



## 유통기한 NO! 소비기한 표시제!

### #1 유통기한과 소비기한, 뭐가 다른가요?

#### 유통기한

제품의 제조일로부터 소비자에게  
**유통·판매**가 허용되는 기한

# VS

#### 소비기한

식품 등에 표시된 보관방법을 준수할 경우  
**섭취**하여도 안전한 기한

소비기한은 식품 등에 표시된 보관방법을 준수할 경우 섭취해도 안전에 이상이 없는 기한으로 소비자 중심의 표시제를 말합니다.

### #2 소비기한 표시제 왜 필요할까?

유통기한을 보면서 삼각김밥을 골랐어요.



친구들과 유통기한에 관한 생각이 달랐어요.



- ① 명확한 섭취 가능 기한을 제공하여 소비자의 혼란을 방지할 수 있습니다.
- ② 유통기한이 지났다는 이유로 폐기되던 식품이 감소하여 10년간 소비자는 7조 3천억 원, 산업체는 2,200억 원의 경제적 편익 발생이 예상됩니다.
- ③ 음식물쓰레기를 처리할 때 발생하는 이산화탄소 배출량이 감소하여 탄소중립을 실천할 수 있습니다.

### #3 소비기한 활용 시 주의할 점

- ☑️ 식품을 안전하게 유지하려면 식품별 보관방법을 반드시 지켜야 해요!  
(냉장 기준: 0~10°C / 냉동 기준: -18°C 이하 / 실온 기준: 1~35°C)
- ☑️ 소비기한은 식품을 섭취할 수 있는 최대한의 기한을 의미해요.



출처: 식품의약품안전처, 경상남도교육청 2022가정연계교육자료(<https://www.gne.go.kr/>).

## ♥ 6월 학교급식 식단 안내 ♥

3 <b>Mon</b>	4 <b>Tue</b>	5 <b>Wed</b>	6 <b>Thu</b>	7 <b>Fri</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 차수수밥</li> <li>• 북어무국(1.5)</li> <li>• 돈육김치찌침(5.6.9.10)</li> <li>• 삼색나물(1.5.6.8)</li> <li>• 소떡소떡(1.5.6.10.12.15.16)</li> <li>• 총각김치(9)</li> </ul> <p>*854.7/53.2/185.1/3.0</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 감정쌀밥</li> <li>• 유부팽이장국(5.6)</li> <li>• 멸치고추장볶음(5.6)</li> <li>• 마파두부(5.6.10.12.18)</li> <li>• 치즈함박스테이크(1.2.5.6.10.12.15.16.17.18)</li> <li>• 배추김치(9)</li> </ul> <p>*947.0/38.5/417.7/4.9</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 치밥(1.2.5.6.12.15.16.17.18)</li> <li>• 황태미역국(5.6)</li> <li>• 배추김치/파김치(9)</li> <li>• 딸기수제요거트스무디(2)</li> <li>• 미니슈크림파이(1.2.5.6)</li> </ul> <p>*941.2/59.8/490.0/5.8</p>	♥현충일♥	♥재량휴업일♥
10 <b>Mon</b>	11 <b>Tue</b>	12 <b>Wed</b>	13 <b>Thu</b>	14 <b>Fri</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 찰보리밥</li> <li>• 한우탕(1.16)</li> <li>• 곡물만두(1.5.6.10.18)</li> <li>• 어묵감자조림(1.5.6)</li> <li>• 삼배추무겉절이</li> <li>• 썩설기</li> </ul> <p>*840.8/29.6/85.5/3.7</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 감정쌀밥</li> <li>• 감자수제비국(5.6)</li> <li>• 비름나물고추장무침(5.6)</li> <li>• 스팸김치볶음(9.10)</li> <li>• 연어스테이크/양파드레싱(1.2.5.6.12.13)</li> <li>• 깍두기(9)</li> </ul> <p>*809.2/28.1/190.9/2.8</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 제육덮밥(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18)</li> <li>• 열갈이들깨된장국(5.6)</li> <li>• 양배추쌈(5.6)</li> <li>• 한입녹두전(1.5.6.10.16.18)</li> <li>• 배추김치(9)</li> <li>• 축축마들렌(1.2.5.6)</li> </ul> <p>*938.8/48.0/192.1/3.6</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 차조밥</li> <li>• 돈육김치찌개(5.6.9.10)</li> <li>• 애호박볶음(9)</li> <li>• 볼케이노치킨(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18)</li> <li>• 배추김치(9)</li> <li>• 방울토마토(12)</li> </ul> <p>*863.8/47.3/170.7/3.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 울무밥</li> <li>• 동태찌개(5.6)</li> <li>• 치커리사과무침</li> <li>• 토마토카프레제(2.5.6.12)</li> <li>• 피자돈까스(1.2.5.6.10.12.13.16)</li> <li>• 배추김치(9)</li> </ul> <p>*902.9/34.6/380.9/3.5</p>
17 <b>Mon</b>	18 <b>Tue</b>	19 <b>Wed</b>	20 <b>Thu</b>	21 <b>Fri</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 차수수밥</li> <li>• 콩나물국(5)</li> <li>• 고춧잎무침(5.6)</li> <li>• 해물볶음우동(5.6.8.9.13.17.18)</li> <li>• 돼지등/안심참스테이크(2.5.6.10.12.13.16.17.18)</li> <li>• 배추김치(9)</li> </ul> <p>*852.9/55.0/203.0/4.3</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 잡곡밥(5)</li> <li>• 순대국(2.5.6.10.16)</li> <li>• 부추겉절이</li> <li>• 오징어어묵무침(1.5.6.17)</li> <li>• 깍두기(9)</li> <li>• 블루레몬에이드</li> </ul> <p>*829.5/40.7/101.8/4.4</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 단호박카레라이스(2.5.6.10.12.16.18)</li> <li>• 유부팽이장국(5.6)</li> <li>• 표고버섯누룻지탕수(1.5.6.11.12.13)</li> <li>• 총각김치(9)</li> <li>• 총각과일샐러드(1.2.5.6.12)</li> </ul> <p>*876.1/26.8/192.1/3.2</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 현미참쌀밥</li> <li>• 콩비지찌개(5.6.9.10)</li> <li>• 간장치킨(1.5.6.12.13.15.16.17)</li> <li>• 배추김치(9)</li> <li>• 깻잎김치(5.6.13)</li> <li>• 오래오체이크(1.2.5.6)</li> </ul> <p>*921.8/34.9/229.8/4.4</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 감정쌀밥</li> <li>• 우거지감자탕(5.6.9.10)</li> <li>• 어묵감자조림(1.5.6)</li> <li>• 청경채무침(13)</li> <li>• 고추장바삭불고기(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18)</li> <li>• 배추김치(9)</li> </ul> <p>*857.0/56.2/195.7/3.7</p>
24 <b>Mon</b>	25 <b>Tue</b>	26 <b>Wed</b>	27 <b>Thu</b>	28 <b>Fri</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 차조밥</li> <li>• 근대된장국(5.6)</li> <li>• 돈육김치찌침(5.6.9.10)</li> <li>• 숙주미나리무침(5.6)</li> <li>• 국물떡볶이(1.5.6)</li> <li>• 배추김치(9)</li> </ul> <p>*935.0/54.2/170.7/3.4</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 콩보리밥</li> <li>• 두부된장찌개(5.6)</li> <li>• 치즈연양식바삭불고기(2.5.6.16.17.18)</li> <li>• 배추김치(9)</li> <li>• 찹쌀도넛(1.2.5.6)</li> <li>• 우렁강된장(5.6)</li> </ul> <p>*890.6/34.1/410.7/7.4</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 새우볶음밥/짜장소스(1.2.5.6.9.10.16)</li> <li>• 찜빵국물(5.6.8.9.17.18)</li> <li>• 스틱누룻지탕수육(1.5.6.10)</li> <li>• 배추김치(9)</li> <li>• 짜먹는요구르트(2)</li> <li>• 단무지</li> </ul> <p>*876.0/29.8/152.6/8.6</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 잡곡밥(5)</li> <li>• 꼬치어묵국(1.5.6.7.18)</li> <li>• 안동찜닭(5.6.15)</li> <li>• 총각김치(9)</li> <li>• 두부까스/소스(1.5.6.12.18)</li> <li>• 아이스티(복숭아맛)</li> </ul> <p>*947.5/42.1/420.5/5.0</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 잡곡밥(5)</li> <li>• 파육개장(1.2.5.6.10.15.16.18)</li> <li>• 보쌈(5.6.10)</li> <li>• 비빔면야채무침(1.5.6)</li> <li>• 배추김치(9)</li> <li>• 친환경상추쌈(5.6)</li> </ul> <p>*919.1/43.8/282.4/5.9</p>

### ❖ 알레르기정보

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산염 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑳잣 등의 알레르기 유발식품을 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.

### ❖ \*에너지/단백질/칼슘/철

❖ 식재료 원산지 및 영양량 표시 정보 : 고창고등학교홈페이지(<http://gochang.hs.kr>) → 게시판 → 급식게시판

### ❖ 식재료원산지

쇠고기(종류):국내산(한우)/쇠고기가공품:국내산/돼지고기,베이컨외가공품:국내산/베이컨:외국산/닭고기,가공품:국내산/오리고기,가공품:국내산/양고기,가공품:호주산/쌀,가공품:국내산/배추,가공품:국내산/고춧가루,가공품:국내산/콩,가공품:국내산/넙치,가공품:국내산/조피볼락,가공품:국내산/참돔,가공품:국내산/미꾸라지,가공품:국내산/뽕장어,가공품:국내산/낙지,가공품:베트남산/명태:러시아산/명태가공품:베트남산/고등어,가공품:국내산/갈치,가공품:세네갈산/오징어:국내산/오징어가공품:페루산/꽃게,가공품:국내산/참조기,가공품:국내산/다랑어,가공품:원양산/아귀,가공품:국내산/주꾸미,가공품:베트남산/가리비,가공품:국내산/우렁행이,가공품:국내산/전복,가공품:국내산/방어,가공품:국내산/부세,가공품:국내산

❖ 식단(식재료), 원산지는 학사일정과 시장 물가 및 식품 수급 사정에 의해 변경될 수 있습니다. 변경 시 식생활관 게시판에 공지합니다.