



## ★ 2021년 학교급식운영 안내

1. 2011년부터 학부모 부담경감 및 교육공공성 실현으로 전라북도 내 무상급식이 실시되고 있습니다. 올해는 2020년 급식비와 같은 **초등학교 2,800원 (식품비 2,520원, 운영비 280원)**이 지원됩니다. (친환경농산물 256원, 우수농산물, 지역가공품 180원지원)

2. 학교급식법 제6조 제3항에 의거 학교급식 영양 기준을 적용하여 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있는 식품으로 제공합니다.

### [학교 급식용 식재료]



① 쌀 : 국내산 친환경

쌀과 친환경 현미 15~20%사용, 친환경 잡곡 5~10%를 포함한 혼식

② 농산물 : 국내산 사용원칙, **친환경농산물 30% 이상 사용**

③ 양념류 : 국산 및 친환경원료, **HACCP제품 사용**

④ 육류 : 한우2등급 이상, 돼지고기2등급 이상, 닭고기,오리고기(생육-무항생제),계란(무항생제)

⑤ 수산물 : 국산, 연근해산을 주로 구입하며, 일부 수입산(동태, 낙지 등), 품질인증제품 사용

⑥ 조미료 등의 식품첨가물 및 화학조미료는 전혀 사용하지 않고 **다시마, 멸치 등 천연재료로 맛을 냅니다.**

### [식단 구성 및 급식 운영의 원칙]

▷ 전통음식 위주로 구성되며, 기호에 맞도록 조리법 개발적용

▷ 바른 식습관형성을 위해 1주에 채소류, 나물반찬 주 3회 이상, 신선한 과일 주 1회 이상, 튀긴 음식 및 가공식품 주 2회 이하 제공

▷ 칼슘\*철분과 비타민류가 풍부한 식재료 사용

▷ 나트륨 줄이기 실천을 위한 국물의 염도

0.4~0.6%(국), 0.4~0.8%(찌개) 유지

▷ 당류를 줄이기 위한 간식류 제공 최소화

▷ 1주 1회 **[수다날]** 운영(수요일은 다 먹는 날)

▷ 월1회 생일밥상, 국없는 날등 운영

▷ 학생 의견수렴 및 반영(설문조사 연1회 이상 실시)

“**식습관을 바꾸는 것만으로도**  
**건강한 삶을 살 수 있습니다**”

### [학교급식 운영 과정]



☆ 건강과 안전을 위해서 이것만은 꼭 지켜주세요!



☆ 우리 학교는 급식위생관리와 더불어 철저한 방역지침 준수로 안전한 학교급식을 만들고 있습니다.



### [가정에서 학부모님의 역할]

▷ 월 식단표와 영양소식지는 학생과 함께 읽어 봅니다.

▷ 홈페이지에 게시된 식재료 원산지 및 영양량, 알레르기 유발식품을 확인하고 학교와 연계하여 학생의 식품안전성 확보를 합니다.

▷ 싫어하는 반찬도 조금씩 먹어 보도록 가정에서도 편식지도를 지속적으로 해 주세요.

[자료 출처 : 식품의약품안전처, 서울특별시학교보건진흥원]





### 3월 학교급식 식단 안내



3/1 <b>Mon</b> 삼일절	3/2 <b>Tue</b>	3/3 <b>Wed</b> 생일급식	3/4 <b>Thu</b> 수다날	3/5 <b>Fri</b>
	찰보리쌀밥 꽃게탕(8.13.) 봄동겉절이무침 돼지불고기(10.) 배추김치(9.13.), 딸기 허니버터감자칩(수제)(2. 5.6.13.) *에너지/단백질/칼슘/철 649.4/37.5/208.2/5.2	귀리쌀밥 쇠고기미역국 훈제오리부추볶음(1.5.1 3.)김치(9.13.) 웃당요구르트사과(2.) 던킨도너츠핑크하트(1.2 .5.6.13.), 숙주무침 *에너지/단백질/칼슘/철 653.4/25.8/128.5/3.9	짜장밥(2.5.6.10.13.) 아욱된장국(9.13.) 탕수육(1.2.5.6.10.11.1 2.13.)배추김치(9.13.) 식혜 꿀떡(5.13.) *에너지/단백질/칼슘/ 철681/37.5/379/4.4	찰현미쌀밥 국수장국과양념간장(1. 5.6.13.) LA돼지갈비찜(10.13.) 맛김(13.), 김치(9.13.) 갯잎겉절이 천혜향굴 *에너지/단백질/칼슘/ 철733/37.5/171.6/3.8
3/8 <b>Mon</b>	3/9 <b>Tue</b>	3/10 <b>Wed</b> 수다날	3/11 <b>Thu</b>	3/12 <b>Fri</b>
발아현미밥 우렁된장국(5.13.) 오징어회무침 달래배추겉절이(9.13.) 연양식불고기샐러드(1.2. 3.5.6.10.12.13.) 팔기피인절미(5.13.) *에너지/단백질/칼슘/철 674.1/29.4/214.2/4.3	울무쌀밥 황태채콩나물국(1.5.13. 오향장육(10.13.) 달래배추겉절이(9.13.) 미나리된장무침 사과와배(GAP.자율) 프로바이오요구르트(2.) *에너지/단백질/칼슘/ 철684.2/37.8/331/3.4	비빔밥과약고추장(친환 경쌀)(5.6.13.) 유부김국(5.13.) 달볶음(고추장)(15.) 친환경계란후라이(1.5.) 배추김치(9.13.) 흑임자죽 *에너지/단백질/칼슘/철 643.4/41.9/323.4/6.2	영양잡곡쌀밥(5.) 돼지고기김치찌개(5.9. 10.13.) 실곤약채소무침(5.13.) 섬초나물 스노우어니언치킨(1.2. 5.6.13.15.) 딸기, 김치(9.13.) *에너지/단백질/칼슘철 637.7/35.2/179.8/4.4	찰현미쌀밥 짬뽕수제비국(5.6.9.13. 돼지고기메추리알조림( 1.5.6.10.13.) 세발나물겉절이(13.) 배추김치(9.13.) 우리사과100주스(13.) 참쌀김부각(5.6.13.) *에너지/단백질/칼슘철 542.3/26.8/156.3/4.8
3/15 <b>Mon</b>	3/16 <b>Tue</b>	3/17 <b>Wed</b> 수다날	3/18 <b>Thu</b>	3/19 <b>Fri</b>
찰옥수수밥 누룽지 브로콜리버섯볶음(5.6.1 3.18.)참치김치볶음(9.13 호두아몬드멸치조림(13. 14.) 딸기웃당요구르트(2.) 달콤한닭꼬치(5.6.12.13. *에너지/단백질/칼슘/철 587.4/27.1/215.2/9.9	우리밀쌀밥(6.) 순두부찌개(1.5.10.13.) 상금한비빔잡채(5.8.13. 돼지고기양송이버섯볶 음(간장)(10.13.) 배추김치(9.13.) 사과와배(GAP.자율) *에너지/단백질/칼슘철 668.9/37.6/173.7/4.7	치킨등백카레라이스(2.5 .6.13.) 맑은미역국(13.) 임연수어고추장양념구이 (2.5.6.10.13.) 배추김치(9.13.) 갈릭파이(2.5.6.13.) 우리포도주스(5.13.) *에너지/단백질/칼슘/철 674.4/40.5/217.6/7.8	기장밥 냉이된장국(5.6.9.13.) 상추부추겉절이(13.) 치킨데리야끼구이(닭다 리)(2.5.6.12.13.) 밥싸먹는햄(2.6.10.) 쌀호두과자(1.2.5.6.13. 14.)김치(9.13.) *에너지/단백질/칼슘철 700.2/40.9/197.8/6.2	찰보리쌀밥 쇠고기떡국(1.13.) 콩나물무침(5.) 오리주물럭 배추김치(9.13.) 마늘종간장절임 오렌지 *에너지/단백질/칼슘철 584.7/33.9/144.4/5.1
3/22 <b>Mon</b>	3/23 <b>Tue</b>	3/24 <b>Wed</b> 수다날	3/25 <b>Thu</b>	3/26 <b>Fri</b>
찰현미쌀밥 부대찌개(2.5.6.8.9.10.1 3.)배추김치(9.13.) 도토리묵아채무침(5.) 매콤방울치즈떡볶이(1.2. 5.6.12.13.) 매생이해물전(1.5.6.9.13 골드파인애플(조각) *에너지/단백질/칼슘/철 661.6/26/128.3/4.5	차조쌀밥 냉이된장국(5.6.9.13.) 돼지고기콩나물찜(5.10 부추김치잡채(5.6.8.9.1 0.13.)김치(9.13.) 가자미순살카레구이(2. 5.6.10.12.13.16.18.) 토마토프레제발사믹 샐러드(2.12.13.) *에너지/단백질/칼슘철 655.2/40.3/350.5/6.1	참치김치마요덮밥(1.2.5 .6.9.10.13.) 맑은미역국(13.) 표고버섯브로콜리볶음(5 .6.13.18.)김치(9.13.) 쫄면아채무침(5.6.13.) 김치볶음(덮밥용)(9.13.) 요거타임(사과)(2.) 친환경백색반달단무지 *에너지/단백질/칼슘/철 638.7/29.9/374.7/8.3	친환경쌀밥 조랭이떡감자새알만두 국(1.5.6.10.13.) 감자조림(5.6.13.) 참나물김가루무침(13.) 꿀닭강정(1.2.4.5.6.12. 13.)김치(9.13.) 요구르트(플러스소)(2.) *에너지/단백질/칼슘철 793/36.7/255.7/3.7	검정콩쌀밥(5.) 순대국(5.6.9.10.13.) 두부김치조림(5.9.10.1 3.)김치(9.13.) 어묵느타리버섯볶음(1. 5.6.13.) 증편(6.13.) *에너지/단백질/칼슘철 664.4/33.6/205.6/6.8
3/29 <b>Mon</b>	3/30 <b>Tue</b>	3/31 <b>Wed</b> 수다날	◇ 대야초등학교 학교급식재료 원산지 표시 안내!! * 쌀:군산시 친환경쌀 * 콩:국내산, 두부콩:국내산 * 배추김치(고춧가루):국내산(찌개용,반찬용) * 돼지고기, 닭고기, 오리고기/가공품:국내산 * 쇠고기:국내산 한우(암소) * 고등어, 오징어, 꽃게, 참조기/가공품:국내산 * 갈치/가공품:세네갈, 아귀/가공품:국내산 * 낙지/가공품:베트남산, 주꾸미:베트남산, 명태:러시아산, 다랑어: 원양산 * 수산물가공품:수입산 * 양고기, 미꾸라지, 뽕장어, 납치(광어), 참돔, 조피볼락 사용 안함!	
발아현미밥 꼬치어묵국(쫄쫄이어묵)( 1.5.6.13.) 무장아찌무침 숙갓나물 매콤돼지고기새송이버섯 (고추장)(10.13.) 배추김치(9.13.), 오렌지 에너지/단백질/칼슘/철 614.2/38.1/298/4.8	찰수수쌀밥 설렁탕(2.5.6.) 닭다리살바베큐구이(2. 5.6.12.13.) 배추김치(9.13.) 갯잎양념무침과영이나 물(자율선(13.) 모짜렐라치즈볼(1.2.5.6 *에너지/단백질/칼슘철 710.7/38.5/116.9/4	찰현미쌀밥 근대된장국(9.13.) 달래오이무침 매콤해물볶음우동(2.5.6 .9.12.13.15.18.) 목살한입스테이크(2.5.6 .10.12.13.15.16.) 배추김치(9.13.) *에너지/단백질/칼슘/철 660.8/40.1/279.3/4.6		

◇ 영양 및 원산지 정보 안내 <http://www.ksdaeya.es.kr/> -> 알림마당 -> 식생활관 -> 급식게시판

◇ 알레르기 정보 - ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기,

⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴,전복,홍합포함)19.잣

◇ 해당식품에 특정 증상을 보이는 학생 또는 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 학생들은 급식시 식단게시판을 확인하고 각별한 주의를 부탁드립니다.

◇ 학교홈페이지 급식 게시판에 축산물이력번호를 게시하고 있습니다.

◇ 학교사정과 식품수급 상황에 따라 식단(식재료) 및 원산지가 변경될 수 있습니다.