

학교급식이란?

올바른 식사예절 및 식습관 형성 공동체 의식을 키우는 ‘교육의 장’입니다. 성장기 아동들의 필요한 영양공급의 적정을 기함으로써 건전한 심신의 발달을 도모하고, 식생활 영위에 필요한 기초 영양 지식의 이해 및 올바른 식생활 습관형성을 위하여 학교에서 일정한 지도 목표를 설정하여 계획적으로 실시하는 영양교육을 포함한 단체 급식을 말합니다.

급식 순서



1. 손을 깨끗이
씻기



2. 젓가락과 숟가락은
하나씩만, 식판은
양손으로 바르게 잡기



3. 조금 먹고 싶을
때 "조금만
주세요" 말하기



4. 자신의 건강을
생각해서
골고루 먹기



5. 남은 음식은
식판의 국간에 모으고,
쓰레기는 분리배출
하기

□ 학교에서 지켜야 할 급식예절을 지도해 주세요.



급식 먹기 전

손을 깨끗이 씻기
차례대로 급식 받기
식사하기 전 감사 인사하기



급식 먹을 때

골고루 맛있게 먹기
바른 자세로 앉아서 식사하기
음식이 입안에 있을 때는 말하지 않기



급식을 먹고 나서

식사하고 나서 감사 인사하기
바르게 주변 정리하기

가. 점심시간 : 학년별 시차 배식, 새치기 금지!!

나. 식사 전 **손 소독**, 실내화 착용, 머리가 긴 학생은 머리카락이 떨어지지 않도록 머리 묶기

다. 밥, 김치, 부찬은 자율배식으로 **골고루 먹을 만큼만 스스로 담기**

라. 남김없이 먹고 남은 음식은 한곳에 모은 후, 식탁 위가 깨끗한지 확인한 후 자리에서 일어나기

마. 숟가락으로 남은 음식은 잔반통에 버리고, 숟가락·젓가락을 구분해서 놓고, 식판 지그재그로 쌓기

★ **알레르기정보** ①난류, ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧게, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산염, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯소고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잰 등의 알레르기 유발식품을 표시하였습니다. 해당식품에 특정증상을 보이는 학생 또는 기타 표기되지 않은 식품에도 알레르기 증상을 보이는 학생들은 급식 시 각별한 주의를 부탁드립니다.

★ 우리학교 급식에 사용되는 **식재료의 원산지**입니다.

구분	쌀, 잡곡	김치류/ 고춧가루	계란	쇠고기/ 쇠고기가공품	돼지고기/ 닭고기/오리고 기 (가공품포함)	두부/콩	고등어,삼치, 오징어,꽃게, 뱀장어,조기, 아귀 등	명태,갈치, 낙지,꾸꾸미, 다랑어 등
원산지	국내산 친환경	배추,고춧가루: 국산	국내산 1등급란	국내산(한우)/ 수입산(호주산)	국내산	두부:국내산/ 콩:국내산	국내산	수입산