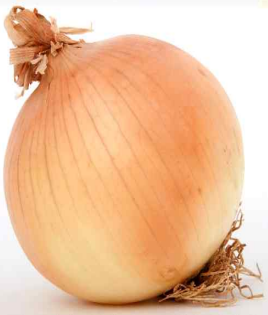




## 1 식품 & 영양



### 양파

#### 1. 이달의 식재료 ‘양파’

양파는 알리신을 함유하고 있어 매운맛을 내지만, 익히면 단맛이 느껴져 요리재료로 널리 쓰이고 있습니다. 양파에는 단백질, 탄수화물, 비타민C, 칼슘, 인, 철 등의 영양소가 다량 함유되어 있다.

#### 2. 양파를 잘 고르려면?

- 무르지 않고 단단한 것
  - 싹이 보이지 않고 어두운색을 띠지 않는 것
- 출처: 농림수산식품부

## 2 학교급식 ISSUE

학교급식에서 먹는 축산물이 궁금해요!

국내산 축산물 이력표시가 확대 시행(2020.1.1.) 됨에 따라 학교에 납품되는 축산물 이력번호를 조회할 수 있습니다.

학교 홈페이지에 게시된 “맘편한서비스” QR 코드를 찍어서 사이트로 이동하거나 링크를 누르면 우리 학교에 납품된 축산물을 확인할 수 있습니다. 축산물의 종류, 육질 등급, 부위 등 우리 학교에서 먹는 축산물 정보를 확인할 수 있습니다.



축산물등급(이력번호) 확인 QR코드!

출처: 국립농산물품질관리원

## 3 봄철 식중독 예방

상자 속 글을 읽고 우리가 식중독에 걸린 이유가 아닌 것은 무엇인지 이야기해봅시다.

가정의 달을 맞이해서 친구, 가족, 선생님과 함께 소풍을 가기로 약속한 우리!  
오래간만에 나들이하러 간다는 생각에 들떠  
① 새벽같이 일어나 갓 지은 뜨거운 밥으로  
② 김밥 도시락을 만들었어요. 직접 만드는 김밥이라서 모두 함께 나누어 먹고 싶은 마음에 한가득 만들었지요. ③ 길가에 핀 꽃도 보고, 맑게 갠 하늘도 감상하면서 즐겁게 뛰어놀다가 배가 고파진 우리는 아침에 만들어  
④ 가방 속에 넣어둔 도시락을 먹었어요. 즐거운 여행을 마치고 집에 돌아왔는데, 갑자기 배가 살살 아픈 게 아니겠어요? 이런, 저만 그런 게 아니라 ⑤ 도시락을 먹은 우리 모두 병원을 갔더니 의사 선생님께서 식중독이라고 하셨어요.

봄철 나들이를 가기 전에 도시락을 준비할 때는 재료를 잘 식힌 후에 먹을 만큼의 적은 양만 만들어요. 또 만든 음식은 아이스박스나 서늘한 곳에 보관해야 해요. 그리고 음식을 만든 후 최대한 빨리 먹는 것이 좋아요.



출처: 식품안전나라

2022년 4월 28일

시 흥 매 화 중 학 교 장 [직인생략]