

# 의령군어린이급식관리지원센터

## 2024년 상반기 소식지

1~6월 센터 소식



의령군 어린이급식관리지원센터

## STEP.1

# 순회방문지도

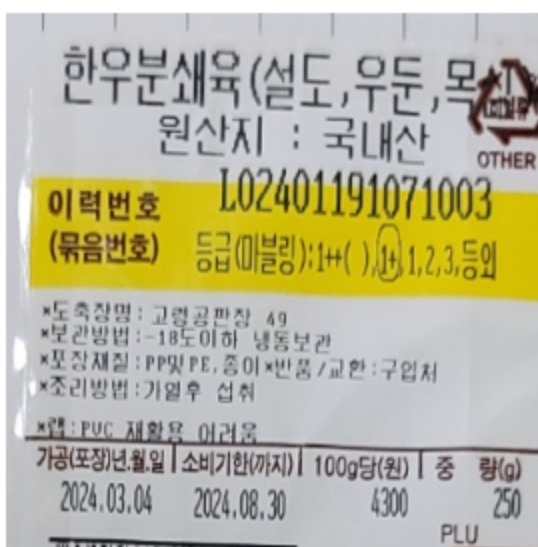
**센터의 전문 영양사가 등록급식소에 주기적으로 방문하여 위생·안전·영양 관리를 지원합니다.**

**대상 시설:** 무지개어린이집, 부림어린이집, 새솔어린이집, 실로암어린이집, 의령어린이집, 하나둘셋어린이집, 꿈이있는 지역아동센터, 파랑새지역아동센터, 햇살공부방지역아동센터, 헤림학원, 의령청소년문화의집(방과후아카데미)

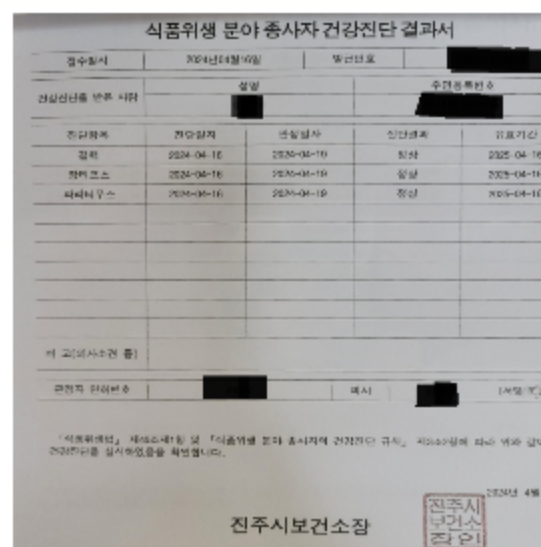
**1** 어린이집 위생·안전관리 순회방문지도 **등록급식소 별 2~3회 실시 완료**



**식재료 보관 관리**



**원산지 표시**



**건강검진결과서**

STEP.1

# 순회방문지도

2

어린이집 영양관리 순회방문지도 등록급식소별 2~3회 실시 완료



식단 일치 급·간식



국 염도 관리



1인 1회 적정량

3

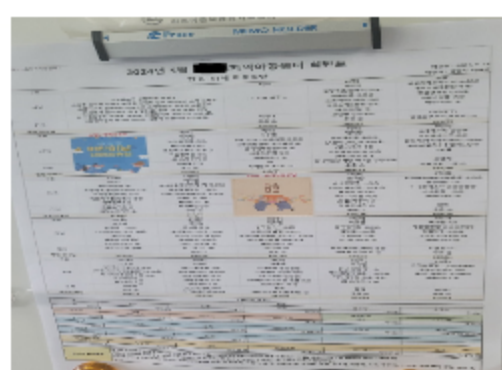
기타시설 위생·안전·영양 순회방문지도 등록급식소별 2회 실시 완료



배식 관리



소비기한 관리



대상자별 식단



STEP.3

# 식생활 교육

4~5월 어린이 대상 교육  
[ 주제: 골고루 먹기 ]



어린이집



<의령어린이집>

유치원



<낙서초병설유치원>

STEP.3

# 식생활 교육

4~5월 어린이 대상 교육  
[ 주제: 골고루 먹기 ]

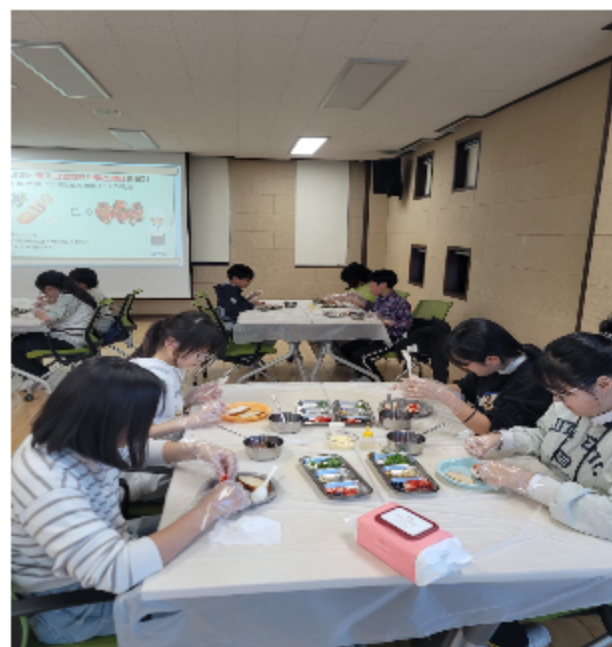


아동복지시설



<파랑새지역아동센터>

청소년활동시설



<방과후아카데미>

# STEP.3

# 식생활 교육

## 조리원 대상 교육 등록급식소별 2~3회



교육 주제	교육 자료	교육 사진
식재료 관리		<p>&lt;헤림학원&gt;</p>
건강한 간식 만들기		<p>&lt;부림어린이집&gt;</p>
식중독 예방		



STEP.3

# 식생활 교육

원장/교사 대상 교육 등록급식소별 1~2회 

교육 주제 : 식중독 예방 / 어린이 급식소 위생 · 안전관리



<무지개어린이집>



<꿈이있는지역아동센터>



<하나둘셋어린이집>

# 정보 제공

1

[illegible]

2

[illegible]

3



## 우리 아이 간식, 어떤 걸 선택하면 좋을까?

다들 말하길 우리 아이 간식을 위해 **포플링**으로 발품 팔고들 선택하는 것 아니냐?

### "어떤 걸 선택할지 결정은 어떨까?"

아이들이 가지고 싶은 간식이라고 하면 대부분 과일이나 간과 같은 건강한 간식을 가장 많이 물어봐 주더라고요.

#### 포플링을 식품으로 볼 때는 어떤 걸까?



식품이란 **인간이 섭취하는 것이기**로, 맛, 영양, 향미, 기능적 특성을 지닌 것

#### 포플링을 식품으로 보지 않는다면 어떤 걸까?



식품이 아닌 것은 **인간이 섭취하지 않는 것**이므로, 맛, 영양, 향미, 기능적 특성을 지니지 않음

### 포플링을 식품으로 보지 않는다면 어떤 걸까?



식품이 아닌 것은 **인간이 섭취하지 않는 것**이므로, 맛, 영양, 향미, 기능적 특성을 지니지 않음

4

03

2024

음용수 관리 방법 알아보기

음용수 관리

- 보수도, 잔여물수도를 사용해서는 안되며 물을 끓여서 사용
- 경수 잔여물 사용에는 안전이 보장되지만 일단 교차 오염을 최소화 권장
- 수주업체에서는 잔여물 사용을 사정할 경우 「식품안전관리」에 열하는 배려하여 수질검사와 열처리하여 사용

설비

설비 점검



정수기, 필터, 펌프, 배관 등 정기적으로 점검하고 수질 수온을 관리

정수기



정수기 정기적인 교체, 교체 시 교체된 필터를 즉시 폐기



저장용 탱크의 교차 오염을 방지하여 정기적으로 청소

정수기 설치 및 관리

- 정수기는 식음료에 사용하는 물의 공급을 위한 전용 배관으로 설치
- 정수기는 정수된 물을 저장하는 용기에 연결하여 사용하도록 설치
- 교차 오염을 방지하기 위해, 정수기 용기나 수로에 연결된 용기를 정기적으로 청소하고 정기적으로 교체
- 정수기 교체 시에는 배관도 함께 점검하고 수질 수온을 관리
- 정수기 교체 시에는 배관도 함께 점검하고 수질 수온을 관리

## 교육 자료 제공



STEP.5

# 특화 사업

찾아가는 푸드브릿지 「편식 stop! 골고루 먹go!」

「편식 stop! 골고루 먹go!」는 어린이 선호도가 낮은 식품에 대해서 노출 정도를 달리한 4단계 체험 활동입니다.

1단계



2단계



3단계



4단계



[ 하나둘셋어린이집 / 새솔어린이집 / 의령어린이집 ]

**STEP.5**

# 특화 사업

**안전한 급식실 만들기 프로젝트**

**「숨은 세균을 찾아라!」 - 1차 실시: 5월**

등록급식소의 체계적인 위생관리를 위해  
8곳[칼, 도마, 냉장고 손잡이, 냉장고 선반, 조리대, 배식용기,  
조리종사자의 손, 식탁]의 오염도를 연 2회 측정하고  
올바른 관리방법을 교육합니다.



**ATP 측정하고 소독이 미흡한 부분에 대해 지도**



STEP.5

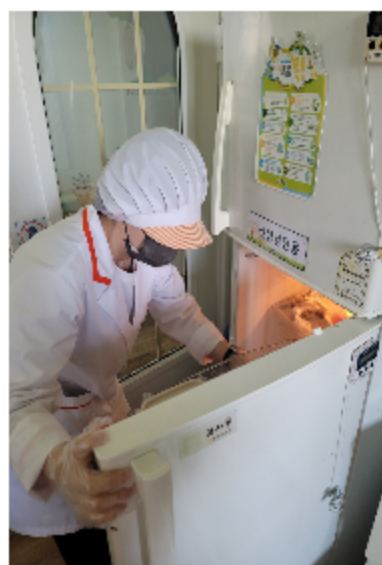
# 특화 사업

어린이집 평가제 대비 컨설팅  
「너도 나도 check-check!」

평가제를 준비하는 어린이집을 대상으로  
급·간식과 관련된 평가 지표에 대한 컨설팅을 실시합니다.  
2~6월 4개소 어린이집 등록급식소 컨설팅 실시



<무지개어린이집>



<실로암어린이집>



<하나둘셋어린이집>



<새슬어린이집>



지원물품



## STEP.5

# 특화 사업

## 다색다미

다국적 신메뉴를 월 1회 식단에 반영하고  
조리지시서를 제공합니다.

### 20 다색다미

굴

검정콩밥 ⑤

무채국 ⑤⑥

뽕해오지아샤오 ⑤⑥⑩

(돼지고기숙주볶음)

시금치나물 ⑤⑥

배추김치 ⑨

소떡소떡 ⑤⑥⑩,

보리차

386/18

### 뽕해오지아샤오 (돼지고기 숙주 볶음)



※트렌드 가장식으로 알려진 닭볶음탕 양념이 있는 돼지고기 숙주 볶음

※ 동남아시아 채소 요리의 특징은 채소를 채리지 않고 신선한 상태 그대로 기름에 볶아 먹는 특징이예요

※ 싱싱한 채소를 기름에 살짝 볶아 바로 먹기 때문에 맛도 좋고 영양 손실도 적어요

구분		만 1-2 세		만 3-5 세		만 9-11 세		
열량 kcal / 단백질(g)		25 / 3		38 / 5		57 / 8		
재료명		1인분량 (g)		1인분량 (g)		1인분량 (g)		
다진 돼지고기 (안심)	숙주	13	10	20	15	30	23	
	파프리카	죽순	4	3	6	5	9	8
	양파	다진 마늘	3	0.3	5	0.5	8	0.8
	설탕	후춧가루	0.3	0.1	0.5	0.1	0.8	0.2
	피쉬 소스 (느역명)	간장	0.1	0.7	0.2	1	0.3	1.5
포도씨유		0.1		0.2		0.3		

\* 알레르기 유발식품 : 돼지고기, 간장(대두, 밀)

### 만드는 방법

1. 숙주는 부기를 다듬는다.
2. 양파, 죽순, 파프리카는 0.5x3x0.5cm로 채낸다.
3. 다진 마늘, 피쉬소스, 간장, 설탕, 후춧가루를 섞어 양념을 만든다.
4. 달궈진 팬에 기름을 두르고 ②를 넣어 볶는다.
5. ④에 다진 돼지고기를 넣고 볶아 완전히 익힌다.
6. ⑤에 ①을 넣고 센불에서 볶은 후 ③을 넣어 간한다.

안전한 급식,

의령군어린이급식관리지원센터와  
**함께해요!**



의령군 어린이급식관리지원센터