

## ★ 2020년 학교급식운영 안내

1. 2020학년도 1식 급식비 3,100원(교육청지원)  
(식품비 2,810원, 운영비 290원)
2. 학교급식법 제6조 제3항에 의거 학교급식 영양 기준을 적용하여 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있는 식품으로 제공합니다.

### [학교 급식용 식재료]



- ① 쌀 : 국내산 친환경  
유기농쌀, 친환경잡쌀, 친환경잡곡 사용
- ② 농산물 : 국내산 사용원칙, 친환경농산물 사용
- ③ 양념류 : 국산 및 친환경원료, HACCP제품 사용
- ④ 육류 : 한우 2등급 이상, 돼지고기 2등급 이상, 닭고기 1등급, 오리, 계란(등급란)
- ⑤ 수산물 : 국산, 연근해산을 주로 구입하며, 일부 수입산(동태, 갈치, 낙지 등), 품질인증제품 사용
- ⑥ 조미료 등의 식품첨가물 및 화학조미료는 전혀 사용하지 않고 다시마, 멸치 등 천연재료로 맛을 냅니다.

### [식단 구성 및 급식 운영의 원칙]

- ▷ 전통음식 위주로 구성되며, 기호에 맞도록 조리법 개발적용
- ▷ 바른 식습관형성을 위해 1주에 채소류, 나물반찬 주 3회 이상, 신선한 과일 주 1회 이상, 튀긴 음식 및 가공식품 주 2회 이하 제공
- ▷ 칼슘과 비타민C가 풍부한 식재료 사용
- ▷ 나트륨 줄이기 실천을 위한 국물의 염도 0.5~0.6% 유지
- ▷ 당류를 줄이기 위한 간식류 제공 최소화 (동물성 식재료 최소화를 통한 건강한 식습관 형성)
- ▷ 매월 1회 [수다날] 운영(매주 수요일은 다 먹는 날)

“**식습관을 바꾸는 것만으로도**  
**건강한 삶을 살 수 있습니다**”

### [테마가 있는 학교급식 운영]

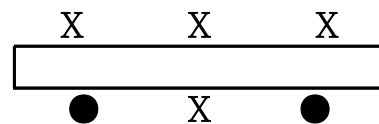
- ▶ 학교급식을 통한 다양한 식생활교육 및 인성교육의 실현을 위해 **[테마가 있는 학교급식]** 운영
- ▷ **생일 축하의 날 운영(매월 1회)**  
→ 매월 첫주 금요일에 미역국 등을 식단으로 구성하여 그 달의 학생\*교직원의 생일을 축하
- ▷ **전통음식 체험의 날 운영(절기, 명절)**  
→ 우리나라 고유의 절기 및 명절음식을 식단에 반영하여 체험하고 이해의 계기 마련
- ▷ **가래떡데이 운영(11월 11일 농업인의 날)**  
→ 농업인의 날에 대한 의미를 알고, 쌀의 소중함과 함께 감사하는 마음을 갖도록 함



### [코로나19 대응 개학 이후 학교급식 운영방안]

코로나19 대응 개학 이후 학교에서는 학생의 안전을 최우선으로 하는 급식운영을 위하여 **학년별시차를 두어 배식**을 진행합니다. 또한 배식이 용이한 식재료로 구성된 식단을 준비하여 동일시간에 같은 공간에 모여 식사하는 특성으로 인한 접촉(비말, 신체등)의 우려를 제거하고자 합니다.

가정에서도 위생관리와 함께 면역력 증강을 위해 현미, 마늘, 파프리카, 고구마, 등푸른생선, 돼지고기, 표고버섯, 견과류, 우유 및 유산균제품 등의 식품을 함께 섭취하는 것이 좋습니다. 제철음식을 골고루 알맞게 먹는 건강한 식생활과 손씻기를 생활화 하는 등의 생활습관이 중요하니 협조하여 주시기 바랍니다.



(●는 앉는 좌석, X는 앉지 않음)

급식 시 한 방향으로 보고 앉기를 실시하며, 1회 배식 후 다음 배식을 위하여 시간을 확보하여 출입문 손잡이·식탁·의자·배식대 등을 알코올 분무 소독 및 건조, 환기를 통하여 위생을 관리합니다.

식당 입구 및 내부에 손 소독제를 비치하고, 배식 및 식사 중 교사가 급식 안전지도를 실시합니다

※ 마스크 미착용시에 식생활관 출입이 제한됩니다.



## 5월 학교급식 식단 안내



◇ 학교급식 식재료 원산지 표시(20가지) 안내!!

- \* 쌀: 친환경쌀 \* 콩:국내산, 두부콩:국내산
- \* 배추김치(고춧가루):국내산(찌개용,반찬용)
- \* 돼지고기,닭고기,오리고기:국내산 \* 쇠고기:국내산 한우
- \* 축산물가공품:국내산 수산가공품: 다랑어(참치캔)-원양산
- \* 고등어,삼치,오징어,꽃게,참조기,아귀:국내산
- \* 갈치:국내산, 낙지:중국산 혹은 베트남산, 명태:러시아산
- \* 양고기, 미꾸라지, 뱀장어, 넙치(광어), 조피볼락,미꾸라지,꾸꾸미는 사용하지 않습니다!

5/1 **Fri**

코로나19 휴업

5/4 <b>Mon</b>	5/5 <b>Tue</b>	5/6 <b>Wed</b> 수다날	5/7 <b>Thu</b>	5/8 <b>Fri</b>
코로나19 휴업	코로나19 휴업	코로나19 휴업	코로나19 휴업	코로나19 휴업
5/11 <b>Mon</b>	5/12 <b>Tue</b>	5/13 <b>Wed</b> 수다날	5/14 <b>Thu</b>	5/15 <b>Fri</b>
코로나19 휴업	코로나19 휴업	코로나19 휴업	코로나19 휴업	코로나19 휴업
5/18 <b>Mon</b>	5/19 <b>Tue</b>	5/20 <b>Wed</b> 수다날	5/21 <b>Thu</b>	5/22 <b>Fri</b>
코로나19 휴업	코로나19 휴업	**가래라이스(2.5.6.10.13.) ** 팽이된장국(5.6.13.) * 양파오이피클(5.6.13.18.) *치킨커틀렛(1.2.5.6.12.13.) * 석박지(9.13.18.) * 크로통스프(1.2.5.6.13.) * 에너지/단백질/칼슘/철분 671.2/35.2/185.4/4.7	**찰보리밥 *버섯어묵국(1.5.6.13.) * 돈육사태찜(5.6.10.13.) * 숙갓두부나물(5.) *배추김치(9.13.) *모닝빵샌드위치(1.2.5.6.13.) * 에너지/단백질/칼슘/철분 567.6/33.1/163.3/3.3	** 오색현미밥(5.) * 녹두닭곰탕(5.9.13.) * 메밀요나물(3.5.6.) **삼치살해브스금구이(5.6.13.) ** 총각김치(9.13.) * 브로콜리&다시마쌈(5.6.13.) * 에너지/단백질/칼슘/철분 559.3/29.2/81.6/3.4
5/25 <b>Mon</b>	5/26 <b>Tue</b>	5/27 <b>Wed</b> 수다날	5/28 <b>Thu</b>	5/29 <b>Fri</b>
*현미찰밥 ** 낙지연포탕(5.6.13.) * 돼지고기수육(5.6.9.10.13.) * 고르곤졸라피자(2.5.6.10.12.) *배추김치(9.13.) * 상추쌈&쌈장&무쌈(5.6.) * 에너지/단백질/칼슘/철분 580.5/41.1/220.6/4.1	*차조밥 * 감자들깨국(9.13.) * 안동닭찜(2.5.6.8.13.) *네모생선전(8)애호박전(1.5.6.13.) *배추김치(9.13.) *마들렌도너스(1.2.5.6.13.) * 에너지/단백질/칼슘/철분 632.4/28/87.3/2.9	*복음밥(2.5.6.9.10.13.) * 짜장소스(1.2.5.6.8.10.13.) **우동국(1.5.6.9.13.16.) * 숙음열무된장나물(5.6.) *배추김치(9.13.) * 캐플쥬스 * 에너지/단백질/칼슘/철분 565.2/21.4/194/3.2	**차수수밥 * 청국장찌개(5.6.9.13.) **닭흰콩조림(5.6.13.15.) **쫄면야채무침(1.5.6.13.) * 갯잎순복음(5.6.) *배추김치(9.13.) * 에너지/단백질/칼슘/철분 675/41.7/260.8/5.4	* 흑미기장밥 **부대찌개(2.5.6.9.10.13.15.) * 시금치김무침(13.) **오이김치(13.) * 오징어파전(1.6.13.) *마늘요트(양파)나물(12.) * 에너지/단백질/칼슘/철분 728.3/30.4/285.2/3.7

◇ 영양 및 원산지 정보 안내 <http://buannam.es.kr/> -> 알림마당 -> 식생활관

◇ 알레르기 정보 - ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기

⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함)⑩전복

◇ 화학조미료는 사용하지 않으며 가공식품의 사용을 줄이고, 전통음식을 적극 반영하며 계절에 맞는 식재료를 선택하여 맛있고 위생적인 음식을 급식하려고 노력합니다!