



2024년 3월1차 영양교육자료

- 2024학년도 학교급식 운영 안내 -



우) 56318 부안군 부안읍 석정로 313 교무실 063)580-7702 FAX 063)584-5143

2024학년도 학교급식 운영 안내(식생활 교육관)

1. 학교급식이란?

- 올바른 식사 예절 및 식습관 형성 공동체 의식을 키우는 '교육의 장'입니다. 성장기 아동들의 필요한 영양공급의 적정을 기함으로써 건전한 심신의 발달을 도모하고, 식생활 영위에 필요한 기초 영양 지식의 이해 및 올바른 식생활 습관 형성을 위하여 학교에서 일정한 지도 목표를 설정하여 계획적으로 실시하는 영양 교육을 포함한 단체 급식을 말합니다.

2. 학교급식 운영 (2024학년도 학교급식 관련 학교운영위원회 결정사항)

가. 급식식단 작성계획

- 학교급식법령을 준수하여 식단을 작성합니다.

<우리학교 급식 1식에 제공되는 영양기준량>

구 분	열량	단백질	비타민A	티아민	리보플라빈	비타민C	칼슘	철분
평균필요량	592.62	14.01	118.99	0.22	0.26	16.17	209.41	2.56
권장섭취량			170.18	0.28	0.33	20.40	252.25	3.31

나. 2024학년도 급식비(무상급식)

(급식대상학생 000명 미만 기준시)

구분	산출내역				급식비
	식품비		운영비	인건비	
	일반 식품비	친환경 식품비			
계	2,850	460	400	450	4,160
비율	0.8		0.1	0.1	

다. 친환경 식재료 보조금 지원현황

- 친환경 인증 전체 품목 : 1인 1식 460원 지원 (학생만 해당 / 교직원 제외)

라. 우수 식재료를 활용한 건강급식 제공

- 법령에 따른 식재료 품질기준을 준수하여 이행합니다.

(학교급식법 제10조 및 학교급식법 시행규칙의 식재료의 품질관리 기준을 준수)

- 무상급식과 친환경 우수농산물 차액 지원 사업 통합 운영으로 지원 품목이 확대 되었습니다.

(확대 전: 친환경쌀 지원 / 확대 후: 친환경인증 전체 품목 지원)

- 인천광역시 급식지원센터 설치·운영에 따라 급식지원센터를 통하여 학교에 **쌀 현물공급**이 지원됩니다. (친환경쌀 및 일반쌀, 단 친환경쌀 우선공급)

- **축산물(쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리 등)**은 **100% 국내산** 사용을 원칙으로 합니다.

- 수산물(멸치, 미역, 다시마, 건새우, 오징어, 바지락 등)은 국내산 사용을 원칙으로 합니다.

※ 단, 국내에는 전혀 없거나 물량이 극히 부족한 경우 법령이 정한 기준에 맞는 원양산 또는 수입산을

사용 할 수 있음

- 공산품은 가급적 HACCP인증된 제품 사용하고 재료는 예산의 범위 내에서 가급적 국내산으로 하나 부득이 하게 수입품을 사용할 수 있습니다.
- 김치류는 **100% 국내산 식재료(배추, 고춧가루 등)를 사용한 제품을 납품** 받아 제공하고 있습니다.
- 학교급식법 시행령 제2조에 의거 급식 식재료 중 『가공식품 22개 품목 세부 품질 기준』에 대하여 국내산 식재료의 사용을 원칙으로 하되 급식 예산 및 기호도 등을 고려하여 **일반 식재료와 병행**하여 사용합니다.
※ 22개 품목: 국간장, 고추장, 된장, 진간장, 청국장, 참기름, 들기름, 볶음참깨, 들깨가루, 밀가루, 부침가루, 튀김가루, 감자전분, 당면, 쌀조청, 고춧가루, 소금, 설탕, 튀김유, 매실농축액, 소면, 토마토케첩
- 우수 식재료 사용을 원칙으로 하되 국내에는 전혀 없거나 물량이 극히 부족할 경우 법령 기준에 의거 일부 품목에 한하여 일반 식재료 및 수입품을 사용합니다.
- 급식실에서 조리가 불가능한 식품에 한하여 완제품을 사용합니다.
※예: 된장, 고추장, 간장, 떡류 등

3. 학교 홈페이지(급식게시판)

- **매월 식단표 및 영양·식생활 교육자료, 일일 식단사진, 납품업체 정보, 영양 정보, 원산지 정보, 식품알레르기 정보** 등 학교급식과 관련된 내용을 확인할 수 있습니다.

4. 학교 급식 예절

가. 급식 순서

급식 순서



1. 손 깨끗이 씻기



2. 젓가락과 숟가락은 하나씩만, 식판은 양손으로 바르게 잡기



3. 조금 먹고 싶을 때 “조금만 주세요” 말하기



4. 자신의 건강을 생각해서 골고루 먹기



5. 남은 음식은 식판의 국간에 모으고, 쓰레기는 분리배출 하기



나. 학교에서 지켜야 할 급식예절 (식생활 교육관)

학교 급식 예절	급식 받을 때 주의사항
<ol style="list-style-type: none">1. 새치기를 하지 않습니다.2. 장난을 치지 않고 조용히 줄을 서서 기다립니다.3. 식사 시 돌아다니거나 큰소리로 떠들지 않습니다.4. 선생님, 친구들과 식사인사를 합니다.	<ol style="list-style-type: none">1. 손을 비누로 깨끗히 씻습니다.2. 옷에 닿지 않게 식판을 바르게 잡습니다.3. 깨끗한 식판과 수저는 고르지 않습니다.4. 감사한 마음으로 골고루 받습니다.

5. 외부음식을 학부모 임의로 학생들에게 단체로 제공할 수 없습니다.

- 학교에서는 학생의 안전(알레르기, 식중독 등으로 인한 안전사고 발생 차단)을 위해 학교장 허가 없이 학부모 임의로 음식(빵, 햄버거, 피자, 아이스크림, 김밥, 치킨, 과자류 등)을 반입할 수 없습니다. 건강하고 안전한 학교 환경을 위해 부탁드립니다.

< 출처 식품의약품안전처, 교육부 학생건강정보센터, 2022. 가정연계 영양식생활 교육자료(경남) >