

2023년 4월



시흥은행초등학교

• 문의처 : 급식관리실 ☎070-7097-0217

• 학교홈페이지 : <http://www.gingko.es.kr/>

월요일	화요일	수요일	목요일	금요일
[알레르기 유발 식품 표기] 알레르기 유발 물질을 숫자로 표시합니다. ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산염 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류[굴, 전복, 홍합포함] ⑲잣에 대해 식품알레르기 가 있는 아동은 담임선생님이나 급식소로 필히 연락주시기 바라며, 식단을 확인하고 급식하도록 아동지도 부탁드립니다.				
4/3	4/4	4/5	4/6	4/7
흰밥 쇠고기미역국(5.16.) 오삼불고기(5.10.17.) 숙주맛살무침(1.2.5.8.) 배추김치(9) 오렌지	보리밥 열갈이된장국(5.9.18.) 닭안심튀김*허니머스터드스(1.2.5.6.15.) 도라지오이생채(5) 총각김치(9)	비빔밥(1.5.10.16.) 미소된장국(5.6.) 열무김치(9) 초코케이크(식목일)(1.2.5.6.)	흑미밥 쇠고기버섯전골(5.16.) 두부구이*양념장(1.5.6) 감자파프리카볶음 구이김 배추김치(9)	통밀밥(6.) 시금치콩나물국(5.9.) 햄버거스테이크(1.2.5.6.10.16.) *소스(2.5.6.12.) 쫄면채소무침(5.6.) 깍두기(9)
4/10	4/11	4/12	4/13	4/14
옥수수쌀밥 김치콩나물국(5.9.) 제육볶음(5.10.) 독일식감자부침(1.2.5.6.10.) 오이김치(9)	기장밥 부대찌개(1.2.5.6.9.10.12.15.16.) 삼치데리아끼구이(5.6.) 청경채겉절이(5) 깍두기(9) 사과	전복죽(18.) 로제떡볶이(2.5.6.10.12.16.) 오이지무침 깍두기(9) 딸기파이(2.5.6.)	녹차칼슘쌀밥 건새우아욱국(5.9.18.) 치즈닭갈비구이(2.5.6.15.) 도토리묵*양념장(5) 총각김치(9)	흰밥(희망) 짜장면(2.5.6.10.) 매실소스탕수육(1.5.6.10.) 단무지무침 배추김치(9) 거꾸로먹는요구르트(2)
4/17	4/18	4/19	4/20	4/21
발아현미밥 곤드레된장국(5.) 쇠고기버섯불고기(5.16.) 알감자꽃고추조림(5.) 배추김치(9.) 참외	서리태밥(5.) 황태감자국(1.5.9.) 닭강정(5.6.12.15.) 볼어묵채소볶음(5.6.8.) 배추김치(9)	주꾸미마늘종버터볶음밥(2.5.9.18.) 유부된장국(5.6.) 에그타르트(1.2.5.6.) 배추김치(9) 샤인머스켓주스	차수수밥 쇠고기무국(5.16.) 돼지고기찜장볶음(5.10.) 유부잡채(5.8.) 총각김치(9)	녹두밥 닭개장(1.5.15.) 미트볼스파게티(1.2.5.6.10.12.15.16.) 오이부추무침(5) 깍두기(9) 롱스틱마늘빵(1.2.5.6.)
4/24	4/25	4/26	4/27	4/28
잡쌀밥 애호박된장찌개(5.9.18.) 매콤돼지갈비찜(5.10.) 콩나물오색채(1.5.6.8.) 배추김치(9)	귀리밥 돼지고기김치찌개(5.9.10.) 계란말이(1.2.5.8.10.) 감자베이컨볶음(2.5.6.10.) 깍두기(9) 대추방울토마토(12)	해쉬라이스(2.5.6.12.15.16.18.) 또띠아치즈핫도그(1.2.5.6.10.12.16.) 배추김치(9) 오렌지	혼합잡곡밥(5.) 조랭이떡국(1.5.16.) 코다리강정(5.6.12.) 삼색나물(5) 배추김치(9)	현미찰밥 모듬어묵국(5.6.9) 안동찜닭(5.8.15.) 비름나물무침(5) 배추김치(9) 꿀떡

[시흥은행초 학교급식 식자재 원산지 표시 안내]

- ① 쌀/잡쌀/현미잡쌀/누룽지 : 국내산 ② 콩/두부/콩비지 : 국산
 ③ 배추김치[배추/열갈이/봄동/고춧가루] : 국내산
 ④ 육류 : 국내산[쇠고기:한우1등급이상/돼지고기:1등급이상/닭고기:1등급이상/오리고기:1등급이상]
 ⑤ 식육가공품 : 국내산 육류 이용제품 사용
 ⑥ 고등어[국내산], 낙지[국내산], 꽃게[국내산], 명태/코다리[러시아], 조기[국내산], 주꾸미[국내산], 오징어/진미채[국내산], 다랑어/통조림[원양산], 가다랑어포[인도네시아산], 아귀[국내산]

- ◆ 위 식단은 학교사정 및 식품수급에 따라 변경될 수 있습니다.
- ◆ 급식에 관한 문의사항이나 건의사항은 급식관리실로 연락해 주시기 바랍니다.
- ◆ 가정에서는 학교식단을 고려하셔서 중복되는 식사를 하지 않도록 배려해주시기 바랍니다.
- ☑ 본교에서는 염도계를 이용하여 짜지 않은 건강한 급식을 제공하기 위해 노력하고 있습니다.
- ☑ "학교홈페이지 급식게시판" 에도 주간제공 식단의 영양량 및 식자재의 원산지를 안내하고 있습니다.

시 흥 은 행 초 등 학 교 장