



식재료 원산지 표시	쌀 (친환경)	김치(배추, 고춧가루)	쇠고기 가공품	돼지고기 가공품	닭고기 가공품	오리고기 가공품	낙지/ 꾸꾸미	명태 (동태,코다리)	고등어	아귀	갈치	다랑어	오징어	꽃게	조기	두부/ 통부
	한국산 (해산물)	국내산	국내산 (한우)	국내산	국내산	국내산	중국산	러시아산	국내산	국내산	국내산	원양산	국내산	국내산	국내산	국내산
	<b>자세한 원산지 표시 및 영양량, 알레르기 정보 등은 홈페이지를 참고해 주세요.</b>															
알레르기 정보	①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧계, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잗 은 식단표 옆에 번호로 표시합니다. * 특정가공식품 표시된 ‘본 제품에 알레르기 유발 식재료(oo등)를 사용한 제품과 같은 시설에서 제조합니다(예시)’ 경우는 표시대상에서 제외하였습니다. * 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 유아들은 급식 시 각별한 주의를 부탁드립니다.															
급식 소식	<ul style="list-style-type: none"> <li>위 식단은 유치원사정 (경수물풍불량, 물가변동, 물품수급사정)등에 따라 변경될 수도 있습니다.</li> <li>급식하기 전 반드시 깨끗이 손 씻기~ 손 씻기만 잘해도 식중독 및 질병 예방이 됩니다.</li> <li>매주 수요일은 “수요일은 다 먹는 날” 로 운영합니다.</li> <li>매일 09:30분경 우유(흰우유 100ml) 급식을 실시합니다.</li> </ul>															

## 가정에서의 식중독 예방 방법

<p><b>01</b> 조리 전·후 올바른 손씻기 (비누를 사용하여 30초 이상)</p> 	<p><b>02</b> 위생적으로 만들기</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 과일·채소류는 흐르는 물로 깨끗이 씻기</li> <li>• 조리 음식은 중심부까지 완전히 익히기</li> <li>• 김밥을 준비할 경우 밥은 식초, 매실액 등 양념과 섞어 충분히 식히고, 재료도 익힌 후 충분히 식혀서 만들기</li> </ul> 
<p><b>03</b> 안전하게 용기에 담기</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 밥과 반찬은 식힌 후 별도 용기에 각각 따로 담기</li> <li>• 물은 끓이거나 생수 가지고 가기</li> </ul> 	<p><b>04</b> 아이스박스를 이용해서 보관·운반하기 *실온에서 2시간 이상 보관하지 않기</p> 
<p><b>05</b> 식사전 반드시 손을 깨끗이 씻거나 물티슈로 닦기</p> 	<p><b>06</b> 장시간 실온, 자동차 트렁크 등에 보관된 음식은 먹지 않기</p> 

## 올바른 해동 방법

<p><b>올바른 해동 방법</b></p> 	 <p>냉장 해동</p>	 <p>흐르는 물 해동</p>	 <p>전자레인지 해동</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 흐르는 물 해동(4시간 이내)</li> <li>- 물이 주위에 튀지 않도록 주의</li> <li>• 냉장 해동</li> <li>- 다른 식재료와 교차오염 주의</li> </ul>	
<p><b>올바르지 않은 해동 방법</b></p> 	 <p>흐르는 물 넘침</p>	 <p>오븐 해동</p>	 <p>상온 해동</p>	 <p>온수 해동</p>	 <p>침수 해동</p>

출처: 식품의약품안전처, 보건복지부, 행정안전부