



우리학교 급식안내 !!

▣ 2024학년도 우리학교 급식을 소개합니다.

1. 무료급식 실시

-무료급식비지원액 : 3,700/1식
식품비(3,220원), 운영비(480원)지원

2. 친환경농산물 급식비 지원 (유기농산물 포함)

- 지원단가 : 340원
- 학교급식에 친환경쌀(무농약)과 친환경 잡곡 사용
- 지원품목 : 전라북도내 친환경농산물 구입시 친환경농산물 (전주학교급식지원센터를 통해 납품)구입액 지원
- 식자재 구매시 친환경과일 및 친환경농산물 우선구매 (친환경농산구매품목: 과일, 감자, 버섯류, 대파, 양파, 양배추, 시금치, 상추, 무, 콩나물, 숙주나물, 오이, 호박, 당근 등)
- 두부 및 콩나물류 : 국내산콩100% 사용

3. Buy전주 부식비 지원

- 지원단가 : 40원/1인
- 지원품목 : Buy전주로 확정된 우수품목 구입시 지원
- ※학기 중 최대 190일 학교의 실제 급식일수지원

4. 우리학교 식단 식자재 원산지표시내용

- 가. 친환경쌀 : 친환경무농약쌀 및 친환경잡곡사용
- 나. 김치 : Haccp제품 사용(고춧가루포함, 국내산사용)
- 다. 육류 : 국내산 한우사용 및 돼지고기 국내산 2등급이상
- 라. 닭고기/오리고기 : Haccp인증제품, 국내산 1등급이상
- 마. 달걀 : 1등급란사용(무항생제) 또는 유통란
- 바. 수산물 : Haccp인증 시설의 수산물사용
- 사. 냉장, 냉동식품 : 가공식품의 경우 돼지고기(국내산), 닭고기(국내산)의 함량이 높으며 위생적 시설에서 생산된 제품 우선사용

5. 식단구성 및 급식 운영의 원칙

- 가. 전통음식 위주로 구성되며, 기호에 맞도록 조리법 적용
- 나. 바른 식습관 형성을 위해 채소류, 나물반찬 제공, 신선한 과일 주 1회 이상, 튀긴 음식 및 가공식품 주 2회 이하 제공
- 다. 칼슘과 비타민이 풍부한 식재료 사용
- 라. 나트륨 줄이기 실천을 위한 국물의 염도유지(0.6~0.7)
- 마. 당류를 줄이기 위한 간식류 제공 최소화
- 바. 2주1회 수다날 운영(수요일은 다 먹는 날)
- 사. 학생 의견수렴 및 반영(설문조사 연1회 이상 실시)

6. 알레르기 유발식품 표기안내

알레르기 유발 원재료별 식별번호가 표시된 월간식단표를 가정통신문으로 발송하고 학교홈페이지 및 학생들이 알 수 있도록 식생활관 내 및 각 교실에 게시하고 있으니 해당 식품에 알레르기가 있는 학생들은 사전에 참고할 수 있도록 당부드립니다.

특정 식품에 알레르기 반응을 보이는 학생?

의사의 정확한 진단을 받고 알레르기 유발식품 섭취를 피하는 것이 최선의 관리방법입니다. 학교에서는 알레르기 유발 식품을 학교급식 식단에 표기하여 병원진단을 받거나 확실한 증상이 있는 학생들이 해당 식품을 섭취하지 않도록 학교급식 제공 시 표시안내하고 있습니다. 해당 학생들도 게시된 식단표 및 가정통신문을 통해 식사 전에 반드시 표시내용을 확인하여 주시기 바랍니다.

식단에 표시될 19가지 알레르기 유발식품 종류

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

알레르기 유발식품이 표시가 된 학교급식 식단표

3/4(월)	3/5(화)
친환경기장밥 수삼닭무국(15) 돼지갈비찜(5.6.10.13) 시금치나물무침(5.6) 배추김치(9) 새학기 응원케이크(1.2.5.6)	친환경검정쌀밥 봄동배추된장국(5.6) 순살닭고기볶음(5.6.13.15) 참쌀김부각(5.6) 배추김치(9) 바나나

* 영양 및 원산지 정보 안내 <https://school.jbedu.kr/jjhyoja->>
교육활동>급식->이달의식단

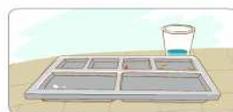
함께하는 학교에서 급식



바른 식생활 습관 형성



나눔과 배려, 공동체 의식 함양



건강, 환경의 중요성 인식



공공생활 구성원의 자질 함양