

2023년 6월



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.				
			6/1	6/2
			귀리밥 감자어묵국(5.8.) 탕수육(1.5.6.10.) 노각생채(5.) 배추김치(9.)	강황쌀밥(6.) 채식육개장(5.) 미트볼케첩조림 (5.6.10.12.15.16.) 날치알계란찜(1.9.) 총각김치(9.)
6/5	6/6	6/7	6/8	6/9
학교장재량휴업일	현충일	새우볶음밥(1.5.9.17.18.) 김치콩나물국(5.9.) 닭봉튀김(6.15.) 깍두기(9.) 딸기주스	옥수수쌀밥 돼지고기김치찌개(5.9.10.) 치즈스파게티(2.6.12.16.) 명엽채우렁조림(5.) 총각김치(9.) 마늘빵(1.2.5.6.)	흑미밥 근대된장국(5.9.18.) 돈가스(1.6.10.) *과일소스(5.6.12.) 오이부추무침(5.) 배추김치(9.)
6/12	6/13	6/14	6/15	6/16
통밀밥(6.) 쇠고기버섯전골(5.16.) 어묵메추리알조림(1.5.8.) 블루베리요거트샐러드 (1.2.5.) 배추김치(9.) 구이김(3)	현미찰쌀밥 된장찌개(5.) 햄버거스테이크(1.2.6.10.16.) *투움바소스(1.2.5.6.12.15.16) 콩나물잡채(5.8.) 배추김치(9.)	단호박카레라이스 (2.5.6.10.) 쇠고기퀘사달라 (2.5.6.12.16.18.) 깍두기(9.) 수박	발아현미밥 오징어어묵국(5.8.9.17.) 닭조림(5.15.) 미역줄기볶음(5.) 배추김치(9.) 구슬아이스크림(초코)(2.5)	서리태밥(5.) 부대찌개 (1.2.5.6.9.10.12.15.16.) 대구살조림(5.6.) 숙주맛살무침(1.2.5.8.) 깍두기(9.)
6/19	6/20	6/21	6/22(단오)	6/23
흰밥 닭곰탕(5.15.) 마파두부(5.10.12.18.) 시금치무침(5.) 깍두기(9.) 수박	홍국쌀밥 참치고추장찌개(5.) 비엔나브로콜리볶음 (5.10.12.16.) 감자볶음(5.) 배추김치(9.) 망고유기농그릭요거트(2.)	순두부비빔밥(5.10.16.) 감자미역국(5.) 열무김치(9.) 인절미토스트(2.5.6.)	차수수밥 건새우아욱국(5.9.18.) 돼지고기가지볶음(5.10.) 청포묵김무침(5.) 배추김치(9.) 수리취꿀떡(5.)	울무밥 애호박된장찌개(5.9.18.) 파닭(2.5.6.15.) 채소겉절이(5.) 배추김치(9.)
6/26	6/27	6/28	6/29	6/30
기장밥 시금치두부된장국(5.9.18.) 돈육버섯불고기(5.10.) 오징어김치전(1.6.9.17.) 열무김치(9.)	혼합잡곡밥(5.) 우동국(5.6.8.) 연어스테이크(2.5.) 삼색나물(5.) 깍두기(9.) 수박	자장밥(5.6.10.) 콘치즈브레드(1.2.5.6.16.) 배추김치(9.) 골드파인애플	녹두밥 쇠고기콩나물무국(5.16.) 궁중떡볶이(5.16.) 스페니시오물렛 (1.2.10.12.) 배추김치(9.)	녹차칼슘쌀밥 팽이버섯된장국(5.9.) 치킨핑거(1.6.15.) *허니머스터드소스(1.5.) 양배추어묵볶음(5.8.18.) 배추김치(9.)

[시흥은행초 학교급식 식자재 원산지 표시 안내]

- ① 쌀/잡쌀/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.

시 흥 은 행 초 등 학 교 장