



2023년 학교급식 운영 안내

▶ 2023 학교급식비(1인/1식)



올해는 식품비 2,850원,

운영비 400원,

인건비 450원,

총 3,700원으로 학교급식이 운영됩니다.

▶ 또한, 전라북도에서 생산되는 유기농 친환경쌀 및 친환경농산물(350원), Buy-전주사업비(40원) 지원을 받아 질 높은 급식을 실시할 계획입니다.

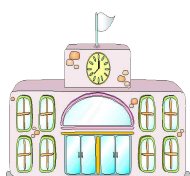
▶ 학교급식법령의 영양관리 기준을 준수하여 영양소가 골고루 함유된 균형있는 식단을 제공하며, 사용하는 식재료의 원산지과 알레르기 유발식품을 식단표 및 홈페이지에 안내하고 있습니다.

※ 해당 식품에 특정증상을 보이는 학생 또는 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 학생들은 급식 시 각별한 주의를 부탁드립니다.

▶ 학생들의 여러 가지 질환 발생률을 예방하고자 나트륨 저감화와 당류 저감화를 추진하고 있습니다.

▶ 화학조미료는 사용하지 않으며 전통음식을 반영하고 계절에 맞는 음식을 제공하기 위해 노력합니다.

▶ Non-GMO(비유전자변형식품)과 지역산 가공품을 가능한 사용 확대하도록 노력하고 있습니다.



새학년 새출발을
축하합니다~~!

학교급식 위생관리

해썹(HACCP)이라는 과학적 시스템으로

급식관리를 합니다.

해썹(HACCP)이란? "식품 안전관리인증기준" 으로 급식작업별(검수-전처리-조리-배식-청소)로 위험한 요소를 분석하여 사전에 방지하고, 식품의 안전성을 침해할 가능성이 있는 부분을 집중적으로 관리하는 시스템으로 식품사고에 만전을 기하고 있습니다.

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

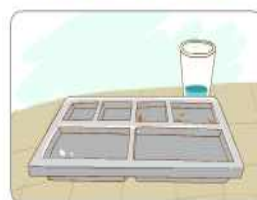
학교에서 급식



바른 식생활 습관 형성



나눔과 배려, 공동체 의식 함양



건강, 환경의 중요성 인식



공동생활 구성원의 자질 함양



3월 학교급식 식단 안내



월	화	수	목	금
시작부터 훌륭할 필요는 없지만 훌륭해지기 위해서는 시작해야 한다 - 지그지글러 -		3/1 삼일절 	3/2 친환경보리쌀밥 쇠고기미역국(13.16.) 돈육매추리알장조림(1.5.6.10.13.18.) 치즈떡볶이(1.2.5.6.13.16.18.) 브로콜리회(5.6.13.17.) 보쌈김치(9.) 초코케익(1.2.5.6.) * 에너지/단백질/칼슘/철 554.9/26.5/141.6/3.6	3/3 친환경찰현미밥 낙지연포탕(13.) 대패삼겹살굴소스야채볶음(5.6.10.13.18.) 삼치유자청엿장조림(5.6.13.18.) 봄동달래겉절이(9.13.) 배추김치(9.13.) 딸기 * 에너지/단백질/칼슘/철 592.4/29.4/114.3/2.8
3/6 친환경통밀밥(6.) 오색떡국(1.13.16.) 치킨통살너겟(1.2.5.6.13.15.17.) 콩나물아구찜(5.6.13.17.) 시금치들깨무침(13.) 배추김치(9.13.) 자몽푸딩 * 에너지/단백질/칼슘/철 609.2/26.5/123.9/3	3/7 친환경혼합잡곡밥(5.) 오리탕(1.13.) 갈비산적/어린이샐러드(1.2.5.6.10.13.15.16.18.) 부추잡채(5.6.8.10.13.18.) 명이나물장아찌 배추김치(9.13.) 마늘바게트(2.5.6.) * 에너지/단백질/칼슘/철 545.2/24.8/9.5/3.6	3/8 수다날 자장밥(5.6.10.13.16.18.) 바지락냉이된장국(5.6.9.13.18.) 껌바로우탕수육(1.5.6.10.13.18.) 탕수육소스(5.6.11.13.18.) 치커리사과샐러드(1.5.6.13.) 깍두기(9.13.) 요거타임(2.) * 에너지/단백질/칼슘/철 629.5/27.3/278.4/10	3/9 친환경귀리밥 감자수제비만두국(1.5.6.9.10.13.16.18.) 달걀비/눈꽃치즈(2.5.6.13.15.16.18.) 오징어김치전(1.5.6.17.18.) 오이달래초무침(5.6.13.) 보쌈김치(9.) 친환경배 * 에너지/단백질/칼슘/철 517.6/26.7/138.1/5.5	3/10 친환경보리쌀밥 육개장(1.13.16.) 돼지고기숯불불고기(1.5.6.10.12.13.16.18.) 유기농김구이(13.) 양배추찜(5.6.13.18.) 총각김치 친환경한라봉 * 에너지/단백질/칼슘/철 521.5/30.4/70.6/3.5
3/13 친환경발아찰현미밥 꽃게탕(5.6.8.13.17.18.) 편육굴소스조림(5.6.10.13.18.) 감자햄볶음(2.5.6.10.) 쌈다시마초무침(5.6.13.) 보쌈김치(9.) 불고기피자(1.2.5.6.10.12.13.15.16.) * 에너지/단백질/칼슘/철 583.9/40.1/46.7/3.5	3/14 친환경차수수밥 햄모듬찌개(2.6.9.10.13.15.18.) 안동식소살닭찜(5.6.13.15.18.) 해물만두(1.5.6.8.9.10.12.15.16.17.18.) 냉이무침(5.6.18.) 배추김치(9.13.) 골드키위 * 에너지/단백질/칼슘/철 527.3/28.1/98.4/3.8	3/15 수다날 비빔밥(5.) 약고추장(5.6.10.13.16.) 달걀실파국(1.9.13.) 치즈커를렛(특)/소스(1.2.5.6.10.12.13.15.16.) 배추김치(9.13.) 오미자모듬야채피클 감귤주스(13.) * 에너지/단백질/칼슘/철 561.6/23.4/228.5/2.8	3/16 친환경보리쌀밥 돼지뼈감자탕(5.6.10.13.18.) 까르보나라스파게티(1.2.5.6.10.13.16.) 고등어찜쌀구이(2.5.6.7.13.16.) 미나리나물(5.6.18.) 총각김치 친환경방울토마토(12.) * 에너지/단백질/칼슘/철 651.4/32.1/36.7/3.5	3/17 생일축하날 친환경찰현미밥 바지락미역국(5.6.13.18.) 허니순살간장치킨(1.2.4.5.6.13.15.16.18.) 쫄면야채무침(5.6.13.) 근대들깨무침(13.) 배추김치(9.13.) 생크림오믈렛(1.2.5.16.18.) * 에너지/단백질/칼슘/철 535.6/22.9/137.4/1
3/20 친환경통밀밥(6.) 우동국(1.5.6.9.13.16.18.) 파채묵살스테이크(1.5.6.10.13.) 골뱅이야채무침(5.6.13.17.18.) 숙주맛살흑임자무침(1.5.6.13.) 보쌈김치(9.) 사과 * 에너지/단백질/칼슘/철 640.3/31.3/208.2/3.6	3/21 친환경혼합잡곡밥(5.) 대구매운탕(13.18.) 묵은지순살닭찜(5.6.9.13.15.18.) 새우멸치파래자반(13.) 세발나물무침 백김치(9.13.) 수제뉴욕핫도그(1.2.5.6.10.12.13.15.16.) * 에너지/단백질/칼슘/철 557.3/40.6/144.2/3.7	3/22 수다날 오리불고기덮밥(5.6.12.13.18.) 복어달걀국(1.13.) 간소새우(1.2.5.6.9.12.13.) 카프레제샐러드(구슬)(1.2.5.6.12.13.) 배추김치(9.13.) 요구르트(파스퇴르)(2.) * 에너지/단백질/칼슘/철 623.9/31.7/229.4/9	3/23 친환경귀리밥 순두부찌개(5.13.18.) 바베큐등갈비찜(1.5.6.10.12.13.18.) 통곡물견과류멸치볶음(5.6.9.13.18.) 물방묵무침(5.6.13.18.) 배추김치(9.13.) 과일요거트샐러드(1.2.5.11.12.13.) * 에너지/단백질/칼슘/철 604.3/30.5/165.8/4.2	3/24 친환경차조밥 설렁탕(2.5.6.13.16.) 검은깨순살닭찜(1.2.5.6.15.) 갑오징어야채초무침(5.6.13.17.) 갯김치(9.) 깍두기(9.13.) 골드파인애플 * 에너지/단백질/칼슘/철 537.8/35.1/73.9/3.2
3/27 친환경찰기장밥 쇠고기낙지탕(13.16.) 두부담은찰핫도그(1.2.5.6.10.12.13.16.) 가자미살양념구이(5.6.12.13.16.18.) 청경채겉절이(9.13.) 깍두기(9.13.) 꿀떡(5.13.) * 에너지/단백질/칼슘/철 615.9/30.5/108.5/3.3	3/28 친환경보리쌀밥 영양달걀탕(13.15.) 브로콜리미트볼조림(1.2.5.6.10.13.15.16.18.) 토마토스파게티(1.2.5.6.10.12.13.16.18.) 도토리묵야채무침(5.6.13.18.) 보쌈김치(9.) 딸기 * 에너지/단백질/칼슘/철 644.2/28.7/72/3.6	3/29 수다날 인도풍카레라이스(2.5.6.10.12.13.15.16.18.) 바지락숙된장국(5.6.9.13.18.) 소시지떡볶이(2.5.6.10.12.13.15.16.18.) 고들고들오이지무침(13.) 배추김치(9.13.) 과채주스(13.) * 에너지/단백질/칼슘/철 607.2/26.7/190.8/5.3	3/30 친환경귀리밥 어묵국(1.5.6.13.16.) 돼지갈비김치찜(5.6.9.10.13.18.) 햄겉절이(1.2.5.6.10.15.16.) 굴소스가지볶음(5.6.13.18.) 배추김치(9.13.) 오렌지 * 에너지/단백질/칼슘/철 512.3/33.7/153.9/3.5	3/31 친환경발아찰현미밥 참치김치찌개(5.9.13.) 오리훈제/부추무침(1.2.5.6.12.13.18.) 날치알달걀찜(1.9.13.) 참나물샐러드(1.5.6.13.18.) 총각김치 치즈크림찜쌀떡(2.5.6.) * 에너지/단백질/칼슘/철 610.2/32.1/77.1/5.9

◇ 알레르기 정보 - ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣

◇ 영양 및 원산지 정보 <http://jsindong.es.kr> → 알림마당 → 영양소식 → 급식소식

◇ 학교급식은 안전하고 우수한 식재료로 균형있는 영양과 위생적인 급식을 위하여 최선을 다하고 있습니다.