



미래역량을 갖춘
지·덕·체가 조화로운
인재양성

3월 봉동영양소식

2025. 3. 5.
봉동초등학교

교무실 : 261-2010



학교급식 운영 안내

- ▶ 학부모 부담 경감 및 교육 공공성 실현을 목적으로 학생들에게 **무상급식**을 실시합니다.
- ▶ 본교는 전라북도 특별자치도에서 생산되는 **친환경 쌀**을 사용하고 **도내산 친환경 농산물과 잡곡**을 사용하고 있습니다.
- ▶ **매월 식단, 영양 정보, 주요 식재료의 원산지 정보, 알레르기 식품 정보**를 학교 홈페이지에 공개하고 있습니다. 특정 식품에 대한 **알레르기가 있는 학생은 가정통신문과 홈페이지의 식단 자료를 미리 참고하여 섭취에 주의**하여 주세요.
- ▶ 학생들의 건강을 위하여 교육부 지침에 의거 나트륨 저감화와 당류 저감화를 추진하고 있으며, 가급적 제철에 나오는 신선한 재료를 이용한 전통음식을 제공하려고 노력하고 있습니다.
학부모님들께서도 많은 관심 가져주시기를 바랍니다.
- ▶ 쇠고기(한우 2등급 이상), 돼지고기(국내산 2등급 이상), 닭고기(국내산 1등급), 오리고기와 그 가공품 등은 국내산을 사용합니다.
- ▶ 연 1회 이상 **조리 기구 미생물 검사, 축산물 유전자(한우 DNA)검사** 등을 통해 안전 관리에 노력합니다.
- ▶ 식품의약품안전처에서 분기별 합동점검, 교육청에서 학교급식 위생·안전 점검, 학교급식 운영평가, 자치단체 합동점검 등 연 3회 이상 점검을 받고 있습니다.
- ▶ **인터넷 학교 홈페이지를 통해** 아래 항목을 공개합니다.
 - 급식비 중 식품비 사용 비율(학기별 공개)
 - 위생 안전 점검 및 운영평가 결과
- ▶ 학교급식에 대한 의견이나 영양상담을 원하실 때는 학교 홈페이지 학교 소식 → 식생활관 → 게시판 또는 영양상담실 코너를 이용해 주세요.



건강한 학교급식

◆ 학교급식 영양 관리 강화

- 국내산 제철 과일 우선, 과일 제공
- 튀김 음식류 주 2회 이하 제공
- 과자, 탄산음료, 사탕 등을 식단에 포함하는 사례 금지
- "영양표시제" 실시

◆ 영양관리 기준을 준수한 식단 작성

- 학교급식법 제11조 및 시행규칙 제5조(학교급식 영양 관리 기준 준수)에 따라 본교 영양기준량을 산정하며, 평균량에 맞추어 식단을 구성하여 제공

◆ 나트륨 · 당 · 지방 섭취 저감 노력

- 나트륨 섭취 저감화 실천을 위해 염도계를 이용해 국 염도를 측정
- 트랜스지방 섭취를 줄이기 위해 오븐 요리를 다양하게 활용
- 냉동식품 사용을 최소화하며, 대부분의 메뉴를 학교에서 직접 만들어 제공

◆ 환경 사랑 빈 그릇 실천

- 매주 잔반 없는 날을 운영하여 환경오염을 줄이고 녹색 식생활을 실천합니다.

◆ 급식 모니터링 운영

- 목적 : 학교급식 위생, 운영에 대한 모니터링 운영을 통한 수요자 만족도 제고
- 활동 : 식재료 검수, 조리 참관, 시식(검식) 및 기타 학교급식 개선에 대한 의견 제시 등

◆ 학교급식 안전성 검사 실시

- 방사능 검사, 식품 접촉 표면 미생물 검사, 식중독균 검사, HACCP 검증 검사 등
- 식품의약품안전처, 농림축산식품부, 교육지원청, 지자체 등

◆ 가정에서 학부모님의 역할

- 월 식단표와 영양 소식지는 학생과 함께 읽어봅니다.
- 홈페이지에 게시된 식재료 원산지 및 영양량, 알레르기 유발 식품을 확인하고 학교와 연계하여 학생의 식품안전성 확보를 합니다.
- 싫어하는 반찬도 조금씩 먹어 보도록 가정에서도 편식 지도를 지속적으로 해 주세요.

자료 및 그림 출처: 식품의약품안전처, 식품안전정보원, 질병관리본부

건강지킴이의 첫걸음, 손 씻기!!

식생활관 오기 전엔 반드시 손을 씻고 옵니다.
질병의 원인인 세균과 바이러스는 70% 이상이 **우리의 손**을 통해 입과 코로 감염!!(손 씻기⇒나의 건강)

하루에 8번 30초 동안 손 씻기 운동!!



손 씻을 때 손가락 사이와 손톱 밑 깨끗이!!!

◇ 우리학교 학교급식 식재료 원산지 표시 안내

☞ 유기농쌀, 친환경잡곡, 친환경농산물 및 로컬가공품 사용(도내생산품)

쌀 (밥·죽·누룽지·떡)	배추김치		쇠고기/ 가공품	돼지고기/ 가공품	닭고기/ 가공품	오리고기/ 가공품	오징어/ 가공품	꽃게/ 가공품	낙지/ 가공품	명태/ 가공품	갈치/ 가공품	다랑어/ 가공품	콩 (두부류)
	배추	고춧가루											
국내산	국내산	국내산	국내산한우	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	베트남산	러시아산	세네갈산	원양산	국내산



학교에서의 급식예절

<급식 먹기 전>



1. 손을 깨끗이 씻기
2. 차례대로 급식 받기
3. 식판은 양손으로 바르게 들고 배식 받아 자리로 이동하기
4. 식사하기 전 감사 인사하기

<급식 먹을 때>



5. 바른 자세로 앉아서 골고루 맛있게 먹기
6. 음식이 입안에 있을 때는 말하지 않기
7. 정해진 시간 안에 식사 끝내기
8. 남은 음식은 국그릇에 모아서 깨끗이 정리하기
9. 자기 주변에 지저분한 것이 없도록 정리하기
10. 양치질하기

<급식 먹고 나서>



어린이를 위한 슬기로운 식생활

◆ 음식은 다양하게 골고루

- 편식하지 않고 고기, 채소, 생선, 콩, 우유 등 다양하게 먹습니다.

◆ 많이 움직이고, 먹는 양은 알맞게

- 매일 한 시간 이상 신체활동을 하고 식사와 간식은 적당한 양을 규칙적으로 먹습니다.

◆ 식사는 제때에, 싱겁게

- 아침식사는 꼭 먹고 음식은 천천히 꼭꼭 씹어 먹습니다.

◆ 간식은 안전하고, 슬기롭게

- 간식으로는 신선한 과일과 우유 등을 먹으며, 과자나 탄산음료, 패스트푸드는 자주 먹지 않습니다.

◆ 식사는 예의 바르게

- 음식은 바른 자세로 앉아서 감사한 마음으로 먹고 먹을 만큼 담아서 먹고 남기지 않습니다.



학교급식에서 HACCP시스템은?

학교급식에서 사용되는 모든 식재료의 구매, 검수로 부터 식재료 보관, 전처리, 조리, 운반, 배식, 퇴식, 세척, 정리 정돈의 급식 전과정에서 발생할 수 있는 위험을 사전에 예방하기 위하여 각 과정을 중점적으로 관리하는 학교급식 위생관리 시스템을 말합니다.

1. 식단 검토

- 학교급식으로 제공하기 부적절한 식단을 공정별로 확인하여 식단 및 조리법 변경
- 제공되는 식단의 공정을 파악하여 관리해야 할 CCP 확인

2. 검수

- 검수 시 위해 요소(이물질 등)의 혼합 여부, 적정 온도, 유통기한 확인, 식재료의 신선도 등 확인. (냉장전처리 농산물 10°C 이하, 생선 및 육류는 5°C 이하, 냉동식품은 냉동상태 유지)
- 품질은 학교급식 식재료의 품질관리 기준 준수

3. 식품 취급 및 조리

- 전처리실, 조리실의 장소 구분이 되는 경우 (식재료 전처리 작업과 조리작업이 공간적으로 분리된 곳에서 행해지는지 확인)와 구분이 되지 않는 경우(식재료 전처리 작업과 조리작업을 작업대 세척, 소독 후 행해지는지 확인)에 따라 세척, 소독, 도구를 구분하여 사용하는지 확인
- 소독제 유효염소 농도 100~130ppm 5분 침지 혹은 동등한 효과를 가진 살균소독제의 용량 용법을 준하여 생으로 제공하는 채소 및 과일 소독
- 가열 조리식품은 식품 중심온도 75°C(패류 85°C) 1분 이상 가열 조리

3. 조리 완료 및 배식

- 열장 음식 57°C 이상 유지, 혹은 2시간 이내 배식이 이루어지는지, 운반과 배식 시 위생상태 확인 및 기록

5. 냉장, 냉동고 온도관리

- 냉장고(실) 내부 온도 5°C 이하, 냉동고(실) 내부 온도는 -18°C 이하로 유지되도록 관리
- 냉장고 청결도, 보관 음식의 덮개 확인, 생식 재료와 조리된 음식의 적정 분리보관 여부 확인

6. 식품 접촉 표면 세척 및 소독

- 식기세척기 소독 유무에 따라 식판 표면 71°C 이상, 수작업 소독 시 소독제 용법, 용량 준수
- 식판 및 기구, 기물류 표면에 잔류세제가 불검출 되도록 관리
- 식기 소독고에서 건조 보관 관리

출처: 교육부, 서울특별시교육청학교보건진흥원

저탄소 밥상

나와 지구를 위한 첫 걸음





3월 학교급식 식단 안내



3/3 Mon	3/4 Tue	3/5 Wed	3/6 Thu	3/7 Fri
 대체휴일	수수밥(친환경) 쇠고기무국 ⑤⑥⑬ 오향장육 ②⑤⑥⑩⑬ 치킨너겟 ①②⑤⑥⑬⑮ 배추김치 ⑨ 딸기 숙주나리무침(선택)	자장밥 ②⑤⑥⑩⑬⑮ 계란국 ① 라자냐 ①②⑤⑥⑬⑮ 스틱단무지 배추김치 ⑨ 제주청굴주스 ⑬	찰현미밥(친환경) 나주곰탕 ①⑬ 오리훈제(소) ①⑤⑥⑬ 쫄면 ⑤⑥ 깍두기 ⑨ 빻또새드쿠키 ①②⑥ 봄동겉절이(선택) ⑨⑬	찰보리밥(친환경) 동태매운탕 ⑤⑮ 등갈비찜 ⑤⑥⑨⑩⑬ 국물계란찜 ① 배추김치 ⑨ 초코머핀 ①②⑤⑥ 깻잎김치(선택) ⑨
	에너지 단백질 칼슘 철분 699.6 33.5 78.8 3.1	에너지 단백질 칼슘 철분 593.6 18.5 296.4 2.0	에너지 단백질 칼슘 철분 741.9 23.6 77.5 2.1	에너지 단백질 칼슘 철분 720.6 32.7 239.2 4.4
3/10 Mon	3/11 Tue	3/12 Wed	3/13 Thu	3/14 Fri
검정쌀밥(친환경) 참치김치찌개 ⑤⑨⑬⑮ 돼지불고기 ⑤⑥⑩⑬ 한양떡갈비 ⑤⑥⑩⑬⑮ 감자김치부침 ⑤⑥⑫ 배추겉절이 ⑨ 세발나물무침(선택)	찰현미밥(친환경) 돼지뼈감자탕 ⑤⑥⑨⑩⑬ 블랙소이오리불고기 소떡볶음 ②⑤⑥⑩⑬⑮⑮ 배추김치 ⑨ 갈라만시쥬스 파김치(선택) ⑨	마제고밥 ①⑤⑥⑩⑬⑮ 열무된장국 ⑤⑥ 나초콩치킨 ⑤⑮ 배추김치 ⑨ 비스킷슈 ①②⑤⑥ 런요구르트 ②	녹미밥(친환경) 니모어묵국 ①⑤⑥ 차가스 ①②⑤⑥⑩⑬⑮⑮ 마파두부 ⑤⑥⑩⑬⑮⑮ 배추김치 ⑨ 요거타임(사과맛) ② 조고기사리조림(선택) ⑬	수수밥(친환경) 잔치국수 ①⑤⑥ 등심부침 ①②⑤⑥⑩⑬ 팽이버섯구이 ⑤⑥⑬ 배추김치 ⑨ 참외 양배추쌈(선택) ⑤⑥⑬
에너지 단백질 칼슘 철분 744.4 32.9 81.2 2.6	에너지 단백질 칼슘 철분 805.6 29.8 82.4 3.2	에너지 단백질 칼슘 철분 653.1 31.7 167.7 2.2	에너지 단백질 칼슘 철분 702.7 30.9 257.3 3.0	에너지 단백질 칼슘 철분 617.6 18.4 119.3 6.5
3/17 Mon	3/18 Tue	3/19 Wed	3/20 Thu	3/21 Fri
오색미밥(친환경) 순두부찌개 ⑤⑥⑨⑩⑬⑮ 닭감자볶음 ⑤⑥⑬⑮ 치즈돈가스 ①②⑤⑥⑩⑫ 배추겉절이 ⑨ 한라봉 연근샐러드(선택) ①⑤	기장밥(친환경) 굴밥무침 ①②⑥⑧⑩⑬⑮ 돼지갈비찜 ⑤⑥⑩⑬ 네모동태전 ①⑤⑥ 배추김치 ⑨ 딸바라떼 ②⑤ 가지무침(선택) ⑤⑥	장조림밥 ①②⑤⑥⑩⑬⑮ 김치콩나물국 ⑤⑨ 라이스콘칩 ⑮ 배추김치 ⑨ 스틱마늘빵 ②⑤⑥ 강원나물밥(선택) ⑤⑥	영양잡곡밥(친환경) ⑤ 닭고깃국물 ⑥⑨⑬⑮⑮ 목살된장구이 ⑤⑥⑩⑬ 미역줄기볶음 ⑤ 배추김치 ⑨ 과일샐러드 ②④ 호박고지(선택) ⑨⑬	찰보리밥(친환경) 마라탕 ①②④⑤⑥⑮ 치킨스틱 ①⑤⑥⑮ 콩나물무침 ⑤ 배추김치 ⑨ 초밥(와사비) ①②⑤⑥⑫ 돌나물무침(선택) ⑤⑥⑬
에너지 단백질 칼슘 철분 665 33.2 181.9 2.8	에너지 단백질 칼슘 철분 692.3 28.7 127.5 2.2	에너지 단백질 칼슘 철분 598.6 30.2 130.2 3.1	에너지 단백질 칼슘 철분 656.8 32.2 206.8 3.1	에너지 단백질 칼슘 철분 704.8 19.3 110.1 2.5
3/24 Mon	3/25 Tue	3/26 Wed	3/27 Thu	3/28 Fri
찰현미밥(친환경) 부마찌개 ①②⑤⑥⑩⑬⑮⑮ 꽃송이갓 ①②⑤⑥⑬⑮⑮ 시금치무침 배추겉절이 ⑨ 숙개떡 토마토샐러드(선택) ②⑫⑮	귀리밥(친환경) 꽃게탕 ⑤⑥⑧⑬⑮ 돼지고기수육 ⑤⑥⑨⑩⑬ 스틱피쉬볼렛 ①⑤⑥⑬ 배추김치 ⑨ 하루요거트 ② 파리고추찜(선택) ⑤⑥	마파두부 ①②⑤⑥⑩⑬⑮⑮ 북어두부국 ①⑤ 후파치킨부침 ①⑤⑥⑮ 오이피클 배추김치 ⑨ 과배기 ①②⑤⑥	검정쌀밥(친환경) 오징어국 ⑬⑮⑮ 떡갈비 ①②⑤⑥⑩⑬⑮⑮ 돈가스 ①②⑤⑥⑩⑬⑮⑮ 누텔라토스트 ①②⑤⑥ 배추김치 ⑨ 브로콜라수회(선택) ⑤⑥⑬	수수밥(친환경) 유부우동 ①②⑤⑥⑨ 햄스테이크 ①②⑤⑥⑩⑬⑮⑮ 매운알고추장 ①⑤⑥⑬ 배추김치 ⑨ 스위트플럼(자두) 애호박버섯볶음(선택)
에너지 단백질 칼슘 철분 786.9 26.2 339.0 2.5	에너지 단백질 칼슘 철분 660.9 35.5 251.1 2.4	에너지 단백질 칼슘 철분 655.1 30.4 132.9 2.0	에너지 단백질 칼슘 철분 695.0 30.3 256.3 2.8	에너지 단백질 칼슘 철분 630.6 21.8 166.8 3.0
3/31 Mon	<div> 깨끗이 손씻기 습관~! 식중독을 예방합니다. </div>			
발아현미밥(친환경) 닭미역국 ⑤⑥⑮ 볼가스 ①②⑤⑥⑩⑬⑮⑮ 김말이튀김 ①⑤⑥⑮ 배추겉절이 ⑨ 떡볶이 ①⑤⑥⑫⑬ 애플파이(선택) ⑫⑮				
에너지 단백질 칼슘 철분 778.4 21.1 123.4 6.8				

※ 위 식단은 학사 일정과 시장 물가 및 식품 수급 사정에 의하여 변경될 수 있습니다.

❖ 식재료 원산지 및 영양량 표시 정보: <http://school.jbedu.kr/bongdong> -> 교육마당 -> 식생활관 소식 -> 게시판

알레르기 정보

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산염 ⑭후두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣 등의 알레르기 유발식품을 표시하였습니다. 해당 식품에 특정 증상을 보이는 학생 또는 기타 표기되지 않은 식품에 알레르기 증상을 보이는 학생은 식생활관 (☎070-4323-5206)으로 전화나 방문을 통해 비상상황에 대처할 수 있도록 각별한 주의를 부탁드립니다.

2025. 03. 05.

봉 동 초 등 학 교 장