

지구를 지키는 친환경 농산물

친환경농산물이란?

생물의 다양성을 증진하고 토양에서의 생물적 순환과 활동을 촉진하며, 농업생태계를 건강하게 보전하기 위하여 합성농약, 화학비료 및 항생·항균제 등 화학자재를 사용하지 않거나 사용을 최소화하고 농업·축산업·임업부산물의 재활용 등을 통하여 농업생태계와 환경을 유지 보전하면서 생산된 농산물



친환경농산물 인증제란?

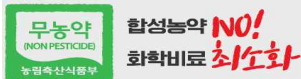
소비자에게 보다 안전한 친환경농축산물을 제공하기 위해 엄격한 기준으로 선별·검사하여 정부가 안정성을 인정해주는 제도

유기농산물



유기합성농약과 화학비료를 일절 사용하지 않고 재배한 농산물

무농약농산물



유기합성농약을 일절 사용하지 않고 화학비료는 권장 시비량의 1/3 이내 사용

유기가공식품



유기농 축산물 원료로 하여 유기적 순수성이 유지되는 가공과정 등을 거쳐 생산된 식품

무농약원료가공식품



무농약인증과 유기인증을 받은 원료를 100% 사용해서 만든 가공식품

유기축산물



항생제·합성항균제·호르몬제가 포함되지 않은 유기사료를 급여하여 사육한 축산물

탄소발자국을 줄이는 저탄소 환경급식

탄소발자국이란?

내가 걸어온 길에 남은 발자국처럼 개인 또는 집단이 어떤 제품이나 서비스를 이용하는 일련의 과정에서 배출되는 탄소의 양을 나타내는 지표입니다.

다 함께 탄소발자국 줄이기 실천을 통해 기후 위기 극복에 보탬이 되려 합니다.

- '저탄소 채식의 날' 주 1회 운영
- 음식물 쓰레기 줄이기 캠페인 진행
- 나를 위한, 지구를 위한 환경 교육 진행

저탄소 환경급식이 궁금해요!

Q. 저탄소 환경급식이 채식급식인가요?

A. 아니요. **완전 채식은 아니에요.** 육류 섭취를 줄이는 형태이며, 유제품, 난류, 해산물을 주재료로 활용한 식단으로 제공됩니다.

Q. 성장기에 필요한 단백질량을 공급받을 수 있나요?

A. 네. 학교급식은 **한국인 영양소섭취기준**을 준수하여 제공되므로 단백질을 충분히 공급받을 수 있습니다.

Q. 저탄소 환경급식의 실천으로 달라지는 점이 있나요?

A. 탄소 발생량이 비교적 적은 육류 사용, 지역가공품 우선사용, 제철 식재료 사용, 쓰레기발생이 적은 가공식품 이용 등으로 학교구성원 모두가 **탄소배출 줄이기**를 실천할 수 있습니다.

생활 속에서 탄소발자국 줄이기

- 수입 식품보다 국내산 식품을 구입해요.
- 되도록 지역농산물을 사용해요.
- 제철 식재료를 사용해요.
- 탄소배출이 적은 식품 위주로 식사를 해요.
- 식품은 필요한 만큼 구입해요.
- 올바른 쓰레기 분리배출을 실천해요.

음식물 쓰레기를 20% 줄일 경우





6월 학교급식 식단 안내



◇ 장동초등학교 학교급식 식재료 원산지 표시 안내!!

- * 쌀: 친환경쌀(유기농) * 콩: 국내산, 두부콩: 국내산 * 배추김치(배추,고춧가루): 국내산(찌개용,반찬용)
 * 돼지고기,닭고기,오리고기/가공품: 국내산(베이컨:수입산) * 쇠고기: 국내산 한우(암소)
 * 미꾸라지,고등어,참조기,아귀/가공품:국내산 * 갈치:세네갈산 * 꽃게:국내산 * 명태/가공품:러시아산 * 낙지:베트남산
 * 주꾸미:베트남산 * 다랑어: 원양산 * 오징어:국내산(오징어채:페루산) * 양고기, 뱀장어, 넙치광어, 참돔, 조피볼락 사용 안함

6/3 Mon	6/4 Tue	6/5 Wed 수다날	6/6 Thu	6/7 Fri
친환경혼합잡곡밥(5) 쇠고기미역국(5.6.16) 로제스파게티(1.2.5.6.9.10.12.13) 수제치킨가스(1.2.5.6.12.13.15.16.18) 배추김치(완)(9) 생일케이크(레드&바닐라크림)(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 659.9/38.0/106.6/2.3	친환경찰기장밥 북어두부국(5) 돼지갈비찜(5.6.10.13) 애호박느타리버섯볶음 열무김치(완)(9) 포도(거봉) * 에너지/단백질/칼슘/철 637.8/29.7/321.7/4.3	낙지콩나물비빔밥(5.6.13) 시래기된장국(5.6) 치커리사과무침(5.6) 레몬크림새우(1.5.6.9.13) 배추김치(완)(9) 대추방울토마토(12) * 에너지/단백질/칼슘/철 573.5/24.6/195.8/3.1	현충일  6월 6일, 현충일 <small>나라를 위해 희생하신 분들에게 존경과 감사의 마음을 전합니다.</small>	학교장 재량휴업일 
6/10 Mon	6/11 Tue	6/12 Wed	6/13 Thu	6/14 Fri
친환경작은쌀밥 잔치국수(5.6.9) 식물성함박스테이크(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18) 열무김치(완)(9) 수리취떡 수박 * 에너지/단백질/칼슘/철 542.3/19.3/167.5/2.3	친환경글로렐라쌀밥 순두부찌개(5.13.18) 한식잡채(5.6.10.13.18) 장어양념구이 배추김치(완)(9) 구슬아이스크림(설빙)(1.2.5) * 에너지/단백질/칼슘/철 585.8/25.2/189.7/3.3	친환경조각서리태밥(5) 마라탕(2.5.6.10.12.13.15.16.18) 계란장조림(1.5.6) 핫크리스피닭꼬치(5.6.15) 배추김치(완)(9) 사과 * 에너지/단백질/칼슘/철 648.7/29.9/91.9/9.6	현장체험학습일 	친환경차수수밥 낙지연포탕(5) 연두부달걀찜(1.2.5) 비름나물무침(5.6) 해물케사디아(2.5.6.9.12.13.17) 배추김치(완)(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 607.5/35.8/388.2/5.9
6/17 Mon	6/18 Tue	6/19 Wed 수다날	6/20 Thu	6/21 Fri
친환경통밀밥(6) 돼지등뼈감자탕(5.6.10.13) 갑오징어오이초무침(5.6.13.17) 배추김치(완)(9) 말기침톡톡말기라테(1.2) 미니볼고기버거(1.2.5.6.10.12.13.15.16) * 에너지/단백질/칼슘/철 674.2/31.7/126.2/2.7	친환경차조밥 닭곰탕(15) 야채스틱/쌈장(5.6) 돈육콩나물볶음(5.10.13) 고마김말이(1.5.6.10.16) 배추김치(완)(9) 참외 * 에너지/단백질/칼슘/철 608.7/31.9/507.1/4.9	날치알햄김치볶음밥(1.2.5.6.9.10.13.15.16.18) 콩나물맑은국(5) 토마토겉절이(12.13) 바베큐폭립(5.6.10.12.13) 깍두기(완)(9) 아이스슈(쿠키앤크림)(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 563.2/29.5/166.2/2.4	마살라커리밥(2.5.6.10.12.13.16.18) 근대된장국(5.6) 올외장아찌무침 연어생선가스(1.2.5.6.13) 화덕피자(불고기)(1.2.5.6.10.12.13.15.16) 배추김치(완)(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 588.7/29.1/172.3/3.1	친환경찰현미밥 단호박죽 돈육김치찌개(5.9.10) 알감자연근조림(5.6) 오리훈제채소밭사막샐러드(2.5.6.13) 총각김치(완)(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 630.5/28.4/83.6/3.7
6/24 Mon	6/25 Tue	6/26 Wed 수다날	6/27 Thu	6/28 Fri
친환경귀리밥 버섯떡국(1.9) 마파두부조림(5.6.10.12.13.18) 간장깻잎지(5.6) 가자미살카레구이(2.5.6.12.13.16.18) 배추김치(완)(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 588.9/31.1/320.6/4.2	친환경찰보리밥 청국장찌개(5.9) 숙주나물 한우파채불고기(5.6.16) 쌈배추겉절이(9.13) 보훈의달마카롱(1.2.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 598.4/29.7/236.2/5.1	친환경작은쌀밥 돈코츠라멘(1.2.5.6.10.13.15.16) 가지나물(5.6) 케이준치킨샐러드(1.5.6.12.15) 배추김치&갓김치(9) 요거트(초코볼&크런치)(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 598.8/21.6/308.3/1.7	친환경완두콩밥 꽃떡만두국(1.5.6.10.16.18) 매실고추장불고기(5.6.10.13) 전갱이데리야끼조림(5.6.13) 배추김치(완)(9) 멜론(머스크) * 에너지/단백질/칼슘/철 592.2/31.5/137.9/4.1	치킨마요덮밥(1.5.6.10.12.13.15.16) 김치콩나물국(5.9) 훈합멸치볶음(9.13) 두부당은chal도그를/케첩(2.5.6.10.12.15) 총각김치(완)(9) 떡먹는골드키위 * 에너지/단백질/칼슘/철 570.2/23.9/210.1/3.8

◇ 영양 및 원산지 정보 안내 <http://www.jangdong.es.kr>→알림마당→맛있는점심→급식게시판

◇ 알레르기 정보 - ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류, 전복, 홍합 포함 ⑳젓

◇ 학교사정과 식품수급 상황에 따라 식단 식재료 및 원산지가 변경될 수 있습니다.