



## 2024년 학교급식운영 안내

- 2011년도부터 학부모 부담경감 및 교육공공성 실현으로 전라북도 내 무상급식이 실시되고 있습니다.  
올해는 **유치원 3,500원, 초등학교 3,700원**으로 무상급식비가 지원됩니다.(작년과 동일)
- 학교급식법 제 6조 제3항에 의거 학교급식 영양기준을 적용하여 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있는 식품으로 제공되며, 사용하는 식재료의 원산지과 함께 식단표 및 홈페이지에 내용을 공개하고 있습니다.
- 본교는 익산에서 생산되는 유기농 **친환경쌀**을 사용하고 있습니다.
- 철저한 식품검수 및 위생관리시스템(HACCP)으로 위생적이고 믿을 수 있는 급식을 운영하고 있습니다.
- 화학조미료는 사용하지 않으며 다시마, 멸치 등의 천연 재료만을 사용하고, 가공식품의 사용을 지양하고 전통음식을 적극 반영하며 계절에 맞는 음식을 제공하려고 노력합니다.
- 한우, 돼지고기(국내산 1등급 이상), 닭고기(국내산 1등급), 오리고기와 그 가공품 등은 국내산을 원칙으로 사용합니다.
- 주 1회 수다날을 운영합니다.(수요일은 다 먹는 날)
- 학생의 의견을 수렴하고 반영하고자 연 1회 설문조사를 실시하겠습니다.
- 학부모 급식 모니터링제를 운영하고자 합니다.  
식품검수, 위생 점검, 검식과 배식 등 가능하신 시간대에 급식전반에 대한 모니터를 해주시고 학생들의 다양한 의견도 전달해주시면 됩니다. 학부모님들의 많은 관심과 조언 부탁드립니다.
- 점심시간에는 끓인 물(보리차 등)을 제공합니다.

★ 2024년도는 농림축산식품부에서 추진중인 “우유바우처 시범사업”에 익산시가 선정되어 무상우유지원대상자는 지자체에서 지급하는 바우처카드로 선택의 폭이 넓어지고 지원 효과가 높아질것으로 기대됩니다.  
무상우유 공급방식이 변경됨에 따라 우유를 원하는 학생들은 각 가정에서 학생들에게 만족을 주는 제품을 섭취할 수 있도록 바랍니다.



## 테마가 있는 학교급식 운영

- ▶ 학교 급식을 통한 다양한 식생활 교육 및 인성교육의 실현을 위해 [테마가 있는 학교급식]을 운영합니다.
- 1. 생일 축하 밥상 운영(월 1회)
  - 매월 초에 미역국 등을 식단으로 구성하여 해당 월에 생일인 학생과 교직원을 축하합니다.
- 2. 전통음식 체험 밥상 운영(절기, 명절)
  - 우리나라 고유의 절기 및 명절음식을 식단에 반영하여, 직접 체험하고 이해할 수 있는 계기를 마련합니다.
- 3. 저탄소 환경밥상 운영(주 1회)
  - 기후변화 위기 대응을 위해 저탄소 식재료 및 조리 식단, 지역 식재료를 사용한 교육급식을 운영합니다.
- 4. 이벤트 급식 운영(월 1회)
  - 흔들도시락 데이, 분식 데이 등 학생들의 의견수렴을 통한 즐겁고 재미있는 학교급식을 운영합니다.
- 5. 채식 자율배식대 운영
  - 학생들의 다양한 기호도를 반영한 채식 자율배식대를 운영하여 급식만족도를 높이고, 편식습관을 바꿀 수 있는 계기를 마련합니다.



## 가정에서 학부모님의 역할

- 월 식단표와 식생활교육통신은 자녀와 함께 읽어봅니다.
- 홈페이지에 게시된 식재료 원산지 및 영양량, 알레르기 유발식품을 확인하고 학교와 연계하여 학생의 식품 안전성을 확보합니다.
- 싫어하는 반찬도 조금씩 먹어볼 수 있도록 가정에서 편식 지도를 지속적으로 해 주시기 바랍니다.



## 사이버 ‘영양상담실’ 운영

학생들의 영양불균형 문제를 개선하고자 본교에서는 사이버 ‘영양상담실’을 운영합니다.

허약·소아비만·특이체질 등 영양문제를 가진 학생 중 상담을 원하시면 홈페이지에 문의해 주시기 바랍니다.

▷사이버영양상담실 : 이리서초등학교 홈페이지 ⇒ 식생활관이야기 ⇒ 사이버영양상담실

■ 식단표의 17가지 식품에 대하여 알레르기(병원 진단 실시한 경우)가 있는 학생은 식생활관에 알리지 종류와 그에 따른 증상을 미리 기록하여 보내주시면 제거식 또는 대체식 등을 준비하여 보다 안전한 급식이 이루어질 것입니다.

※ 식약청고시 알레르기 유발 식품(19종)

: 난류(가금류에 한함), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산염, 호두, 닭고기, 소고기, 오징어, 조개류(굴,전복,홍합 포함), 잣

● 아픈 학생들을 위해 누룽지나 참쌀죽을 제공하고자 합니다.

당일 오전11시까지 식생활관(☎ 843-2779)으로 연락주시기 바랍니다.

2024년 3월		식생활 교육									
★사랑의 밥상 월요일		★소중한 밥상 화요일		★감사의 밥상 수요일은 다먹는날		★건강한 밥상 목요일		★행복한 밥상 금요일			
<div>◇ 이리서초등학교 학교급식재료 원산지 표시 안내</div> <div>* 쌀:익산시 유기농쌀 누룽지 : 국내산</div> <div>* 콩:국내산, 두부(콩):국내산</div> <div>* 배추김치(고춧가루):국내산(찌개용,반찬용)</div> <div>* 쇠고기, 돼지고기,닭고기,오리고기/가공품:국내산</div> <div>* 고등어,오징어,아귀/가공품:국내산 오징어가공품:국산/수입</div> <div>* 낙지/가공품: 중국, 베트남산 * 꽃게,주꾸미:베트남산</div> <div>* 명태/가공품:러시아산</div> <div>* 수산물가공품:국내산(진미오징어채:페루산)</div> <div>* 양고기, 미꾸라지, 뽕장어, 넙치(광어), 참돔,조피볼락 사용 안함</div>				<div>학교급식 식단은 식생활교육을 위한 교과서로</div> <div>학생들이 골고루 먹는 식습관을 가질 수 있도록 관심 가져주시기 바랍니다.</div>							
3. 4 <저탄소 환경 밥상>		3. 5 <3월 생일축하밥상>		3. 6 <수다날> 나트름 저감화-국 자율의 날		3. 7		3. 8			
<div>친환경 쌀밥(치자)</div> <div>봉동된장국(5.6)</div> <div>유채나물(5)</div> <div>가지미소살튀김(1.2.5.6)</div> <div>배추김치(9)</div> <div>어항가지튀김(자율)</div> <div>친환경 한라봉</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철</div> <div>548.4/20.9/256.2/3.0</div>		<div>친환경 찰기장밥</div> <div>한우미역국(5.16)</div> <div>돼지갈비찜(5.6.10.13)</div> <div>잡채(5.6.13)</div> <div>배추김치(9)</div> <div>쿠앤크마카롱(1.2.5.6.13)</div> <div>찐두부+양념간장(자율)(5.6)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철</div> <div>611.3/25.2/170.1/3.8</div>		<div>유니짜장밥(5.6.15.16.17.18)</div> <div>황태채우국(자율)(5)</div> <div>콩나물퐁침(5.13)</div> <div>참쌀치킨탕수육(오븐)(1.5.6.12.13.15)</div> <div>배추김치(9)</div> <div>저염 단무지(자율)</div> <div>뽕로로요구르트(2)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철</div> <div>604.6/24.5/270.5/2.9</div>		<div>친환경 홍미밥</div> <div>맑은 애호박국(5.6.9)</div> <div>한돈수육, 썬장(5.6.9.10)</div> <div>들기름비빔국수(5.6)</div> <div>배추김치(9)</div> <div>굴</div> <div>봉동겉절이(자율)(13)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철</div> <div>613.0/27.0/197.1/2.9</div>		<div>친환경 현미찰쌀밥</div> <div>감자수제비국(5.6.15.18)</div> <div>국산도토리묵, 양념장(자율)(5.6)</div> <div>시금치나물(5)</div> <div>치즈닭갈비(2.5.6.13.15)</div> <div>배추김치(9)</div> <div>자두쥬스</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철</div> <div>598.1/27.6/211.7/3.3</div>			
3. 11		3. 12		3. 13 <수다날> <저탄소 환경 밥상>		3. 14		3. 15			
<div>친환경 녹미밥</div> <div>돼지갈비김치찌개(5.9.10.12)</div> <div>도라지고추장볶음(자율)(5.6)</div> <div>미역줄기어묵볶음(1.5.6)</div> <div>강황두부구이(5.6)</div> <div>배추김치(9)</div> <div>사과(자율)(13)</div> <div>정관장이아이크루스</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철</div> <div>567.2/23.2/264.3/3.7</div>		<div>친환경 쌀밥(치자)</div> <div>쏙된장국(5.6)</div> <div>훈제오리, 소스(1.2.5.6.16)</div> <div>달래오이생채(5.6.13)</div> <div>고사리달걀부침(자율)</div> <div>썬무(자율)(1.5.6.12)</div> <div>배추김치(9)</div> <div>포도젤리</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철</div> <div>552.0/25.0/193.1/4.2</div>		<div>문어전복밥(2.5.6.18)</div> <div>맑은 콩나물국(5.6.18)</div> <div>버섯 연근 강정(5.6.12)</div> <div>배추김치(9)</div> <div>양념간장(밥)(5.6)</div> <div>친환경딸기(2)</div> <div>브로콜리+초고추장(자율)(5.6)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철</div> <div>601.0/22.6/199.3/3.0</div>		<div>친환경 현미찰쌀밥</div> <div>두부김치국(5.6.9)</div> <div>미나리숙주무침</div> <div>등심돈까스(1.5.6.10.12)</div> <div>배추김치(9)</div> <div>유기농송사탕</div> <div>채소샐러드(파인애플드레싱.자율)(1.2.5.6)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철</div> <div>609.6/16.8/188.8/2.8</div>		<div>친환경 찰흑미밥</div> <div>새송이무채국(5.6)</div> <div>두부달걀찜(1.5.6.9.18)</div> <div>쪄불고기(5.6.10.13)</div> <div>배추김치(9)</div> <div>사과쥬스(로컬)</div> <div>오이, 당근+썬장(자율)(5.6)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철</div> <div>524.3/29.6/206.8/3.6</div>			
3. 18		3. 19		3. 20 <수다날> <저탄소 환경 밥상> 나트름 저감화-국 자율의 날		3. 21		3. 22			
<div>친환경 현미찰쌀밥</div> <div>순두부탕, 양념장(5.6)</div> <div>시금치된장무침(5.6)</div> <div>더덕오리주물럭(5.6)</div> <div>배추김치(9)</div> <div>콜라비생채(자율)</div> <div>친환경 천혜향</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철</div> <div>568.3/24.9/216.4/3.8</div>		<div>친환경 영양잡곡밥(5)</div> <div>콩나물김치국(5.6.9.12)</div> <div>메추리알장조림(1.5.6)</div> <div>청경채된장무침(자율)(5.6)</div> <div>애호박, 햄전(1.5.10)</div> <div>총각김치(9)</div> <div>바나나라떼(2)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철</div> <div>566.0/23.6/222.5/2.9</div>		<div>단호박카레라이스(2.5.6.10.12.13.16.18)</div> <div>두부된장국(자율)(5.6)</div> <div>김가루쪽파무침(5.6)</div> <div>통새우꼬치(1.5.6.9.12.18)</div> <div>배추김치(9)</div> <div>수제요거트(딸기)(2.13)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철</div> <div>599.9/19.2/151.7/2.3</div>		<div>친환경 녹미밥</div> <div>어묵오징어국(1.5.6.17)</div> <div>감자채볶음</div> <div>한돈간장불고기(5.6.10.13)</div> <div>배추김치(9)</div> <div>기관지 튼튼 배(자율)</div> <div>치즈핫도그(1.2.5.6.12)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철</div> <div>607.5/36.7/249.4/2.7</div>		<div>친환경 홍미밥</div> <div>황태채미역국(5)</div> <div>새송이 애호박볶음(9)</div> <div>뿌링글치킨(1.2.5.6.15.16)</div> <div>배추김치(9)</div> <div>꿀떡</div> <div>김치찜(자율)(9.13)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철</div> <div>577.6/27.4/227.3/3.4</div>			
3. 25 <저탄소 환경 밥상>		3. 26		3. 27 <수다날> 분식DAY		3. 28		3. 29			
<div>친환경 찰흑미밥</div> <div>조랭이떡국(5.6)</div> <div>오이 고추장무침(5.6.13)</div> <div>현미두부스틱(1.5.6.12.13)</div> <div>새송이버섯구이(자율)(5.6)</div> <div>배추김치(9)</div> <div>우리밀 슈크림몽어빵(1.2.5.6)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철</div> <div>584.4/16.6/197.6/2.5</div>		<div>친환경 현미찰쌀밥</div> <div>배추들깨국(5.6)</div> <div>목이버섯볶음(자율)(5.6)</div> <div>한돈콩나물볶음(5.6.10)</div> <div>우리밀김치전(5.6.9)</div> <div>배추김치(9)</div> <div>청포도</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철</div> <div>526.1/23.4/185.5/2.4</div>		<div>파래볶음밥</div> <div>꼬치어묵국(5)</div> <div>열갈이된장지짐(자율)(5.6)</div> <div>순대(자율)(2.5.6.10.13.16)</div> <div>떡볶이(1.5.6.13)</div> <div>군만두(2.5.6.10.16)</div> <div>배추김치(9)</div> <div>사과당근요구르트(2)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철</div> <div>605.3/18.5/247.3/7.9</div>		<div>친환경 참쌀밥</div> <div>닭곰탕(황기)(15)</div> <div>취나물무침(5.6)</div> <div>연양식불고기(쌈)(2.5.6.10.16)</div> <div>배추김치(9)</div> <div>우리밀초코칩쿠키(1.2.5.6)</div> <div>상추+썬장(자율)(5.6)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철</div> <div>573.1/24.6/217.9/5.3</div>		<div>친환경 영양잡곡밥(5)</div> <div>낙지연포탕(5.6)</div> <div>참나물초고추장무침(5.6.13)</div> <div>수제치킨가스(1.5.6.10.12.13.15.16)</div> <div>배추김치(9)</div> <div>골드파인애플</div> <div>오이고추 썬장무침(자율)(5)</div> <div>* 에너지/단백질/칼슘/철</div> <div>566.1/31.3/195.2/3.0</div>			
<div>*알레르기식품 정보</div> <div>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</div>											
<div>■ 식단 및 행사 일정은 학교 사정에 의해 변경될 수 있습니다.</div>											

2024. 2. 28

이리서초등학교장

"食"(음식)은 人(사람)을 + 良(좋아지게)합니다. 바른 식생활을 통해서 몸도 마음도 건강하고 아름답게...