

배움을 즐기며꿈을 가꾸는행복학교

6월 급식●영양 소식

제2023-129호

2023.05.30.

급식실: 532-0651 담당자: 영양교사

식재료 원산지 표시 자세한 원산지 표시 및 영양량은 식당, 홈페이지등을 참고해주세요.

**가능물 결ុ실, 배출가 성공실 '돼지공실' '돼지공실' '카공실' '가공실' '가공실'

축산물 : G마크 제품 사용, 채소 및 과일류 : 친환경(국내산) 제품 사용, 공산품(공동구매):국내산원재료사용

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,⑭호두,⑮ 닭고기 ⑯소고기 ⑰오징 ᅃ ®조개류(굴, 전용, 용합 포함) ⑯ 잣은 식단표 옆에 번호로 표시합니다.

기타 표기되지 않은 식품의 알레르기 증상을 보이는 학생들은 급식 시 각별한 주의를 부탁드립니다.

-학교홈페이지 주소: http://www/pocheon.es.kr - 학교소식 - 급식실에 급식사진 및 여러 가지 정보들이 있습니다.

월	화	÷	목	급
<행동수칙 지키기>	<무상급식비 지원 내역>		1	2
V8877 VIVIV	11021112		잡곡밥(5.)	기장밥
			실고기미역국(5.6.16.)	조랭이떡국(1.5.6.13.16.)
			돈까스&소스	삼치유자구이(5.6.13.)
- 급식 시작 전 손 씻기			(1,2,5,6,10,12,13,)	시금치무침(5.6.)
- 급식실 입구에서 소독하기	교육청,도청: 68.06%		진미채볶음(1.5.6.13.17.)	삼겹살김치볶음
	시청: 31,94%		배추김치(9.13.)	(5.6.9.10.13.)
- 편식하지 않기	718. 31.3470		(자율)갓김치(9.13.)	수박
- 잔반 정리는 깔끔히!			파인애플/우유(2.)	우유(2.)
			* 에너지/단백질/칼슘/철	* 에너지/단백질/칼슘/철
			558,5/24,3/186/3,2	593,7/29,4/164,8/2,8
5	6	7	8	9
-		자장면(1.2.5.6.10.13.)	<u> </u>	소고기야채볶음밥
		(자율)찹쌀밥	갈비탕(1.5.6.13.16.)	(2.5.6.10.13.16.)
		계란국(1.13.)	글이징(1.5.0.15.10.) 해물파전	단배추국(5.6.13.)
		목화솜탕수육	(1.5.6.9.13.17.18.)	복만두(1.5.6.10.13.16.18.)
		(1.5.6.10.12.13.)	공나물무침(5.)	깍두기(9.13.)
대체공휴일	현충일	배추김치(9.13.)	깍두기(9.13.)	발기요거트(2.)
		애플망고요구르트(2,13,)	초코설기(5.13.)	(자율)취나물볶음(5.6.)
		우유(2.)	우유(2.)	우유(2.)
		* 에너지/단백질/칼슘/철	* 에너지/단백질/칼슘/철	* 에너지/단백질/칼슘/철
		488,3/19,2/136,1/11,6	667.2/29.6/363.3/4.2	774.5/24.5/197.6/2.3
12	13	14	15	16
백태밥	발슘기장밥	삼색소보로덮밥	차조밥	곤드레나물밥&양념장
너섯된장찌개(5.6.13.18.)	콩나물실파국(5.6.13.18.)	(1.5.6.9.13.16.)	사골우거지국(5.6.13.16.)	(5.6.13.16.)
LA갈비구이(5.6.10.13.)	치즈닭갈비(5.6.15.)	등근어묵국(1.5.6.13.)	코다리살양념구이(5.6.13.)	시금치된장국(5.6.9.13.18.)
건파래볶음(13.)	멸치크렌베리조림(5.13.)	딸기쨈포켓파이(1,2,5,6,)	동그랑땡(1.2.5.6.9.10.12.13.1	닭봉구이(2.5.6.13.)
배추김치(9.13.)	총각김치(9.10.13.)	나박김치(9.13.)	5.16.)	배추김치(9.13.)
우리밀초코머핀(1.2.5.6.13.)	골드키위	레몬에이드	열무김치(9.13.)/귤	앙팡요구르트(2.)
우유(2.)	우유(2,)	우유(2.)	우유(2.)	우유(2.)
* 에너지/단백질/칼슘/철	* 에너지/단백질/칼슘/철	* 에너지/단백질/칼슘/철	* 에너지/단백질/칼슘/철	* 에너지/단백질/칼슘/철
583,6/25,1/188,5/3,1	490,4/27,9/272,2/3,7	591,3/29/266,9/3,5	561,1/27,7/299,3/3,9	636,2/34,4/157,6/3,4
19	20	21	22	23
=-	옥수수밥(5.13.)	 바지락칼국수(5.6.13.18.)	 찰보리밥	4고기콩나물밥
칼슘기장밥	시금치된장국(5.6.9.13.18.)	(자율)찹쌀밥	도토리묵국(5.6.9.13.)	양념장(5.6.13.16.)
황태콩나물해장국(1.5.13.)	안동찜닭(2.5.6.8.13.15.)	떡갈비&소스	돈육버섯불고기(5.6.10.13.)	감자미역국(5.6.13.)
매운돼지갈비찜(5.6.10.13.)	쇠고기감자채볶음(5.13.16.)	(1.5.6.9.10.12.13.)	비엔나케첩조림	닭다리살바베큐
버섯잡채(5.6.8.13.16.)	깍두기(9.13.)	배추김치(9.13.)	(2.5.6.10.12.13.)	(2,5,6,12,13,15,)
배추김치(9.13.)	(자율)깻잎김치(9.13.18.)	뽀로로요구르트(2.)	깍두기(9.13.)	배추김치(9.13.)
바나나	레드글로브	물치즈토마토(2.12.)	(자율)갓김치(9.13.)	수박
우유(2.)	우유(2,)	우유(2.)	수리취떡(5.13.)/우유(2.)	우유(2.)
* 에너지/단백질/칼슘/철	* 에너지/단백질/칼슘/철	* 에너지/단백질/칼슘/철	* 에너지/단백질/칼슘/철	* 에너지/단백질/칼슘/철
694.3/31.4/444.4/3.4	510/29.9/172.9/2.9	770.4/31.8/201.8/6.3	617,2/30,1/156,4/2,8	481.6/30,3/154/2,9
26	27	28	29	30
차수수밥	검정콩밥(5.)/ 햄모듬찌개		23	후리카케밥
사구구급 낙지수제비국(5.6.9.13.)	(2,5,6,9,10,13,16,)	카레라이스(2.5.6.10.13.)	흑미밥	우디기업 (1,2,5,6,9,10,13,16,18,)
역시수세미국(5.6.9.13.) 연어스테이크/사과드레싱	(2,3,6,9,10,13,16, <i>)</i> 오징어실채볶음	미소된장국(5.6.13.)	콩나물김치국(5.6.9.13.)	꼬지어묵국(1.5.6.13.)
감자튀김(1.2.5.6.13.)	오징어일제볶음 (1.5.6.13.17.)	배추김치(9.13.)	허니버터치킨(2.5.6.13.15.)	조시어국국(1.5.6.13.) 스틱단무지 /모듬떡볶이
검사취임(1.2.5.6.13. <i>)</i> 숙주나물무침	(1.5.6.13.17.) 제육볶음(5.6.10.13.)	핫도그&케찹	두부양념구이(5.6.13.)	(1,2,5,6,10,13,15,16,)
국무나눌무심 참치김치볶음(5.9.13.)	세육유급(5.6.10.13.) 쌈장(5.6.13.)/무쌈(13.)	(1.2.5.6.10.12.13.)	김구이13.)	모듬튀김(1.5.6.10.16.18.)
, ,	' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' '	메론	열무김치(9.13.)	오름위집(1.5.6.10.16.16.) (자율)깻잎김치(9.13.)
귤 우유(2,)	색무기(9.13.) 냉동홍시/우유(2.)	우유(2.)	우유(2.)	
우유(2. <i>)</i> * 에너지/단백질/칼슘/철	생동용시/우유(2.) * 에너지/단백질/칼슘/철	* 에너지/단백질/칼슘/철	* 에너지/단백질/칼슘/철	청포도에이드(5.13)/우유(2) * 에너지/단백질/칼슘/철
		519.2/19.6/253.4/3.2	542.9/33.1/200.7/3.8	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
580,2/28,3/189,1/3,7	474.5/28.2/205/3.2			953,5/26,7/192/8,9

2023년 5월 30일

포 천 초 등 학 교 장<관인생략>





6월 영양소식지

발행일: 2023.05.30

담당자: 영양교사

6월 5일은 세계 환경의 날

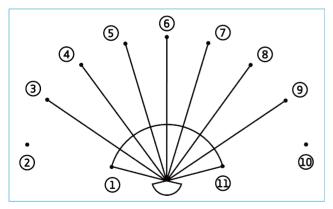
세계 환경의 날은 해양 오염과 지구온난화 등 다양한 환경 문제에 대해 관심을 갖고자 제정된 날입니다. 지구온난화의 주범인 온실가스 배출량을 높이는 음식물쓰레기! 일반쓰레기와 음식물쓰레기를 구분해서 버리는 것만 해도 음식물쓰레기를 줄일 수 있어요! 음식물쓰레기에 버리면 안되는 것을 표를 통해 알아보아요.

동물이 먹을 수 있나, 없나가 포인트~!

음식물 쓰레기가 아닌 것 재소류 - 쪽파, 대파 등의 "뿌리" - 양파,마늘,대파,옥수수 등의 "껍질" 과일류 - 로두,밤,땅콩,도토리 등 "딱딱한 껍데기" - 복숭아,사과,자두,감,체리,배,살구의 "씨 - 감, 딸기와 같은 과일 "꼭지" - 귀리,보리,쌀 곡류 - 잣, 아몬드, 호두와 같은 견과류 - 소,돼지,닭 등의 "뼈" 육류 - 조개,소라,멍게,굴,전복 등의 "껍데기" 어패류 - 랍스터,게,새우 등 갑각류의 "껍데기 - 달걀,오리알 등 "알 껍데기" 기타 - 각종 차 티백류, 마른 미역 - 염분이 많은 것(고추장, 된장, 젓갈류)

출처: 네이버 지식백과

6월의 절기 단오!



조선시대부터 단오날 임금이 '더운 여름 무더위를 잘 견디길 바라는 의미'를 담아 신하에게 단오부채 '단오선'을 선물했다고 합니다. 번호 순서대로 선을 그어 단오선을 만들고, 자유롭게 색칠해 나만의 단오선을 만들어보아요.

출처: 네이버 지식백과

무더위 대비! 6월의 제철 음식 소개

6월은 일교차가 크기 때문에 면역력이 떨어지고 쉽게 피로를 느낄 수 있어 건강에 유의해야 합니다. 6월 절기 중하나인 '하지'는 1년 중 낮 시간이 가장 긴 시기로, 하지이후에는 태양으로부터 많은 열을 받아 무더위가 시작됩니다. 무더위를 대비할 수 있는 비타민과 무기질, 면역력에 좋은 단백질이 풍부한 6월 제철 음식을 알아볼까요?



열량이 매우 낮고 칼륨과 비타민C, 천연 항산화제인 베타카로틴이 풍부 한 참외는 대표적인 알칼리성 과일로 갈증 해소 및 열을 내려주는 여름철 으뜸 과일입니다.



감자

탄수화물이 주성분이기 때문에 살찌기 쉬운 음식으로 인식되기 쉽지만, 실제 로는 수분이 80%로 쌀밥에 비해 열 량이 절반으로 뚝! 떨어지고 포만감이 커 적당량을 먹으면 다이어트에 효과 적인 채소랍니다.



예로부터 '봄=조기, 여름=농어, 가을= 갈치, 겨울=동태'로 불릴 정도로 6월 부터 농어가 단백질이 풍부하고 맛이 좋아요. 지역마다 부르는 이름이 다른 데, 전남 순천에선 깔따구, 완도에선 절떡이, 부산에선 까지메기로 불리는 데, 3년 이상 자라야 비로소 농어라 고 불릴 수 있다고 해요.

출처: 네이버 지식백과

하루에 물 얼마만큼 마셔야 해요?

무더위를 대비하려면 무엇보다 충분한 수분 섭취를 빼놓을 수 없겠죠? 하루에 얼마만큼의 물을 마셔야 하는지 알아보 고. 내가 마신만큼 물컵을 색칠해보아요.

> < 하루 권장 수분 섭취량 계산법 > 나의 체중(kg)×30ml



999999

만6~11세 = 8~9잔(1.6~1.9L) 출처: 네이버 지식백과







영양교육 활동지

포천초등학교 학년 반 이름:

지구온난화의 주범인 **온실가스 배출량을 높이는 음식물쓰레기 :(** 일반쓰레기와 음식물쓰레기를 구분해서 버리는 것만으로도 음식물쓰레기가 많이 줄어 온실가스 배출량을 낮출 수 있어요! **6월 5일 세계 환경의 날**을 맞이하여 음식물쓰레기를 줄이고 지구를 지켜볼까요?

영양소식지에서 음식물쓰레기와 일반쓰레기를 구분해보고, 아래에서 음식물쓰레기로 버려야 하는 것을 찾아 내가 좋아하는 색으로 칠해주세요. 모두 알맞게 색칠했다면 숨어있는 예쁜 모양을 발견할 수 있어요! (힌트: 마음)

★ 음식물쓰레기로 버려야 하는 것에만 색칠하기 ★

호두 껍데기	감 꼭지	닭고기	키위	귀리쌀	달걀 껍데기	휴지	망고 껍질	소고기 볶음	땅콩 껍데기	게 껍데기
족발 뼈	조각 사과	자두 씨	커피 찌꺼기	찐 감자	포크	삼겹살	옥수수 대	아이스 크림 막대	당근	마 늘 껍질
피망	명게 껍데기	생선 가시	랍스터 껍데기	치킨 뼈	오렌지 껍질	땅콩	오리알 껍데기	과자 봉지	핫도그 막대	바나나 껍질
한라봉 껍질	밤 껍데기	쌈장	체리 씨	대파 껍질	배 씨	요구 르트 병	도토리	빨대	돼지 등뼈	브로 컬리
전복 껍데기	당근	양파 껍질	젓가락	돼지 갈비뼈	새우 껍데기	된장	지우개	굴 껍데기	오이	살구 씨
사과 씨	대게 껍데기	콩나물 무침	잣	복숭아 씨	사골 뼈	어묵 꼬지	숟가락	포도 껍질	쌀	닭 날개뼈
꼬막 껍데기	닭 다리뼈	보리 쌀	수박 껍질	호두	나무 막대기	색종이	시금치 나물	보리차 티백	소라 껍데기	마른 미역
홍합 껍데기	아몬드	녹차 티백	딸기 꼭지	양파	조개껍 데기	귤 껍질	종이컵	소갈비 뼈	모자	대파 뿌리
연필	주스 병	감 씨	고추장	킹크랩 껍데기	빵	옥수수 껍질	배추 김치	메추 리알 껍데기	한약재	음료 뚜껑 건



영양교육 활동지(정답) 학년 반 이름:

포천초등학교

지구온난화의 주범인 온실가스 배출량을 높이는 음식물쓰레기 :(일반쓰레기와 음식물쓰레기를 구분해서 버리는 것만으로도 음식물쓰레기가 많이 줄어 온실가스 배출량을 낮출 수 있어요! 6월 5일 세계 환경의 날을 맞이하여 음식물쓰레기를 줄이고 지구를 지켜볼까요?

영양소식지에서 음식물쓰레기와 일반쓰레기를 구분해보고, 아래에서 음식물쓰레기로 버려야 하는 것을 찾아 내가 좋아하는 색으로 칠해주세요. 모두 알맞게 색칠했다면 숨어있는 예쁜 모양을 발견할 수 있어요! (힌트: 마음)

★ 음식물쓰레기로 버려야 하는 것에만 색칠하기 ★

호두 껍데기	감 꼭지	닭고기	키위	귀리쌀	달걀 껍데기	휴지	망고 껍질	소고기 볶음	땅콩 껍데기	게 껍데기
족발 뼈	조각 사과	자두 씨	커피 찌꺼기	찐 감자	포크	삼겹살	옥수수 대	아이스 크림 막대	당근	마늘 껍질
피망	멍게 껍데기	생선 가시	랍스터 껍데기	치킨 뼈	오렌지 껍질	땅콩	오리알 껍데기	과자 봉지	핫도그 막대	바나나 껍질
한라봉 껍질	밤 껍데기	쌈장	체리 씨	대파 껍질	배씨	요구 르트 병	도토리	빨대	돼지 등뼈	브로 컬리
전복 껍데기	당근	양파 껍질	젓가락	돼지 갈비뼈	새우 껍데기	된장	지우개	굴 껍데기	오이	살구 씨
사과 씨	대게 껍데기	콩나물 무침	잣	복숭아 씨	사골 뼈	어묵 꼬지	숟가락	포도 껍질	쌀	닭 날개뼈
꼬막 껍데기	닭 다리뼈	보리 쌀	수박 껍질	호두	나무 막대기	색종이	시금치 나물	보리차 티백	소라 껍데기	마른 미역
홍합 껍데기	아몬드	녹차 티백	딸기 꼭지	양파	조개껍 데기	귤 껍질	종이컵	소갈비 뼈	모자	대파 뿌리
연필	주스 병	감 씨	고추장	킹크랩 껍데기	빵	옥수수 껍질	배추 김치	메추 리알 껍데기	한약재	음료 뚜껑 건

