



■ 학교급식운영 안내

1. 학교급식법령의 영양관리 기준을 준수하여 균형 있는 식단을 제공하며 사용하는 식재료의 원산지과 함께 식단표 및 홈페이지에 내용을 공개하고 있습니다.
2. 학생들에게 제공되는 학교급식 식단의 알레르기 유발식품 표시제를 실시하고 있습니다.
특정식품에 대한 알레르기가 있는 학생은 식단게시자료 및 홈페이지 자료를 미리 참고하여 **섭취시 주의 및 안내**하여 주시기 바랍니다.
3. 학교사정 및 식품 수급 상황에 따라 식단(식재료) 및 원산지가 변경될 수 있습니다.

■ 학교급식 이야기

먹는 동안



1

정해진 자리에
친구와 떨어져서 앉아요



2

마스크를 벗어
잘 보관해요



3

친구와
대화하지 않아요

먹은 후



1

마스크를
다시 써요



2

친구와 조금
떨어져서 이동해요



3

흐르는 물에
비누로 30초 이상
손을 씻어요

■ 건강한 학교급식 실천하기

1. 알레르기 표시 확인하기

가정에서 아이에게 식단과 알레르기 번호를 안내해주세요
학생의 안전을 위해 식품알레르기가 있다면 담임교사 또는 영양사에게 알려주시기 바랍니다.



**알레르기를 일으키는 식품이 포함된 메뉴는
식단표에 번호로 표기됩니다.**

1.난류 2.우유 3.메밀 4.팥 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)

2. 급식 예절 지키기



급식 먹기 전

손을 깨끗이 씻기
차례대로 급식 받기
식사하기 전 감사 인사하기



급식 먹을 때

골고루 맛있게 먹기
바른 자세로 앉아서 식사하기
음식이 입안에 있을 때 말하지 않기



급식을 먹고 나서

식사하고 나서 감사 인사하기
바르게 주변 정리하기

우리 학교는 추가 배식대(밥, 국, 김치)를 운영하고 있으니
자녀들에게 안내 부탁드립니다.

3. 학교급식 정보 안내

[학교 홈페이지 → 정보공개 → 급식소식]

- 식단 및 영양소식지는 학교 게시판 공지



3월 학교급식 식단



Mon	Tue	Wed	Thu	Fri								
	1(삼일절)	2	3	4								
		친환경 백미밥 맑은콩나물국 간장찜닭(5.6.13.) 애호박새송이볶음(5.) 배추김치(9.) 사과 보리차 * 에너지/단백질/칼슘/철 530.8/27.3/69.4/3	친환경 찰현미밥 냉이된장국(5.6.18.) 맛살계란찜(1.8.13.) 돌나물무침(5.6.) 카레가자미튀김(2.5.6.13.) 깍두기(9.) 보리차 * 에너지/단백질/칼슘/철 551.1/26.1/197.3/7.4	친환경 기장밥 낙지연포탕(9.13.) 돼지갈비찜(5.6.10.13.) 취나물무침(5.6.) 배추김치(9.) 딸기 보리차 * 에너지/단백질/칼슘/철 546.3/27/144.5/4.5								
7	8	9	10	11								
친환경 백미밥 소고기무국(5.6.16.) 두부조림(5.6.) 귀바로우(5,6,12,15,16) 깍두기(9.) 방울토마토(12.) 보리차 * 에너지/단백질/칼슘/철 553.3/28.9/126.6/3	친환경 흑미밥 우렁살된장국(5.6.) 부들어묵볶음(5.6.18.) 견과류멸치볶음(5.6.13.14.) 제육볶음(5.6.10.) 배추김치(9.) 보리차 * 에너지/단백질/칼슘/철 563.5/30/306.8/4	대통령선거일	친환경 보리밥 순두부찌개(5.6.10.) 오리훈제/소스(1.5.12.) 브로콜리새우볶음(5.6.9.17.18.) 배추김치(9.) 무쌈 바나나 보리차 * 에너지/단백질/칼슘/철 630.9/28.1/255.2/4.3	친환경 기장밥 닭곰탕(13.15.) 도토리묵채소무침(5.6.13.) 코다리강정(5.6.12.13.) 깍두기(9.) 꿀떡(5.13.) 보리차 * 에너지/단백질/칼슘/철 549.3/33.9/168.5/3.3								
14	15	16	17	18								
친환경 백미밥 계란파국(1.) 시금치나물 닭갈비(5.6.15.) 고구마맛탕(5.) 배추김치(9.) 보리차 * 에너지/단백질/칼슘/철 533.4/23.3/115.1/3	친환경 찰현미밥 해물된장찌개(5.6.9.13.17.18.) 표고메추리알장조림(1.5.6.13.) 부추잡채(5.6.10.13.) 두부구이/양념장(5.6.13.) 총각김치(9.) 보리차 * 에너지/단백질/칼슘/철 638.5/31/360.4/5.9	친환경 혼합잡곡밥(5.) 북어채무국(5.6.) 알감자조림(5.6.) 달래오이무침(5.6.13.) 대패삼겹숙주볶음(5.6.10.13.) 배추김치(9.) 보리차 * 에너지/단백질/칼슘/철 550.7/19.3/91.9/2.5	친환경 흑미밥 육개장(5.6.16.) 우렁진미채조림(5.6.) 생선까스/소스(1.5.6.13.16.) 깍두기(9.) 딸기 보리차 * 에너지/단백질/칼슘/철 627.5/26/61.8/3.1	친환경 기장밥 근대들깨된장국(5.6.13.) 봄동겉절이(9.13.) 사각어묵볶음(5.6.) 수제떡갈비(5,10,15,16) 꿀 보리차 * 에너지/단백질/칼슘/철 632.8/25.5/132/4.1								
21	22	23	24	25								
친환경 백미밥 소고기떡국(1.5.6.13.16.) 감자채볶음(5.) 콩나물불고기(5.6.10.) 배추김치(9.) 방울토마토(12.) 보리차 * 에너지/단백질/칼슘/철 575.7/23.9/71.7/2.9	친환경 흑미밥 부대찌개(5.6.9.10.) 오징어채소볶음(5.6.17) 계란말이(1.5.6.) 깍두기(9.) 배 보리차 * 에너지/단백질/칼슘/철 543.9/37.8/90.3/2.4	친환경 보리밥 순두부백탕(5.13.18.) 쫄면야채무침(5.6.13.) 등심돈가스/소스 (1.5.6.10,12,13.16.) 배추김치(9.) 보리차 사과요구르트(2.) * 에너지/단백질/칼슘/철 600.6/29.8/182.5/4.4	친환경 혼합잡곡밥(5.) 돼지고기김치찌개 (5.6.9.10.13.) 콩나물무침(5.) 미트볼채소볶음(5.6.10.13.) 삼치순살구이(5.6.13.) 총각김치(9.) 보리차 * 에너지/단백질/칼슘/철 532.7/30.9/92.2/2.8	친환경 기장밥 종합어묵국(5.6.13.) 시금치된장무침(5.6.9.) 닭볶음탕(5.6.15.) 배추김치(9.) 보리차 반달떡 * 에너지/단백질/칼슘/철 541.6/28.3/219.4/3.9								
28	29	30	31									
친환경 백미밥 소고기당면국(5.6.13.16.) 골뱅이채소무침(5.6.13.18.) 새우까스/소스(5.6.9.16.) 깍두기(9.) 딸기 보리차 * 에너지/단백질/칼슘/철 565.8/27.4/121/3.4	친환경 기장밥 냉이된장국(5.6.) 돼지고기수육(5.6.10.13.) 맛살계란찜(1.8.13.) 상추/쌈장(5.6.13.) 배추김치(9.) 보리차 * 에너지/단백질/칼슘/철 555.9/29.1/115.1/6	짜장밥(5.6.10.13.) 맑은콩나물국(5.) 단무지무침 열대과일샐러드(1.5.6.) 탕수육(2,5,6,10,12,13,16) 배추김치(9.) 보리차 * 에너지/단백질/칼슘/철 629.5/29/139.1/3.3	친환경 혼합잡곡밥(5.) 맑은미역국(5.6.) 소시지야채볶음(5.6.10.15.) 고추장돼지갈비찜(5.6.10.13.) 얼갈이무침(13.) 총각김치(9.) 보리차 * 에너지/단백질/칼슘/철 637.3/28.6/198.5/3.2									
알레르기 정보	①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산염 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴,전복,홍합포함) ⑲잣											
학교급식 식재료 원산지 표시	쌀/밥,죽,누룽지	콩/두부,콩국수,콩비지	쇠고기/가공품	돼지고기/가공품	닭고기/가공품	오리고기/가공품	김치/배추,고춧가루	콩/나지	삼치/다랑어	명태/가자미	고등어/오징어	주꾸미/아귀
	국내산	국내산	국내산(한우)	국내산	국내산	국내산	국내산	/국내산	국내산/수입산/국내산	/국내산	/국내산	/