



행복한 아침



2025학년도 학교급식 운영안내

1. 학부모 부담경감 및 교육공공성 실현으로 전라북도 내 초등학교 **학교급식비(4,400원)**는 무상으로 지원됩니다.

식품비	친환경 농산물	우수 농축산물	운영비	총계
3,230	350	350	470	4,400

2. 우리학교는 전라북도에서 생산되는 **친환경 유기농 쌀 및 친환경농산물, 우수농축산물** 구입에 필요한 예산을 지원받아 사용하고 있습니다.
3. 학교급식법령의 영양관리 기준을 준수하여 영양소가 골고루 함유된 균형 있는 식단을 구성하고 있으며, **나트륨 · 당류 저감화** 실천의 일환으로 제공되는 국의 염도를 매일 체크하고 있으며 당류 저감화를 위해 노력하고 있습니다.
4. 영양교육과정으로 식품안전 및 영양, 식생활교육 및 각종 홍보에 관한 사항을 월 1회 이상 실시합니다.
5. 사용하는 **식재료의 원산지 및 영양표시, 알레르기 유발식품, 식단표** 등을 홈페이지에 공개하고 있습니다.
6. 철저한 식품 검수 및 위생관리시스템으로 위생적이고 믿을 수 있는 급식을 운영하고 있습니다.
7. 한우(2등급 이상), 돼지고기(국내산 2등급 이상), 닭고기(국내산1등급) 및 달걀(1등급), 오리고기와 그 가공품 등은 국내산을 원칙으로 사용합니다.



빈그릇운동- 가정에서도 함께!

버려지는 음식물쓰레기를 줄여서 처리비용을 줄인다면 남은 재원을 식품비로 활용할 수 있습니다!



학교급식 예절

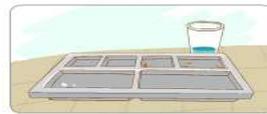
함께하는 학교에서 **급식**



바른 식생활 습관 형성



나눔과 배려, 공동체 의식 함양



건강, 환경의 중요성 인식



공공생활 구성원의 자질 함양

- ▶ 식사 전 깨끗이 손 씻기
- ▶ 식사하기 전 감사 인사하기
- ▶ 골고루 맛있게 먹기
- ▶ 바른 자세로 앉아서 식사하기
- ▶ 남은 음식은 식판 한곳에 모아 깨끗이 비우기



외부음식 반입금지

학교장 허가 없이 음식(빵, 아이스크림, 치킨, 과자류 등)을 교내로 반입하는 것은 학생의 안전(알레르기, 식중독 등으로 인한 안전사고 발생차단)을 위해 금지되어 있습니다. 건강하고 안전한 학교 환경이 될 수 있도록 협조 부탁드립니다. 부득이하게 외부음식을 제공해야 할 경우 반드시 **학교장의 승인 후 보존식 관리(전용용기에 1인 분량, -18°C이하 144시간)**가 이루어져야 합니다.

<p>3/3 대체휴일 </p>	<p>3/4  생일바상</p>	<p>3/5  수다날</p>	<p>3/6 </p>	<p>3/7 </p>	
	<p>발아현미밥 한우미역국(16) 돼지갈비분모자찜 (5.6.10.13.18) 콩나물무침(5) 배추김치(9) 나리곰달래랑꿀떡 * 에너지/단백질/칼슘/철 658.7/26.9/139.5/3.1</p>	<p>작은밥 잔치국수(1.5.6) 소이허니순살치킨 (1.2.5.6.15) 양배추참깨소스샐러드 (1.5.13) 배추김치(9) 요거타임(사과)(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 563.8/23.7/219.0/2.2</p>	<p>혼합잡곡밥(5) 나주곰탕(1.16) 닭가슴살메추리알조림(1.15) 진미채볶음(1.5.6.13.17) 봄동겉절이 배추김치(9) 천혜향 * 에너지/단백질/칼슘/철 669.3/30.1/105.8/4.1</p>	<p>♥채식의날 귀리밥 몽글순두부짬뽕탕 (1.5.6.9.13.17.18) 매실소스가자미구이(5.6.13) 김치전(6.9) 숙주무침 배추김치(9) 딸기 * 에너지/단백질/칼슘/철 573.2/25.8/302.2/2.8</p>	
<p>3/10 </p>	<p>3/11 </p>	<p>3/12  수다날</p>	<p>3/13 </p>	<p>3/14 </p>	
<p>클로렐라밥 감자수제비(5.6) 춘천달갈비(2.15) 김부각(5.6) 배추김치(9) 청경채무침 샤인머스켓 * 에너지/단백질/칼슘/철 656.6/22.6/69.5/3.5</p>	<p>찰보리밥 쇠고기무국(16) 코코넛고다리강정 &애플뱌리소스 감자채볶음(5) 비름나물무침(5.6) 배추김치(9) 딸기 * 에너지/단백질/칼슘/철 590.2/28.7/146.9/2.8</p>	<p>소고기마크니카레라이스 (2.5.6.12.13.16.18) 유부장국(1.2.5.6.7.9.18) 두부까스 (1.2.5.6.10.12.13.15.16) 시저샐러드(1.2.5.6.10) 깍두기(9) 탱글머스켓코코컵젤리 * 에너지/단백질/칼슘/철 657.2/20.8/108.5/2.0</p>	<p>청차조밥 닭곰탕(15) 계란웃입은에그랑땡 (1.2.5.6.10.15.16) 갑오징어&브로콜리숙회 (5.6.13.17) 배추김치(9) 식혜 * 에너지/단백질/칼슘/철 569.2/24.0/74.7/2.6</p>	<p>혼합잡곡밥(5) 순두부달갈국(1.5) 제육볶음(5.6.10.13.18) 상추&쌈장(5.6.13) 고구마맛탕(5) 배추김치(9) 요구르트(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 592.7/27.4/107.7/2.6</p>	
<p>3/17 </p>	<p>3/18 </p>	<p>3/19  수다날</p>	<p>3/20 </p>	<p>3/21 </p>	
<p>한우콩나물비빔밥(5.16) & 달래간장(5.6) 두부팽이버섯된장국(5.6) 의성마늘한입떡갈비볶음 (5.6.10.13.15.16.18) 맛김 배추김치(9) 바나나 * 에너지/단백질/칼슘/철 621.1/21.2/76.1/2.9</p>	<p>녹미밥 꽃떡만두국(1.5.6.10.16.18) 가지나물 연양식반달불고기육전 (1.2.5.16) 뮤즐리잔멸치볶음(1.5.6.13) 배추김치(9) 천혜향 * 에너지/단백질/칼슘/철 665.8/28.6/136.7/5.9</p>	<p>햄김치볶음밥 (1.2.5.6.9.10.15.16) 크림스프(2.5.6.13.16) 생안심돈까스 (1.5.6.10.12.13.18) 양상추방울오리엔탈샐러드 (2.5.6.12) 깍두기(9) 미니크루아상(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 669.5/19.2/140.3/1.5</p>	<p>귀리밥 부대찌개(1.2.5.6.9.10.13.15.16) 안동찜닭(1.2.5.6.13.15.18) 호떡만두(1.5.6.10.16.18) 오이초무침 배추김치(9) 하루요거트썩썩(딸기)(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 620.0/24.6/73.9/5.2</p>	<p>채식의날♥검정쌀밥 김치어묵국(1.5.6.9) 떡볶이/누드순대(1.2.5.6.10.13.16) 4새우꼬치튀김(1.5.6.9) 시금치나물 배추김치(9) * 에너지/단백질/칼슘/철 670.4/19.7/129.9/2.5</p>	
<p>3/24 </p>	<p>3/25 </p>	<p>3/26  수다날</p>	<p>3/27 </p>	<p>3/28 </p>	
<p>클로렐라밥 돈육김치찌개(5.9.10) 크런치킹치킨(1.5.6.15.18) 미역줄기볶음(5) 깍두기(9) 과일요거트샐러드(2) * 에너지/단백질/칼슘/철 620.4/31.4/117.3/6.6</p>	<p>발아현미밥 등뼈감자탕(10) 치즈달걀말이(1.2) 콩치무조림(5.6.13) 배추김치(9) 베이비슈(1.2.5.6) * 에너지/단백질/칼슘/철 672.1/28.2/228.4/5.5</p>	<p>♥국물없는날 짜장면(5.6.10.13.16) 깨비깨비크런치탕수육 (1.5.6.10.12.13.18) 흑임자두부샐러드 (1.2.5.6.12) 단무지 깍두기(9) 제주청굴주스(13) * 에너지/단백질/칼슘/철 634.1/21.4/126.5/6.3</p>	<p>혼합잡곡밥(5) 청국장(5.6.9) 돈육보쌈(5.6.10.13) 양배추찜 배추김치(9) 미니핫도그 (1.2.5.6.10.15.18) * 에너지/단백질/칼슘/철 664.9/32.9/150.1/2.7</p>	<p>간부치밥(5.6.15) 콩나물국(5) 볶음김치&스크램블에그& 김가루(1.9) 꼬들단무지무침 파인애플 * 에너지/단백질/칼슘/철 563.1/25.8/110.2/2.6</p>	
<p>3/31 </p>	<p>◇ 무주중앙초등학교 학교급식 식재료 원산지 표시 안내!!</p>			<p>◇ 영양표시 및 원산지 정보 안내</p>	
<p>찰보리밥 한우육개장(1.16) 햄감자채볶음(1.2.5.6.10.15.16) 훈제오리/머스터드소스(1.5.6.13) 쌈무 배추김치(9) 사과 * 에너지/단백질/칼슘/철 634.6/22.7/53.5/1.6</p>	<p>* 쌀:무주군 친환경유기농쌀 * 콩:국내산,두부콩:국내산/수입산 * 배추김치(고춧가루):국내산 * 돼지고기,닭고기,오리고기/가공품:국내산 * 쇠고기:국내산(한우) * 고등어,오징어,꽃게,참조기/가공품:국내산 * 갈치/가공품:국내산, 아귀/가공품:국내산 * 낙지/가공품:베트남산, 주꾸미:베트남산, 명태:러시아산, 다량어: 원양산 * 수산물가공품:국내산(오징어채:페루산) * 양고기,미꾸라지,뱀장어,넙치(광어),참돔,조피볼락 사용 안함!</p>			<p>◇ 학교홈페이지 급식 게시판에 축산물이력번호를 게시하고 있습니다. ◇ 안내된 식단은 물품수급사정에 의해 변경될 수도 있습니다.</p>	
<p>01.난류, 02.우유, 03.메밀, 04.땅콩, 05.대두, 06.밀, 07.고등어, 08.게, 09.새우, 10.돼지고기, 11.복숭아, 12.토마토, 13.아황산류, 14.호두, 15.닭고기, 16.쇠고기, 17.오징어, 18.조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 19.젓</p>					