



■ 학교급식 안내

1. 2025학년도 학생 1인당 지원되는 급식비는 초등기준 작년대비 270원 인상된 3,910원[인건비 제외(기타 지역산원재료가공품 300원, 비유전자변형 100원 포함) + 유기농친환경쌀 및 친환경농산물지원금 350원+부식비 40원]입니다.
2. 학교급식법령의 영양관리 기준을 준수하여 영양소가 골고루 함유된 균형 있는 식단을 제공하며 사용하는 식재료의 원산지 및 알레르기 정보와 함께 식단표를 학교 홈페이지에 공개하고 있습니다.
3. 우리학교는 도내 친환경쌀과 도내 친환경 잡곡, 도내 친환경농산물(24년기준 49%)을 사용하고 있으며, 매끼 잡곡을 섞어 사용합니다.
4. 화학조미료를 사용하지 않고 가공식품의 사용을 지양하며 계절에 맞는 식재료와 전통음식을 제공합니다.
5. 식재료는 가급적 국내산을 원칙으로 하되 생산량이 적어 수급이 어려운 재료인 경우에만 수입산을 사용하며, 식재료는 전자조달시스템을 이용하여 투명하고 안전하게 공급받고 있습니다.
6. 한우(2등급 이상), 돼지고기(국내산 2등급 이상), 닭고기(국내산 1등급), 오리고기(1등급)와 그 가공품 및 김치(국내산: HACCP 적용업소 생산제품), 고춧가루, 고추장, 된장, 들기름, 참깨, 들깨, 국간장 등은 국내산(지역산가공품)을 원칙으로 사용합니다.
7. 학생 상호간 위화감 조성 및 식중독 사고의 우려가 있어 교내 외부 음식물의 반입을 금지합니다.

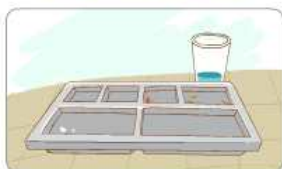
함께하는 학교에서 급식



바른 식생활 습관 형성



나눔과 배려, 공동체 의식 함양



건강, 환경의 중요성 인식



공공생활 구성원의 자질 함양

■ 여울초등학교 식생활관에서는...

1. 식사 전 흐르는 물에 30초 동안 손을 씻습니다.
2. 앞 학생과 거리를 두고 줄을 섭니다.
3. 식판과 수저를 들고 장난하지 않습니다.
4. 음식은 돌아다니지 않고 바른 자세로 앉아 먹으며 더 먹고 싶은 음식은 자율배식대와, 줄을 서서 추가 배식을 받습니다.
6. 식사 시 기침이나 재채기가 나올 경우 옷소매로 입과 코를 가립니다.
7. 식사 중 대화는 하지 않도록 합니다.
8. 음식은 골고루 먹어보고 되도록 남기지 않습니다.
9. 남은 음식은 국그릇에 모아 버립니다.
10. 식사를 마친 후 의자를 제자리에 밀어 넣고 자리를 정돈하고 교실로 돌아갑니다.
8. 요구르트 등 빈통 등은 식생활관에 비치된 통에 버립니다.
9. 감사하는 마음을 갖습니다.

■ 빙그릇운동 - 가정에서도 함께!

음식물쓰레기 줄이기 나부터 실천합니다.



하나, 나는 음식을 먹을 때 항상 감사하고 소중한 마음을 갖겠습니다.

둘, 나는 편식하지 않고 골고루 먹기 위해 노력하겠습니다.

셋, 나는 자연과 내가 하나라는 것을 늘 생각하고 음식물 쓰레기 줄이기에 앞장서겠습니다.

음식물쓰레기로 인한 문제점



2025. 02. 28.

전 주 여 울 초 등 학 교 장

03월 학교 급식 식단

03/03 Mon	03/04 Tue	Wed 03/05 수다날	03/06 Thu	03/07 Fri
◇ 매주 수요일은 “잔반 없는 날” 입니다. 먹을 만큼 알맞은 양을 배식 받아 남 기지 않도록 노력해 봅시다.	찰보리밥. 돈육김치찌개 (5.9.10) 오징어미나리초회 (5.6.13.17) 닭봉오븐구이 (5.6.13.15.18) 김부각.(5.6) 봄동겉절이(9.13) 딸기. 에너지/단백질/칼슘/철 527.1/27.0/139.1/3	쇠고기볶음밥 (1.5.6.13.16.18) 새우무국.(5.6.9) 감오징어브로콜리초 회(5.6.13.17) 탕수육.(1.5.6.10) 배추김치(9) 탕수육소스.(12.13) 사과즙.(13) * 에너지/단백질/칼 슘/철 551.6/28.8/170.3/2	발아현미밥. 냉이된장국.(5.6) 닭볶음.(5.6.13.15) 양배추찜/두부쌈장 (5.6.13) 청포묵탕평채 (1.5.6.13.16) 배추김치(9) 단팔봉어빵(1.2.5.6) 에너지/단백질/칼슘/ 철 683.4/33.0/148.9/6	클로렐라밥. 새알심만두국 (1.5.6.10.15.16.18) 돼지갈비찜(5.6.10.13) 물미역초고추장 (5.6.13) 콩나물무침.(5) 배추김치(9) 요플레과일샐러드 (1.2.5.12) 에너지/단백질/칼슘/철 596.4/27.0/94.6/2.0
03/10 Mon	03/11 Tue	03/12 Wed 수다날	03/13 Thu	03/14 Fri
찰기장밥. 종합어묵국.(1.5.6) 돈육불고기(5.6.10.13) 봄동된장무침.(5.6) 떡볶이.(1.5.6.12.13) 배추김치(9) 김말이튀김/순 대.(1.2.5.6.10.13.16) 에너지/단백질/칼슘/철 613.3/30.4/117.8/5.5	발아현미밥. 황태무국.(1.5.6) 도라지깻잎무침 (5.6.13) 달래계란말이.(1.5) 바비큐폭립/소스 (9.10) 배추김치(9) 반반핫도그 (1.2.5.6.10.12.16) 에너지/단백질/칼슘/철 683.3/42.2/257.3/3	쇠고기콩나물밥 (5.16) 청국장찌개.(5.9.18) 청경채무침. 순살파닭(5.6.13.15) 배추김치(9) 사과요구르트(2) * 에너지/단백질/칼 슘/철 555.1/28.1/160.2/3	클로렐라밥. 꽃게탕.(5.6.8) 시금치무침. 로제스파게티 (1.2.5.6.10.12.13. 16.18) 건파래볶음(13) 함박스테이크 (1.2.5.6.10.12.13. 15.16.18) 배추김치(9) 에너지/단백질/칼슘/철 673.5/19.7/158.5/2	찰현미밥. 김치콩나물냉이국 (5.6.9) 진미채조림(5.6.13.17) 김가루실파무침. 한우버섯불고기 (5.6.13.16) 배추김치(9) 오렌지. 에너지/단백질/칼슘/철 548.5/28.4/109.8/4.3
03/17 Mon	03/18 Tue	03/19 Wed 수다날	03/20 Thu	03/21 Fri
찰기장밥. 낙지수제비국.(5.6) 비타민나물무침. 닭갈비 (2.5.6.12.13.15.16.18) 마파두부 (5.6.10.12.13.18) 배추김치(9) 딸기. 에너지/단백질/칼슘/철 573.9/29.6/120.1/3.2	아미노라이스밥. 오징어무국 (5.6.9.13.17) 돈육간장불고기 (5.6.10.13.18) 더덕구이(5.6.13) 배추김치(9) 상추쌈(5.6.13) 소떡소떡 1.5.6.10.12.13.15.16 에너지/단백질/칼슘/철 679.6/44.0/106.9/2	봄나물비빔밥.(5) 실파계란국.(1) 치즈뿌링클순살치킨 (2.5.6.15) 배추김치(9) 약고추장 (4.5.6.13.14.16) 수제딸기요거트 (2.13) * 에너지/단백질/칼 슘/철 562.6/25.2/254.6/4	클로렐라밥. 한우무국.(16) 미니갈비김치찜 (5.6.9.10) 우영조림.(5.6.13) 두부양념구이 (5.6.13) 열무겉절이.(9.13) 인절미갈릭토스트 (1.2.5.6) 에너지/단백질/칼슘/철 595.5/30.5/112.3/3	강황라이스밥. 봄동된장국.(5.6) 숙주미나리무침. 과일소스돈까스 (1.2.5.6.10.12.13.16) 배추김치(9) 방울토마토.(12) 후르츠마카로니샐러드 (1.5.6.11.13) 에너지/단백질/칼슘/철 584.7/26.4/105.1/2.1
03/24 Mon	03/25 Tue	03/26 Wed 수다날	03/27 Thu	03/28 Fri
찰기장밥. 한우미역국.(5.6.16) 미니새송이들깨볶음. 주꾸미볶음 (5.6.9.12.13.17.18) 떡갈비스틱 (5.6.10.15.16.18) 배추김치(9) 고기군만두 (1.5.6.10.16.18) 에너지/단백질/칼슘/철 564.5/24.5/87.2/7.6	흑미밥. 돈육고추장찌개 (5.6.10) 시금치들깨무침. 새우까스/탈탈소스 (1.5.6.9.13) 소고기참쌀육전 (1.5.6.16.18) 배추김치(9) 오렌지. 에너지/단백질/칼슘/ 철 620.0/25.5/95.3/2.0	김치볶음밥(9.10.13) 느타리버섯볶음. 열무겉절이.(9.13) 유부우동국 (5.6.7.9.13.18) 순수배즙.(13) 생새우튀김.(5.9.13) * 에너지/단백질/칼 슘/철 625.3/40.5/189.6/3	강황라이스밥. 순두부찌개 (5.6.9.10.18) 편육/새우젓 (5.6.9.10) 오이스틱. 보쌈김치.(9) 상추쌈(5.6.13) 딸기샌드위치 (1.2.5.6.10.13.15. 16) * 에너지/단백질/칼 슘/철 615.7/33.7/153.5/4	발아현미밥. 시금치토장국.(5.6) 연근땅콩조림 (4.5.6.13) 열무순무침. 오리양념구이 (2.5.6.12.13.16.18) 배추김치(9) 딸기. 에너지/단백질/칼슘/철 569.3/20.3/124.9/3.4
03/31 Mon	알레르기정보확인		급식에 사용하는 농수산물 원산지 표시	
찰현미밥. 쫄면부된장국.(5.6) 얼갈이지짐.(5.6.9) 오삼불고기 (5.6.10.13.17) 미역줄기맛살볶음 (1.5.6.8) 배추김치(9) 잡채.(5.6.10.13) 에너지/단백질/칼슘/철 567.5/27.8/239.6/4.2			▶ 쌀:국내산(친환경쌀) ▶ 김치류 : 국내산 ▶ 닭고기/달걀:국내산 ▶ 쇠고기:국내산(한우) ▶ 돼지고기 : 국내산 ▶ 오리고기 : 국내산 ▶ 수산물[오징어,미꾸라지,고등어,삼치,꽃게: 국내산], (갈치,명태,낙지 : 수입) ▶ 전북도내 친환경채소(일부제외) 및 과일 ※ 식단은 학교 사정에 의해서 변경 될 수 있습니다.	