



3월 교육급식소식지

우)55126 전북 전주시 완산구 평화로 85 ☎ 063)280-0505(교무실),0506(FAX), 0594(행정실),0597(FAX)

2025학년도 학교급식운영 안내

1. 2011년도부터 학부모 부담경감 및 교육공공성 실현으로 전라북도 내 무상급식이 실시되고 있습니다.
 - ▶ 지원금 : 1식 초등 3,340원
식품비 2,940원 / 운영비 400원
 - ▶ 친환경 쌀&농산물 지원금 : 350원
 - ▶ 바이전주우수상품지원금(전주시지원) : 40원
2. 주식은 쌀, 찰쌀, 잡곡을 포함한 혼식을 원칙으로 하며 쌀은 무농약 친환경쌀을 사용합니다.
김치는 HACCP인증업체의 제품만 사용하며 수돗물 사용 및 모든 재료는 국내산을 사용합니다.
3. 학교급식법령의 영양관리 기준을 준수하여 영양소가 골고루 함유된 균형있는 식단을 제공하며, 사용하는 식재료의 원산지과 함께 식단표를 홈페이지에 공개하고 있습니다.
4. 철저한 식품검수 및 위생관리시스템으로 위생적이고 믿을 수 있는 급식을 운영하고 있습니다.
5. 화학조미료는 사용하지 않으며 가공식품의 사용을 지양하고 전통음식을 적극 반영하며 계절에 맞는 음식을 제공하려고 노력합니다.
6. 한우(2등급 이상), 돼지고기(국내산 2등급 이상), 닭고기, 오리고기, 달걀은 1등급 무항생제 제품만을 사용합니다.

학교 급식 배식 시간 운영 내용

-학년별 시차 배식

- * 1학년: 12시 00분~ 12시 10분
- * 2학년: 12시 10분~ 12시 20분
- * 3학년: 12시 20분~ 12시 30분
- * 4학년: 12시 50분~ 13시 00분
- * 5학년: 13시 00분~ 13시 10분
- * 6학년: 13시 10분~ 13시 20분

학교급식 알레르기 유발식품 표시

본교에서는 영양소식지를 통해 **19가지 알레르기 유발식품**을 표시 한 식단표를 제공하고 있습니다. 알레르기가 있는 학생은 원인식품을 아주 적은 양 섭취하거나 접촉을 통해서도 증상이 나타날 수 있습니다. 따라서 특정 식품에 알레르기가 있는 학생들은 의사의 정확한 진단을 받고 알레르기 유발 식품 섭취를 피하는 것이 최선의 관리방법입니다.

알레르기 유발식품 표시

3월 4일 화요일	
<p>찰보리밥 소고기미역국(5.6.16) 돼지갈비찜(5.6.10.13) 숙주무침 잡채(1.5.6.13) 배추김치(9) 꿀설기(로컬)</p>	<p>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</p>

"식품 알레르기의 가장 확실한 치료이자 예방법은
원인 식품을 피하는 것"



섭취하지 않기



냄새맡지 않기



접촉하지 않기

학교에서는 **식단표**에서 확인하기

7월 학교급식 식단 안내					
※ 학교급식 정보 단원군 학교급식소 운영시간 : 평일 08:30~12:30, 13:00~15:30 급식시간 : 12:30~13:30 급식대상 : 단원군 초·중·고등학교 학생 급식비 : 1인 1회 1,000원 (단원군민 500원, 일반인 1,000원) 급식신청 : 단원군민은 학교급식소로, 일반인들은 학교급식소로 신청 급식신청서 : 단원군민은 학교급식소로, 일반인들은 학교급식소로 신청		※ 신청 방법 신청방법 : 학교급식소 신청서 작성 후, 학교급식소로 신청 신청기간 : 7월 1일부터 7월 31일까지 신청처 : 단원군 학교급식소 (단원군민 500원, 일반인 1,000원) 신청비 : 1인 1회 1,000원 (단원군민 500원, 일반인 1,000원) 신청비 : 1인 1회 1,000원 (단원군민 500원, 일반인 1,000원)			
1/1 단원군민		1/2 단원군민			
1/3 단원군민		1/4 단원군민			
1/5 단원군민		1/6 단원군민			
1/7 단원군민		1/8 단원군민			



✓ **식품을 살 때는 식품성분표 확인하기**

[illegible]

6. 밀 5. 대두 2. 우유
10. 돼지고기
16. 쇠고기 15. 닭고기



3월 학교급식 식단 안내

◇ 알레르기 정보 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.조식류 (굴전복홍합 포함) 19.잣	3/4 화 	3/5 수  수다날	3/6 목 	3/7 금 
	· 찰보리밥 · 소고기미역국(5.6.16) · 돼지갈비찜(5.6.10.13) · 숙주무침 · 잡채(1.5.6.13) · 배추김치(9) · 꿀설기(로컬)	· 치킨마요밥(1.5.6.13.15) · 맑은우동장국(1.2.5.6.7.9.18) · 깡충깡비맛카츠/케첩(5.6.10.12.16) · 배추김치(9) · 야채피클 · 푸른밤브라우니케익(1.2.5.6)	· 버섯카로틴쌀밥 · 냉이된장국(5.6) · 봄동겉절이(13) · 닭갈비(5.6.13.15) · 사각어묵볶음(1.5.6.13.16.18) · 백김치(9.19) · 딸기	· 차수수밥 · 낙지연포탕(5.6) · 돼지고기보쌈(5.6.10) · 쫄면야채무침(2.5.6.13.16) · 보쌈김치(9) · 크리스피롤/우유맛(1.2.5.6.14) · 상추/쌈장(5.6.13)
3/10 월 	3/11 화 	3/12 수  수다날	3/13 목 	3/14 금 
· 기장밥 · 부대찌개(1.2.5.6.9.10.12.13.15.16.18) · 콩나물무침(5) · 달걀말이(1.5) · 삼치데리야끼구이(5.6.13) · 충각김치(9) · 파인애플	· 현미보리밥 · 조랭이떡국(1.5.6.16) · 안동찜닭(5.6.13.15.18) · 진미채버터구이(2.13.17) · 고추장팽이버섯구이(5.6.13) · 배추김치(9) · 굴	· 짜장밥(2.5.6.10.13.15.16) · 해물짬뽕국(2.5.6.9.13.17.18) · 누룽지참쌀탕수육(5.6.10.12.18) · 배추김치(9) · 요구르트/소대(2)	· 홍국쌀밥 · 들깨수제비(5.6) · 갈비만두(로컬)(2.5.6.10.16) · 세발나물무침(5.6.13) · 마파두부(5.6.10.12.13.15.18) · 배추김치(9) · 쿠앤크맛아몬드(2.5.6)	· 울무밥 · 로제스파게티(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18) · 맑은버섯국(5.6.13) · 양상추샐러드(5.6) · 수제돈까스/소스(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18) · 배추김치(9) · 솜사탕
3/17 월 	3/18 화 	3/19 수  수다날	3/20 목 	3/21 금 
· 콜로렐라밥 · 돈육김치찌개(5.6.9.10.13) · 돌나물초무침(5.6.13) · 간장오리불고기(5.6.13) · 베이컨감자채볶음(1.2.5.10) · 충각김치(9) · 한라봉	· 현미밥 · 종합어묵국(5.6.7.13.18) · 청포묵김무침(5.6) · 제육볶음(5.6.10.13) · 불고기양배추전(1.2.5.6.10.16.18) · 배추김치(9) · 미니단팥붕어빵(1.2.5.6)	· 콩나물밥/달래양념장(5.6.16) · 시래기된장국(5.6) · 닭강정(5.6.12.13.15.18) · 배추김치(9) · 우피파이/바나나(로컬)(1.2.6) · 치킨무	· 찰보리밥 · 순두부찌개(1.5.6.10) · 참치야채볶음(5.13) · 가지볶음(5.6) · 연양식반달불고기&파채(2.3.5.6.10.13.15.16) · 배추김치(9) · 사과	· 강황밥 · 돈등뼈감자탕(5.6.10.13) · 메추리알장조림(1.5.6.13) · 참나물무침(5.6) · 통통오징어까스/타르타르(1.2.5.6.13.16.17) · 배추김치(9) · 체리푸딩
3/24 월 	3/25 화 	3/26 수  수다날	3/27 목 	3/28 금 
· 차수수밥 · 소고기무국(5.6.16) · 꼬막무침(5.6.13.18) · 미역줄기볶음(5) · 물방울추러스(2.5.6) · 한돈된장불고기(5.6.10.13) · 배추김치(9)	· 흑미밥 · 새알만두국(1.2.5.6.8.10.15.16.18) · 오이고추된장무침(5.6.13) · 닭고기김치볶음(5.6.9.13.15) · 두부양념구이(5.6) · 충각김치(9) · 방울토마토(12)	· 김밥맛볶음밥(1.2.5.6.8.10.15.16) · 유부장국(5.6) · 떡볶이(1.2.5.6.12.13.15.16) · 새우튀김/크림양파소스(1.2.5.6.9) · 배추김치(9) · 망고요구르트(로컬)(2)	· 기장밥 · 육개장(13.16) · 비엔나멸치볶음(2.5.6.10.13.15.16.18) · 숙갓두부무침(5) · 오리훈제/머스터드(1.2.5.6.13) · 배추김치(9) · 바람떡(로컬)	· 현미보리밥 · 바지락칼국수(5.6.18) · 취나물무침 · 찰떡갈비데리야끼볶음(2.5.6.10.13.15.16.18) · 김치전(1.2.5.6.9.13) · 깍두기(9) · 바나나
3/31 월 	◇ 해당식품에 특정증상을 보이는 학생 또는 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 학생들은 개별한 주의를 부탁드립니다. ◇ 화학조미료는 사용하지 않으며 가공식품의 사용을 줄이고, 전통음식을 적극 반영하며 계절에 맞는 식재료를 선택하여 맛있고 위생적인 음식을 급식하려고 노력합니다.			

◇ 급식에 사용하는 농수산물 원산지 표시

- ▶ 쌀, 대두(콩) : 국내산(친환경포함) ▶ 김치류(고춧가루, 배추) : 국내산 ▶ 닭고기/닭고기 가공품, 달걀 : 국내산
- ▶ 쇠고기/쇠고기가공품 : 국내산(한우) ▶ 돼지고기/돼지고기 가공품 : 국내산 ▶ 오리고기/오리고기가공품 : 국내산
- ▶ 고등어, 삼치, 오징어, 미더덕, 참조기, 대구, 아귀, 꽃게 : 국내산 사용
 - 새우, 동태(코다리), 명태, 갈치, 낙지, 콩치, 가자미, 주꾸미, 다랑어 : 수입산(원양선포함) 사용

◇ 식단 및 원산지는 학교사정과 식재료수급 상황에 따라 변경될 수 있습니다.

◇ 영양 및 원산지 정보 안내 : <http://www.jjigok.es.kr> → 소식마당 → 식생활관 → 급식소식