



### [2025년 학교급식운영 안내]

1. 2011년부터 학부모 부담경감 및 교육공공성 실현으로 전라북도 내 무상급식이 실시되고 있습니다. 2025년 무상급식비는 초등학교 4,040원(식품비 3,540원, 운영비 500원), 친환경농산물지원금 350원, 우수농축산물지원금 600원이 지원됩니다.

2. 학교급식법 제6조 제3항에 의거 학교급식 영양기준을 적용하여 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있는 식품으로 제공합니다.

### [학교 급식용 식재료]

- ① 쌀 : 국내산 친환경 쌀과 친환경 현미 15~20%사용, 친환경 잡곡 5~10%를 포함한 혼식
- ② 농산물 : 국내산 사용원칙, 친환경농산물 20%이상 사용
- ③ 양념류 : 국산 및 친환경원료, HACCP제품 사용
- ④ 육류 : 한우 2등급 이상, 돼지고기 2등급 이상, 닭고기1등급, 오리고기1등급, 계란(무항생제)
- ⑤ 수산물 : 국산, 연근해산을 주로 구입, 일부 수입산(동태, 낙지 등), 품질인증제품 사용

### [어린이를 위한 슬기로운 식생활]

- ▷ 편식하지 않고 고기, 채소, 생선, 콩, 우유 등 다양하게 먹습니다.
- ▷ 매일 한시간 이상 신체활동을 하고 식사와 간식은 적당한 양을 규칙적으로 먹습니다.
- ▷ 아침식사는 꼭 먹고 음식은 천천히 꼭꼭 씹어 먹습니다.
- ▷ 간식으로는 신선한 과일과 우유 등을 먹으며, 과자나 탄산음료, 패스트푸드는 자주 먹지 않습니다.
- ▷ 음식은 바른 자세로 앉아서 감사한 마음으로 먹고 먹을 만큼 담아서 먹고 남기지 않습니다.

### [학교급식 운영 과정]



☆ 우리 학교는 급식위생관리와 더불어 철저한 방역지침 준수로 안전한 학교급식을 만들고 있습니다.



- ▶ 급식종사자 1일 2회 발열 측정
- ▶ 의심증상 발현 시 작업에서 제외



- ▶ 급식종사자는 급식 전 과정에서 마스크 착용
- ▶ 철저한 손 씻기 및 위생장갑 사용



- ▶ 식판 및 식기류 매일 소독
- ▶ 작업대, 조리기구, 조리장표면 매일 소독



- ▶ 식사 장소 정기적으로 소독
- ▶ 자연환기를 통하여 감염위험을 낮춤

### [식단 구성 및 급식 운영의 원칙]

- ▷ 전통음식 위주로 구성되며, 기호에 맞도록 조리법 개발·적용
- ▷ 바른 식습관형성을 위해 1주에 채소류, 나물 반찬 주 3회 이상, 신선한 과일 주 1회 이상 제공
- ▷ 칼슘\*철분과 비타민류가 풍부한 식재료 사용
- ▷ 나트륨 줄이기 실천을 위한 국물의 염도 0.4~0.6%(국), 0.4~0.8%(찌개) 유지
- ▷ 월 1회 [저탄소그린밥상의날] 운영
- ▷ 학생 의견 수렴 및 반영



### 3월 학교급식 식단 안내



3/3 <b>Mon</b>	3/4 <b>Tue</b>	3/5 <b>Wed</b> 수다날	3/6 <b>Thu</b>	3/7 <b>Fri</b>
대체공휴일	친환경찰현미밥 소고기미역국 5.6.16. 매콤돈갈비찜 5.6.10. 육원전 1.2.5.6.10.15.16. 숙주나물 배추김치 9. 피스타치오크림케이크 1.2.5.6. * 에너지/단백질/칼슘/철 914.1/40.2/113.1/3.6	치킨마요덮밥 1.5.6.13.15. 유부우동장국 1.2.5.6.9.13. 베이컨감자채볶음 5.10. 실곤약야채무침 5.6.13. 배추김치 9. 캐플비타주스 13. * 에너지/단백질/칼슘/철 697.0/26.0/256.9/3.6	친환경혼합잡곡밥 5. 꽃게탕 5.6.8.13. 로제찜닭 5.15. 크런치오징어링/케첩 1.5.6.12.17. 오이달래무침 5.6.13. 배추김치 9. 파인애플 * 에너지/단백질/칼슘/철 520.0/27.8/269.9/3.8	친환경찰흑미밥 돈육김치찌개 5.6.9.10. 통살새우까스/타르타르소스 1.5.6.9.13. 아몬드멸치볶음 5.6.13. 새송이들깨볶음 깍두기 9. 꿀떡 * 에너지/단백질/칼슘/철 761.3/22.8/152.2/2.3
3/10 <b>Mon</b>	3/11 <b>Tue</b>	3/12 <b>Wed</b> 수다날	3/13 <b>Thu</b>	3/14 <b>Fri</b>
친환경차조밥 감자수제비국 5.6.9.18. 유린기 5.6.15. 크런치방어구이 5.6.13. 가지나물 배추김치 9. 블랙사파이어포도 * 에너지/단백질/칼슘/철 505.1/28.4/160.1/2.7	친환경찰보리밥 소고기묵국 5.6.13.16. 주꾸미볶음 5.6.13. 감자조림 5.6.13. 미역줄기볶음 배추김치 9. 양밤크로플샌드 1.2.5.6. * 에너지/단백질/칼슘/철 587.7/26.1/270.6/32.6	베이컨김치볶음밥 1.2.5.6.9.10.13.16.18. 실파달걀국 1. 간장오리불고기 5.6.13. 청포묵무침 5.6. 백김치 9. 감굴 * 에너지/단백질/칼슘/철 659.7/31.2/248.3/4.3	친환경기장밥 돈등뼈감자탕 5.6.9.10.13. 통살닭꼬치 5.6.12.13.15. 갈치구이 6.13. 시금치나물 깍두기 9. 골드키위주스 13. * 에너지/단백질/칼슘/철 730.4/38.8/112.3/9.8	친환경차수수밥 한우된장찌개 5.6.16. 삼겹, 목살오븐구이/상추쌈 5.6.10.13. 오징어김치전 1.5.6. 파채콩나물무침 5. 배추김치 9. 아이스슈 1.2.5.6. * 에너지/단백질/칼슘/철 884.0/31.6/207.4/3.7
3/17 <b>Mon</b>	3/18 <b>Tue</b>	3/19 <b>Wed</b> 수다날	3/20 <b>Thu</b>	3/21 <b>Fri</b> 저탄소밥상
친환경발아현미밥 햄모듬찌개 1.2.5.6.9.10.13.15.16. 간장돈갈비찜 5.6.10.13.18. 채소달걀찜 1.2.9. 청경채나물 13. 깍두기 9. 골드키위 * 에너지/단백질/칼슘/철 681.5/40.9/213.2/4.5	친환경울무밥 돈육순두부찌개 1.5.6.10.13. 생안심카츠/소스 1.5.6.10.12.13.18. 메추리알파리장조림 1.5.6.13. 데친브로콜리/초장 5.6.13. 배추김치 9. 애플파이 1.2.5.6. * 에너지/단백질/칼슘/철 741.5/25.2/187.5/4.0	짜장밥 5.6.10.13.16.18. 얼큰짜장국 5.6.9.10.17.18. 참쌀귀바로우 1.5.6.10.12.13. 꼬들단무지부추무침 배추김치 9. 요구르트 2. * 에너지/단백질/칼슘/철 564.2/24.3/259.8/7.4	친환경찰흑미밥 떡만둣국 1.5.6.10.16.18. 고추장돈육불고기 5.6.10.13. 들깨토란대나물 5.6. 배추김치 9. 고구마맛탕 13. * 에너지/단백질/칼슘/철 666.7/31.3/306.4/5.8	친환경혼합잡곡밥 5. 얼갈이배추된장국 5.6. 두부탕수육/소스 1.5.6.11.12.13.18. 졸면야채무침 5.6.13. 도토리묵상추무침 5.6. 배추김치 9. 바나나 * 에너지/단백질/칼슘/철 601.7/17.0/174.2/2.1
3/24 <b>Mon</b>	3/25 <b>Tue</b>	3/26 <b>Wed</b> 수다날	3/27 <b>Thu</b>	3/28 <b>Fri</b>
친환경찰현미밥 육개장 1.5.6.13.16. 소시지떡볶음 2.5.6.10.12.13.15.16. 간장두부조림 5.6.13. 도라지생채 5.6.13. 배추김치 9. 글레이즈도넛 1.2.5.6. * 에너지/단백질/칼슘/철 704.3/27.9/213.0/5.4	친환경귀리밥 돈육애호박고추장찌개 5.6.10. 오리훈제구이/머스타드 1.2.5.6. 로제스파게티 1.2.5.6.9.10.12.13. 꼬들오이지무침 13. 배추김치 9. 사과 * 에너지/단백질/칼슘/철 903.6/34.6/190.6/2.4	곤드레콩나물밥/양념장 5.6.16. 시금치된장국 5.6. 연양식바삭불고기 2.16. 양파부추무침 13. 배추김치 9. 미니한도그/케첩 1.2.5.6.10.12.15.18. * 에너지/단백질/칼슘/철 603.6/25.5/278.7/4.0	친환경차수수밥 참치김치찌개 5.6.9.12.16.18. 순살달걀비 5.6.13.15. 간장어묵볶음 1.5.6.13. 고사리나물 5.6. 깍두기 9. 오렌지 * 에너지/단백질/칼슘/철 564.8/37.5/119.6/2.8	친환경차조밥 황태콩나물국 5.9. 주꾸미돈육불고기 5.6.10.13. 오꼬노미야끼 1.5.6.13. 김가루실파무침 5.6. 배추김치 9. 미니초코크로와상 1.2.5.6. * 에너지/단백질/칼슘/철 699.5/35.4/216.2/4.9
3/31 <b>Mon</b>	<div>◇ 진안초등학교 학교급식 식재료 원산지 표시 안내 ◇</div> <div>* 쌀: 진안군유기농쌀 * 콩: 국내산, 두부콩: 국내산</div> <div>* 배추김치(고춧가루): 국내산(찌개용, 반찬용)</div> <div>* 돼지고기, 닭고기, 오리고기/가공품: 국내산, 쇠고기: 국내산 한우(암소)</div> <div>* 고등어, 오징어, 꽃게, 참조기/가공품: 국내산</div> <div>* 갈치/가공품: 세네갈산, 아귀/가공품: 국내산</div> <div>* 낙지/가공품: 베트남산, 주꾸미: 베트남산, 명태/가공품: 러시아산, 다랑어: 베트남산</div> <div>* 부세: 국내산, 전복: 국내산</div> <div>* 수산물가공품: 국내산(오징어채: 페루산)</div> <div>* 양고기, 미꾸라지, 뱀장어, 넙치(광어), 참돔, 조피볼락, 가리비, 우렁쌔이, 방어 학교급식에 사용 안함!(사용 시 별도 표기 예정)</div>			

◇ 영양 및 원산지 정보 안내 <https://school.jbedu.kr/jinan-e-> 학교소식- > 식생활관- > 급식게시판

◇ 알레르기 정보 - ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧계, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토

⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함), ⑲잠

◇ 화학조미료는 사용하지 않으며 가공식품의 사용을 줄이고, 전통음식을 적극 반영하며 계절에 맞는 식재료를 선택하여 맛있고 위생적인 음식을 급식하려고 노력합니다!

◇ 학교홈페이지 급식 게시판에 축산물이력번호를 게시하고 있습니다.

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