



## < 2025년 학교급식운영 안내 >

1. 학부모 부담경감 및 교육 공공성 실현을 목적으로 무상급식을 실시합니다.
2. 2025학년도 급식비 지원금 내역은 아래와 같습니다. 전북에서 생산되는 무농약 쌀, 관내에서 생산되는 친환경농산물과 지역 우수가공품을 사용한 건강한 급식을 제공하고 있습니다.

무료급식비			친환경 지원금	완주로컬 지원금	합계	비고
식품비	운영비	계				
3,110원	490원	3,600원	340원	100원	4,040원	

3. 학교급식법령의 영양관리 기준을 준수하여 균형 있는 식단을 제공하고 영양정보를 공개합니다. 표시사항으로 월간식단, 영양량, 식재료 원산지, 알레르기 정보, 식단 사진 및 다양한 영양정보를 유치원 홈페이지에 공개합니다. 식단에 사용된 식재료 중 알레르기 대표 유발 식품 19가지를 표기하오니 알레르기의 진단이나 증상이 있는 유아는 해당 식품을 섭취하지 않도록 각별한 주의를 부탁드립니다.
4. 유아들의 건강한 급식을 위하여 교육부 지침에 의거 나트륨 저감화, 당류 저감화를 실천합니다.
5. 철저한 식재료 검수 및 위생관리시스템(HACCP)으로 위생적이고 안전한 급식을 운영하는데 최선을 다하고 있습니다.
6. 화학조미료는 사용하지 않으며 다시마, 멸치 디포리 등의 천연 재료를 사용하고, 가공식품의 사용을 지양하고 계절에 맞는 전통 음식을 제공하고자 노력합니다.
7. 한우, 돼지고기(국내산 2등급 이상), 닭고기(국내산 1등급), 오리고기와 그 가공품 등은 국내산을 원칙으로 사용하며, 수산물은 국내산, 연근해산을 주로 구입하며, 일부 수입산(동태, 낙지 등)은 품질인증제품 사용합니다.
8. 유치원 급식 학부모모니터링을 운영할 예정입니다. 급식 전반에 대한 모니터로 신뢰받는 급식을 만들고 학부모와 소통하는 급식을 운영하고자 하오니 학부모님들의 많은 관심 부탁드립니다.





## 3월 유치원급식 식단 안내



<p><b>건강한 재료만 담았습니다.</b></p> 	3/4 <b>Tue</b>	3/5 <b>Wed</b> 수다날	3/6 <b>Thu</b>	3/7 <b>Fri</b>
	<b>방학식</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유기농쌀혼합잡곡밥(5)</li> <li>• 꽃게찌개(5.6.8.9.17.18)</li> <li>• 돈육사태김치찜(5.6.9.10.13)</li> <li>• 척양배추잡채(5.6.10)</li> <li>• 부추달걀말이(1.2.5)</li> <li>• 총각김치(9.13)</li> <li>• 아몬드견과류(2.4.14.19)</li> <li>* 에너지/단백질/칼슘/철 476.5/23.1/84.3/1.9</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유기농쌀현미밥</li> <li>• 돼지뼈감자탕(5.6.10)</li> <li>• 두부초췌햄조림(1.2.5.6.10.12.13)</li> <li>• 건취나물볶음(5.6)</li> <li>• 돈카츠(갈비맛)(1.2.5.6.1.0.12)</li> <li>• 깍두기(9.13)</li> <li>• 배</li> <li>* 에너지/단백질/칼슘/철 457.7/15.1/144.7/2.5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유기농쌀클로렐라밥</li> <li>• 참치김치찌개(5.9.13)</li> <li>• 우리쌀붕어빵(1.2.5.6)</li> <li>• 순살고등어무조림(5.6.7)</li> <li>• 실곤약야채초주침(6.13)</li> <li>• 탕수육(1.5.10.11.12)</li> <li>• 백김치(9.13)</li> <li>* 에너지/단백질/칼슘/철 477.8/23.2/82.6/1.6</li> </ul>
3/10 <b>Mon</b>	3/11 <b>Tue</b>	3/12 <b>Wed</b> 수다날	3/13 <b>Thu</b>	3/14 <b>Fri</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유기농쌀현미밥</li> <li>• 모양어묵국(1.5.6)</li> <li>• 한우불고기(5.6.16)</li> <li>• 야채튀김(1.6)</li> <li>• 배추김치(9.13)</li> <li>• 딸기</li> <li>• 상추/쌈장(5.6)</li> <li>* 에너지/단백질/칼슘/철 463.5/16.0/108.7/3.0</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유기농쌀찰흑미밥</li> <li>• 팽이버섯된장국(5.6.13)</li> <li>• 순살갈치감자조림(5.6)</li> <li>• 수제왕만두찜(1.5.6.10)</li> <li>• 새송이볶음(5.6)</li> <li>• 배추김치(9.13)</li> <li>• 짜먹는요거트(2)</li> <li>* 에너지/단백질/칼슘/철 479.0/22.2/244.1/2.7</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유기농쌀강황밥</li> <li>• 산치국수(1.5.6)</li> <li>• 갈릭떡갈비&amp;야채무침(5.6.10)</li> <li>• 파리고추감자조림</li> <li>• 삼색야채어묵볶음(1.5.6)</li> <li>• 배추김치(9.13)</li> <li>• 제주청귤수스(13)</li> <li>* 에너지/단백질/칼슘/철 485.6/18.3/138.7/2.3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유기농쌀혼합잡곡밥(5)</li> <li>• 사과우거지국(5.6.16)</li> <li>• 미트볼케찹조림(1.2.5.6.10.12)</li> <li>• 콩나물무침(5)</li> <li>• 순살닭갈비오븐구이(5.6.13.15)</li> <li>• 총각김치(9.13)</li> <li>• 망고푸딩(13)</li> <li>* 에너지/단백질/칼슘/철 473.9/22.6/133.6/1.9</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유기농쌀클로렐라밥</li> <li>• 할미미역국(5.6.16)</li> <li>• 연근조림(5.6.13)</li> <li>• 야채달걀찜(1.9)</li> <li>• 대구살강정(5.6.13)</li> <li>• 깍두기(9.13)</li> <li>• 바나나라떼(2.13)</li> <li>* 에너지/단백질/칼슘/철 452.9/19.8/147.8/1.5</li> </ul>
3/17 <b>Mon</b>	3/18 <b>Tue</b>	3/19 <b>Wed</b> 수다날	3/20 <b>Thu</b>	3/21 <b>Fri</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유기농쌀현미밥</li> <li>• 북어두부무국(9)</li> <li>• 상하이우동볶음(5.6.9.12.13.17.18)</li> <li>• 돼지갈비찜(5.6.10)</li> <li>• 근대나물(5.6)</li> <li>• 탕글합도그(1.2.5.6.10.12.18)</li> <li>• 배추김치(9.13)</li> <li>* 에너지/단백질/칼슘/철 477.1/22.8/125.2/1.7</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유기농쌀찰흑미밥</li> <li>• 돈육김치찌개(5.9.10)</li> <li>• 치킨크림그라탕(1.2.5.6.13.15)</li> <li>• 가지나물(5.6)</li> <li>• 아귀살오븐구이(5.13)</li> <li>• 깍두기(9.13)</li> <li>• 캐플수스(13)</li> <li>* 에너지/단백질/칼슘/철 469.8/22.6/119.6/2.5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유기농쌀강황밥</li> <li>• 시금치된장국(5.6.18)</li> <li>• 큐브컬러묵/양념장(5.6)</li> <li>• 하와이안등심스테이크(1.2.5.6.10.12.13.18)</li> <li>• 대구커렛/타르타르스(1.2.5.6)</li> <li>• 배추김치(9.13)</li> <li>• 사과(부사)</li> <li>* 에너지/단백질/칼슘/철 466.7/19.5/153.4/2.4</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유기농쌀혼합잡곡밥(5)</li> <li>• 유쌀미역국</li> <li>• 미트볼스파게티(1.2.5.6.10.12.13)</li> <li>• 오리간장불고기(5.6)</li> <li>• 두부구이(5.6)</li> <li>• 배추김치(9.13)</li> <li>• 요거트음료(2.13)</li> <li>* 에너지/단백질/칼슘/철 475.8/15.6/138.4/1.9</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유기농쌀클로렐라밥</li> <li>• 닭무국(15)</li> <li>• 우영조림</li> <li>• 알감자버터구이(2)</li> <li>• 돈육콩나물불고기(5.10)</li> <li>• 포테이토오징어링튀김(1.5.6.17)</li> <li>• 총각김치(9.13)</li> <li>* 에너지/단백질/칼슘/철 471.2/22.7/68.9/2.7</li> </ul>
3/24 <b>Mon</b>	3/25 <b>Tue</b>	3/26 <b>Wed</b> 수다날	3/27 <b>Thu</b>	3/28 <b>Fri</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유기농쌀현미밥</li> <li>• 오징어콩나물국(5.17)</li> <li>• 순살고등어카레구이(2.5.6.7.13)</li> <li>• 궁중떡볶이(5.6.10.13.18)</li> <li>• 배추김치(9.13)</li> <li>• 불고기메밀전병(2.3.5.6.18)</li> <li>• 구운김</li> <li>* 에너지/단백질/칼슘/철 469.7/19.8/103.2/2.0</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유기농쌀찰흑미밥</li> <li>• 우동정식(1.5.6.7.9.13.18)</li> <li>• 숙주나물소고기무침(16)</li> <li>• 오리훈제육&amp;새콤달콤무쌈(13)</li> <li>• 배추김치(9.13)</li> <li>• 천혜향</li> <li>• 왕새우튀김(1.5.6.9)</li> <li>* 에너지/단백질/칼슘/철 498.3/16.8/111.8/1.3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 자장밥(2.5.6.10)</li> <li>• 실파달걀국(1)</li> <li>• 주꾸미야채무침(5.6)</li> <li>• 껌바로우탕수육/파인애플수스(1.5.6.10.11.12)</li> <li>• 배추김치(9.13)</li> <li>• 당출인요구르트(2)</li> <li>* 에너지/단백질/칼슘/철 461.0/19.2/94.4/5.7</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유기농쌀혼합잡곡밥(5)</li> <li>• 육개장(13.16)</li> <li>• 큐브치즈발사믹샐러드(1.2.5.6.12)</li> <li>• 하트뮤즐리멸치볶음</li> <li>• 순살후라이드/머스터드수스(1.2.5.6.15)</li> <li>• 깍두기(9)</li> <li>• 딸기파이(1.2.5.6)</li> <li>* 에너지/단백질/칼슘/철 693.8/33.6/204.3/3.1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 유기농쌀클로렐라밥</li> <li>• 조랭이떡만두국(1.5.6.10.16.18)</li> <li>• 꼬들무채장아찌</li> <li>• 모듬전(새송이전, 애호박전, 명태전)(1.5.6)</li> <li>• 블랙치즈돈까스/데미소스(1.2.5.6.10.12.13)</li> <li>• 배추김치(9.13)</li> <li>• 샤인머스켓푸딩</li> <li>* 에너지/단백질/칼슘/철 449.5/17.8/142.2/2.6</li> </ul>
3/31 <b>Mon</b>	 <div style="border: 2px dashed orange; padding: 10px; margin: 10px auto; width: 80%;"> <p style="text-align: center;"><b>삼봉유치원급식의</b></p> <p style="text-align: center;">모든 자료와 사진은 <a href="http://ibedu.kr">삼봉유치원 (ibedu.kr)</a></p> <p style="text-align: center;">알림마당-식생활관에서 보실 수 있으며 의견제출도 가능합니다.</p> </div>			

◇ 매주 월요일은 현미밥 먹는 날 “**현미데이**”, 매주 수요일은 다먹는 날 “**수다날**” 입니다  
 ◇ 우리 유치원 급식은 화학조미료는 사용하지 않고 천연조미료인 다시მწ지, 견새우, 다시마 등으로 국물을 내어 사용하고 있습니다.  
 ◇ 우리 유치원 급식 식재료 원산지: 쌀/밥/죽/누룽지(국내산유기농친환경쌀/국내산/국내산), 배추김치/고춧가루(국내산/국내산), 쇠고기/가공품(국내산한우/국내산), 돼지고기/가공품(국내산/국내산), 닭고기/가공품(무항생제/국내산), 오리고기/가공품(국내산/국내산), 콩/두부류/콩국수/콩비지/콩가루(모두국내산), 미꾸라지(국내산), 고등어(국내산), 오징어(국내산), 꽃게(국내산), 갈치(세네갈)/참조기(국내산), 낙지(베트남), 명태(러시아)

**■ 19가지 알레르기 유발식품 표시**  
 ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧계 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산염 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합포함) ⑲자과 이들 식품의 성분을 함유한 식품 또는 식품 첨가물  
 --> 해당식품에 특정증상을 보이는 학생 또는 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 학생들은 급식 시 각별한 주의를 부탁드립니다.