



## ■ 학교급식 안내

- 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.
- 학교급식법령의 영양관리 기준을 준수하여 영양소가 골고루 함유된 균형 있는 식단을 제공하며 사용하는 식재료의 원산지 및 알레르기 정보와 함께 식단표를 학교 홈페이지에 공개하고 있습니다.
- 우리학교는 도내 친환경쌀과 도내 친환경 잡곡, 도내 친환경농산물(24년기준 49%)을 사용하고 있으며, 매키 잡곡을 섞어 사용합니다.
- 화학조미료를 사용하지 않고 가공식품의 사용을 지양하며 계절에 맞는 식재료와 전통음식을 제공합니다.
- 식재료는 가급적 국내산을 원칙으로 하되 생산량이 적어 수급이 어려운 재료인 경우에만 수입산을 사용하며, 식재료는 전자조달시스템을 이용하여 투명하고 안전하게 공급받고 있습니다.
- 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.
- 학생 상호간 위화감 조성 및 식중독 사고의 우려가 있어 교내 외부 음식물의 반입을 금지합니다.

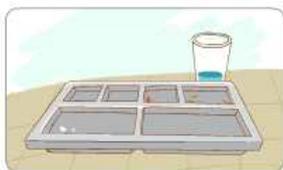
### 함께하는 학교에서 급식



바른 식생활 습관 형성



나눔과 배려, 공동체 의식 함양



건강, 환경의 중요성 인식



공공생활 구성원의 자질 함양

## ■ 여울초등학교 식생활관에서는...

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

## ■ 빈그릇운동 - 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 <b>Mon</b>	03/04 <b>Tue</b>	<b>Wed</b> 03/05 수다날	03/06 <b>Thu</b>	03/07 <b>Fri</b>
<p>◇ 매주 수요일은 “잔반 없는 날” 입니다. 먹을 만큼 알맞은 양을 배식 받아 남 기지 않도록 노력해 봅시다.</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
03/10 <b>Mon</b>	03/11 <b>Tue</b>	03/12 <b>Wed</b> 수다날	03/13 <b>Thu</b>	03/14 <b>Fri</b>
<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>클로렐라밥. 꽃게탕.(5.6.8) 시금치무침. 로제스파게티 (1.2.5.6.10.12.13. 16.18) 건파래볶음(13) 항박스테이크 (1.2.5.6.10.12.13. 15.16.18) 배추김치(9) 에너지/단백질/칼슘/철 673.5/19.7/158.5/2</p>	<p>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</p>
03/17 <b>Mon</b>	03/18 <b>Tue</b>	03/19 <b>Wed</b> 수다날	03/20 <b>Thu</b>	03/21 <b>Fri</b>
<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>강황라이스밥. 봄동된장국.(5.6) 숙주미나리무침. 과일소스돈가스 (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</p>
03/24 <b>Mon</b>	03/25 <b>Tue</b>	03/26 <b>Wed</b> 수다날	03/27 <b>Thu</b>	03/28 <b>Fri</b>
<p>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</p>	<p>흑미밥. 돈육고추장찌개 (5.6.10) 시금치들깨무침. 새우가스/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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
03/31 <b>Mon</b>			급식에 사용하는 농수산물 원산지 표시	
<p>찰현미밥. 쭈두부된장국.(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</p>	<p>알레르기정보확인</p> <p>①난류,②우유,③메밀, ④땅콩,⑤대두,⑥밀, ⑦고등어,⑧계,⑨새우 ⑩돼지고기,⑪복숭아, ⑫토마토,⑬황산염, ⑭호두,⑮닭고기, ⑯소고기,⑰오징어 ⑱조개류(굴,전복,홍합 포함)⑲잣</p>		<p>▶ 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.</p>	