



영양·위생소식지

(주제 : 학교급식 운영 안내)

업무담당

박주희, 조현주

남원여자고등학교 식생활관 ☎ 930-0061 (<https://school.jbedu.kr/jb-nwgirls>)

★ 2024년 학교급식 운영 안내

1. 우리학교는 학부모 부담경감 및 교육 공공성 실현을 목적으로 전체 **무상급식을 실시** 합니다.
2. 전라북도에서 **친환경쌀**, 친환경 농산물비를 지원받아 전북에서 생산되는 무농약쌀, 도내에서 생산되는 **친환경농산물**과 지역 우수가공품을 사용한 건강하고 질 높은 급식을 제공하고 있습니다.
3. 학교급식법령의 **영양관리기준을 준수**하여 균형 있는 식단을 제공하고 영양정보를 공개합니다. 표시사항으로 월간식단, 영양량, 식재료 원산지, 알레르기 정보, 식단 사진 및 다양한 영양정보를 학교 홈페이지에 공개합니다. 식단에 사용된 식재료 중 **알레르기 대표 유발 식품 19가지를 표기**하오니 알레르기의 진단이나 증상이 있는 학생은 해당 식품을 섭취하지 않도록 각별한 주의를 부탁드립니다.
4. 학생들의 건강한 급식을 위하여 교육부지침에 의거 **나트륨 저감화, 당류 저감화**를 실천합니다.
5. 철저한 식품검수 및 위생관리시스템(HACCP)으로 **위생적이고 안전한 급식을 운영**하는데 최선을 다하고 있습니다.
6. 화학조미료는 사용하지 않으며 다시마, 멸치 등의 천연 재료를 사용하고, 가공식품의 사용을 지양하고 제철식품을 최대한 활용하여 급식을 제공하고자 노력합니다.
7. 학교급식 식재료는 우수한 식재료를 학교급식 **전자조달 시스템**(농수산물 유통공사가 운영하는 전자입찰 제도)을 통하여 투명하게 공급받고 있습니다.

★ 수다날 - 수요일은 다 먹는날!

버려지는 음식물쓰레기를 줄여서 처리비용을 줄이고 남은 재원을 식품비로 활용하는 일석 이조 !



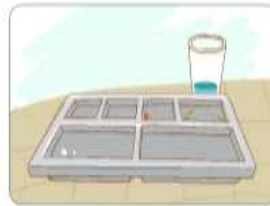
★ 학교에서 함께하는 급식 이야기



바른 식생활 습관 형성



나눔과 배려, 공동체 의식 함양



건강, 환경의 중요성 인식



공공생활 구성원의 자질 함양

★ 청소년 식생활 지침

