



사랑과 배려와 존중으로 함께 성장하는 행복한 학교

진안중학교

가정통신문

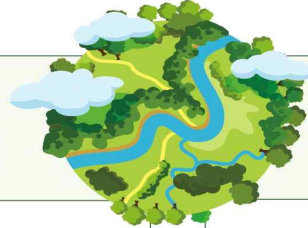
2025년 4월 1일

(우)567-804 전북 진안군 진안읍 상역로 86 ☎ 063-433-1133 FAX 063-433-3251 <http://jinan.ms.kr>

4월 영양소식지

지구와 건강을 지키는 친환경 농산물

지구를 지키는 친환경 농산물



언제 어디서나 확인할 수 있는 인증제도

친환경 농산물이란?

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

친환경 농어업 법률 개정 (2020년 8월 28일 시행)



친환경 농산물 인증제란?

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

친환경 인증마크의 종류

유기 (ORGANIC) 농림축산식품부	합성농약 NO! 화학비료 NO!	무농약원료 가공식품 (NON PESTICIDE/ORGANIC) 농림축산식품부	무농약·유기농 인증 완료 100%
무농약 (NON PESTICIDE) 농림축산식품부	합성농약 NO! 화학비료 최소화	유기축산물 (ORGANIC) 농림축산식품부	항생제 등이 포함되지 않은 100% 유기사료
유기가공식품 (ORGANIC) 농림축산식품부	유기원료 95% 이상		

친환경 농산물 인증 면적



'19 친환경농산물 (유기+무농약)
인증 면적 81,717ha

'16년 대비 유기 인증 면적
약 49.48% 증가

친환경 농산물 인증 농가 수



'19 친환경농산물 (유기+무농약)
인증 농가 58,055호

'16년 대비 유기 인증 농가
약 41.12% 증가

관행 농업 대비 친환경 농업의 온실가스 저감효과



조사자료 : (곡류)벼, (과일류)배·감, (채소류) 상추·양배추, (과채류) 토마토·방울토마토, (서류) 고구마·감자
출처 : 유기농업의 온실가스 감축효과 (2016, 한국농촌경제연구원)

유기과수원과 관행과수원의 곤충생물 다양성 비교



관행재배에 비해 유기재배 과수원에서 종수, 개체 수 및 생물 다양성 지수가 향상됨

출처 : "유기농의 다양성" 소개지로 일부 발췌 (국립농업과학원)

친환경 무상급식의 환경적 효과



* 자료 출처 : 농림축산식품부, 농림수산식품교육문화정보원, (사)대한영양사협회

4월 학교급식 식단 안내

◇ 진안중학교 학교급식 식재료 원산지 표시 안내 ◇

- * 쌀: 진안군유기농쌀 * 콩/두부콩: 국내산 * 배추김치(배추, 고춧가루): 국내산
 * 돼지고기, 닭고기, 오리고기/가공품: 국내산 * 쇠고기: 국내산 한우
 * 고등어, 오징어, 꽃게, 참조기/가공품: 국내산 * 갈치/가공품: 세네갈산 * 아귀/가공품: 국내산
 * 낙지, 주꾸미/가공품: 베트남산 * 명태/가공품: 러시아산 * 다랑어: 원양산 * 수산물가공품: 국내산(오징어채:페루산)
 * 양고기, 미꾸라지, 뱀장어, 넙치(광어), 참돔, 조피볼락, 가리비, 우렁쟁이, 방어 학교급식에서 사용 안함 (사용 시 별도 표기 예정)

	4/1 	4/2  수다날	4/3 	4/4 
	기장밥 닭미역국(5.6.15) 고구마맛탕(5.13) 콩나물무침(5) 제육볶음(5.6.10.13) 배추김치(9) 파인애플	비빔밥(5.6.13.16) 근대된장국(5.6) 도토리묵무침(5.6.13) 너비아니(1.2.5.6.10.12.13.15.16) 배추김치(9) 아이스찰떡(2.5)	혼합잡곡밥(5) 부대찌개(1.2.5.6.9.10.15.16) 안동찜닭(5.6.13.15) 참나물무침 피자춘권(1.5.6.10.12.13) 배추김치(9) 롤케이크(초)(1.2.5.6)	강황밥 유부김치국(5.9) 오이부추무침(5.6.13) 소시지야채볶음(2.5.6.10.15.16) 치킨커틀릿(1.2.5.6.15.18) 깍두기(9) 요구르트(2)
4/7 	4/8 	4/9  수다날	4/10 	4/11 
흑미밥 불낙전골(5.6.16) 유채나물무침 감자채볶음(1.2.5.6.10.15.16) 닭갈비(치즈)(2.5.6.13.15) 배추김치(9) 과일음료(11.12)	차수수밥 김치콩나물국(5.9) 오리훈제(1.2.5.6) 만두탕수(1.5.6.10.12.13.16.18) 깍두기(9) 방울토마토(12) 무쌈	볶음밥(5.6.13.18) 돈코츠라멘(2.5.6.10.13.15.16) 느타리버섯볶음(5.6.13.18) 새우튀김(1.5.6.9) 배추김치(9) 아이스슈(1.2.5.6)	차조밥 아욱된장국(5.6.9) 돼지갈비김치찜(5.6.9.10.13) 시금치무침 야채계란말이(1) 깍두기(9) 청포도	클로렐라밥 오징어무국(17) 오이고추된장무침(5.6.13) 돈육간장볼고기(5.6.10.13) 두부구이(5.6) 배추김치(9) 도넛(1.2.5.6)
4/14 	4/15 	4/16  수다날	4/17 	4/18 
찰현미밥 쇠고기육개장(16) 메추리알장조림(1.5.6.13) 청경채된장무침(5.6) 코다리강정(5) 배추김치(9) 피자(1.2.5.6.10.12.13.15.16)	혼합잡곡밥(5) 된장찌개(5.6) 돌나물초무침(5.6.13) 대패삼겹살볶음(5.6.10.13) 잡채(5.6.10.13.18) 배추김치(9) 오렌지	짜장면(2.5.6.10.13.16) 찜봉국(6.9.13.17.18) 탕수육(1.5.6.10.12.13.18) 배추김치(9) 요플레(2) 단무지무침	찰보리밥 어묵국(1.5.6) 마라로제찜닭(2.15) 애호박볶음(5) 김말이튀김(1.5.6.16) 배추김치(9) 바나나	기장밥 유부된장국(5.6) 떡볶이(1.5.6.12.13) 브로콜리새송이버섯볶음(5.6.13.18) 돈까스(치)(1.2.5.6.10.12.13.18) 배추김치(9) 뿌띠쿨(13)
4/21 	4/22 	4/23  수다날	4/24 	4/25 
차조밥 마라탕(2.4.5.6.10.12.13.15.16.18) 감자조림(5.6.13) 숙주나물무침 오리불고기(간장)(5.6.13) 배추김치(9) 사과	차수수밥 메밀막국수(3.5.6) 시금치된장국(5.6) 마늘보쌈(10) 무말랭이무침 배추김치(9) 쿠키(1.2.5.6)	김치볶음밥(1.2.5.6.9.10.15.16) 계란국(1) 감자튀김(5.6.12) 바베큐족립(5.6.10.12.13) 깍두기(9) 망고음료(13)	흑미밥 쇠고기무국(16) 닭볶음탕(5.6.13.15) 치커리무침(5.6) 배추김치(9) 군만두(1.5.6.10.16.18) 블랙사파이어포도	기장밥 콩나물국(5) 두부조림(5.6.13.18) 바삭불고기/상추쌈(5.6.10.13) 배추김치(9) 마카롱(1.2.6)
4/28 	4/29 	4/30  수다날	◇ 알레르기 정보 ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어 ⑧계, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염 ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함), ⑳갯 ◇ 학교사정과 식품수급 상황에 따라 식단(식재료) 및 원산지가 변경될 수 있습니다.	
찰보리밥 만두전골(1.5.6.10.13.15.16.18) 돼지갈비찜(5.6.10.13) 쫄면(5.6.13) 깻잎순무침 배추김치(9) 모듬열대과일	찰현미밥 열갈이된장국(5.6) 닭목은지찜(9.13.15) 진미채볶음(1.5.6.13.17) 깍두기(9) 핫도그(1.2.5.6.10.12.16)	김밥볶음밥(1.2.5.6.10.15.16) 우동(면)(1.2.5.6.9) 오이지무침 큐브목살스테이크(5.10) 배추김치(9) 요거트아이스크림(1.2.5)		