



<꿈과 사랑을 키우는 즐거운 학교>
전주금암 가정통신문

전주금암초등학교
교무실 : 254-2274
행정실 : 275-6736
식생활관 : 254-6655

< 2025년 학교급식운영 안내 >

1. 2025학년도 급식운영계획

- 급식인원: 학생 188명, 교직원 26명
- 급식일수: 190일

2. 2025학년도 학생 1인당 지원되는 급식비는 4,040원

- 식품비 3,540원 단, 식품비에서 400원은 지역산원재료가공품과 비유전자변형가공품 의무사용
(예: 전라북도내 지역가공품, 국내산 참기름 · 들기름 · 고추장 · 된장 및 간장, 국내산 두부 · 청국장 등)
- 운영비 500원 (예:가스요금, 세제, 급식운영관련 물품구입 등)

3. 급식지원금 학생 1인당 390원

- 350원: 친환경쌀 및 친환경농산물 의무사용 - 40원: 전주시 생산제품(바이전주상품: 김치류) 사용
- 우리학교는 도내 친환경쌀과 도내 친환경 잡곡, 도내 친환경농산물 일부를 사용하고 있으며, 매끼 잡곡을 섞어 사용합니다.

4. 학교급식법령의 영양관리 기준을 준수하여 영양소가 골고루 함유된 균형 있는 식단을 제공하며 사용하는 식재료의 원산지과 함께 식단표를 학교 홈페이지 및 교실내 게시등을 통해 공개하고 있습니다.

5. 식재료는 가급적 국내산을 원칙으로 하되 생산량이 적어 수급이 어려운 재료인 경우에만 수입산을 사용하며, 식재료는 전자조달시스템을 이용하여 투명하고 안전하게 공급받고 있습니다.

6. 한우(2등급 이상), 돼지고기(국내산 2등급 이상), 닭고기(국내산 1등급), 오리고기(1등급)와 그 가공품 및 김치(HACCP 적용업소 생산제품), 고춧가루 등은 국내산을 원칙으로 사용합니다.

7. 수산물의 경우 국산, 연근해산을 주로 구입하며, 일부 수산물(예:동태,낙지,주꾸미,새우살 등)은 수입산을 사용하고 있습니다. 단, 일본산 수산물은 사용하지 않습니다.

8. 학생 상호간 위화감 조성 및 식중독 사고의 우려가 있어 교내 외부 음식물의 반입을 금지합니다.

9. 2025학년도 우유급식관련 안내

본교 우유급식은 5월 중순 이후 실시 예정입니다.(5월 중순경부터 무상우유대상자에 대한 선정 절차가 이루어지며, 대상자가 확정 된 후 우유급식을 실시 할 예정입니다)

2025. 3. 5.
전주금암초등학교장

3월 급식 식단

월요일	화요일	수요일	목요일	금요일
3/3	3/4	3/5	3/6	3/7
	발아현미밥 소고기미역국(5.6.9.16) 콩나물깨소금무침(5) 닭갈비(2.5.6.13.15) 떡새우완자전(1.2.5.6.9.18) 배추김치(완)(9) 젤리빵 * 에너지/단백질/칼슘/철 630.4/35.4/225.0/3.3	흑미밥 돈육김치찌개(5.9.10.13) 간장떡볶이(5.6.13.16) 생선까스(달고기)/크리미어 니언소스(1.2.5.6.13) 깍두기(완)(9) 오이부추무침(5.6.13) 요거타임(사과)(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 597.6/25.7/246.0/2.4	기장밥 호박두부된장찌개(5.6.9) 돼지고기수육(초)(5.6.10.13) 붕돌겉절이(13) 무말랭이무침 모듬전(감자, 김 치,)(1.2.5.6.12.15.16) 대추방울토마토(12) * 에너지/단백질/칼슘/철 629.4/30.3/175.3/3.5	잡곡밥1(5) 해물짬뽕국 1(5.6.9.13.17.18) 메추리알곤약장조림 (1.5.6.13) 등갈비바베큐구이 (초)(5.6.10.12.13) 열갈이배추무침 배추김치(완)(9) 와플(사과잼, 생크 림)(1.2.5.6.13) * 에너지/단백질/칼슘/철 759.4/36.8/216.9/4.2
3/10	3/11	3/12	3/13	3/14
수수밥 닭국(9.15) 시금치나물 떡갈비연근조림 (5.6.10.12.13.15.16.18) 삼치카레구이 1(2.5.6.12.13.16.18) 배추김치(완)(9) 딸기 * 에너지/단백질/칼슘/철 654.5/34.4/129.8/3.4	찰보리밥 냉이된장국(5.6.9) 크래미게란찜(1.5.6.8) 도라지오징어포무침 1(5.6.13.17) 볶은김치(5.9.13) 한우불고기(5.6.13.16) 감귤무딩 * 에너지/단백질/칼슘/철 633.7/33.9/237.0/7.0	카레라이스(닭고 기)(2.5.6.12.13.15.16.18) 콩나물국(5.9) 백색단무지무침 블랙치즈돈가스/소스 (1.2.5.6.10.12.13.16.18) 배추김치(완)(9) 짜먹는요구르트(포도)(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 624.6/25.5/211.2/2.2	발아현미밥 감자옹심이국(6.9.17) 돼지갈비찜1(5.6.10.13) 사과브로콜리초무침(5.6.13) 견과류파래자반볶음 (5.6.13.14) 보쌈김치1(9) 비타민주스(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 611.3/21.6/182.0/3.2	아이노밥 부대찌개 (1.2.5.6.9.10.13.15.16) 우렁민물새우멸무지찜 (5.6.9.13) 잔멸치콩부각볶음(5.6.13) 단호박순살닭볶음 (5.6.13.15) 깍두기(완)(9) 꿀떡 * 에너지/단백질/칼슘/철 737.1/32.0/379.3/3.3
3/17	3/18	3/19	3/20	3/21
율무밥 꼬치어묵국(1.5.6.9.13) 김가루실파무침2(5.6.13) 돈육고추장불고기 (5.6.10.13) 계란말이 1(1.2.5.6.10.15.16) 배추김치(완)(9) 사과(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 621.3/36.5/214.1/4.2	귀리밥1 황태미역국(5.6.9) 돈육김치찜(5.6.9.10.13) 가지나물(5.6) 우렁잡채(초)(5.6.13.16) 백김치(완)(9) 초코칩쿠키(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 678.9/28.5/228.1/4.2	콩나물밥/달래장 (5.6.13.16) 건새우아욱국(5.6.9) 미트볼떡바베큐소스조림 (1.2.5.6.10.12.13.15.16) 도시락김 오이치커리무침(5.6.13) 배추김치(완)(9) 요구르트(유기농)(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 513.3/18.7/235.1/2.5	잡곡밥1(5) 매운닭곰탕(5.6.15) 돈육마파두부 (5.6.10.12.13.18) 숙주미나리무침 순대볶음(5.6.13) 새우튀김1/소스(철 리)(1.5.6.9.12.13) 배추김치(완)(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 743.5/33.7/173.6/3.7	흑미밥 조랭이떡만두국(채식만 두)(1.5.6.10.16.18) 고등어조림(5.6.7) 숙갓두부나물1(5) 행감자볶음 (1.2.5.6.10.15.16) 배추김치(완)(9) 타코야끼(1.2.5.6.13) * 에너지/단백질/칼슘/철 711.0/21.4/205.0/3.2
3/24	3/25	3/26	3/27	3/28
잡곡밥1(5) 숙된장국(5.6.9) 무채볶음(5) 오징어볶음(5.6.13.17) 수제돈가스/소스 (1.2.5.6.10.12.13.16.18) 배추김치(완)(9) 파인애플 * 에너지/단백질/칼슘/철 649.0/40.1/211.6/4.5	수수밥 김치콩나물국(5.9) 파채무침(5.6.13) 애호박새우살볶음(5.9.13) 김말이떡갈집 (1.4.5.6.12.16) 한우수제떡갈비 (2.5.6.10.12.13.15.16.18) 배추김치(완)(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 680.2/23.7/158.3/6.6	행김치볶음밥 (1.2.5.6.9.10.15.16) 소고기두부무국(5.6.9.16) 열무된장지짐(5.6) 안동식찜닭1(5.6.13.15) 회오리감자(5.6) 깍두기(완)(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 735.6/40.1/244.2/4.6	차조밥1 참치김치찌개1(5.9.13) 참나물무침1 주꾸미, 낙지채소볶음 (2.5.6.13) 비엔나소시지케첩볶음 (2.5.6.10.12.15.16) 보쌈김치1(9) 꿀설기 * 에너지/단백질/칼슘/철 624.3/29.6/172.8/3.3	녹차카테킨밥 등불감자탕(초)(5.10.13) 도토리묵달래무침(5.6.13) 맛살채소전(1.5.6) 진미채고추장조림 (5.6.13.17) 배추김치(완)(9) 오렌지 * 에너지/단백질/칼슘/철 577.2/28.4/183.7/2.4
3/31	◇ 알레르기정보 - 1.난류 2.우유 3.메밀 4.땅콩 5.대두 6.밀 7.고등어 8.게 9.새우 10.돼지고기 11.복숭아 12. 토마토 13.아황산류 14.호두 15.닭고기 16.쇠고기 17.오징어 18.조개류(굴,전복,홍합 포함) 19.잣 ⇒ 식단의 알레르기 식품 정보 외에 기타 식품에 대한 알레르기가 있는 경우 반드시 당일 식단을 확인하여 건강상의 문제가 일어나지 않도록 각별한 주의를 부탁드립니다. ⇒ '아황산염'은 식품의 변색을 막기 위한 식품 보존료로 사용되는 일반적인 식품첨가물입니다.			
발아현미밥 사과떡국1(1.16) 두부부침조림(5.6.13) 콩나물무침(5) 배추김치(완)(9) 오리훈제채소샐러드(5.6.13) 아이스슈(쿠키앤크 림)(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 662.7/26.7/169.3/3.1	◇ 식단은 학교사정과 시장물가에 의해 다소 변동 될 수 있음을 알려드립니다. ◇ 영양 및 원산지 정보 안내 : 학교 홈페이지 -> 급양교육 -> 식생활소식 -> 게시판 ☆ 학교에서 제공하는 급식 이외에 학부모님 개별적으로 들어오는 외부 음식은 식중독 사고 발생 위험이 있으므로 일체 반입을 금지합니다. ◇ 급식 식재료 원산지 표시 안내			
	쌀: 전북친환경쌀 잡곡: 국내산 누룽지: 국내산(엿쌀) 떡: 국내산(엿 쌀)	배추김치/배추, 고춧가루, 마늘: 국내산 총각김치, 열무김치, 깍두기, 갓김치 등: 국내 산	낙지, 주꾸미/가공품: 베트남산 또는 중국산 / 수입산(베트남또는중국산)	미꾸라지/가공품: 국내양식/
	콩/두부, 청국장, 콩비지: 국내산/ 국내 산	고등어, 참치/가공품: 국내산/	오징어/가공품: 국내산/원양산, 페루 산	꽃게/가공품: 국내산/
	쇠고기/가공품: 한우/국내산	오리고기/가공품: 국내산/국내산	아귀/가공품: 국내산/ 국내산	갈치/가공품: 국내산/
	돼지고기/가공품: 국내산/국내산	달걀/가공품: 국산, 무항생제위생란/국내산	참치/가공품: /원양산(참치캔)	새우살/가공품 :수입(베트남산 /
	닭고기/가공품: 국내산/국내산	동태(명태)/가공품: 러시아산/러시아산, 원양 산	홍치/가공품: /원양산(홍치캔)	어육해물가공품(어묵, 연육 등): 수입산