



2025 학교급식운영 안내

1. 2011년도부터 학부모 부담 경감 및 교육공공성 실현으로 전라북도 내 무상급식이 실시되고 있습니다.

올해는 **유치원 3,130원, 초등학교 3,520원**으로 무상급식비가 지원됩니다.(인건비 제외한 금액)

2. 학교급식법 제 6조 제3항에 의거 학교급식 영양 기준을 적용하여 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있는 식품으로 제공되며, 사용하는 식재료의 원산지과 함께 식단표 및 홈페이지에 내용을 공개하고 있습니다.

3. 본교는 익산에서 생산되는 **유기농 친환경쌀**을 사용하고 있습니다.

4. 철저한 식품검수 및 위생관리시스템(HACCP)으로 위생적이고 믿을 수 있는 급식을 운영하고 있습니다.

5. 화학조미료는 사용하지 않으며 다시마, 멸치 등의 천연 재료만을 사용하고, 가공식품의 사용을 지양하고 전통음식을 적극 반영하며 계절에 맞는 음식을 제공하려고 노력합니다.

6. 한우, 돼지고기(국내산 1등급 이상), 닭고기(국내산 1등급), 오리고기와 그 가공품 등은 국내산을 원칙으로 사용합니다.

7. 주 1회 수다날을 운영합니다.
(수요일은 다 먹는 날)

8. 학생의 의견을 수렴, 반영하고자 연 1회 설문조사를 실시하고 의견함이 설치되어 있습니다.

9. 학부모 급식 모니터링제를 운영하고자 합니다.
식품검수, 위생 점검, 검식과 배식 등 가능하신 시간대에 급식전반에 대한 모니터를 해주시고 학생들의 다양한 의견도 전달해주시면 됩니다. 학부모님들의 많은 관심 부탁드립니다.

10. 점심시간에는 끓인 물(보리차 등)을 제공합니다.



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 환경 밥상 운영(주 1회)

- 기후변화 위기 대응을 위해 저탄소 식재료 및 조리 식단, 지역 식재료를 사용한 교육급식을 운영합니다.

4. 채식 자율배식대 운영

- 학생들의 다양한 기호도를 반영한 채식 자율배식대를 운영하여 급식만족도를 높이고, 편식습관을 바꿀 수 있는 계기를 마련합니다.



가정에서 학부모님의 역할

1. 월 식단표와 식생활교육통신은 자녀와 함께 읽어봅니다.

2. 홈페이지에 게시된 식재료 원산지 및 영양량, 알레르기 유발식품을 확인하고 학교와 연계하여 학생의 식품 안전성을 확보합니다.

3. 싫어하는 반찬도 조금씩 먹어볼 수 있도록 가정에서 편식 지도를 지속적으로 해 주시기 바랍니다.



사이버 '영양상담실' 운영

학생들의 영양불균형 문제를 개선하고자 본 교에서는 **사이버 '영양상담실'**을 운영합니다.

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

▷사이버영양상담실 : 이리서초등학교 홈페이지 ⇒ 식생활관이야기 ⇒ 사이버영양상담실

2025년 3월		교육 급식		 	
★사랑의 밥상 월요일	★소중한 밥상 화요일	★감사의 밥상 수요일은 다먹는날	★건강한 밥상 목요일	★행복한 밥상 금요일	
3. 3	3. 4 <생일축하밥상>	3. 5 <저탄소 환경 밥상> 나트롬 저감화-국 자율의 날	3. 6	3. 7	
학교급식 식단은 식생활교육을 위한 교과서로 학생들이 골고루 먹는 식습관을 가질 수 있도록 관심가져주시기 바랍니다	친환경 쌀밥(치자) 한우미역국(5.16) 돼지갈비찜(5.6.10.13) 유채나물(5) 무생채(자율) 배추김치(숙성)(9) 바스키치즈케이크(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 597.7/23.5/365.1/2.2	유니짜장밥(5.6.15.16.17.18) 미나리숙주무침 관쇼새우(1.5.6.9.12.13.15) 배추김치(숙성)(9) 자염 단무지(자율) 요구르트(딸기맛)(2) 황태채우묵(자율)(5) * 에너지/단백질/칼슘/철 621.0/14.9/364.6/1.6	친환경 현미찰쌀밥 배추들깨국(5.6) 한돈수육, 쌍장(5.6.10) 콩나물무침(5) 배추김치(숙성)(9) 봄동겉절이(자율) 마카롱(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 584.3/24.4/354.0/2.5	친환경 녹미밥 냉이김치국(5.6.9.18) 알배추나물(5.6.18) 더덕오리불고기(5.6) 김, 다시마 부각(자율)(5.6.9) 배추김치(숙성)(9) 오렌지 * 에너지/단백질/칼슘/철 572.4/18.5/344.1/4.4	
3. 10	3. 11	3. 12 <저탄소 환경 밥상>	3. 13	3. 14	
친환경 찰기장밥 우리콩 청국장찌개(5) 미역줄기볶음(5.6) 한돈콩나물볶음(5.6.10) 배추김치(숙성)(9) 콜라비생채(자율) 딸기치즈 오레오쿠키 (1.2.5.6.10) 숙절편(자율) * 에너지/단백질/칼슘/철 624.2/29.4/365.0/3.8	친환경 현미찰쌀밥 숙된장국(5.6) 훈제닭다리살 오븐구이 (1.2.5.6.15.16) 달래오이생채(5.6.13) 간장떡볶이(1.5.6) 고사리달걀부침(자율)(1.5.6.12) 배추김치(숙성)(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 613.3/29.5/330.7/2.7	친환경 찰흑미밥 맑은 콩나물국(5.6.18) 냉파스타(1.5.6.9.12.13) 코다리순살강정(5.6.12.13) 배추김치(숙성)(9) 친환경 천혜향 꼬막살채소무침(자율)(5.6.18) * 에너지/단백질/칼슘/철 640.2/40.0/386.7/3.0	친환경 영양잡곡밥(5) 닭곰탕(황기)(15) 쭈불고기(5.6.10.13) 홍게맛살전(1.2.5.6.8.9.16.17.18) 배추김치(숙성)(9) 떠먹는 젤리 통마늘구이(자율) * 에너지/단백질/칼슘/철 593.4/29.5/274.0/2.5	친환경 홍미밥 순두부탕, 양념장(5.6.18) 봄동무침(5.6) 등심돈까스 (1.5.6.10.12.13.15.16.18) 배추김치(숙성)(9) 하트머랭쿠키(1) 무말랭이무침(자율) * 에너지/단백질/칼슘/철 643.0/17.7/322.9/2.7	
3. 17	3. 18	3. 19 <저탄소 환경 밥상> 나트롬 저감화-국 자율의 날	3. 20	3. 21	
친환경 현미찰쌀밥 돼지갈비김치찌개(5.9.10.12) 연두부달걀찜(1.5.6.18) 잡채(1.5.6.13.18) 총각김치(9) 자두쥬스 브로콜리+초고추장(자 율)(5.6.12.13) * 에너지/단백질/칼슘/철 600.4/24.4/331.2/3.8	친환경 찰흑미밥 오징어콩나물국(5.17) 파래무생채(13) 한돈간장불고기(5.6.10.13) 배추김치(숙성)(9) 핫도그(오븐)(1.2.5.6.10.12.16) 상추+쌍장(자율)(5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 578.2/32.0/344.9/2.2	단호박카레라이스 (2.5.6.10.12.13.16.18) 청경채나물(5) 스틱생선까스(명태살)(1.2.5.6) 배추김치(숙성)(9) 수제요거트(친환경딸기)(2.13) 새송이무채국(자율)(5.6.18) * 에너지/단백질/칼슘/철 599.9/18.8/367.6/2.1	친환경 찰기장밥 황태채미역국(5) 오이도라지생채(5.6.13) 등갈비튀김(6.10) 배추김치(숙성)(9) 청사과청굴에이드 국산콩두부+양념장(자율)(5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 601.5/23.5/307.9/2.1	친환경 귀리밥 아욱된장국(5.6) 시금치나물(5) 치즈달걀비(2.5.6.13.15) 배추김치(숙성)(9) 아몬드스틱파이(2.5.6) 목이버섯볶음(자율)(5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 618.3/24.9/371.4/2.5	
3. 24	3. 25	3. 26<저탄소 환경 밥상> 분식DAY	3. 27	3. 28	
친환경 현미찰쌀밥 순살아귀탕(5) 갯알나물볶음(5.6) 치즈함박스테크 (2.5.6.9.10.12.13.15.16) 배추김치(숙성)(9) 청포도 오이+쌍장(자율)(5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 636.6/28.1/348.0/4.1	친환경 녹미밥 한우조랭이떡국(5.16) 콩나물푼무침(5.13) 강황두부구이(5.6) 배추김치(숙성)(9) 아이스슈(1.2.5.6) 눈건강 당근전(자율)(5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 603.5/16.8/300.6/2.4	친환경영양잡곡밥(자율)(5) 우동(어묵)(5.6.7.18) 떡볶이(1.5.6) 갯알장아찌(자율)(5.6) 배추김치(숙성)(9) 김말이튀김(5.6) 미니컵 아이스크림(하겐다즈) (1.2.5) * 에너지/단백질/칼슘/철 644.1/17.4/208.6/8.4	친환경 통일쌀밥(6) 한우장터국밥(5.6.16) 메추리알장조림(1.5.6) 꽃맛살애호박볶음(1.5.6.8.9.18) 채식군만두(5.6) 배추김치(숙성)(9) 감오징어초무침(자율)(5.6.17) * 에너지/단백질/칼슘/철 566.4/25.3/382.4/3.3	친환경 찰흑미밥 콩나물김치국(5.9.12) 단호박닭찜(5.6.13.15) 국산도토리묵, 양념장(자 율)(5.6) 참나물무침(5) 깍두기(9) 소맥소떡(5.6.10.12.16) * 에너지/단백질/칼슘/철 595.5/28.2/303.2/1.8	
3. 31	 올바른 식사예절 실천 3가지 약속 ① 급식시간에 잘서 지키기 ② 음식은 골고루 먹고 남기지 않기 ③ 감사하는 마음으로 먹기				◇ 이리서초등학교 학교급식재료 원산지 표시 안내 * 쌀:전북 유기농쌀 누룽지 : 국내산 * 콩:국내산, 두부(콩):국내산 * 배추김치(고춧가루):국내산(찌개용,반찬용) * 쇠고기, 돼지고기,닭고기,오리고기/가공품:국내산 * 고등어: 노르웨이, 오징어, 아귀/가공품:국내산 오징어가공품:수입(페루) * 낙지: 중국, 베트남산 * 명태/가공품:러시아산 * 꽃게/가공품, 주꾸미:베트남산 * 다량어가공품 : 원양산 * 전복/가공품 : 국내산 * 양고기, 미꾸라지, 뱀장어, 넙치(광어), 참돔,조피볼락 사용 안함.
*알레르기식품 정보 1.난류 2.우유 3.메밀 4.땅콩 5.대두 6.밀 7.고등어 8.게 10.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					

■ 식단 및 행사 일정은 학교 사정에 의해 변경될 수 있습니다.

2025. 2. 28

이리서초등학교장

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