



★ 2024년 학교급식운영 안내

우리 학교에서는 건강과 환경을 생각하여 제철 식재료와 친환경 농산물로 학교급식을 하고 있습니다.

1. 2024년에도 학부모 부담경감 및 교육복지 증진을 위하여 학생 1인당 급식비 3,700원 지원됩니다.

구 분	식품비	운영비	인건비	합 계
학 생	2,850원	400원	450원	3,700원

또한 친환경쌀(유기농쌀) 98원, 친환경 농산물 252원, 부식비 40원이 지원됩니다.

2. 학교급식법령의 영양관리기준을 준수하여 영양소가 골고루 함유된 균형 있는 식단을 제공하며 사용하는 식재료의 원산지 및 식단표는 학교 홈페이지에 안내하고 있습니다.

3. 화학조미료는 사용하지 않으며 가공식품의 사용을 지양하고 전통음식을 적극 반영하며 계절에 맞는 음식을 제공합니다.

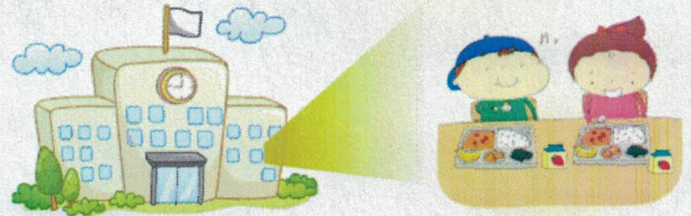
4. 쇠고기, 돼지고기, 오리고기, 갈치, 조기 등 국내산을 원칙으로 사용합니다. (일본산은 사용하지 않아요.)

5. 학생 상호간 위화감 조성 및 식중독 사고의 우려가 있어 교내 외부 음식물의 반입을 금지하오니 간식제공을 하시지 않도록 하며 부득이한 경우 학교장의 허락하에 반입하되 식생활관에 1인분의 보존식(추후 식중독 발생시 역학조사에 필요함)을 보내주시 바랍니다.



여러분을 건강이로 자라게 해 줄 식생활 약속입니다.
우리 꼭 지키도록 해요.

★ 학교급식 이야기



인성교육은

학교교육 전체적인 맥락 속에서 이루어져야 하는 생활교육

학교 급식시간은

인성함양을 위한 중요한 시간

교사-학생, 학생-학생 간 일상적인 관계 속에 이루어질 때 효과적!

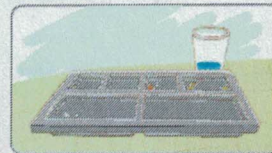
함께하는 학교에서 급식



바른 식생활 습관 형성



나눔과 배려, 공동체 의식 함양



건강, 환경의 중요성 인식



공공생활 구성원의 자질 함양

★ 문학초 식생활관에서는

1. 식사 전 꼭 손을 씻고 옵니다.
2. 식판과 수저 등을 들고 장난하지 않습니다.
3. 식판에 배식 받은 후에 바른 자세로 앉아 먹습니다.
4. 음식은 골고루 먹어보고 되도록 남기지 않습니다.
5. 남은 음식은 식판 국그릇 자리에 모아 버립니다.
6. 다 먹은후 내 자리는 정돈하고 의자는 밀어넣어요.
7. 음료수 등 간식 비닐,빈팩은 식생활관에 비치된 통에 버립니다.

빈그릇 운동 실천하기



2024년 3월 학교급식 식단표

(알레르기 유발식품 표시)

Mon	Tue	Wed [수·다·날]	Thu	Fri
				3.1
				삼일절
3.4	3.5	3.6	3.7	3.8
<ul style="list-style-type: none"> · 친환경찰보리쌀밥 · 냉이된장국(5.6.9) · 견과류멸치볶음(13.14) · 단호박오리불고기(5.6.13) · 한옥마을튀김만두(1.5.6.10.16.18)/야채초무침(5.6.13) · 배추김치(자율)(9) · 채소쌈/쌈장(자율)(5.6) <p>* 에너지/단백질/칼슘/철 508.6/30.0/172.1/6.2</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 친환경버섯카로틴쌀밥 · 감자담은국(8.9.18) · 콩나물겨자초무침(1.5.6.8.13) · 돈육김치전(1.6.9.10) · 흑돈LA칼비구이(10) · 배추김치(자율)(9) · 바질크림치즈토마토(2.12.13) <p>* 에너지/단백질/칼슘/철 547.9/24.0/108.1/2.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 산채비빔밥(5) · 근대된장국(5.6) · 꼬들매실오이지무침(13) · 팥수육(돈육)(1.5.6.10.11.12.13) · 배추김치(자율)(9) · 비빔약고추장(5.6.10.13) · 마시는순수요거트(지역가공품)(2) <p>* 에너지/단백질/칼슘/철 478.1/19.4/139.0/2.5</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 친환경현미귀리밥 · 영양담죽(15) · 도라지오이초무침(13) · 제주갈치카레구이(2.5.6.12.13.16.18) · 배추김치(자율)(9) · 딸기 · 수제테리버거(1.2.5.6.10.13.16.18) <p>* 에너지/단백질/칼슘/철 652.7/29.3/80.1/2.4</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 친환경오곡쌀밥 · 한우표고버섯무국(16) · 파리고추멸치볶음(5.6) · 임실치즈돈가스/수제소스(1.2.5.6.10.12.13.16.) · 구운허브치킨(닭다리살)/머스터드(1.2.5.6.15) · 담금갯잎김치(13) <p>* 에너지/단백질/칼슘/철 587.1/28.7/178.4/2.8</p>
3.11	3.12	3.13	3.14	3.15
<ul style="list-style-type: none"> · 친환경차조밥 · 한우갈비탕(1.5.6.16) · 오징어브로콜리숙회(5.6.13.17) · 통살새우가스(1.5.6.9) · 깍두기(자율)(9) · 감글타르트소(1.5.13) · 한라봉 <p>* 에너지/단백질/칼슘/철 757.8/24.6/80.0/3.5</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 친환경오곡쌀밥 · 검정계죽(13) · 대구매운탕(9.13) · 닭가슴살겨자냉채(13.15) · 수제돈가스(1.2.5.6.10.13) · 배추김치(9) · 수제테미소(1.2.5.6.12.13.16) · 방울토마토(12) <p>* 에너지/단백질/칼슘/철 617.2/32.5/283.3/3.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 찰밥(작은밥)(13) · 김치콩나물국(5.9) · 냉이된장무침(5.6) · 짜장면(중화면)(5.6.10.13.16) · 순살담장정(1.4.5.6.12.13.15) · 배추김치(자율)(9) · 한국야쿠르트(2) · 미니도시락김(지역가공품) <p>* 에너지/단백질/칼슘/철 624.0/30.1/194.3/5.8</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 친환경현미흑미밥 · 바지락미역국(9.18) · 꼬막살야채초무침(5.6.13.18) · 고추장돼지불고기(5.6.10.13) · 참살핫도그(1.2.5.6.10.15.18) · 백김치(9) · 채소쌈/쌈장(자율) <p>* 에너지/단백질/칼슘/철 527.0/28.3/184.2/2.7</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 친환경조각검정콩밥(5) · 쇠고기파송송계란탕(1.16) · 담봉조림(5.6.13.15) · 청경채새우살볶음(5.6.9.12.13.18) · 알감자버터구이(2.13) · 배추김치(자율)(9) · 골드키위 <p>* 에너지/단백질/칼슘/철 525.0/26.0/99.5/3.5</p>
3.18	3.19	3.20	3.21	3.22
<ul style="list-style-type: none"> · 친환경현미흑미밥 · 우동(1.5.6.8.9) · 잔멸치갯잎조림(5.6.13) · 건포도오이파샐러드(1.5.13) · 오리훈제채볶음 · 배추김치(9) · 한국야쿠르트(2) <p>* 에너지/단백질/칼슘/철 597.6/25.3/155.0/3.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 친환경혼합국밥(5) · 한우미역국(5.6.16) · 제주갈치감자조림(5.6.13) · 풀면야채무침(5.6.12.13) · 취나물들깨볶음(5.6) · 배추김치(자율)(9) · 골드파인애플 <p>* 에너지/단백질/칼슘/철 455.3/17.5/91.4/2.1</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 단호박카레라이스(2.5.6.10.12.13.16.18) · 배추들깨국(5.6) · 숙주나물무침 · 닭튀김/치킨소스(1.5.6.12.13.15) · 배추김치(9) · 오렌지 <p>* 에너지/단백질/칼슘/철 573.9/29.3/153.9/2.4</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 친환경혼합국밥(5) · 어묵콩나물국(1.5.6.7.13.18) · 목은지닭조림(5.6.9.13.15) · 새우멸치파래김자반 · 봄동달래겉절이(9.13) · 딸기 · 숙절편 <p>* 에너지/단백질/칼슘/철 711.4/31.0/155.9/4.4</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 친환경차수수밥 · 부대찌개(1.2.5.6.9.10.15.16) · 한우가지채볶음(5.6.13.16) · 케이준꿀치킨샐러드(1.2.5.6.12.15) · 제주참조기구이(6) · 총각김치(9) · 바나나 <p>* 에너지/단백질/칼슘/철 642.3/32.6/94.7/2.2</p>
3.25	3.26	3.27	3.28	3.29
<ul style="list-style-type: none"> · 친환경차수수밥 · 한우사골국(16) · 제주갈치고구마줄기조림(5.6.13) · 새송이버섯메추리알장조림(1.5.6.13) · 애호박채어묵채볶음(1.5.6) · 깍두기(자율)(9) · 초코유기농쌀파자(지역가공품)(1.2.5.6) <p>* 에너지/단백질/칼슘/철 407.5/21.1/70.3/2.9</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 친환경버섯카로틴쌀밥 · 한우사골육개장(13.16) · 영양담죽(5.6.13.15) · 랍감자채볶음(1.2.5.6.10.15.16) · 배추김치(9) · 단호박죽(13) <p>* 에너지/단백질/칼슘/철 534.6/28.4/105.7/2.8</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 너비아니볶음밥(1.5.6.10.16) · 무청시래기들깨국(5.6) · 국물떡볶이(1.5.6.13) · 도토리묵상추무침(5.6) · 노랑잡채만두(1.5.6.10.16.18) · 배추김치(9) · 마시는순수요거트(지역가공품)(2) <p>* 에너지/단백질/칼슘/철 664.7/21.2/170.7/2.2</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 친환경찰보리쌀밥 · 맑은콩나물국(5) · 양배추샐러드(머스터드)(1.2.5.6) · 우리당면잡채(5.6.10.13) · 오리훈제편 · 배추김치(자율)(9) · 구운김&양념간장(5.6.13) <p>* 에너지/단백질/칼슘/철 552.6/23.9/70.7/3.9</p>	<ul style="list-style-type: none"> · 친환경현미보리쌀밥 · 닭고기미역국(5.6.15) · 영양돼지갈비찜(5.6.10.13) · 오징어초장무침(5.6.13.17) · 시금치계장무침(5.6.8) · 오이소박이(9.13) · 청포도아연젤리스틱 <p>* 에너지/단백질/칼슘/철 494.9/28.8/83.2/2.1</p>

□ 우리학교 친환경쌀,잡곡류는 북전주농협에서 친환경농산물,비유전자변형원재료가공품(Non-GMO),지역가공품 등 식재료는 학교급식지원센터(로컬푸드)에서 입고됩니다.

□ 알레르기 정보

①난류(가금류),②우유,③메밀,④땅콩,⑤대두,⑥밀,⑦고등어,⑧계,⑨새우,⑩돼지고기,⑪복숭아,⑫토마토,⑬아황산류,⑭호두,⑮닭고기,⑯쇠고기,⑰오징어,⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함),⑲잣

□ 식재료 원산지

식재료 원산지	쌀 (친환경)	야채/과일 (친환경)	가금류 (닭,달걀,오리:1등급)	육류(2등급이상)		식육가공품		수산물
	국내산	국내산	국내산,무항생제	소고기	돼지고기	소고기 닭고기	돼지고기 오리고기	꽃게, 조기, 갈치, 고등어, 삼치, 대하, 오징어, 바지락 등
	국내산	국내산	국내산,무항생제	국내산		국내산		국내산

□ 우리 학교는 천연재료(건멸치,건다시마,건새우,황태 등)로 맛을 내며 화학조미료는 사용하지 않습니다.

□ 매주 수요일은 [수·다·날] : '수요일은 다 먹는 날'로 잔반남기지 않기과 음식물쓰레기 줄이기 운동에 적극 참여합니다.