






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. <b>특이 식품에 알레르기가 있는 학생은 그날의 식단을 미리 확인 하여 각별한 주의를 부탁드립니다.</b>													
우리학교 급식에 사용되는 식재료 원산지	아래 식단은 학교 사정이나 물가 변동에 따라 변경될 수 있습니다. 주별 식재료원산지 및 영양표시제를 학교 홈페이지에 탑재하고 있으니 참고 하시기 바랍니다.													
	쌀 (햇토미)	김치 (배추, 고춧가루)	쇠고기/ 가공품	돼지고기/ 가공품	닭고기/ 가공품	오리고기 /가공품	낙지/ 주꾸미	명태(동태, 코다리)	고등어	오징어/ 가공품	꽃게	참조기	두부,콩	다량어
	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	태국산, 중국산	러시아산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	원양산 (캔)
 <b>Mon</b>		 <b>Tue</b>			 <b>Wed</b> 수요일은 다 먹는 날			 <b>Thu</b>			 <b>Fri</b>			
2 〈1, 2월 생일 축하의 날〉		3			4			5			6			
오색쌀밥 들깨미역국(5.6.) 돈육주꾸미볶음(5.6.10.13.) 당면콩나물무침(5.6.13.) 배추김치(9.) 토끼해 기념 케이크 (1.2.5.6.13.)		가바쌀밥 연두부달걀국(1.5.6.13.) 김치토핑함박스테이크 (1.2.5.6.10.12.13.15.16.18.) 꽃맛살땅콩무침(1.4.5.6.8.13.18.) 백김치(19.) 체리			김가루양념밥 (5.6.13.16.18.) 우동(1.5.6.9.13.16.) 새우튀김(1.2.5.6.9.18.) 꼬들무장아찌무침(13.) 오이김치(9.)			치킨마요덮밥(1.2.5.6.13.15.16.18.) 유부장국(5.6.8.9.13.18.) 꿀치즈방울토마토(2.5.6.12.13.) 깍두기(9.) 행운의 금메달(2.5.)			<b>방학식</b>			

## 노로바이러스 식중독 예방요령

### 노로바이러스란?

노로바이러스는 10~100개의 입자로도 감염을 일으키고, 전염성이 강하며 급성위장염을 유발하는 바이러스입니다.



### 노로바이러스 감염 증상

잠복기간 12~48시간

#### 주요 증상

설사, 구토, 구역질, 복통



#### 기타 증상

발열, 두통, 몸살



## 노로바이러스 식중독 예방요령



### 노로바이러스 식중독 감염경로

