

## ★ 2019년 학교급식 운영 안내



▶ 2011년부터 학부모 부담경감 및 교육공공성 실현을 목적으로 전라북도 내 무상급식이 실시되고 있습니다.

▶ 본교는 김제시에서 생산되는 **유기농 친환경쌀**을 사용하고 있으며, 그 외에 **친환경농산물과 잡곡**을 사용하여 급식의 질을 향상시키는데 노력하고 있습니다.

▶ 학교급식법령의 영양관리 기준을 준수하여 영양소가 골고루 함유된 균형있는 식단을 제공하며 **사용하는 식재료의 원산지**와 **영양 및 알레르기 정보**를 홈페이지에 공개하고 있습니다.

**특정식품에 알레르기가 있는 학생은 가정통신문과 홈페이지의 식단자료를 미리 꼭 확인하여 섭취에 주의** 하여 주세요.

▶ 식품위생 및 안전관리를 위하여 철저한 식품검수 및 위생관리시스템을 적용하고 있으며, 학부모급식모니터링 활동을 운영합니다.

▶ 쇠고기(한우2등급 이상), 돼지고기(국내산 2등급 이상), 닭고기(국내산 1등급 이상), 오리고기와 그 가공품 등은 국내산을 사용합니다.

▶ 연 1회이상 **조리기구 미생물검사, 축산물유전자(한우)DNA검사** 등을 통해 안전관리에 노력합니다.

▶ 식품의약품안전처의 분기별 합동점검, 교육청의 학교급식 위생안전점검, 학교급식 운영평가, 간부공무원 불시점검, 자치단체 합동점검 등 연 6회이상의 급식점검을 받고 있습니다.

▶ 인터넷 학교 홈페이지를 통해 아래 항목을 공개합니다.

- 급식비 중 식품비 사용비율(학기별 공개)
- 위생안전점검 및 운영평가 결과

▶ 학교급식에 대한 의견이나 영양상담을 원하실 때는 홈페이지 소식마당 → 급식소식 → 급식게시판 또는 영양상담 코너를 이용해주세요.

## ★ 영양 · 식생활 교육은

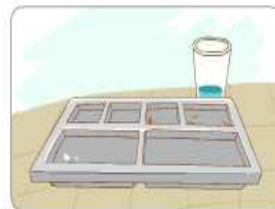
함께하는  
학교에서 급식



바른 식생활 습관 형성



나눔과 배려, 공동체 의식 함양



건강, 환경의 중요성 인식



공공생활 구성원의 자질 함양

## ★ 어린이 식생활 지침



## ★ 학부모 급식모니터링요원 모집 안내

학부모 모니터요원은 2분씩 월 1회 이상 식생활관에 오셔서 식품검수 등 급식전반에 대한 모니터를 해주시고 급식에 관한 다양한 의견을 전달해주시면 됩니다. 적극적인 참여를 부탁드립니다.

다양한 의견을 수렴하여 더욱 내실있는 급식이 이뤄질 수 있도록 노력하겠습니다.

(신청은 영양상담실 ☎ 545-5713 또는 담임선생님께)

## < 3월 학교급식 식단 안내장 >

3/4 Mon					3/5 Tue					3/6 Wed					3/7 Thu					3/8 Fri				
검정쌀밥 콩나물냉이국⑤⑥⑨⑬ 돼지갈비찜⑤⑥⑩⑬ 유채나물무침⑤⑥ 겉절이⑨⑬ 팔죽⑬					통밀쌀밥⑥ 감자탕⑤⑥⑩⑬ 계란찜①⑤⑨⑬ 시금치삼색나물①⑤⑥⑬ 배추김치⑨⑬ 구운도넛⑫⑤⑥⑬					보리밥 육개장①⑤⑥⑬⑯ 메추리알조림①⑤⑥⑬ 부추무침⑤⑥ 오징어튀김①②⑤⑥⑦ 배추김치⑨⑬					홍합쌀밥 콩나물김치국⑤⑨⑬ 오리불고기⑤⑥⑬ 물파래전①⑥⑨⑬ 배추김치⑨⑬ 오렌지					비빔밥①⑤⑥⑬⑯ 콩나물국⑤⑬ 무생채⑨⑬ 배추김치⑨⑬ 요구르트②				
에너지	단백질	칼슘	철분		에너지	단백질	칼슘	철분		에너지	단백질	칼슘	철분		에너지	단백질	칼슘	철분		에너지	단백질	칼슘	철분	
658.7	32.3	162.2	3.9		592.9	29	109.6	4.3		631.9	31	83.6	5		630.9	33.2	507.5	5.3		610.4	27.9	203.3	5	
3/11 Mon					3/12 Tue					3/13 Wed					3/14 Thu					3/15 Fri				
보리밥 숙된장국⑤⑥⑨⑬ 돼지불고기⑤⑥⑩⑬ 달래오이무침⑤⑥⑬ 배추김치⑨⑬ 미니핫도그①②⑤⑥⑩⑫⑬					통밀쌀밥⑥ 사골왕만두국①⑤⑥⑩⑬ 낙지볶음②⑤⑥⑨⑬ 두부양념구이⑤⑥⑬ 잔파김무침⑤⑥⑬ 배추김치⑨⑬					검정쌀밥 닭곰탕①⑤ 코다리강정①⑤⑥⑫⑬ 잡채①⑤⑥⑧⑬⑯ 배추김치⑨⑬ 딸기					홍합쌀밥 팽이버섯된장국⑤⑥⑨⑬ 편육⑤⑥⑨⑩⑬ 채소/쌈장⑤⑥⑬ 배추김치⑨⑬ 항도복송아⑪⑬					자장밥⑤⑥⑨⑩⑬ 유부계란국①⑤⑬ 탕수육①②⑤⑥⑩⑪⑫⑬ 단무지⑬ 배추김치⑨⑬ 푸딩⑬				
에너지	단백질	칼슘	철분		에너지	단백질	칼슘	철분		에너지	단백질	칼슘	철분		에너지	단백질	칼슘	철분		에너지	단백질	칼슘	철분	
628.5	31.4	162.5	5.1		648.9	35.8	357	4.5		659.4	34.5	102.2	3.2		576.5	34.4	284.7	4.6		698.3	28.4	151.2	4.4	
3/18 Mon					3/19 Tue					3/20 Wed					3/21 Thu					3/22 Fri				
검정쌀밥 쇠고기미역국⑬ 오징어김치전①⑤⑥⑨⑬⑯ 콩나물들깨무침⑤ 배추김치⑨⑬ 크림스프떡볶이②⑤⑥⑩⑫⑬					통밀쌀밥⑥ 청국장찌개⑤⑨⑬ 떡갈비①⑤⑥⑨⑩⑫⑬⑯ 오징어초무침⑤⑥⑬⑯ 감자조림⑤⑥⑬ 배추김치⑨⑬					보리밥 돼지김치찌개⑤⑥⑨⑩⑬ 갈치조림⑤⑥⑨⑬ 숙주삼색나물 배추김치⑨⑬ 피자토스트①②⑤⑥⑩⑫⑬					홍합쌀밥 두부된장국⑤⑥⑬ 포크커틀릿①②⑤⑥⑩⑫⑬ 생깃잎무침⑤⑥⑬ 배추김치⑨⑬ 단호박죽⑬					카레밥②⑤⑥⑬⑯ 맑은미역국 단무지⑬ 겉절이⑨⑬ 치즈스틱①②⑥⑫				
에너지	단백질	칼슘	철분		에너지	단백질	칼슘	철분		에너지	단백질	칼슘	철분		에너지	단백질	칼슘	철분		에너지	단백질	칼슘	철분	
617	26.6	115.9	3.5		634	37.6	201.6	4.7		590.6	30.4	258	4.8		658.4	30.1	192.1	4		581.6	18.4	178.4	3.9	
3/25 Mon					3/26 Tue					3/27 Wed					3/28 Thu					3/29 Fri				
검정쌀밥 어묵국①⑤⑥⑨⑬ 닭볶음⑤⑥⑨⑬⑯ 오징어채조림①⑤⑥⑬⑯ 배추김치⑨⑬ 과일샐러드②⑬					통밀쌀밥⑥ 명태코다리국⑤⑥⑨⑬ 오리훈제/쌈무①⑤⑬ 계란말이①⑬ 미역줄기볶음①⑤⑥⑬ 배추김치⑨⑬					보리밥 모듬햄찌개②⑤⑥⑨⑩⑬ 오징어볶음⑤⑥⑨⑬⑯ 미나리무침①⑤ 배추김치⑨⑬ 아삭한배					홍합쌀밥 건새우아육국⑤⑥⑨⑬ 돈육강정①②⑤⑥⑩⑫⑬ 어묵볶음①⑤⑥⑬⑯ 가지나물⑤⑥ 배추김치⑨⑬					김치볶음밥①⑤⑥⑨⑩⑬⑯ 맑은미역국 단무지⑬ 각두기⑨⑬ 찐만두①⑤⑥⑩ 요구르트②				
에너지	단백질	칼슘	철분		에너지	단백질	칼슘	철분		에너지	단백질	칼슘	철분		에너지	단백질	칼슘	철분		에너지	단백질	칼슘	철분	
625.2	41.2	316.1	3.3		692.2	39.4	328.3	6.5		593.1	34.6	260.9	2.5		666.6	34.1	262.7	4.6		601.6	23.3	224	6.5	

◇ 영양량 및 원산지, 알레르기 정보 안내 <http://geumgu.kr>→소식마당→급식소식→급식게시판

◇ 알레르기 정보

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산염 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴,전복,홍합포함)

☞ 알레르기 체질 (심한아토피) 은 반드시 확인 하세요 ☞

- ☞ 곡 류 : 빵, 국수, 과자류의 밀가루, 메밀음식
- ☞ 콩 류 : 두부, 두유
- ☞ 과 일, 야채류 : 굴과 오렌지 알갱이 및 껍질(즙은 무관) 토마토, 딸기, 시금치, 키위
- ☞ 육 류 : 닭고기,
- ☞ 어패류 : 등푸른 생선(꽂치, 삼치), 연어, 조개, 홍합
- ☞ 견과류 : 호두, 아몬드
- ☞ 기 타 : 마요네즈, 튀김, 케이크, 초콜릿, 이스트
- ☞ 가공식품에 많이 들어 있는 각종 식용색소 및 첨가물 또한 강한 알레르기 유발 식품입니다.

