

 전주용흥중학교 http://www.yongheung.ms.kr 2024 - 호 교훈 - 명륜(明倫) 면학(勉學) 창의(創意)	3월 영양소식지 http://www.yongheung.ms.kr	전주시 완산구 장승배기로 12 (삼천동1가 306-36번지) 063) 237-2732~3 예체능보건부

● 학교급식 운영

체계적인 급식 운영과 영양, 식생활 교육을 통한 건강한 육성을 위해 **학교 교육과정과 연계하여 교육의 일환으로 운영**합니다.

본교 급식 운영 경비는 전라북도교육청과 전라북도, 전주시에서 전액 지원되고 있으며, **친환경 농산물, 친환경쌀, 지역산가공품, HACCP지정업체 제품** 등 안전하고 우수한 식재료를 우선 구매하여 사용하고 있습니다.

● 학교급식 위생·안전 주요 추진 사항

-위생관 리시스템(HACCP)

식단작성, 식재료 구입, 검수, 식재료의 전처리 및 조리 전과정, 배식, 세척 등 학교급식 운영 매 공정에서 발생할 수 있는 위험요소를 사전에 예방하기 위하여 중점적으로 관리하는 위생 시스템

-알 레르기유발 식품표시제

난류, 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산류(원장), 호두, 닭고기, 쇠고기, 오징어, 조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 잣 등 알레르기 유발 식재료를 식단에 표시하여 공지 및 게시

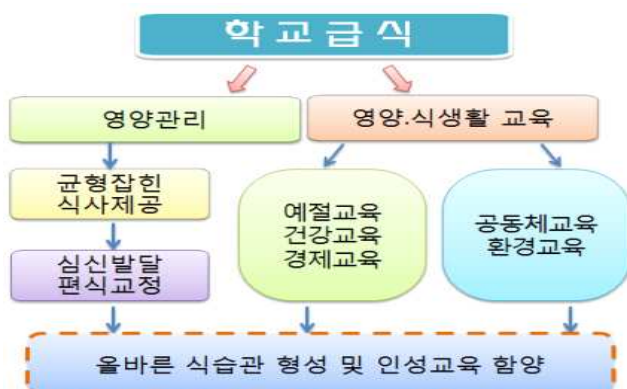
-영 양 표시제

식단에 대한 열량 및 단백질·지방·칼슘·비타민 등 주요 영양량을 표시하여 게시

-학 교급식 식재료 원산지 표시대상

쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 양고기, 염소고기<유산양 포함> 및 그 가공품, 배추김치<가공품 포함>의 배추와 고춧가루, 쌀밥(밥, 죽, 누룽지), 콩(두부류<가공두부, 유바는 제외>), 콩국수, 콩비지 수산물(넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어, 낙지, 명태, 고등어, 갈치, 명태<황태, 북어 등 건조한 것은 제외>, 오징어, 꽃게, 참조기) 및 그 가공품 다랑어, 아귀 및 주꾸미

<그림 및 자료출처 : 식품의약품안전처 및 학교급식기본계획>



● 2024년 학교급식 운영 안내

- 2011년부터 학부모 부담경감 및 교육공공성 실현으로 전라북도 내 무상급식이 실시되고 있습니다. 올해 급식비는 **중학교 4400원(식품비 3,620원, 운영비 490원, 인건비290원)**이 지원됩니다.
(친환경농산물지원금 460원)
- 학교급식법 제6조 제3항에 의거 학교급식 영양기준을 적용하여 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있는 식품으로 제공합니다.

● [학교 급식용 식재료] 

- 쌀** : 국내산 친환경 쌀과 친환경 현미 15~20%사용, 친환경 잡곡 5~10%를 포함한 혼식
- 농산물** : 국내산 사용원칙, **친환경농산물 30%이상 사용**
- 양념류** : 국산 및 친환경원료, **HACCP제품 사용**
- 육류** : 한우 2등급 이상, 돼지고기 2등급 이상, 닭고기1등급, 오리고기1등급, 계란(무항생제,1등급)
- 수산물** : 국산, 연근해산을 주로 구입하며, 일부 수입산(동태, 낙지 등), 품질인증제품 사용
- 조미료 등의 식품첨가물 및 화학조미료는 사용하지 않고 다시마, 멸치 등 천연재료를 맛을 냅니다.

● [식단 구성 및 급식 운영의 원칙]

- ▶ 전통음식 위주로 구성되며, 기호에 맞도록 조리법 개발적용
- ▶ 바른 식습관형성을 위해 1주에 채소류, 나물반찬 주 3회 이상, 신선한 과일 주 1회 이상, 튀긴 음식 주 2회 이하 제공
- ▶ 나트륨 줄이기 실천을 위한 국물의 염도0.4~0.6% (국), 0.6~0.9%(찌개) 측정 및 유지
- ▶ 당류를 줄이기 위한 간식류 제공 최소화
- ▶ 1주 1회 **[수다날]** 운영(수요일은 다 먹는 날)





3월 학교급식 식단 안내



- ◇ 화학조미료는 사용하지 않으며 가공식품의 사용을 줄이고, 전통음식을 적극 반영하며 계절에 맞는 식재료를 선택하여 맛있고 위생적인 음식을 급식하려고 노력 합니다.
- ◇ 학교홈페이지 급식 게시판에 축산물이력번호를 게시하고 있습니다
- ◇ 학교사정과 식품수급 상황에 따라 식단(식재료) 및 원산지가 변경될 수 있습니다.

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

3/4 Mon	3/5 Tue	3/6 Wed	3/7 Thu	3/8 Fri
<ul style="list-style-type: none"> 쌀밥 한우미역국(5.6.16) 갈비찜(5.6.10.13) 순두부달걀찜(1.5) 달래오이초침(13) 배추김치(9) 생일케익(1.2.5.6.16) 	<ul style="list-style-type: none"> 검정쌀밥 콩나물국(5.9) 찜닭(2.5.6.13.15) 달걀햄전(1.2.5.6.10.15.16) 브로콜리무침(5.6.13) 배추김치(9) 굴 	<ul style="list-style-type: none"> 새우볶음밥+자장소스(1.2.5.6.9.10.12.13.16) 미소된장국(5.6) 꿔바로우(1.4.5.6.10.13) 배추김치(9) 딸기울린도넛(1.2.5.6.13) 요구르트(2) 	<ul style="list-style-type: none"> 강황쌀밥 쇠고기무국(16) 순살양념치킨(5.6.12.13.15) 고등어구이(5.6.7) 숙주무침 배추김치(9) 바나나 	<ul style="list-style-type: none"> 수수밥 돈육두부김치찌개(5.6.9.10.13) 오리불고기(5.6.13) 어묵볶음(1.5.6.13.18) 깍두기(9) 또띠아피자(1.2.5.6)
에너지 단백질 칼슘 철분 761.7 29.6 234.9 3.8	에너지 단백질 칼슘 철분 754.3 30.1 84.1 2.4	에너지 단백질 칼슘 철분 810.8 27.6 186.3 7.8	에너지 단백질 칼슘 철분 764.1 33.0 104.7 2.5	에너지 단백질 칼슘 철분 857.8 37.8 325.0 3.6
3/11 Mon	3/12 Tue	3/13 Wed	3/14 Thu	3/15 Fri
<ul style="list-style-type: none"> 쌀밥 숙국(5.6) 제육볶음/상추쌈(5.6.10.13) 쫄면(5.6.13) 배추김치(9) 딸기 	<ul style="list-style-type: none"> 현미밥 모듬햄부대찌개(1.2.5.6.9.10.15.16) 달걀구이(15) 해물파전(1.5.6.9.13.17) 시금장무침(5.6.13) 배추김치(9) 자두맛음료 	<ul style="list-style-type: none"> 김가루죽먹밥(1.2.5.6.9.13.16.18) 잔치국수(1.5.6.9) 국물떡볶이(1.2.5.6.10.13.15.16) 군만두(1.5.6.10.13.16.18) 깍두기(9) 	<ul style="list-style-type: none"> 기장밥 꼬치어묵국(1.5.6) 소불고기(5.6.13.16) 감자조림(5.6.13) 콩나물무침(5) 배추김치(9) 	<ul style="list-style-type: none"> 보리밥 조랭이떡국(1.5.6.9.16) 돈까스(1.2.5.6.10.12.16) 갈치무조림(5.6) 꽃마늘대무침(5.6.13) 배추김치(9) 방울토마토(12)
에너지 단백질 칼슘 철분 827.0 36.5 198.2 4.5	에너지 단백질 칼슘 철분 811.3 35.7 136.8 2.9	에너지 단백질 칼슘 철분 780.4 29.1 234.0 3.1	에너지 단백질 칼슘 철분 803.4 43.9 214.3 6.0	에너지 단백질 칼슘 철분 774.1 29.5 170.8 3.3
3/18 Mon	3/19 Tue	3/20 Wed	3/21 Thu	3/22 Fri
<ul style="list-style-type: none"> 쌀밥 등뼈감자탕(5.6.10) 갈비시래기조림(5.6.10) 애호박새우살볶음(9.13) 배추김치(9) 바나나우유(2) 	<ul style="list-style-type: none"> 차조밥 설렁탕(1.5.6.13.16) 시리얼치킨(5.15) 오이소박이(13) 배추김치(9) 과일타르트(1.2.5.6) 	<ul style="list-style-type: none"> 나물비빔밥(5.6.13) 약고추장(5.6.13) 달걀국(1) 새우튀김/타르타르스(1.5.6.9.13) 배추김치(9) 꿀떡 	<ul style="list-style-type: none"> 혼합잡곡밥(5) 닭개장(2.5.12.15.16.18) 해물우동볶음(2.5.6.9.12.13.16.17.18) 두부햄조림(1.2.5.6.10.15.16) 도토리묵상추무침(5.6.13) 배추김치(9) 요구르트(2) 	<ul style="list-style-type: none"> 귀리밥 건새우아욱국(5.6.9) 통살돈강정(2.5.6.10.13) 비엔나야채볶음(2.5.6.10.12.13.15.16) 열갈이된장무침(5.6) 배추김치(9) 생크림와플(1.2.5.6)
에너지 단백질 칼슘 철분 744.8 39.0 73.3 4.2	에너지 단백질 칼슘 철분 760.2 39.0 73.3 4.2	에너지 단백질 칼슘 철분 902.5 23.1 255.9 2.8	에너지 단백질 칼슘 철분 756.9 31.4 299.2 3.6	에너지 단백질 칼슘 철분 869.6 27.5 414.4 7.9
3/25 Mon	3/26 Tue	3/27 Wed	3/28 Thu	3/29 Fri
<ul style="list-style-type: none"> 쌀밥 바지락미역국(5.6.18) 수육*파채(5.6.10.13) 옥수수콘치즈구이(1.2.5.6.8.13) 보쌈김치(9) 골드키위 	<ul style="list-style-type: none"> 검정쌀밥 감자옹심이국(17) 돼지불고기(5.6.10) 고기만두찜(1.5.6.10.16.18) 오이고추된장박이(5.6.13) 배추김치(9) 아이스슈(1.2.5.6) 	<ul style="list-style-type: none"> 치킨김치볶음밥(1.2.5.6.9.10.13.15.16.18) 우동장국(5.6.7.13.18) 뿌링클치즈볼(1.2.5.6) 케이준샐러드(1.2.5.6.13.15) 배추김치(9) 복숭아음료(2) 	<ul style="list-style-type: none"> 수수밥 냉이된장국(5.6.9) 순살닭볶음탕(5.6.13.15) 맛초킹탕수육(1.5.6.10.12.13.18) 치커리사과무침(1.2.5.6.13) 배추김치(9) 시리얼요거트(2.5.6) 	<ul style="list-style-type: none"> 토마토스파게티+마늘빵(1.2.5.6.10.12.13.16) 작은밥 김치콩나물국(5.9) 칩스테이크(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18) 황도샐러드(발사믹 소스)(2.11.12.13) 배추김치(9) 비타민주스(13)
에너지 단백질 칼슘 철분 754.5 29.9 247.7 3.7	에너지 단백질 칼슘 철분 815.4 43.6 130.2 3.9	에너지 단백질 칼슘 철분 779.6 35.8 130.2 3.9	에너지 단백질 칼슘 철분 763.6 32.1 222.8 8.3	에너지 단백질 칼슘 철분 853.0 30.4 200.1 4.6

◇ 우리학교 학교급식 식재료 원산지 표시(20가지) 안내

- 그 외 자세한 내용은 홈페이지 <http://www.yongheung.ms.kr/> - 용흥소식 - 급식실 - 급식게시판 참조

- * 쌀(밥,죽,누룽지,떡): 국내산 * 콩/콩가루: 국내산 * 두부: 대두:국내산 * 배추김치(배추,고춧가루): 국내산(찌개용,반찬용)
- * 닭고기,오리고기 /가공품: 국내산/국내산 * 돼지고기/가공품: 국내산/국내산*수입산(스팸) * 소고기 및 소고기가공품 : 국내산한우/국내산
- * 명태(코다리)/ 가공품: 러시아산/러시아산 * 주꾸미: 베트남산 * 고등어,삼치,오징어,참조기: 국내산 * 갈치: 세네갈산,수입산,중국산
- * 아귀: 국내산,중국산 * 낙지: 베트남산, 수입산, 중국산 * 다랑어: 원양산,수입산 *꽃게: 중국산,수입산 * 미꾸라지:국내산
- * 오징어가공품: 페루산, 칠레산, 중국산, 수입산
- * 양고기, 뱀장어, 넙치(광어), 조피볼락, 참돔, 가라비, 우렁쟁이, 전복, 방어 및 부세는 미사용