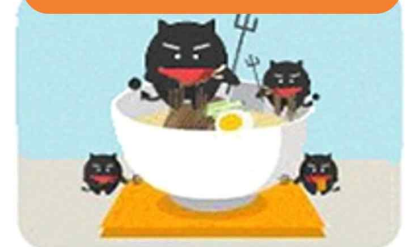


1. 왜 여름철에 식중독이 잘 걸릴까?

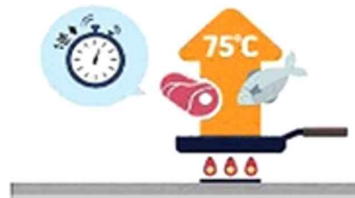
장시간 외부온도에 음식을 노출 등 관리소홀

식중독균이 자라기 쉬운 무더운 여름철에 음식을 잘못 보관하면 식중독에 걸리기 쉬워요



2. 여름철 식중독 예방 요령

1. 자주 손씻기
2. 육류등은 중심온도 75°C 1분 이상 확인 (어패류는 85°C, 1분이상)
3. 냉장고 보관 온도기준 준수하기 (냉장 5°C 이하, 냉동 -18°C 이하)
4. 조리된 상태로 상온에 방치되지 않도록, 조리 후 즉시 제공 (2시간 이내)
5. 따뜻한 음식은 60°C이상 차가운 음식은 5°C이하 보관



3. 여름철 올바른 식품보관

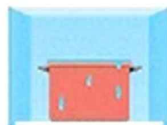


차게 먹는 음식은 빨리 식혀서 냉장, 냉동 보관해야 해요



뜨거운 음식을 냉장, 냉동고에 바로 넣으면 안돼요!

내부의 온도를 상승시켜 보관 중인 음식도 온도가 올라갈 수 있으니 주의하세요!



한번 해동한 식품은 재냉동하면 안돼요!

해동과 냉동을 반복할 경우 식중독균이 쉽게 자라나므로 냉장보관 하세요!



여러 개의 금속용기에 나눠 담기



싱크대에 차가운 물이나 얼음물 채운 후 큰 숟가락이나 냄비를 담고 규칙적으로 저으면서 식히기



급속 냉각장치를 사용하기



상온에서 방치하여 식히면 안돼요!



선풍기는 먼지로 인한 오염이 발생할 수 있으므로 사용하면 안돼요!



6월 운곡마루유치원 급식 계획



6/2 Mon 생일발상	6/3 Tue	6/4 Wed 수다날	6/5 Thu	6/6 Fri
친환경찰현미잡곡밥 홍합살미역국(5.6.18) 우영잡채 (5.6.10.13.18) 꼬지없는오색산적(수 제)(1.2.5.6.10.15.16) 배추김치(자율)(9) 백김치(9) 유기농 하트바이트(쿠 키앤)(1.2.5)	제21대 대통령 선거일 	친환경찰현미잡곡밥 카레(+닭고기) (1.2.5.6.10.15.16) 팽이버섯달걀국(1) 치즈돈가스(1.2.5.6.1 0.12.13.16.18) 매실오이생채(13) 백김치(9) 수제파김치(자율)(9)	친환경찰보리잡곡밥 아욱근대된장국 (5.6.9) 돼지고기수육 (+쌈야채)(5.6.10) 삼색나물무침 배추김치(자율)(9) 백김치(9) 앙금잎새절편	6월 6일 현충일 
6/9 Mon	6/10 Tue	6/11 Wed 수다날	6/12 Thu	6/13 Fri
친환경찰현미잡곡밥 순살아귀탕(5) 달걀장조림(1.5.6.13) 메밀순나물(3.5.6) 궁중떡볶이(+한우) (5.6.13.16) 배추김치(자율)(9) 백김치(9)	콩나물밥(한우+양념 장)(5.6.13.16) 우렁된장국(5.6.13) 돈육불고기 5.6.10.13.18) 들기름두부구이(양념 장)(5.6) 무생채(13) 배추겉절이(9.13)	볶음밥(10) 어묵우동국 (1.2.5.6.9.13) 새우튀김(1.5.6.9) 단무지(하트모양) 배추김치(자율)(9) 백김치(9) 달콤한 멜론(친환경)	친환경찰현미잡곡밥 냉콩나물국(5.9) 안동찜닭(+넙적당면) (5.6.13.15) 김치옥수수전(1.5.6.9) 건파래볶음(13) 백김치(9)	친환경찰현미잡곡밥 한우맑은무국(5.6.16) 열무두부무침(5) 운곡마루표깍두기 (9.13) 가자미구이(5.6) 시원한 수박
6/16 Mon	6/17 Tue	6/18 Wed 수다날	6/19 Thu	6/20 Fri
친환경찰현미잡곡밥 꽃게탕(5.6.8.9.13.18) 토마토달걀볶음 (1.2.12.13) 소시지야채볶음(2.5.6. 10.12.15.16) 깨잎찜(자율) (5.6.13) 백김치(9) 총각김치(9)	친환경찰현미잡곡밥 시금치된장국(5.6) 삼겹살오븐구이 (5.6.10) 애호박새우살볶음 (9.13) 김치볶음& 온두부 (1.2.5.6.9.10.13.15.16 김치(9)	브로콜리크림스프 (2.5.6.13.16) 토마토스파게티 (1.2.5.6.10.12.13.16) 크로켓((12,5,6,12) 모듬야채파클 백김치(9) 스물난	친환경찰현미잡곡밥 오징어무국(17) 메추리알장조림 (1.5.6.13) 감자참나물전(6) 배추김치(9) 백김치(9)	친환경찰현미잡곡밥 냉도토리묵국 (1.5.6.9.13.16) 훈제오리+ 무쌈(1.2.5.6) 오징어채조림 백김치(9) 파김치(자율배식)(9)
6/23 Mon	6/24 Tue	6/25 Wed 수다날	6/26 Thu	6/27 Fri
친환경찰보리잡곡밥 해물짬뽕국 (5.6.9.17.18) 닭표고과일탕수육 미역줄기맛살볶음 (1.6.13.15) 배추김치(9) 백김치(9) 아삭한 친환경참외	친환경찰현미잡곡밥 얼갈이된장국(5.6) 한우불고기 (5.6.13.16.18) 쌀국수샐러드 (1.5.6.12.13.18) 배추김치(9) 백김치(9) (백도)복숭아(11)	김밥볶음밥(1.2.5.6.8. 10.13.15.16.18) 꼬치어묵국(1.5.6.13) 로제떡볶이(+분모자) (2.5.12.13) 고기만두 (1.5.6.10.16.18) 백김치(9) 요구르트(유기농)(2)	친환경찰현미잡곡밥 조롱이떡국(+지단체) (1.5.6) 우리지역접산적 (5.6.10.15.16.18) 오이참치무침(5) 송이가지볶음 배추김치(9) 백김치(9)	친환경찰현미잡곡밥 한방닭다리삼계탕(15) 콩조림(5.6.13) 도라지오이초무침 (5.6.13) 우리지역 울외장아찌 백김치(9) 파김치(자율배식)(9)
6/30 Mon				
친환경찰현미잡곡밥 대구지리(5.9) 동파육(10) 달걀말이(1) 백김치(9) 파인애플+방울토마토 (우리지역)(12)	■ 19가지 알레르기 유발식품 표시 ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산염 ⑭ 호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴,전복,홍합포함) ⑲잣과 이들 식품의 성분을 함유한 식품 또는 식품첨가물			
◆ 매주 수요일은 다먹는 날“수다날”, 매월 첫 급식일 또는 첫째주 금요일은 생일축하의 날 식단을 준비합니다 ◆ 우리 유치원 급식은 화학조미료는 사용하지 않고 천연조미료인 다시멸치, 건새우, 다시마 등으로 국물을 내어 사용 하고 있습니다. ◆ 우리 유치원 급식 식재료 원산지: 쌀/밥/죽/누룽지(국내산유기농친환경쌀/국내산/국내산),배추김치/고춧가루(국내산 /국내산), 쇠고기/가공품(국내산한우/국내산), 돼지고기/가공품(국내산/국내산), 닭고기/가공품(무항생제/국내산)/, 오리고기/가공품(국내산/국내산), 콩/두부류/콩국수/콩비지/콩가루(모두국내산), 미꾸라지(국내산), 고등어(국내산), 오징어(국내산), 꽃게(국내산), 갈치(세네갈)/참조기(국내산),낙지(베트남),명태(러시아) ※ 식단계획은 음식물 수급상황에 의해 변동될 수 있음을 양해바랍니다.				