

2025. 6월호

영양소식지

발행 : 최우성 교장선생님
 편집 : 권지은 교감선생님
 이성민 행정실장님
 편집 : 한기쁨 영양선생님

급식 소식지 (6월)



사례로 보는 식중독 예방 요령

병원성대장균

6월



01 발생 개요

- 00집단급식소 직원 중 일부가 설사, 복통 증상을 있음을 신고
- 원인병원체 규명과 전파 경로 파악을 위해 역학조사 실시
- 환자 / 섭취자 수(발병률) : 94명 / 141명(66.7%)



02 발생 원인

- 역학조사반을 편성하여 환경 및 역학조사를 실시하고 추가환자 모니터링
- 구내식당에서 급식을 함께 섭취하고, 외부제공음식 섭취력은 없음을 확인
 → 사영장 내 식품 매개 감염병 집단 발생으로 판단하고 급식 관련 위험 강화 요청
- 환자 12명, 조리종사자 3명, 보른식(카레라이스) 1건에서 동일 병원성 대장균 검출



03 개선 방안

- 급식 섭취 전 흐르는 물에 비누로 30초 이상 손 씻기
- 채소 및 과일은 세척·소독 후 사용
 → 염소소독 100ppm, 3회 이상 행궁
 → 세척 후 교차오염 예방을 위해 바로 사용 또는 냉장보관
- 육류는 내부까지 완전히 익혀서 섭취(중심온도 75℃ 1분이상 가열)
- 집단급식소 조리사는 손 씻기 등 개인위생 강화와 위생적 조리 철저
 → 설사 증상이 없는 경우 조리 매개



시설별 주요 원인균



*7월은 5건(19~23년) 6월에 발생한 식중독 현황을 편성한 자료입니다.

식재료 원산지 표시	자세한 원산지 표시 및 영양량은 식생활교육관, 홈페이지 등을 참고해주세요.										
	쌀	김치	쇠고기/ 가공품	닭고기/ 가공품	돼지고기/ 가공품	오리고기/ 가공품	고등어	명태	삼치	두부(콩)	콩/잡쌀/현 미
	(임금님표 이천쌀)	(배추, 고춧가루)	국내산 한우/호주 산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	러시아산	국내산	외국산
알레르기 정보	①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산염 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯소고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함)는 식단표 옆에 번호로 표시 합니다. ※기타 표기되지 않은 식품의 알레르기 증상을 보이는 학생들은 급식 시 각별한 주의를 부탁드립니다.										

월	화	수 (다 먹는 날)	목	금
---	---	---------------	---	---

6.2 잡쌀밥 쇠고기미역국(5.6.16) 롤소라미나리무침(5.6) 주꾸미삼겹살볶음(5.6.10.13) 한식잡채(1.5.6.13) 우리밀초코크런치케이크(1.2.5.6) 배추김치(9) 플러스-유기농쌈채소+쌈장 * 에너지/단백질/칼슘/철 847.3/25.9/304.8/7.6	6.3 	6.4 콘드레밥+양념장(5.6) 차돌박이된장찌개(5.6.16) 옥수수야합박스테이크+소스(1.2.5.6.10.12.13.15.16) 양상추샐러드(1.2.5.6) 배추김치(9) 뽕떡젤리 * 에너지/단백질/칼슘/철 854.4/39.7/447.5/6.3	6.5 현미밥 병천순대국(2.5.6.10.13.16) 간장감자조림(5.6.13) 숙주나물무침 순후추치킨스테이크(1.2.5.6.12.15.16) 깍두기(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 822.9/26.0/155.8/5.1	6.6 
6.9 혼합잡곡밥(5) 조랭이떡국(16) 매운순두부양념찜(5.6.13) 취나물무침(5.6) 참치냉은김치볶음(5.9.16.18) 수제순살치킨+어린이S(5.6.12.13.15.18) 플러스-양상추샐러드(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 830.3/44.2/476.5/7.8	6.10 옥수수밥 시금치된장국(5.6) 날치알계란찜(1.2) 돼지보쌈+쌈장(5.6.10) 무말랭이무침(5.6.13) 비빔야채막국수(3.5.6.13) * 에너지/단백질/칼슘/철 749.6/22.0/159.6/4.5	6.11 쇠고기자장덮밥(5.6.13.16) 계란파국(1) 짬뽕만두+양념장(1.2.5.6.10.16.18) 케이준치킨샐러드(1.2.5.6.12.15) 배추김치(9) 아이스크림(1.2.5) * 에너지/단백질/칼슘/철 825.9/23.7/170.4/1.5	6.12 현미밥 뼈감자탕(5.6.9.10) 파리고추매추리알장조림(1.5.6.13) 명태통살까스+타르S(1.2.5.6.12.13) 깻잎짬아지 깍두기(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 786.6/49.0/486.0/18.0	6.13 기장밥 다산고 마라탕(1.2.5.6.13.16) 견과류멸치볶음(5.6.13.14) 달걀조림(5.6.13.15) 둥그랑땡+케첩(1.2.5.6.10.12.15.16) 배추김치(9) 플러스-양상추샐러드(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 872.8/53.6/401.0/4.9
6.16 울무밥 쇠고기육개장(5.6.16) 치즈계란찜(1.2) 상추부추무침(13) 야채삼겹살구이+쌈장(5.6.10) 배추김치(9) 플러스-유기농쌈채소+쌈장 * 에너지/단백질/칼슘/철 837.7/42.0/451.1/5.6	6.17 흑미밥 참치김치찌개(5.6.9.13) 무뼈안동찜닭(5.6.13.15) 사각어묵야채볶음(1.5.6) 옛날소시지+케첩(1.2.5.6.10.15.16) 총각김치(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 767.8/50.1/347.9/3.9	6.18 김가루밥 꼬치어묵국(1.5.6) 감자폭탄떡볶이(1.5.6.13) 양상추샐러드(1.2.5.6) 피크닉(사과)(5.13) 단무지 * 에너지/단백질/칼슘/철 835.8/23.3/258.4/3.4	6.19 혼합잡곡밥(5) 김치수제비국(5.6.9) 가리비미나리무침(5.6.18) 치킨미트볼야채볶음(1.2.5.6.10.12.13.14.15.16) 허니고구마치즈돈가스(1.5.6.10.12.13.18) 배추김치(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 808.3/30.4/405.3/5.7	6.20 현미밥 쇠고기무국(16) 매콤치즈불닭(2.5.6.15) 도토리묵야채무침(5.6.13) 콩나물무침(5) 미니프링글스(1.2.5.6) 배추김치(9) 플러스-양상추샐러드 * 에너지/단백질/칼슘/철 692.1/33.7/403.3/4.4
6.23 기장밥 복어계란국(1.5) 무뼈달걀볶음탕(5.6.13.15) 연근조림(5.6.13) 양파크런치대구탕수어+크리밍소스(1.2.5.6.15) 배추김치(9) 플러스-유기농쌈채소+쌈장 * 에너지/단백질/칼슘/철 698.6/51.5/451.9/4.9	6.24 완두콩밥 김치순두부찌개(5.9) 마왕족발(5.6.7.10.13) 브로콜리/오징어초회(5.6.13.17) 총각김치(9) 얼음없는 과일빙수(2.5.6.11.13) * 에너지/단백질/칼슘/철 777.6/36.9/411.1/4.5	6.25 돈가스덮밥(1.2.5.6.10.13) 미소된장국(5.6) 리코타치즈샐러드(2.5.6.12) 단무지무침 미니라떼우유(2) 배추김치(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 703.1/30.1/575.1/5.8	6.26 차수수밥 감자옹심이국(5.6) 매콤오리불고기(13) 사각어묵야채볶음(1.5.6) 매콤수랏간고기말이(1.2.5.6.12.13) 배추김치(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 788.4/36.0/381.5/5.1	6.27 흑미밥 비지찌개(5.9.13) 파김치(9) 시금치무침 돼지곱창순대야채볶음(2.5.6.10.13.16) 멕시코나치필링+칠리소스(1.2.5.6.12.13) 플러스-양상추샐러드(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 695.1/25.6/440.2/6.9
6.30 잡쌀밥 장각삼계탕(15) 오이고추된장무침(5.6) 야채콘치즈연양식불고기(2.6.16) 썬박지(9) 내사랑웅진음료(13) 플러스-양상추샐러드(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 822.2/36.4/201.3/7.4				

* 국물 육수는 다시마, 멸치, 표고버섯을 사용하여 맛을 냅니다.

* 매주 수요일은 ‘잔반없는 날’ 입니다. 학생여러분들의 많은 참여 바랍니다.