

★ 2017년 학교급식운영 안내

1. 2011년부터 학부모 부담경감 및 교육공공성 실현으로 전라북도 내 무상급식이 실시되고 있습니다. 올해는 **중학교 3,100원**으로 2016년보다 200원 인상되어 지원됩니다.
2. 본교는 전라북도에서 생산되는 **무농약 친환경 쌀**을 사용하고 있고, 친환경 식재료비 지원을 받아 질 높은 급식을 실시하고 있습니다.
3. 학교급식법령의 영양관리 기준을 준수하여 영양소가 골고루 함유된 균형있는 식단을 제공하며 사용하는 식재료의 원산지과 함께 식단표 및 홈페이지에 내용을 공개하고 있습니다.
4. 학생들의 여러 가지 질환의 발생률을 예방하고자 교육부지침에 의거 나트륨 저감화와 당류 저감화를 추진하고 있습니다.
가정에서도 많은 관심 가져주시기 바랍니다.
5. 화학조미료는 사용하지 않으며 가공식품의 사용을 지양하고 전통음식을 적극반영하며 계절에 맞는 음식을 제공하려고 노력합니다.
6. 한우(2등급 이상), 돼지고기(국내산 2등급 이상), 닭고기(국내산 1등급), 오리고기와 그 가공품 등은 국내산을 원칙으로 사용합니다.



★ 빈그릇운동-가정에서 함께!

버려지는 음식물쓰레기를 줄여서 처리비용을 줄이고 남은 재원을 식품비로 활용하면 좋을 듯 합니다.



★ 학교급식 이야기



인성교육은

학교교육 전체적인 맥락 속에서 이루어져야 하는 생활교육

학교 급식시간은

인성함양을 위한 중요한 시간

교사-학생, 학생-학생 간 일상적인 관계 속에 이루어질 때 효과적!

함께하는

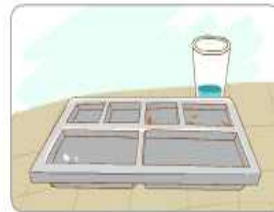
학교에서 급식



바른 식생활 습관 형성



나눔과 배려, 공동체 의식 함양



건강, 환경의 중요성 인식



공공생활 구성원의 자질 함양

★ 식생활 지침

알맞게!

제때에!

싱겁게!

골고루!

즐겁게!



3월 학교급식 식단 안내

2/27 	2.28 	3/1 	3/2 	3/3 
<div> <div>건강한</div> <div>식사는 알맞게</div> <div>생활은 바르게</div> <div>활동은 다양하게</div> </div>  <div>3.1절</div>				
3/6  친환경흑미밥 감자탕5. 10. 13. 메추리알장조림1. 13. 16 삼색나물무침1.5.6. 13. 관쇼새우1.5.6.9. 12. 13. 봉동겉절이 캐플쥬스	3/7  친환경보리밥 청국장5. 닭봉데리아까소스조림 5.6. 13. 미나리무침 치즈떡볶이1.5.6. 13. 배추김치9. 13. 골드파인애플	3/8  친환경보리밥 청국장5. 닭봉데리아까소스조림 5.6. 13. 미나리무침 치즈떡볶이1.5.6. 13. 배추김치9. 13. 골드파인애플	3/9  친환경잡곡밥5. 냉이된장국5 편육10. 무말랭이무침13. 해물전1.5.6.9. 13. 배추김치9. 13. 꿀떡5. 13. 친환경상추쌈	3/10  친환경흑미밥 수제비국1.5.6. 혼합볶음조림13. 목은지당면 유채나물무침 깍두기9. 13. 떡먹는요구르트
3/13  친환경잡곡밥5. 부대찌개2.6. 10. 13. 민물새우시래기지침9. 13. 호박버섯볶음 순살파닭5.6. 13. 알타리김치 키위쥬스5. 13.	3/14  친환경현미밥 시금치된장국5 골뱅이참나물무침5. 13. 감자채피망볶음2.6. 10. 함박스테이크 1.2.5.6. 10. 12. 13. 배추김치9. 13. 생크림오물렛1.2.5.6. 13	3/15  친환경흑미밥 국수장국1.2.5.6. 13. 야채스틱 주꾸미돈육불고기10. 화오리감자5. 13. 배추김치9. 13. 친환경올토마토12.	3/16  친환경수수밥 소고기무국 16 브로컬리/초장 매운잡채1.5.6.8. 10. 12. 13. 갈치구이2.6. 13. 배추김치9. 13. 바람떡5. 13.	3/17  친환경기장밥 종합어묵국 1.2.5.6. 13. 닭매운조림 오이부추무침 김치전5.6. 17 깍두기9. 13. 바나나
3/20  친환경현미밥 삼계탕13. 소시지계첩조림 2.5.6. 10. 12. 13. 곤드레나물13. 볶음우동면 5.6.8.9. 12. 13. 18 배추김치9. 13. 과일푸딩1.2.5. 13.	3/21  친환경보리밥 생새우호박찌개9. 13. 돈육갈비찜5.6. 10. 13. 청경채절이 건파래볶음 프렌치토스트 1.2.5.6. 13. 배추김치9. 13.	3/22  카레라이스 2.5.6. 10. 13. 북어계란국1. 13. 상추오이무침 김말이/오징어튀김1.5.6. 배추김치9. 13. 골드파인애플	3/23  친환경흑미밥 아욱된장국5.9. 13. 연두부찜5. 실파김무침13. 닭갈비5.6. 배추김치9. 13. 피칸파이1.2.5.6. 13.	3/24  친환경잡곡밥5. 돈육김치찌개5. 10. 세발나물무침 크림스파게티 2.5.6.9. 10. 12. 13. 삼치간장구이 깍두기9. 13. 딸기
3/27  친환경현미밥 건새우미역국9. 13. 콩나물무침5. 순대야채볶음6. 10. 돈까스1.2.5.6. 10. 12. 13. 배추김치9. 13. 사과	3/28  친환경보리밥 해물탕8.9. 13. 17 취나물무침 오리훈제1.5. 13. 야채전1.6. 17 배추김치9. 13. 감귤쥬스5. 13.	3/28  비빔밥1.5. 연두부계란탕1.5. 멸치땅콩조림4. 13. 단무지무침 배추김치9. 13. 핫도그 1.2.5.6. 10. 12. 13.	3/29  친환경기장밥 열갈이된장국5 돈육불고기10. 애호박/행전1.2.6. 10. 깍두기9. 13. 오렌지 친환경상추쌈	3/31  친환경잡곡밥5. 참치김치찌개5.13. 닭간장조림5.6.13. 느타리들깨소스무침13. 깍두기9. 13. 바나나 떡꼬치5.6.12.

★알레르기정보

①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염⑭호두,⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴,전복,홍합) 등의 알레르기 유발식품을 표시하였습니다. 해당식품에 특정증상을 보이는 학생 또는 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 학생들은 급식시 각별한 주의를 부탁드립니다.

★ 학교사정과 물가가격변동에 따라 식단이 변경될 수 있으며

위 식단의 영양량표시 및 일별 급식사진은 [군산동산중학교홈페이지\(http://www.gsds.ms.kr/\)-교육활동-급식에서](http://www.gsds.ms.kr/) 확인하실 수 있습니다.

