너지/단백질/칼슘/철 761.7/34.9/412.7/3.7	* 에너지/단백질/칼슘/철 843.8/32.8/110.0/4.9	* 에너지/단백질/칼슘/철 791.7/38.5/73.4/2.7		* 에너지/단백질/칼슘/철 810.2/38.8/165.2/4.2
6/10 Mon 단오	6/11 Tue	6/12 Wed	6/13 Thu	6/14 Fri
보리밥. 굴림만두국(1.5.6.10.16.18) 매콤오징어볶음(소면)(5.6.13.17) 케이크샐러드(1.2.5.6.12.15) 숙갓두부무침(5) 배추김치(9) 짜먹는요거버(딸기)(1.2.5.6)	오므라이스(소세지)(1.2.5.6.10.12.13.15.16) 김치콩나물국(5.9) 고등어무조림(5.6.7.13) 흑임자샐러드파스타(1.5.6.12.13) 참나물무침(5.6) 배추김치(9) 뽕로로요구르트(2)	발아현미밥. 육개장(1.5.13.16) 매운닭감자조림(5.6.13.15) 두부전(1.5.6) 시금치고추장무침(5.6) 배추김치(9) 인절미갈릭토스트(1.2.5.6)	흑미밥. 쇠고기버섯샤브샤브(5.6.7.13.16.18) 깐소새우조림(1.2.5.6.9.12.13) 애호박느타리버섯볶음(5) 열갈이배추된장무침(5.6) 배추김치(9) 채소담은키위사과주스(13)	수수밥. 꽃게탕(5.6.8.9.13.17) 묵은지제육볶음(5.6.9.10.13) 도토리묵무침(5.6.13) 숙주나물무침 배추김치(9) 요거트볼(2.5.6)
* 에너지/단백질/칼슘/철 812.0/30.6/101.6/2.3	* 에너지/단백질/칼슘/철 791.9/34.3/196.2/3.7	* 에너지/단백질/칼슘/철 802.4/37.1/134.8/4.3	* 에너지/단백질/칼슘/철 745.2/26.3/122.3/3.0	* 에너지/단백질/칼슘/철 756.2/31.8/133.9/3.4
6/17 Mon	6/18 Tue	6/19 Wed	6/20 Thu	6/21 Fri 하지
작은밥(보리) 국수장국(1.5.6.9) 청양풍불고기(5.6.10.13) 오징어김치전(1.5.6.9.13.17) 도토리묵무침(5.6.13) 총각김치(9) 비피더스(포도)(2)	발아현미밥 돈육김치찌개(5.6.9.10.13) 오리훈제단호박구이&머스터드(1.2.5.6) 두부조림(5.6) 시금치나물무침(5.6) 배추김치(9) 크림치즈블루베리바게트(2.5.6)	흑미밥 애호박고추장찌개(5.6.10.13) 수제등심돈가스(1.2.5.6.10.12.13.16.18) 쫄면채소무침(1.5.6.13) 건새우애호박볶음(9) 깍두기(9) 요거타임 사과(1.2.5.6)	오리훈제김치볶음밥(5.9) 쇠고기무국(16) 통살새우불(1.5.6.9.12.13) 새송이메추리알조림(1.5.6.13) 애호박느타리버섯볶음(5) 열무김치(9) 최고야포도씨주스(13)	보리밥 우거지감자탕(5.9.10) 한입떡갈비(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18) 잡채(1.5.6.10.13) 콩조림(5.6.13) 배추겉절이(6.9.13) 꿀떡
* 에너지/단백질/칼슘/철 765.1/36.5/106.6/3.0	* 에너지/단백질/칼슘/철 769.5/32.9/177.2/4.5	* 에너지/단백질/칼슘/철 806.4/34.8/274.4/2.9	* 에너지/단백질/칼슘/철 812.0/36.4/184.5/5.0	* 에너지/단백질/칼슘/철 797.3/28.8/159.3/4.7
6/24 Mon	6/25 Tue	6/26 Wed	6/27 Thu	6/28 Fri
귀리밥 닭개장(1.5.13.15) 한입연근떡갈비샐러드(1.2.5.6.10.13.15.16.18) 햄채소계란말이(1.2.5.6.10.15.16) 깻잎김치(5.6.13) 배추김치(9) 웃담요구르트(사과)(2)	수수밥 순두부찌개(5.9.10.18) 남도떡갈비(1.2.5.6.10.12.13.15.16) 로제스파게티(1.2.5.6.10.12.13.16) 콩나물무침(5) 배추김치(9) 미니갈릭파이(1.2.5.6)	귀리밥 나가사키짬뽕국(6.9.10.13.17.18) 고등어무조림(5.6.7.13) 치즈떡볶이(1.2.5.6.13) 오이부추무침(5.6.9.13) 배추김치(9) 바바리안등뽕츄러스(1.2.5.6)	발아현미밥 동태매운탕(5.13) 닭강정(1.5.6.12.13.15) 애호박느타리버섯볶음(5) 시금치고추장무침(5.6) 배추김치(9) 마시는제주꿀주스(13)	
* 에너지/단백질/칼슘/철 741.7/28.1/290.1/3.3	* 에너지/단백질/칼슘/철 802.2/25.3/121.3/2.9	* 에너지/단백질/칼슘/철 745.4/33.3/175.8/3.8	* 에너지/단백질/칼슘/철 808.4/39.8/95.0/2.5	

■ 알레르기 정보

①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧계, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣.

■ 식단은 식재료 수급이나 식생활관의 사정에 따라 변경될 수 있습니다.

♣ 영양 및 원산지정보 안내

전주솔내고등학교 홈페이지

⇒ 열린마당 ⇒ 이달의식단 ⇒ 급식게시판