

# 2019학년도 학교급식 운영계획(안)

안 건 번호	5
-----------	---

발의년월일 : 2019년 1월 23일

제안자 : 청하초등학교장

## □ 제안사유

학교급식을 통한 학생 심신의 발달을 도모하고 효율적인 학교급식 실시 및 운영의 내실화에 기여

## □ 관련규정

초·중등교육법 제32조, 학교급식법 시행령 제2조

## □ 학교급식 관련 심의 사항

1. 학교급식 급식기간, 운영방식, 급식대상, 급식횟수 및 영양기준 등에 관한 사항
2. 급식비의 관한 사항
3. 식재료 구매 및 업체선정 기준에 관한 사항
4. 식재료의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용승인에 관한 사항
5. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한사항
6. 학교우유급식에 관한 사항
7. 그 밖의 급식 운영계획에 관한 사항
8. 식품안전 및 영양·식생활 교육에 관한 사항
9. 2018학년도 학교급식 운영 이행 보고

□ 안건 1. 학교급식 급식기간, 운영방식, 급식대상, 급식횟수 및 영양기준 등에 관한 사항

1. 학교급식 급식기간, 운영방식, 급식대상, 급식횟수

- 가. 급식기간 : 2019년 3월 ~ 2020년 2월
- 나. 운영방식 : 직영식당급식, 청하초(조리교)에서 청하중(비조리교)으로 공동조리운영
- 다. 급식대상 : 청하초(유치원, 초등학생), 청하중(학생), 교직원
- 라. 급식횟수 : 연 유치원 180일, 초·중학생 190회 기준(수업일 중 점심시간에 실시)
- 마. 2019학년도 1인1식 영양기준량 심의

\* 학교급식법 시행규칙 제5조 1항에 의한 학교급식 영양기준량 산출

구분	성별	에너지(kcal)	단백질(g)	비타민A(R.E.)		티아민(mg)		리보플라빈(mg)		비타민C(mg)		칼슘(mg)		철(mg)	
				평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량
유치원	남자	467	6.7	70.0	100.0	0.14	0.17	0.2	0.24	10.0	13.4	134.0	200.0	1.7	2.4
	여자	467	6.7	70.0	100.0	0.14	0.17	0.2	0.24	10.0	13.4	134.0	200.0	1.7	2.4
초등 저학년	남자	534	8.4	97.0	134.0	0.20	0.24	0.24	0.30	13.4	20.0	184.0	234.0	2.4	3.0
	여자	500	8.4	90.0	134.0	0.17	0.20	0.20	0.24	13.4	20.0	184.0	234.0	2.4	3.0
초등 고학년	남자	634	11.7	127.0	184.0	0.27	0.30	0.30	0.37	18.4	23.4	184.0	267.0	3.0	4.0
	여자	567	11.7	117.0	167.0	0.24	0.27	0.27	0.30	18.4	23.4	184.0	267.0	3.0	4.0
중학생	남자	800	16.7	167	234	0.34	0.40	0.44	0.50	25.0	33.4	267	334	3.0	4.0
	여자	667	15.0	154	217	0.27	0.34	0.34	0.40	23.4	30.0	250	300	3.0	4.0
교직원 및기타	남자	800	18.4	174.0	250.0	0.34	0.40	0.44	0.50	25.0	33.4	194.0	234.0	2.7	3.4
	여자	634	15.0	150.0	217.0	0.30	0.37	0.34	0.40	25.0	33.4	194.0	234.0	3.7	4.7

- 1) 에너지는 학교급식의 영양관리기준 에너지의 ±10%로 하되, 탄수화물 : 단백질 : 지방의 에너지 비율이 각각 55~70% : 7~20% : 15~30%가 되도록 한다.
- 2) 단백질은 학교급식 영양관리기준의 단백질량 이상으로 공급하되, 총공급에너지 중 단백질 에너지가 차지하는 비율이 20%를 넘지 않도록 한다.
- 3) 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 학교급식 영양관리기준의 권장 섭취량 이상으로 공급하는 것을 원칙으로 하되, 최소한 평균필요량 이상이어야 한다.

대상	에너지(kcal)	단백질(g)	비타민A(R.E.)		티아민(비타민B1)(mg)		리보플라빈(비타민B2)(mg)		비타민C(mg)		칼슘(mg)		철(mg)	
			평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량
전 급식자	653	14	136	194	0.26	0.31	0.31	0.38	20	27	200	258	2.8	3.67

[ 본교 학교급식 영양기준량 기준 ] : 학생집단의 성장 및 건강상태, 신체활동정도, 지역적 상황 등을 고려

1. 지역적 특성 및 식이섭취 형태

▶ 총 학생 중 저소득층자녀 및 조손가정 학생의 비율이 높아 가정에서 다양한 식사를 통한 하루 필요한 영양량 섭취가 어려움

2. 종합 결과

▶ 학동기는 성장활동이 왕성한 시기로 보아 신체적 성장에 바람직한 적정 영양섭취를 위하여 학교급식법에 명시된 영양관리 기준을 준수하여 학생수와 남녀의 비율을 토대로 학교급식 영양기준량을 선정함.

▶ 단순 열량만을 위한 지방섭취 비율은 기준을 준수하고 트랜스지방 섭취를 줄이기 위하여 동물성지방 및 고체유지 사용을 최소화 하고자 함.

□ 안건 2. 급식비의 관한 사항

1. 급식비

구분 (단위/원)	급식비 1식당 평균 단가					비고
	급식인원수	식품비	운영비	인건비	계	
유치원	5	2,440	260		2,700	전액지원
초등학생	44	2,610	290		2,900	전액지원
중학생	20	3,270	330		3,600	전액지원
교직원	30	3,631	369		4,000	자체부담

2. 친환경농산물(쌀포함) 급식비

○ 친환경농산물 공급가격 상승에 따른 지원 단가 70원 인상

구분	유(70g)	초(80g)	중(140g)
친농+유기농쌀	<b>245원</b> (농170원, 쌀75원)	<b>256원</b> (농170원, 쌀86원)	<b>361원</b> (농210원, 쌀151원)

□ 안건 3. 식재료 구매 및 업체선정 기준에 관한 사항

1. 선정방법 및 절차

가. 선정 일반 절차

학교급식법시행령 제 2조 4항 식재료 등의 조달 방법 및 업체 선정 기준에 관한 사항에 따라 전자조달시스템으로 조달(2011년 3월부터 시행)로 한다.

2. 구매(조달)방법 및 납품업체 선정기준

가. 식단 작성: 1개월 단위를 원칙으로 하되 사정에 따라 변경가능

나. 전문 업체별로 계약 조건에 맞는 업체와 계약을 체결(농산물 및 공산품, 육류, 가공류, 수산물, 김치류)하여 1개월 단위로 구입 요구한다.

다. 계약방법: 견적입찰, 수의계약

라. 조달방법: 식재료 중 양념류와 전처리가 부득이하게 필요한 식재료를 제외한 모든 식재료는 당일 아침 입고를 원칙으로 하며, HACCP관리체계에 의거하여 냉장·냉동 기준과 원산지표기 등의 검수절차를 통과한 식재료만 납품받을 수 있다. 단, 친환경쌀은 주별 입고함.

□ 안건 4. 식재료의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용승인에 관한 사항

1. 식재료 품질관리 기준

구 분		식재료 규격 관리 기준												
농산물	일반사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 원산지 표시(표시대상 식재료에 한함)</li> <li>■ 친환경농산물인증품, 품질인증품, 우수농산물인증품, 이력추적관리품, 지리적특산품, 또는 표준규격(상품가치)가 “상” 등급 이상</li> <li>■ 국내산 : “국산 ” 또는 “시·도명” 이나 “시·군·구명”</li> </ul>												
		<table border="1"> <tr> <td rowspan="3">표준 규격품</td> <td colspan="4">표 시 사 항</td> </tr> <tr> <td>등급</td> <td></td> <td>품 종</td> <td></td> </tr> <tr> <td>산지</td> <td></td> <td>무 계(개수)</td> <td>6g( 개)</td> </tr> </table>	표준 규격품	표 시 사 항				등급		품 종		산지		무 계(개수)
	표준 규격품	표 시 사 항												
		등급			품 종									
		산지		무 계(개수)	6g( 개)									
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 수입산 : “수입국가명”</li> </ul>													
쌀	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 수확연도가 1년 이내</li> </ul>													
전처리 농산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 표시사항(제품명, 업소명, 제조연월일, 내용량, 보관 및 취급방법 전처리하기 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도)</li> </ul>													
수입농산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 대외무역법, 식품위생법 등 관련법령에 적합</li> </ul>													
축산물	공통사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 위해요소중점관리기준을 적용한 도축장 또는 작업장(축산물가공장 또는 식육포장처리장)에서 처리된 축산물</li> </ul>												
	쇠고기	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 육질등급 2등급 이상 한우 및 육우</li> </ul>												
	돼지고기	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 2등급 이상</li> </ul>												
	닭고기	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 품질등급 1등급 이상</li> </ul>												
	계란	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 유통기한 적힌것, 2등급 이상</li> </ul>												
	수입축산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 대외무역법, 식품위생법, 축산물가공처리법 등 관련법령에 적합</li> </ul>												
수산물	일반사항	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 원산지 표시</li> <li>■ 품질인증품, 지리적표시품, 상품가치가 “상” 이상</li> </ul>												
		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 위해요소중점관리기준을 이행하는 작업장 또는 적용하는 업소에서 생산·가공처리(세척, 선별, 절단 등) 한 것.</li> <li>■ 표시사항(제품명, 업소명, 제조연월일, 전처리하기 전 식재료의 품질(원산지, 품질등급, 생산연도), 내용량, 보관 및 취급방법)</li> </ul>												
	수입수산물	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 대외무역법, 식품위생법 등 관련법령에 적합 ■일본산 사용 안함</li> </ul>												
가공식품 및 기타		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 전통식품, 산업표준 인증품, 지리적 특산품, 수산전통식품, 지리적 표시품</li> <li>■ 위해요소중점관리기준을 적용하는 업소에서 생산된 가공식품</li> <li>■ 식품위생법에 따라 영업신고된 업소에서 생산된 가공식품</li> <li>■ 축산물가공처리법의 표시기준에 따라 제조업소, 유통기한 등이 표시된 축산물 가공품</li> </ul>												

\*예외 : 수해, 가뭄, 천재지변 등으로 식품수급이 원활하지 않은 경우에는 품질관리기준을 적용하지 않을 수 있다.

## 2. 완제품 사용 승인에 관한 사항

- 근거 : 학교 급식법 시행령 제 2조 2항 제3호

- 완제품\* 반제품 종류 및 급식사유

품 목	종 류	완제품 급식사유
유제품	우유, 요구르트, 치즈, 호상요구르트 등	성장기 학생들에게 필수 영양소인 칼슘, 철분 등 무기질이 다량 함유되어 있고 선호도가 높으나 직접 조리에 어려움이 있음
떡류	경단, 송편, 절편, 가래떡, 떡볶이떡 등	평상시 가정에서 접하기가 어렵고 학생들의 선호도가 떨어지나 전통 식문화 계승 교육의 일환으로 학교급식을 통해 공급하고자 함. (식품제조판매업소에서 구매)
빵류	식빵 등 제조·판매하는 빵류	주·부식의 형태가 아닌 보조식으로 기호도가 높은 빵류를 식단에 반영하고자 하며, 부득이한 경우(현장견학, 학교 행사 등)에 제공하고자 함. (식품제조판매업소에서 구매)
통조림류 케찹류	딸기잼, 케찹, 머스타드 소스, 참치캔, 콩치캔 등	조리실에서 직접 조리 시 시간과 인력의 과다 소요로 애로사항이 많음.
과일류	귤, 딸기, 바나나, 사과, 토마토 등 각종 과일	과일을 후식으로 제공하여 비타민BC 등 수용성 비타민 제공
양념류	간장, 된장, 고추장, 마요네즈, 하이스가루, 카레가루 등	조리실에서 직접 담거나 제조가 불가능함
김류	맛김(구운김)	기호도가 높은 반면 직접 조리 시 시간과 인력의 과다 소요로 애로사항이 많음.
장아찌류	단무지, 오이지, 오이 피클 등	조리실에서 직접 조리 시 시간과 인력의 과다 소요로 조리공정상 애로사항이 많음.

구 분	반제품 세 부 품 목
목	도토리목, 청포목, 메밀목, 우무목, 올챙이목, 올방개목, 밤목 등
기타	깎메추리알, 깎계란, 어묵, 수제비, 부각류 등, 당수육, 돈까스, 생선까스, 고기완자, 핫도그, 만두, 고로케류, 꽃빵 등 냉동식품, 찹쌀도너츠, 생크림, 파배기도너츠, 링도너츠, 고구마도너츠(크로켓) 등 생지류

## 3. 수입산 식재료의 구입 및 사용범위에 관한 사항

가. 제안이유

학교급식담당자가 수입산을 사용할 수 밖에 없다고 판단될 경우 학교급식법 제 10조 및 같은법 시행규칙 제4조 1항 기준에 근거, 제한적으로 수입산 식재료 사용

※ 학교급식은 양질의 우리 우수식자재(농·축·수산물)를 사용함이 원칙이나, 일부 품목의 경우 국내 생산이 되지 않거나 가격이 지나치게 고가일 때

나. 수입식자재 심의품목

구분	종류	비고
건어물	가다랭이포, 건새우, 쥐어채, 건오징어채, 북어채, 황태 등	재료를 수입, 국내가공 형태의 제품이 대부분임
냉동생선	민어, 가자미, 동태, 반건태, 꽁치, 대구, 갈치, 임연수, 참치, 장어, 삼치, 조기 등	국내산 수급물량 부족 및 주로 원양산 및 수입산에 의존하고 있는 실정
기타수산물	꽃게, 새우, 낙지, 대합, 우렁살, 염장해파리, 새우젓, 명란젓, 날치알 등	"
채소	나물류(고사리, 고비, 시래기, 도라지 등) 버섯류(목이버섯, 석이버섯 등) 장아찌류(고추, 무, 오이 등), 마늘쫑, 아보카도, 계피껍질, 당호박 등	국내산 수급물량 부족으로 수입에 의존
과일	바나나, 파인애플, 오렌지, 키위, 레몬, 건포도, 석류, 망고, 체리 등	아동의 기호도가 높은 반면 국내산 공급이 어려움
견과류	땅콩, 밤, 잣, 호두, 대추, 은행 등	
캔류	스위트콘, 파인애플, 토마토푸레, 토마토페이스트, 홀토마토, 죽순, 후르츠카테일, 오이피클, 참치, 양송이, 강낭콩, 완두콩, 그린빈 등	
병류	핫소스, 굴소스, 레몬농축액 등	
면류	스파게티면, 당면, 파스타 등	
분류	밀가루, 전분, 튀김가루, 부침가루, 도너츠가루, 핫케익가루, 핫도그가루, 카레가루, 하이스가루, 후추가루, 생강가루, 파슬리가루, 파프리카가루 등	재료를 수입하여 국내에서 가공한 형태의 제품이 대부분임
가공식품	두부, 순두부, 연두부, 청포묵, 도토리묵, 참기름, 고추장, 된장, 간장 등	
향신료	월계수잎, 정향, 통후추, 산초, 칠리가루 등	

□ 안건 5. 급식활동에 관한 보호자의 참여와 지원에 관한사항

1. 급식소위원회 구성

가. 구성내용

- 1) 대 상 : 교직원, 학부모 중 학교급식에 소양이 있는 자 또는 전문가.
- 2) 활동기간 : 2019.3월 - 2020.2월(1년간)
- 3) 역할
  - 가) 학교운영위원회에서 급식관련 주요사항 심의함에 있어 실무전문위원회 역할
  - 나) 안전하고 질 좋은 급식을 위한 급식 현장 점검 및 개선방안 제시

2. 학부모 모니터링제 운영

가. 학교급식 학부모 모니터요원 구성

- 1) 인원 : 학교실정에 따라 조정
- 2) 대상 : 학부모(급식소위원회, 학교운영위원, 학년별 학부모 대표 등)

다. 활동내용

- 1) 식재료의 검수, 조리과정 참관
- 2) 개인위생, 시설설비위생, 식재료 위생, 관리 등 위생관리 실태 공동점검
- 3) 배식 과정의 참관과 참여, 급식관련 교육활동 참관

## □ 안건 6. 학교우유급식에 관한 사항

### 1. 목 적

- 학교우유급식을 통한 국민 식생활개선 및 체위향상(칼슘과 철분섭취량 충족)

### 2. 근거 법령

가. 축산법 제3조(축산발전시책 강구)

나. 낙농진흥법 제3조(낙농진흥계획의 수립) 및 같은 법 시행령 제3조(낙농진흥계획의 수립과 시행)

### 3. 세부실시 사항

가. 급식기간 : 2019년 3월 ~ 2020년 2월

나. 급식대상 : 일반우유 - 희망하는 학생 및 교직원

무상우유 - 국민기초생활보장수급자, 시설보호학생, 모·부자가정  
일반학교의 특수학급 학생, 차상위계층 학생 등

다. 공급업체선정 : 납품업체 공고 후 결정

라. 급식품목 : 백색시유 200ml, 430원

## □ 안건 7. 그 밖의 급식 운영계획에 관한 사항

### 1. 급식종사자 ‘대체인력풀’ 제 운영 계획

가. 목 적

- 급식종사자의 보충 및 연가, 병가, 출산휴가 시 신속하게 조리인력을 체계적이고, 조직적으로 관리·운영하고 급식하고 학교급식관리에 만전을 기하고자 학교 급식에 관심을 갖고 활동하고자하는 ‘대체인력풀제’를 운영한다.

나. 인력풀의 구분 - 조리종사원

### 2. 교직원 급식비 징수 및 환불규정

가. 급식비 징수 : 한달 단위로 징수함

나. 급식비 환불 : 교직원의 연수, 출장 및 기타 사유로 인하여 급식을 하지 못할 경우는 그 기간이 연속 5일 이상일 때 환불하고, 5일 미만일 경우는 환불하지 않는다.(단, 식품구매를 위한 품의 전에 사전 통보가 된 경우는 5일 미만이라도 반납)

\*사유 - 단기 출장의 경우, 식단이 월 단위로 계획되므로 환불조치 불가능

### 3. 학교의 장이 학교급식 운영에 중요하다고 인정하는 사항

가. 급식 실시 기준 : 2개교 중 2개교 이상 운영 시 급식 실시 원칙

(단, 불가피한 경우 1개교 급식의 경우도 공동 조리교와 협의하여 급식 실시)

※ 1개교만 급식 실시 시 예상 문제점

- 1인당 단가의 상승 및 식재 소량 구매에 따른 전반적인 급식의 질 저하

- 전기+수도+가스 등의 운영비 상승

- 조리원 근무일수의 증가에 따른 인건비 소요액 추가 발생

(교육지원청 지원일수 외 발생하는 일수에 대한 인건비는 학교 자체 예산확보)

나. 공동조리교 급식 일정 조율

- 2019년 유치원 지원일 수(180일), 초등(187일), 중등(188일) 지원 예정

교육과정 계획 시 공동 조리교 교육과정 일정을 조율하여 효율적인 급식운영 진행.

(단, 초등은 학기 초 학교별 급식일수를 조사하여 실제 급식일수만 지원하므로 학기 중 교육과정의 변경으로 급식일수 일정이 초과되지 않도록 함.)

다. 학교 급식 외에 기타 학교 행사로 인한 다수의 학부모 및 외부인원의 급식 지양함.

라. 공동 조리교 위생관리 기준(상,하반기 교육지원청 점검 항목 체크)

- 비조리교 운영관리면 : 급식담당 급식일지 작성, 식단표(영양표시) 게시 및 교육자료(일일메뉴사진)게시

- 비조리교 위생관리면 : 교육지원청 및 지자체(상,하반기) 위생점검 대비 철저 무표시제품 및 불필요한 기구 등의 정리

위생관리 및 청소 관리에 대한 관리 철저

## □ 안건 8. 식품안전 및 영양·식생활 교육에 관한 사항

### 1. 영양·식생활 교육

- 어린이 기호식품 및 고열량·저영양 식품의 안전과 영양, 식생활 관리에 필요한 식품위생, 급식안전, 영양관리, 식중독 예방, 식재료 원산지 표시제, 영양량 표시제, 알레르기 유발식품 표시제 관련교육 및 홍보

- 식생활에서 기인하는 영양불균형 시정, 질병예방을 위한 저체중, 성장부진, 빈혈, 과체중, 비만학생 등에 대한 영양상담

- 학생들에 대한 위생적인 배식관리와 편식교정, 식사예절, ‘빈그릇 운동’ 등을 통한 급식지도

### 2. 나트륨, 당류 저감화 추진

- 나트륨섭취를 줄이기 위한 식단구성, 면류와 가공식품지양, 전통장과 천일염사용

- 염도계를 이용한 음식의 염분 조정

- 당류 저감화 추진을 통한 건강 증진

- 영양관리 및 식생활 교육 강화를 통하여 건강한 식생활 습관을 형성

### 3. 주 1회 수요일은 다 먹는 날(수다날) 운영

- 지속적인 음식물 쓰레기 줄이기 지도를 통해 음식문화 개선 및 건전한 식생활 습관 능력을 배양

□ 안건 9. 2018학년도 학교급식 운영 이행 보고

관련업무	시기 및 계획	대 상	내 용	이행사항	담 당
학교급식대상 급식횟수	연중	전교생 교직원	전교생 및 교직원 대상으로 급식실시	유치원 173회 초등 182회 중등 176회	영양교사
영양기준량	연중	전교생 교직원	학교급식기준(평균)영양량 : (열량: 653kcal 단백질: 14g 칼슘: 200mg)	영양기준량 준수	영양교사
급식예절	연중	전교생	식사예절지도, 배식지도	실시	영양교사
영양교육	매달	학부모, 교직원, 학생	식생활 개선 및 영양지식 관련 자료를 영양소식지로 발송, 홈페이지 게시	10회	영양교사
위생교육	분기	학부모, 교직원, 학생	위생교육 관련 자료를 홈페이지 게시	2회	영양교사
	매달	조리종사원	위생, HACCP, 안전에 관련된 위생교육 이물질, 화재, 지진 관련 특별위생교육실시	13회	영양교사
	분기별	납품업체	식재료 공급시 필요한 위생교육	2회	영양교사
학교급식 모니터링	연중	학부모 모니터요원	급식식단검토, 식재료의 검수과정참관, 조리과정의 참여, 위생관리실태점검, 배 식과정참관 및 참여	8회	영양교사
급식기구정비	연중	식생활관	급식소내의 기구 및 시설정비	실시	영양교사
HACCP시스템	연중	식생활관	위생적이고 안전한 급식을 위해 철저히 관리 운영	급식일 실시	영양교사 조리(사) 원
정기소독	년6회	식생활관	방역 소독 실시(2개월에 1회)	6회	영양교사
원산지표시 및 영양표시제	연중	식생활관	급식소 급식 알림판	매주 게시판에 게시	영양교사
급식에 관한 만족도와 기호도 조사	년1회	식생활관	연 1회 조사 및 평가하여 결과를 홈페이지 공개 (식습관, 만족도, 기호도 조사)	1회	영양교사
위생. 운영평가	학기별	식생활관	1학기 위생안전점검: A등급 2학기 위생안전, 운영평가: A등급	2회	교육청
각종검사	연별	식생활관	미생물 검사: 살모넬라, 대장균 불검출	1회	영양교사