

# 똑똑한 장보기

식품은 실온 보관한 지 60분이 지나면 식품의 세균 수가 급속히 증가하므로 필요한 재료만 빠르게 구입하고, 구입한 식품은 안전하고 올바르게 보관하여 식중독을 예방할 수 있도록 해야 합니다.

## 1. 똑똑한 장보기 순서



## 2. 식품별 냉장 보관 방법

<b>육류</b>  냉장 보관(장기간 저장 시 표시사항 방법에 따라 보관)	<b>어류</b>  내장 제거 후 흐르는 물로 씻어 물기를 제거하고, 다른 식품과 접촉하지 않도록 분리하여 냉장·냉동 보관	<b>채소</b>  물기를 제거한 후 밀봉하여 냉장 보관 (씻지 않은 것과 섞이지 않도록 분리 보관)
<b>두부</b>  찬물에 담가 냉장 보관 (포장 제품 제외)	<b>패류</b>  흐르는 수돗물로 깨끗이 씻은 후 냉장·냉동 보관	<b>달걀</b>  씻지 않은 상태로 밀폐용기에 담아 냉장 보관
<b>우유</b>  10℃ 이하로 냉장 보관		

## 3. 냉동 보관할 수 없는 식품

<b>마요네즈</b>  기름과 달걀이 분리	<b>크림소스</b>  응고, 층 분리	<b>양배추·배추·샐러리</b>  수분 증발로 인한 조직감 변화
<b>요거트</b>  단백질 응고	<b>달걀(껍데기)</b>  껍질 손상·오염 가능성	<b>캔 제품</b>  내용물의 품질 변화, 용기 팽창

출처 : 식품의약품안전처, 중앙급식관리지원센터 플래티콘

# 균형잡힌 식생활, 함께 실천해요!

균형잡힌 식사, 식품구성자전거로 알아보아요.

여러가지 식품을 골고루 섭취하기



## ✓ POINT

매일 신선한 채소, 과일과 함께 곡류, 고기·생선·달걀·콩류, 우유·유제품류 식품을 필요한 만큼 **균형 있게 섭취**하고, **충분한 물 섭취**와 **규칙적인 운동**을 통해 건강 체중을 유지할 수 있어요!

곡류		고기·생선·달걀·콩류	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 에너지를 내는 주된 공급원</li> <li>- 비타민 B군, 무기질(철, 마그네슘, 칼륨, 아연, 망간) 급원 식품으로 체내 다양한 대사 작용 조절에 필요</li> <li>- 전곡류의 식이섬유는 장 운동을 도와 변비 예방</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 단백질은 뼈, 근육, 연골, 피부, 혈액의 구성요소</li> <li>- 에너지로 사용됨</li> <li>- 조직 재생, 빈혈 예방, 뼈 형성, 면역력 증가에 필요</li> </ul>	
채소류	과일류	우유 및 유제품	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 에너지(kcal)는 낮으면서 포만감을 제공</li> <li>- 장 운동을 돕고, 변비 예방에 도움</li> <li>- 항산화와 항염증 작용에 도움</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 칼슘이 풍부하여 뼈를 튼튼하게 유지</li> <li>- 필수영양소(칼슘, 인, 비타민 A, 단백질 등)를 함유</li> </ul>	

## 건강한 생활 습관 만들기

규칙적인 생활하기	매일 운동하기	스트레스 줄이기	탄산음료, 패스트푸드, 고열량 간식 피하기	하루 세 끼 식사 제때에 골고루 먹기
깨어있는 동안 부지런히 활동하고 충분한 수면 취하기	하루 20분 이상 가벼운 운동, 스트레칭, 배드민턴, 테니스 등 운동 하기	항상 긍정적으로 모든 일에 임하고 밝고 자신 있게 생활하기	지방과 열량이 많은 간식은 비만 유발! 과일, 채소, 우유 등 자연 간식 먹기	세 끼 식사, 간식을 매일 같은 시간 영양소 골고루 알맞은 양으로 먹기