

★ 살모넬라로 인한 식중독 주의 ★

🥝 살모넬라란? 🥝

▶ 생육환경

- 자연계에 널리 퍼져있는 식중독균으로 최적 성장 온도는 37℃로 사람 체온과 유사하여 장내 증식이 용이

▶ 감염 연령

- 모든 연령이 쉽게 감염되나 노약자, 유아 등이 높은 발생률을 보임

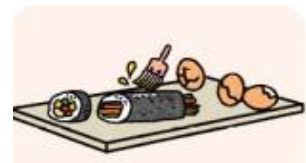
▶ 증상 및 잠복기

- 급성 위장염(복통, 설사, 메스꺼움 등)
- 6~72시간(평균 12~36시간)

🥝 살모넬라 오염경로 🥝

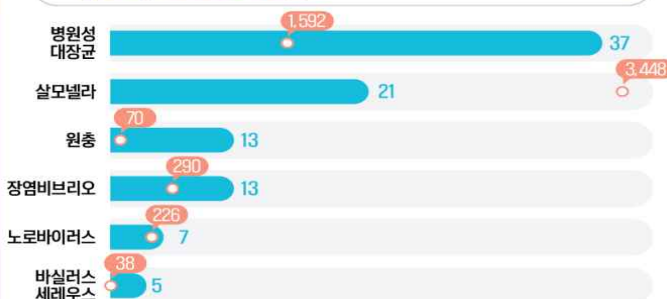


살모넬라에 오염된 계란

오염된 계란으로 만든 식품
(케이크, 계란고명, 김밥 속 지단 등)감염된 동물로부터
생산된 고기살모넬라에 오염된 조리 도구,
손에 의한 교차오염

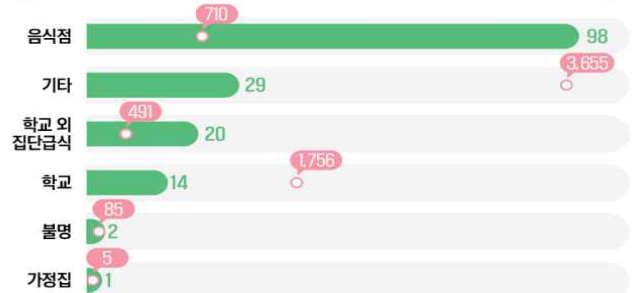
🥝 식중독 원인균 현황 🥝

식중독 원인균 현황 ('16~'20년 9월 합)



🥝 식중독 발생시설 현황 🥝

식중독 발생시설 현황 ('16~'20년 9월 합)



* 기타 : 식품제조가공 및 판매업소, 야외·행사 장소 섭취 등

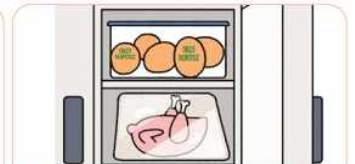
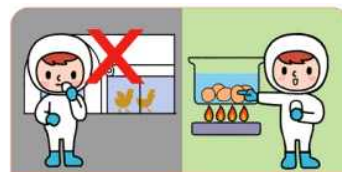
● 건수 ○ 환자수

<※ 최근 5년간('16~'20년) 9월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료>

🥝 식중독 예방법 🥝



비누로 30초 이상 손 씻기

신선한 식품(계란, 육류 등)
구입충분히 익혀 섭취
(중심온도 75℃, 1분)조리식품은 가급적 빠른
시간 내 섭취칼·도마를 통한
교차오염 주의

식중독 예방법을 지켜 식중독 예방합시다!!

<출처: 식품의약품안전처(식중독 주의 정보)>

11월 학교급식 식단 안내

월	화	수	목	금
	I_생일축하의날	2_선택식단	3	4_점차의날
	찰쌀밥 떡미역국5.6.13. 돼지갈비구이10.13. 미니새송이볶음1.5.6. 배추김치9. 스마일도넛1.2.5.6. 에너지/단백질/칼슘/철 629.9/27.1/76.9/2.4	삼색비빔밥 간장or고추장5.6.13.16. 유부말은국5.13. 닭꼬치2.5.6.15.16.18. 허니버터연근칩2.5.6.13. 배추김치9. 에너지/단백질/칼슘/철 565.2/24.6/163.3/9	울무밥 햄김치찌개1.2.5.6.10.13.15.16. 유자청삼치구이5.6.13. 감자채볶음5. 오이김치9.13. 딸기요플레2. 에너지/단백질/칼슘/철 628.5/34/75.1/2.6	현미찰쌀밥 소고기배추된장국5.6.16. 돈육찜스테이크1.2.5.6.10.12.13.16. 콘치즈오븐구이1.2.5. 배추김치9. 멜론 에너지/단백질/칼슘/철 630.3/41.7/308/3.8
7	8	9	10	II_농업인의날
기장밥 들깨옹심이국5.6.17. 김치제육볶음5.6.9.10.13. 온두부구이1.5. 애호박나물5. 깍두기9. 에너지/단백질/칼슘/철 575.4/31.8/213.4/3.4	녹차칼슘밥 맑은콩나물국5.13. 춘천닭갈비2.5.6.13.15. 오징어부추전1.2.5.6.9.13.17. 깍두기9. 사과 에너지/단백질/칼슘/철 625.4/37.8/168.2/3.4	고깃집마무리볶음밥5.6.9.10.13.18. 된장찌개5.6.13. 굴림만두강정1.4.5.6.10.12.13.16.18. 무말랭이무침13. 백김치 포도푸딩 에너지/단백질/칼슘/철 614.9/24.7/189.8/8.3	강황쌀밥 순두부조갯살국5.18. 훈제오리야채무침1.2.5.6.13. 도토리묵양념장5.6.13. 배추김치9. 단감 에너지/단백질/칼슘/철 582.3/24.5/134.2/4.1	잡곡밥5. 양송이스트프2.5.6. 스틱돈가스1.2.5.6.10.12.13.18. 시금치무침5.6.13. 총각김치9. 가래떡치즈구이2.5.13. 에너지/단백질/칼슘/철 653.7/17.7/156.5/2.3
14	15	16	17	18
귀리밥 닭곰탕13.15. 김치참치볶음*조미김5.9.13. 스크램블에그1.5. 깍두기9. 미니봉어빵1.2.5.6.13. 에너지/단백질/칼슘/철 625.4/35.5/131/6.4	현미밥 우거지해장국5.6.8.9.13.16. 가자미카레구이5.6.13. 간장감자조림5.6.13. 총각김치9. 청포도 에너지/단백질/칼슘/철 613.5/29.7/113.6/3.5	후리카게주먹밥1.5.6.8.9.13. 쌀국수5.6.10.13.15.16.18. 간소새오1.5.6.9.12.13.17. 무채초절임13. 배추김치9. 그린키위 에너지/단백질/칼슘/철 625.3/22.3/104.7/5.9	차조밥 단호박꽃게탕5.6.8.17. 연양식반달불고기1.3.5.6.10.13.16. 허브버섯구이5. 양념깻잎9.13. 깍두기9. 에너지/단백질/칼슘/철 569.4/25.9/157.9/3.1	보리밥 만두국1.5.6.10.13.16.18. 순대닭살조림2.5.6.9.10.13.15.16. 미역줄기볶음5.6. 석박지9. 자두주스 에너지/단백질/칼슘/철 621.6/27.6/168/6.7
21	22_김치의날	23	24	25
칼슘찰쌀밥 으깬두부된장찌개5.6.13. 간장불고기5.6.10.13.18. 골뱅이야채무침5.6.13. 깍두기9. 수제약과마카롱1.2.5.6.13. 에너지/단백질/칼슘/철 602.2/34.4/504.1/9.3	찰옥수수밥 쇠고기무국5.6.8.9.13.16. 찞닭2.5.6.13.15. 청경채프리티타1.2.5.6.10.12.13. 배추김치9. 파인애플 에너지/단백질/칼슘/철 606.6/32/120.8/4	하이라이스2.5.6.10.12.13. 가쓰오우동국물1.5.6.13. 멘치까스1.5.6.10. 숙주나물들깨무침5.6.13. 깍두기9. 요구르트2. 에너지/단백질/칼슘/철 633.8/29.2/241/2.9	흑미밥 감자탕수제비5.6.10.13. 닭봉조림5.6.12.13.15. 고추장멸치볶음2.5.6.13. 석박지9. 오렌지 에너지/단백질/칼슘/철 625.7/33.9/193.7/3	차수수밥 연두부계란탕1.5.6.8.9.13. 돼지갈비시래기찜5.6.10.13. 사각여묵볶음1.5.6.13. 오이지무침13. 배추김치9. 에너지/단백질/칼슘/철 626/36.9/204.9/4.4
28	29_향토음식의날	30		
찰보리밥 고추장찌개5.6.10.13.16. 짜장돈육볶음5.6.10.13.16. 양파부추무침5.6.13. 깍두기9. 이슬편빵1.2.5.6.13. 에너지/단백질/칼슘/철 631/33.9/120/3.4	귀리밥 전주식콩나물국1.5.13.17. 안동찜닭5.6.8.13.15. 청포묵흑임자무침1.5.6.13. 배추김치9. 배 에너지/단백질/칼슘/철 582.6/32.6/125.8/3.2	장조림버터볶음밥1.2.5.6.9.10.13.16.18. 미소된장국5.6.13. 원형피자1.2.5.6.10.12.13. 오이사와초무침13. 배추김치9. 머스캣주스13. 에너지/단백질/칼슘/철 650.9/34.2/257.1/3.5		

- ♣ 위 식단내용은 시장의 식품 수급상과 학교사정에 따라 약간 변경될 수도 있음을 알려드립니다.
- ♣ 쌀(국내쌀) 잡곡(국내산) 쇠고기(국내산 1등급이상) 돼지고기(국내산 1등급이상) 닭고기(국내산) 오리고기(국내산) 달걀(국내산) 김치(배추,고춧가루:국내산) 멸치(국산) 다시마(국산) 디포리(국산) 미역(국산) 건파래(국산) 새우젓(국산) 삼치살(국산) 고등어(국산) 바지락살(국산) 오징어(국산) 북어채(러시아) 주꾸미(베트남) 모시조개(국산) 두부(국산) 대두 가공품(국내산) 기타 육, 수산 가공식품 주간식단에 별도기재.
- ♣ 알레르기 유발식품 : 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.아황산류 14.호두 15.닭고기 16.쇠고기 17.오징어 18.조개류(굴, 전복, 홍합 포함) 19.잣
- ※ 해당식품에 특정증상을 보이는 학생이나 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 학생들은 급식 시 각별한 주의를 부탁드립니다.