

2023년 5월



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.				
5/1	5/2	5/3	5/4	5/5
차수수밥 참치김치찌개(5.9.) 오향장육(5.10.) 과일샐러드(1.2.5.12.) 총각김치(9.)	보리밥 쇠고기무국(5.16.) 두부양념조림(5.10.) 알감자버터구이(2.5.13.) 배추김치(9.) 참외	돈육김치밥버거(5.9.10.) 계란실파국(1.5.) 스프링감자(5.6.) 깍두기(9.) 한라봉주스	옥수수알밥 단호박크림스프 (2.5.6.15.16.) 닭고기크런치튀김(1.6.15.) 오이양파무침(5) 배추김치(9.) 유기농아이스크림(초코)(1.2)	어린이 날
5/8	5/9	5/10	5/11	5/12
흰밥 쇠고기육개장(1.5.16.) 가자미버터구이(2.6.) 새송이시금치무침(5.) 깍두기(9.) 블루베리요구르트(2.)	차조밥 두부부추된장국(5.) 제육볶음(5.10.) 가지볶음(5.) 배추김치(9.) 멜론	소불고기비빔밥(5.16.) 무다시마국(5.) 닭꼬치양념구이(5.12.15.) 백김치(19.)	보리밥 우리밀잔치국수(1.5.6.9.16.) 돈육메추리알장조림(1.5.10) 마늘쫀어묵볶음(5.8.) 얼무김치(9.)	통밀밥(6.) 유부된장국(5.6.) 간장소스치킨(5.6.9.15.18.) 도라지오이생채(5.) 배추김치(9.)
5/15	5/16	5/17	5/18	5/19
서리태밥(5.) 관자미역국(5.18.) 오리훈제고추장불고기(5.) 삼색냉채(1.2.5.8.) 배추김치(9.) 치즈케익(스승의날)(1.2.5.6.10.)	현미찰밥 쇠고기감자국(5.16.) 낙지볶음(5.) 청포묵김치무침(5.) 배추김치(9.) 로제치즈볼(2.5.6.10.16.)	카레라이스(2.5.6.10.) 미니떡갈비버거 (1.2.5.6.10.12.15.16.) 배추김치(9.) 사과주스	현미찰밥 순두부찌개(1.5.9.18.) 닭다리데리야끼소스구이 (5.6.12.15.18.) 감자베이컨볶음(5.10.) 총각김치(9.)	발아현미밥 된장찌개(5.) 돈육버섯불고기(5.10.) 잡채(5.8.) 배추김치(9.) 수박
5/22	5/23	5/24	5/25	5/26
귀리밥 묵은지감자탕(5.9.10.) 아귀살강정(5.6.12.) 삼색나물(5.) 석박지(9.)	흑미밥 어묵매운탕(5.8.) 닭고기파인애플구이(5.6.15.) 참나물두부된장무침(5.) 배추김치(9.) 숙인절미(5.)	쇠고기채소죽(16.) 피자떡볶이(2.5.6.12.15.16.) 멸치볶음(5.) 배추김치(9.) 요구르트(2.)	기장밥 쇠고기숙주국(5.16.) 옥수수계란말이(1.) 골뱅이쫄면무침(5.6.) 배추김치(9.) 수박	홍국쌀밥 오징어무찌개(5.9.17.) 치즈햄버거스테이크 (1.2.5.6.10.16.) 노각참외무침(5.) 배추김치(9.)
5/29	5/30	5/31		
석가탄신일 대체육업일	녹차칼슘쌀밥 미역된장국(5.16.) 닭떡갈비조림(5.6.15.) 콩나물무침(5.) 배추김치(9.) 대추방울토마토(12.)	베이컨마늘볶음밥 (1.2.5.6.8.10.) 얼갈이된장국(5.9.18.) 깍두기(9.) 수박 더블초코쿠키(1.2.5.6.13.)		
[시흥은행초 학교급식 식자재 원산지 표시 안내] ① 쌀/찰쌀/현미찰쌀/누룽지 : 국내산 ② 콩/두부/콩비지 : 국산 ③ 배추김치[배추/얼갈이/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], 쭈꾸미[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 영도계를 이용하여 짜지 않은 건강한 급식을 제공하기 위해 노력하고 있습니다. □ “학교홈페이지 급식게시판”에도 주간제공 식단의 영양량 및 식자재의 원산지를 안내하고 있습니다.				
<div>시 흥 은 행 초 등 학 교 장</div>				