



건강하고 바른 식생활을 실천하는 학교급식

3월 영양·식생활 교육자료

학교
351-1518

식생활관
353-8887

2024학년도 학교급식 운영 안내

□ 우리 학교 급식비안내

구분	무료급식비				친쌀+친농②	장수우수농 축수산물③	합계 ①+②+③
	식품비	운영비	인건비	소계 ①			
중	3,880	520		4,400	460	450	5,310
고	3,980	520		4,500	470	450	5,420
교직원	4,960	540		5,400			5,500
조식식비	4,800	330	270	5,400			5,400

□ 우리 학교 영양관리기준 안내 (주 평균 섭취량)

열량(kcal)	단백질(g)	비타민A(R.E)	티아민(mg)
850	20	180~242	0.34~0.4
리보플라빈(mg)	비타민C(mg)	칼슘(mg)	철분(mg)
0.44~0.5	26~32	250~300	3.8~4.9

학교급식 소개

1. 국내산 재료를 사용합니다. ‘우리 땅에서 나는 신선한 식재료’를 원칙으로 사용합니다. (수급사정이 원활하지 않은 식재료 제외)
2. 안전한 급식을 실천합니다. 안전하고 건강한 급식을 제공합니다.
3. 학교 홈페이지에 매월식단표 및 영양·식생활 교육자료, 일일 식단사진, 영양정보 및 원산지 정보 등 학교급식과 관련된 내용을 확인할 수 있습니다.

급식 시 이것만은 지켜주세요



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 땐 말하지 않기



급식을 먹고 나서

식사하고 나서 감사 인사하기
바르게 주변 정리하기

출처:바른식생활길라잡이

학교급식에는 식품 알레르기 정보가 안내됩니다.

