

< 2024년 학교급식 운영 안내 >

1. 학교급식은 교육의 일환으로 학생의 건전한 심신발달에 필요한 영양을 충족할 수 있는 식품으로 구성하며, 급식 관리에 있어서 위생과 안전을 철저하게 관리합니다.
2. 급식비는 무상급식비와 친환경농산물 지원금으로 이루어집니다.

급식비	4,400원	식품비 3,450원+운영비 440원+인건비 550원
친환경농산물 사용 지원금	460원	유기농쌀+친환경잡곡+친환경농산물
부식비 사용 지원금	40원	BYE전주 상품

3. 식품알레르기로 인해 병원 진단을 받았거나 확실한 증상이 있는 학생들은 해당 식품을 섭취하지 않도록 주의하여 주시기 바랍니다.

※ **알레르기 유발식품 안내**(식단의 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

3월 2일 목요일

쌀밥
 한우미역국 (13. 16.)
 매콤갈비찜 (5. 6. 10. 13. 18.)
 야채달걀찜 (1. 2. 5. 9.)
 돌나물사과무침 (13.)
 배추김치 (9. 13.)
 생일케익 (1. 2. 5. 6. 13.)

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

4. 학교급식은 국내산 식재료를 사용합니다.
 우리 학생들이 좋아하는 몇가지 수입 과일, 또는 국내 수확량이 너무 부족한 품목을 제외하고는 "모두 우리 땅에서 나는 신선한 재료"를 사용합니다.

☞ 유기농쌀, 친환경잡곡, 친환경농산물 및 로컬가공품 사용(도내생산품)

쌀 (밥, 죽, 누룽지, 떡)	배추김치		쇠고기/ 가공품	돼지고기/ 가공품	닭고기/ 가공품	오리고기/ 가공품	오징어/ 가공품	꽃게/ 가공품	낙지/ 가공품	명태/ 가공품	갈치/ 가공품	다랑어/ 가공품	콩 (두부류)
	배추	고춧가루											
국내산	국내산	국내산	국내산한우	국내산	국내산	국내산	국내산/ 수입(페루)산	국내산	중국산	러시아산	국내산	원양산	국내산

▶ 기타 학교급식 관련 운영내용(월간식단, 식단사진, 식재료의 원산지 및 영양량, 알레르기 정보, 축산물 이력추적정보 등)은 학교 홈페이지(식생활관)에 공개하고 있습니다.