



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

12월

식중독 주의 정보

노로바이러스로 인한 식중독 주의



발생지역 현황



원인균 현황



발생시설 현황



※ 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

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 입무 배제
- 증세 멈춘 후 최소 2일까지



구토물 소독 방법



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



*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 식품
 에도 알레르기 증상을 보이는 학생은 식생활관(☎561-2461)으로 전
 화나 방문을 통해 비상상황에 대체할 수 있도록 각별한 주의를 부
 탁드립니다.

		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"> 차슈뎡밥(1.2.5.6.10.12.16.18.) 홍합짬뽕(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"> 스팸마요뎡밥 (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 균형실천 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.