

알레르기 정보	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, 15.닭고기, 16.쇠고기 17.오징어 18.조개류(굴, 전복, 홍합 포함) 19.잣 식단표 옆에 번호로 표시합니다.												
우리학교 급식에 사용되는 식재료 원산지	쌀 (햇토마)	김치 (고춧가루)	쇠고기/가공품	돼지고기/가공품	닭고기/가공품	오리고기/가공품	낙지	명태(동태, 코다리)	고등어	오징어/가공품	꽃게	참조기	두부/콩
	국내산	국내산	국내산 (한우)	국내산	국내산	국내산	중국산	러시아산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산

Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
3(2,3학년)	4(2,3학년)	5(2,3학년)	6(2,3학년)	7(2,3학년)
현미찰쌀밥(매) 유부된장국5.6.8.9.13 등갈비묵은지찌 5.6.9.10.13.18 찹쌀콩멸치볶음5.6.13. 김구이13. 사과(아오리)	흑미찰쌀밥 참치김치찌개 5.6.8.9.13 고구마치즈롤가스/소스 1.2.5.6.10.12.13 방울어묵볶음 1.5.6.13 깍두기9.13	삼색소보루덮밥 1.5.6.9 .10.13.14.16.18. 쇠고기무채국 5.6.8.9.13.16 비엔나소시지볶음 2.5.6.10.12.13 열무김치9.13 아이스바1.2.5	혼합잡곡밥5. 감자수제비국 1.5.6.9.13 제육볶음 5.6.10.13 새송이버섯전1.5.6 배추김치9.13	기장밥 닭개장5.6.8.13.15 사천탕수육/소스 2.5.6.10.12.13 감자조림1.5.6.13 석박지9.13 방울토마토12.
10(1학년)	11(1학년)	12(1학년)	13(1학년)	14[여름방학식]
차조밥 오징어찌개 5.6.8.9.13.17 마파두부 5.6.10.12.13. 치즈계란말이 1.2.5.13. 깍두기9.13 아이스크림1.2.5	발아현미밥 쇠고기미역국 5.6.8.9.13.16. 오리철판불고기/무쌈 5.6.13 청포묵무침5. 배추김치9.13.	치킨마요밥/소스 1.5.6.13.15 콩나물된장국5.6.13 도라지진미채볶음 1.5.6.13.17 총각김치9.13 유기농포도쥬스5.13	기장밥 햄모듬찌개/꼬들면 2.5.6.8.9.10.13. 돈육메추리알장조림 1.5.6.10.13 콩나물무침5.6 깍두기9.13 스틱파인애플	☞ 본 식단은 학교사정 과 물가변동에 따라 변경 될 수 있습니다.

식 중 독 달 령

테트로톡신 식중독 1월

복어에는 테트로톡신이라는 독소가 있기 때문에 함부로 다뤄서는 안 된다. 심하면 10분 이내에도 사망한다.

웰치균 식중독 2월

산소를 싫어하는 균으로 육류가공품에서 발생하기 쉽고 가열 조리한 음식에서도 발생한다.

황색포도상구균 식중독 3,4월

종기, 여드름, 상처 난 부위에 있는 균으로 독소는 열에 강해 높은 온도로 가열해도 균은 죽으나 독소는 남는다.

세균성이질 5월

식중독은 아니지만 물로 옮겨지는 전염병이다. 물은 끓여 먹고 손은 자주 씻는다.

병원성대장균 O-157 6월

병원성 대장균 O-157에 의한 대규모 집단 식중독 발생. 초기에 적절한 치료와 대응을 위한 정보부족으로 사망자 발생, 초등학교와 노인이 거의 희생자이고 감염의 근원을 알 수 없다.

병원성대장균 O-157 7월 "충분히 익혀서 섭취!!"

장염비브리오 식중독 "여름철 식중독의 왕자" 8월

어패류의 생선회, 초밥이 대표적이며 도마나 칼 등에서 오염된 채소를 소금물에 절일 경우 발생되기 쉽다.

살모넬라 식중독 9월

가열조리하면 쉽게 죽는다. 고기, 달걀 등을 섭취한 후 손이나 조리 기구는 충분히 소독 한다.

무스카린 식중독 10월

독버섯에 있는 독소에 의한 식중독이므로 야생버섯을 함부로 먹지 않는다.

그 외 리스테리아 식중독 11,12월

냉장고에 보관한 음식이라도 끓여서 먹는 것이 좋다. 아이스크림은 주의할 것!

2020년 7월 31일

시 흥 매 화 중 학 교 장 [직인생략]