

시흥은행중학교	2024학년도 7월 식단표	발행인 : 교장선생님 기획/편집: 영양선생님 발행일 : 2024. 07. 01.
---------	----------------	--

※ 기준 영양량 (열량 : 753kcal, 단백질18.76g이상, 칼슘252.4mg이상, 철분 3.8mg이상)

★ 우리학교 급식에 사용되는 **식재료의 원산지**입니다.

구분	쇠고기	돼지고기	오리,식육가공품,	명태 및	주꾸미	황다랑어	쌀	김치
	닭고기, 달걀	고등어, 오징어 등	가공품					
원산지	국내산 한우 (1등급이상)	국내산 (1등급이상)	국내산	러시아 수입산	베트남,중국	원양산 수입산	국내산 햇토미	국내산

7월 1일	7월 2일	7월 3일	7월 4일	7월 5일
<b>참쌀밥</b> 관자살미역국⑤⑥ 돼지갈비찜⑤⑥⑩ 궁채나물무침⑤⑥ 배추김치⑨ 오레오초코머핀 ①②⑤⑥	<b>지필고사</b>	<b>후리가케볶음밥</b> ①②⑤⑥⑩ 유부우동①②⑤⑥⑦⑨ 왕새우튀김⑤⑥⑨ /소스②⑤ 배추김치⑨ 설레임(밀크맛)①②	<b>옥수수밥</b> 육개장①⑤⑥⑨⑩ 가자미살빵가루구이 ⑤⑥ 메추리알어묵조림 ①⑤⑥ 참치김치볶음⑤⑥⑨	<b>혼합잡곡밥⑤</b> 꽃떡국⑤⑥⑩ 닭살바베큐조림 ①②⑤⑥⑩⑫⑬ 도토리묵야채무침⑤⑥ 배추김치⑨ 자두
7월 8일	7월 9일	7월 10일	7월 11일	7월 12일
<b>혼합잡곡밥⑤</b> 돈갈비김치찌개 ⑤⑥⑨⑩ 떡갈비/소스 ⑤⑥⑩⑫⑬⑭ 오이맛살무침⑤⑥ 깍두기⑨	<b>혼합잡곡밥⑤</b> 쇠고기무국⑤⑥⑨⑩ 오삼불고기⑤⑥⑩⑫ 실곤약야채무침⑤⑥ 열무김치⑨ 초콜릿칩모찌쿠키 ①②⑤⑥	<b>베이컨마늘볶음밥</b> ①②⑤⑥⑩⑫⑬⑭ 수박화채 나초김치킨 ①②⑤⑥⑩⑫⑬⑭ 모듬야채피클 배추김치⑨ 허니버터아몬드②⑤	<b>혼합잡곡밥⑤</b> 맑은어묵국②⑤⑥⑦⑨ 돈사태매콤찜⑤⑥⑩ 시금치프리타타 ①②⑤⑥⑩⑫⑬ 배추김치⑨	<b>참쌀밥</b> 옥수수크림스프①②⑤ ⑥⑨⑩⑫⑬⑭⑮⑯⑰ 치즈등심돈까스/소스 ①②⑤⑥⑩⑫ 단무지무침 배추김치⑨ 열대과일샐러드
7월 15일	7월 16일	7월 17일	7월 18일	7월 19일
<b>참쌀밥</b> 초계국수 ①②⑤⑥⑨⑩⑫⑬⑭ 고기지짐이 ①②⑤⑥⑩⑫⑬⑭ 배추김치⑨/수박	<b>유니자장밥</b> ②⑤⑥⑩⑫⑬⑭ 모짜렐라치즈핫도그 ①②⑤⑥⑩ 배추김치⑨ 아이스크림(초코)①②	<b>방학식</b>	<b>여름방학</b>	
7월 22일	7월 23일	7월 24일	7월 25일	7월 26일
<b>여름방학</b>		<b>혼합잡곡밥⑤</b> 순두부찌개⑤⑥⑨⑩⑫ 돈육훈제야채볶음 ②⑤⑥⑩ 노각참외무침⑤⑥ 깍두기⑨ 아이스슈①②⑤⑥	<b>전복죽⑤⑥⑨⑩</b> 모듬떡볶이 ①②⑤⑥⑩⑫⑬⑭ 치킨샐러드 ①②⑤⑥⑫⑬⑭⑮ 배추김치⑨ 콜피스에이드(복숭아) ②⑤⑪	<b>혼합잡곡밥⑤</b> 차돌된장찌개⑤⑥⑨⑩ 명란달걀말이①⑦⑫⑮ 유줄리멸치볶음⑤⑥ 배추김치⑨
7월 29일	7월 30일	7월 31일	<b>★ 알레르기 유발 식품 표기</b> ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦ 고등어, ⑧계, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토 마토, ⑬아황산류, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류, ⑲잣 등의 알레르기 유발식 품에 특정 증상을 보이는 학생 또는 기타 표기되 지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 학생들 은 급식 시 각별한 주의를 부탁드립니다. <b>★ 학교사정과 물가가격변동에 따라 식단이 변경될 수  있으며 식단의 영양량표시는 시흥은행중학교 홈페이지에서  확인하실 수 있습니다.</b>	
<b>혼합잡곡밥⑤</b> 북어고추장찌개⑤⑥⑨ 분모자찜닭⑤⑥⑨⑫ 두부양념조림⑤⑥ 총각김치⑨	<b>혼합잡곡밥⑤</b> 감자옹심이국⑤⑥⑨ 순대버무리①②⑤⑥⑧ ⑩⑫⑬⑭⑮⑯ 삼치구이⑤⑥ 배추김치⑨ 얼려먹는요구르트②	<b>쇠고기콩나물밥⑤⑥⑩</b> /양념간장⑤⑥⑨ 시래기된장국⑤⑥⑨ 왕갈비치킨 ②⑤⑥⑫⑬⑭⑮ 배추김치⑨ 아이스망고		

## 식품 구입 시 '소비기한'을 꼭 확인하세요!

식품을 구매할 때 확인하던 '유통기한'이지만 2023년부터 '소비기한' 표시제가 시행됩니다.



“유통기한과 소비기한, 어떻게 다른가요?  
 또 소비기한 표시의 장점은 무엇일까요?”

### 1. 유통기한과 소비기한의 의미는?



#### 유통기한

제품의 제조일로부터  
 소비자에게 유통 및 판매가  
 허용되는 기간

→ 현재 식품 대부분에  
 표기된 날짜를 의미합니다.

#### 소비기한

제품 등에서 표시된 조건에서  
 보관할 경우, 소비자가 섭취하여도  
 안전에 이상이 없는 기한

→ 영국과 일본, 호주 등  
 해외에서 사용 중입니다.

### 2. 소비기한 표시의 장점은 무엇일까요?

유통기한이 지난  
 식품 폐기물 저감



소비가 가능한 식품이  
 폐기되면서 발생하는  
 사회적 비용이 줄어듭니다.

국제적 기준에 맞는  
 식품 제도



EU 등 대다수 국가에서  
 이미  
 도입 중인 소비기한  
 표시제는,  
 국제식품규격위원회에서도  
 권고 중인 제도입니다.

### 3. 소비기한을 확인할 때 주의사항은?

- '소비기한'은 표시된 조건에서  
 보관하면 소비해도 안전에 이상  
 이 없는 기간으로, 제품의 특성  
 에 맞게 설정된 보관 기준을  
 철저히 지키는 것이 중요합니  
 다. 식품의 부패·변질에 따른  
 위해가 발생하지 않도록 적절  
 한 보관방법을 준수하여 기한  
 내에 섭취해 주세요!



### 4. 소비기한, 언제부터 시행되나요?

소비기한 표시제는 국민의 인식 전환과 업계 준비 기간 등을 고려해

**2023년 1월 1일**부터 시행됩니다.

단, 우유 등 일부 품목에 대해서는 냉장 보관기준 개선을 고려해

준비 기한을 추가로 부여할 예정입니다.

더 안전하고 건강한 식품 관리를 위해 '소비기한' 표시제를 기억해주세요!

### 자료출처

: 식품의약품안전처 보도자료 및 서울시 식품안전뉴  
 스 등

자료제공 : 강석아대전천환경 학교급식지원센터영양교사