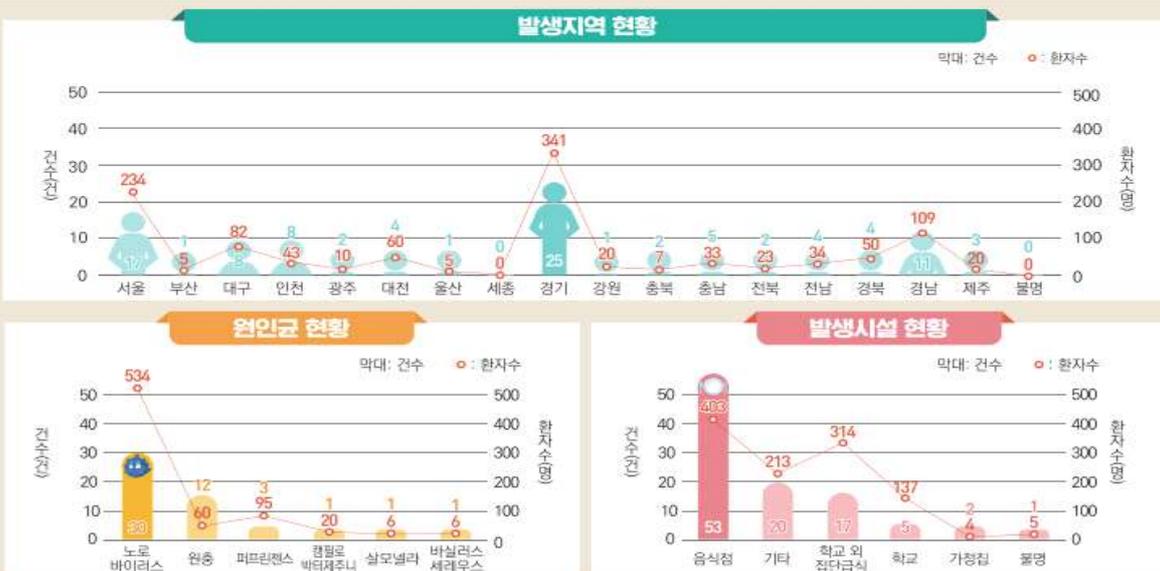


우) 56428 전북 고창군 고창읍 모양성로 50 ☎교무실 561-2441 / 행정실 561-2443 / 식생활관 561-2461

12월

식중독 주의 정보

노로바이러스로 인한 식중독 주의



※ 최근 5년간(16~20년(잠정)) 12월에 발생한 식중독 현황을 분석한 자료입니다.
 ※ 겨울철 노로바이러스 예방을 위해 (11월)오염경로 및 예방법 → (12월)환경 및 접촉관리 → (1월)소독액 제조 → (2월)올바른 손씻기 순으로 정보가 제공됩니다.

노로바이러스 특성

노로바이러스는 사람 간 전파가 쉬워 2차 감염을 예방하기 위해서는 초기 환자관리와 생활 환경 및 접촉자 관리가 중요합니다.

환자 관리

- + 노로바이러스 의심환자 발생시 격리 또는 귀가 조치
- + 확산방지를 위해 단체활동 시 충분한 소독관리 필요

구토물 소독 방법



소독 팁 공기 출입구를 대각선이 되게 2곳 이상 만들며 환풍기 사용 시 반대측면 창문을 열어둬주세요

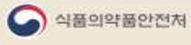
환경-접촉 관리

- + 흐르는 물에 비누를 사용하여 30초 이상 손 씻기
- + 구토물 및 주변과 공용물품 반드시 소독
- + 화장실 용변 또는 구토 후 변기우경 닫고 물내리기
- + 화장실 문고리, 손잡이 등 접촉이 많은 표면 소독하기
- + 구토-설사 증상이 있는 조리종사자 등은 업무 배제 - 증세 멈춘 후 최소 2일까지



1. 앞뒤를 정교, 마스크, 앞치마 착용
2. 소독액으로 적신 종이타올로 구토물 닦기
3. 배양에서 연속 방출은으로 락타이징
4. 사용된 종이타올은 바로 비닐봉투에 넣고 처리
5. 싱크대를 비어 소독액이 채워지도록 하기
6. 비닐봉투는 바로 폐기
7. 손 세척
8. 구토물이 묻은 옷 단독 고온세탁

*구토물 관리 : 차아염소산 나트륨(락스) 5,000ppm 화석액을 소독액으로 사용



[자료 출처 : 식품의약품안전처]





12월 학교급식 식단 안내



❖ 알레르기정보

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우
 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산염⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣 등의 알레르기 유발 식품을 표시하였습니다.

해당식품에 특정증상을 보이는 학생 또는 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 학생은 식생활관(☎561-2461)으로 전화나 방문을 통해 비상상황에 대체할 수 있도록 각별한 주의를 부탁드립니다.

		1 Thu		2 Fri	
		<ul style="list-style-type: none"> 차수수밥 청국장찌개 (5.6.9.10.) 양배추/다시마쌈 (5.6.) 어묵볶음(1.5.6.) 매콤돈육오븐구이 (5.6.10.12.16.18.) 배추김치(9.) 비스킷슈커스터드 (1.2.5.6.) 854.6/55.4/319.5/6.7 		<ul style="list-style-type: none"> 검정쌀밥 복어무국(2.5.) 해물갈비찜(1.2.5.6.9.10.13.15.16.17.18.) 옥수수치즈전 (1.2.5.6.8.) 배추김치(9.) 깻잎김치(5.6.) 815.7/46.8/317.6/5.2 	
5 Mon	6 Tue	7 Wed	8 Thu	9 Fri	
<ul style="list-style-type: none"> 검정쌀밥 들깨미역국(5.6.) 돈육메추리알장조림(1.5.6.10.) 오이도라지무침 (5.6.) 구운치킨/파채무침 (1.2.5.6.10.12.15.16.18.) 배추김치(9.) 초코링/크런치도넛 (1.2.5.6.) 905.9/47.1/270.8/6.5 	<ul style="list-style-type: none"> 잡곡밥 한우탕(1.5.8.9.16.) 비빔국수(5.6.) 집게다리맛살튀김 (1.5.6.8.12.) 깍두기(9.) 요구르트(야쿠르트)(2.) 839.4/34.6/220.3/4.3 	<ul style="list-style-type: none"> 곤드레묵은지밥 (1.5.9.10.) 유부팽이장국(5.6.) 치즈프라이 (1.2.5.6.12.) 배추김치(9.) 미니수제버거(1.2.5.6.10.12.16.18.) 들기름양념장(5.6.) 오렌지쥬스 985/32.2/294.1/5.1 	<ul style="list-style-type: none"> 차조밥 감자옹심이국(5.6.) 미역줄기볶음(5.) 할루미치즈계란말이(1.2.5.6.10.12.) 바삭불고기/파채무침(2.5.6.10.16.17.18.) 배추김치(9.) 꿀 875.5/49.5/425.3/3.9 	<ul style="list-style-type: none"> 찰보리밥 대구알탕(5.9.) 수제떡갈비구이(1.2.5.6.10.12.16.18.) 배추김치(9.) 무생채(9.) 오레오셰이크 (1.2.5.6.) 909/41.8/266.7/3.6 	
12 Mon	13 Tue	14 Wed	15 Thu	16 Fri	
<ul style="list-style-type: none"> 친환경기장밥 얼갈이들깨된장국 (5.6.) 동그랑땡(1.2.5.6.10.15.16.17.) LA돼지갈비구이 (5.6.10.12.18.) 배추김치(9.) 요거트과일샐러드 (1.2.5.11.12.) 쿠키앤크림우유(2.) 876.7/36.5/246.9/5.4 	 <p>시험기간</p>	 <p>시험기간</p>	 <p>시험기간</p>	 <p>시험기간</p>	
19 Mon	20 Tue	21 Wed	22 Thu	23 Fri	
<ul style="list-style-type: none"> 김가루밥 시금치국(5.6.) 로제소스스파게티 (1.2.5.6.10.12.) LA돼지갈비구이(1.2.5.6.10.12.16.17.18.) 총각김치(9.) 양상추샐러드 (1.2.5.6.12.) 크레이프케이크 (1.2.5.6.) 955.1/39.1/260.5/5.5 	<ul style="list-style-type: none"> 쌀밥(자율) 탄탄면(1.2.4.5.6.9.10.12.13.15.16.17.18.) 순살치킨마요강정 (1.2.5.6.10.12.15.16.18.) 배추김치(9.) 생크림참쌀떡 (1.2.5.6.) 단무지 1042.1/36.6/216.3/3.3 	<ul style="list-style-type: none"> 차슈뎃밥(1.2.5.6.10.12.16.18.) 홍합찜뽕(1.2.5.6.8.9.10.12.15.16.17.18.) 김치만두찜 (1.5.6.9.10.) 양배추찜(5.6.18.) 배추김치(9.) 아이스크림쥬러스 (1.2.5.6.) 952.6/54.8/239.1/9.2 	<ul style="list-style-type: none"> 스팸마요뎃밥 (1.5.6.9.10.) 베테랑칼국수 (1.5.6.18.) 블럭치즈카츠(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18.) 깍두기(9.) 배추겉절이(9.) 꿀 996.3/49.1/514.2/7.4 	<ul style="list-style-type: none"> 간장꼬막비빔밥 (5.6.18.) 아욱들깨된장국 (5.6.) 배추김치(9.) 초코트리파이 (1.2.5.6.) 망고맛음료 김구이 809.8/23/214.6/7.9 	
26 Mon	27 Tue	28 Wed	29 Thu	30 Fri	
<ul style="list-style-type: none"> 친환경기장밥 두부된장찌개(5.6.) 쌈추겉절이(9.) 로제치즈떡볶이 (1.2.5.6.10.12.) 바삭불고기/파채무침(5.6.10.16.17.18.) 배추김치(9.) 908.7/49.8/201.6/5.6 	<ul style="list-style-type: none"> 잡곡밥 콩나물국(5.) 양념족발 (5.6.10.16.17.18.) 무말랭이무침(5.6.) 비빔막국수(3.5.6.) 배추김치(9.) 친환경상추쌈(5.6.) 870.8/48.1/294.9/5.5 	 <p>방학식</p>	 <p>건강  영양적 균형실현 한국형 식생활 실천</p>	 <p>매려  직접 준비하는 식생활 실천 음식에 대한 감사</p>	

❖ *에너지/단백질/칼슘/철분

❖ 식재료 원산지 및 영양량 표시 정보 [고창고등학교 홈페이지 \(http://gochang.hs.kr\)](http://gochang.hs.kr) → 게시판 → 급식게시판

※ 위 식단은 학사 일정과 시장 물가 및 식품 수급 사정에 의하여 변경될 수 있습니다.