



2021년 급식운영 및 식단 안내

이리영등중학교
식생활관
2021. 3. 2

원산지 및 영양정보는 <http://www.iri-yd.ms.kr/> 교무실 831-0457 식생활관 831-2161



급식운영안내

1. 학교급식은 교육의 일환으로 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있는 식품으로 구성하며, 급식 관리에 있어서 위생과 안전을 철저하게 관리합니다.
2. 급식비는 무상급식비와 친환경농산물 지원금(1인당 3,989원)으로 이루어집니다.

급식비	3,500원	식품비 2,710원+운영비 240원, 인건비 550원
친환경농산물지원금	489원	친환경쌀+친환경곡류+친환경농산물

3. 모든 식재료는 국내산 사용을 원칙으로 하되 수급이 불가능한 품목은 수입산을 병행사용하며, 쌀은 생산년도 최근 생산된 무농약쌀과 무농약 잡곡류를 사용합니다.

쌀(잡쌀 현미)	배추김치 배추/고춧가루	쇠고기/ 가공품	돼지 고기/ 가공품	닭고기/ 가공품	오리 고기/ 가공품	오징어/ 가공품	낙지 쭈꾸미	고등어, 꽃게, 갈치	명태/ 코다리	콩(두부 류)
국내산	국내산/ 국내산	국내산 한우	국내산	국내산	국내산	국내산 /페루	베트남	국내산	러시아	국내산

4. 식품알레르기로 인해 병원진단을 받았거나 확실한 증상이 있는 학생들은 해당식품을 섭취하지 않도록 주의하여 주시기 바랍니다.

※ 알레르기 유발식품 안내 (메뉴에 적혀있는 숫자를 참고하세요)

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산염 ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함), ⑲잣

☆ 건강과 안전을 위해서 이것만은 꼭 지켜주세요!



※ 기타 급식과 관련한 운영내용(월간식단, 안내장, 식단사진, 식재료의 원산지 및 영양량, 알레르기 정보, 축산물 이력추적정보 등)을 [홈페이지\(식생활관\)](#)에 공개하오니 참고하세요.

2021년 3월 2일
이 리 영 등 중 학 교 장



3월 학교급식 식단



3/1 Mon	3/2 Tue	3/3 Wed	3/4 Thu	3/5 Fri
	찰현미밥 햄모듬김치찌개(2.5.6.9.10.13.16.18) 영양닭찜(5.6.13.15.16.18.) 세발나물무침(5.6.13.14.16.18.) 새우&게살치즈튀김(1.2.5.6.9.12.13.16.18.) 봄동달래겉절이(9.13.)	찰흑미밥 냉이된장국(5.6.13.18.) 고등어김치지짐(5.6.7.9.13.18.) 우엉잡채(1.5.6.8.13.18.) 치킨까스/머스터드(1.2.3.5.6.13.15.16.18.) 배추김치(9.13.) 로컬요구르트(100ml)(2)	기장밥 순대국밥(2.5.6.10.13.16.) 돈육콩나물볶음(5.6.10.) 참나물치커리무침(13.16.) 계란야채말이(1.) 깍두기(9.13.) 감귤쥬스(5.13.)	짜장밥(2.5.6.10.13.16.18.) 실과계란국(1.13.) 청경채문어볶음(5.6.9.13.16.18.) 스틱단무지 귀바로우치킨(1.2.5.6.15.16.) 배추김치(9.13.) 친환경딸기
3/8 Mon	3/9 Tue	3/10 Wed	3/11 Thu	3/12 Fri
찰옥수수밥 닭미역국(15.) 아구해물찜(5.6.8.9.13.) 시금치무침 떡갈비/파채소스(1.5.6.10.13.15.16.18.) 배추김치(9.13.) 스틱젤리(청포도)	찰보리밥 김치콩나물국(2.5.9.13.16.17.18.) 도토리묵무침(5.13.) 오리주물럭(5.6.) 배추김치(9.13.) 치즈케사디아(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18.)	백세카레밥(2.5.6.10.13.16.) 양배추피클(13.) 모듬떡볶이&튀김(1.2.5.6.10.13.14.16.18.) 깍두기(9.13.) 친환경왕울토마토(12.) 누룽지(자율)	귀리밥(오트밀) 나가사키찜빵국(6.9.10.12.13.17.18.) 친환경시금치무침 블랙치즈돈까스(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18.) 웨이김자구이(6.13.16.) 총각김치(9.13.) 토마토발사믹샐러드(2.5.6.12.13.16.)	김주먹밥(5.13.16.) 아묵우동(1.5.6.13.16.18.) 양배추샐러드(1.5.13.) 무말랭이무침(13.18.) 통등심돈까스(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18.) 배추김치(9.13.) 천혜향(무농약)
3/15 Mon	3/16 Tue	3/17 Wed	3/18 Thu	3/19 Fri
우리밀밥(6.) 쇠고기낙지전골(13.16.) 영양계란찜(1.2.) 김실파무침(13.) 블랙알리오치킨(1.5.6.13.15.) 배추김치(9.13.) 사과쥬스(5.13.)	찰흑미밥 꽃게된장국(5.6.8.13.18.) 오향장육(5.6.10.13.16.18.) 유채나물무침 배추김치(9.13.) 과일샐러드(딸기)(2.12.16.) 갈릭크로와상(1.2.5.6.)	오므라이스(1.2.5.6.9.12.13.16.17.18.) 크림스프(2.5.6.13.) 줄면야채무침(5.6.13.) 피쉬&해쉬브라운까스(5.6.12.) 깍두기(9.13.) 무농약딸기	차수수밥 쇠고기무국(5.13.16.) 등뼈김치찜(9.10.13.18.) 무생채(9.13.) 꼬시래기무침(13.) 파리멸치볶음(13.17.) 통닭다리살치즈구이(2.5.6.12.13.14.15.16.18.)	산채나물비빔밥(13.16.) 팽이버섯계란국(1.13.) 우엉어묵조림(1.5.6.13.18.) 시금치크림파스타(1.2.5.6.10.13.) 배추김치(9.13.) 약고추장(5.6.10.13.) 로컬포도쥬스100%(13.)
3/22 Mon	3/23 Tue	3/24 Wed	3/25 Thu	3/26 Fri
귀리밥(오트밀) 등뼈시래기국(5.6.10.18.) 치즈닭갈비(2.5.6.15.) 세발나물무침(자율)(5.6.13.14.16.18.) 달고기순살까스/소스(1.2.5.6.13.16.18.) 배추김치(9.13.) 천혜향(무농약)	차수수밥 김치콩나물국(2.5.9.13.16.17.18.) 돼지갈비두루치기(2.5.6.10.13.16.18.) 고사리나물(자율) 전갱이옛장구이(13.) 배추김치(9.13.) 팔시루떡(5.13.)	쇠고기콩나물비빔밥(5.6.16.18.) 떡만두국(사골)(1.5.6.10.13.14.16.18.) 무생채(9.13.) 건파래지반 깻잎고기,모듬잔(1.5.6.10.15.16.) 달래양념장(5.6.13.14.16.18.) 토핑&요거트(2.5.6.13.)	귀리밥 아귀매운탕(5.6.13.18.) 베이컨간짜채볶음(10.) 오리주물럭(5.6.) 배추김치(9.13.) 양배추/케일/우렁쌈(5.6.18.) 치즈볼(1.2.5.6.13.)	김주먹밥(5.13.16.) 베트남쌀국수(2.5.6.13.16.) 야채피클(13.) 멘츠까스/소스(1.2.5.6.10.12.13.16.) 배추김치(9.13.) 친환경딸기
3/29 Mon	3/30 Tue	3/31 Wed	◇ 식품 알레르기 정보 ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭복숭아, ⑮토마토 ⑯아황산염 ⑰호두, ⑱닭고기, ⑳쇠고기, ㉑오징어, ㉒조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ㉓ 잣	
찰흑미밥 등뼈감자탕(5.6.10.13.16.18.) 돈육매추리알장조림(1.5.10.13.) 참나물오이생채(5.6.) 해물볶음우동(5.6.8.9.10.13.15.16.17.18.) 참치김치볶음(5.6.9.13.18.) 초코아이스슈(1.2.5.6.13.)	찰옥수수밥 육개장(13.16.) 애호박버섯볶음 닭봉비베쥬조림(5.6.12.13.15.16.) 방어순살구이(2.5.6.7.13.16.18.) 배추김치(9.13.) 바나나라떼(2)	날치알김치볶음밥(5.6.9.10.13.17.18.) 꼬치어묵국(1.5.6.13.18.) 우영연근조림(13.14.) 까르보나라떡볶이(1.2.5.6.10.13.16.18.) 깍두기(자율)(9.13.) 마들린도너츠(1.2.5.6.13.) 천혜향(무농약)		

※ 위 식단은 학사 일정과 시장 물가 및 식품 수급 사정에 의하여 변경될 수 있습니다.

※ 건강, 환경, 배려의 친환경 녹색식생활을 실천하기 위하여 월 2회 '채식의 날'을 운영합니다.