



건강한 학교급식

- ▶ 학교급식법 시행규칙 제4조 별표2에서 규정한 <학교급식 식재료 품질관리 기준>에 따른 식재료를 사용

 농산물	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 친환경농산물 보조금을 지원받아 제공 ▪ 친환경농산물을 우선 제공받으며, 작황이 안 좋거나 생산이 어려운 농산물을 경우 일부 일반농산물로 제공 ▪ 버섯류, 들깨가루, 고춧가루 등 일부 품목은 G마크 인증제품으로 제공
 축산물	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 우수축산물을 사용하며, 우수식재료를 활용한 건강급식을 제공 ▪ 한우, 돼지고기, 닭고기 등 1등급 이상 제품으로 제공
 수산물	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 멸치, 미역, 다시마, 건파래, 삼치, 오징어, 조개 등은 국내산로 제공하려 노력 ▪ 국내에는 전혀 없거나 물량이 극히 부족한 경우 법령이 정한 기준에 맞는 원양산 또는 수입산을 일부 사용할 수 있음
 공산품	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 우선 HACCP인증된 제품 사용 ▪ 재료는 예산의 범위 내에서 '국내산'으로 하나 '수입산'을 사용할 수 있음
 김치	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 재료 100% 국내산을 사용하는 김치류를 제공



급식비 안내

구분	급식비(원)		
	식품비	운영비	계
초등	3,330	480	3,810
중등	4,630	580	5,210
교직원	4,370		

※ 무상급식단가적용(학생 수에 따른 급식비 적용)

- 초 등: 601~700명
- 중 등: 201~300명
- 학생 수에 따라 급식비는 변동 될 수 있음.



학교급식 위생관리

- ▶ 위생적인 급식제공을 위해 HACCP 으로 관리
- ▶ 수산물 등 식재료 안전을 위해 안전성 검사 실시



특색있는 급식운영

- **나트륨 · 당 · 지방 섭취 저감 노력**
 - 나트륨 섭취 저감과 실천을 위해 염도계를 이용해 국염도를 측정
 - 트랜스지방 섭취를 줄이기 위해 한번 사용한 기름은 폐기하며, 오븐을 다양하게 활용하여 조리
 - 냉동식품 사용을 최소화하며, 대부분의 메뉴를 학교에서 직접 만들어 제공
- **수요일은 다먹는 날(수다날) 운영**
 - 매주 수요일은 잔반 없는 날로 운영하여 환경오염을 줄이고 녹색 식생활을 실천
 - 생태환경교육과 연계 운영
- **절기식단, 생일축하의 날 운영**
 - 전통문화 계승을 위한 '절기식단' 운영
 - 생일축하의 날 운영을 통해 급식관심을 높임
- **학생 기호도 반영 및 만족도를 위한 식단 운영**
 - 학생 의견을 반영한 식단제공
 - 설문 조사등 식단 반영 운영으로 만족도 제고
 - 알레르기 학생들을 위한 제거식.대체식 제공 (아나필락시스와 같은 심한 알레르기 증상 학생은 미리 알려주시기 바랍니다.)
- **초등학교 통합운영**
 - 초등학교를 위해 덜 맵게, 덜 짜게, 크기를 더 작게 조리
 - 중학생을 위해 적당한 간으로 알맞게 조리
 - 서로를 배려하고 존중하는 급식 지향



급식 게시판 활용

- ▶ 식생활 관련 정보 제공
- ▶ 매월 식단표 및 영양교육자료 게시
- ▶ 급식사진 게시
- ▶ 주간 영양량 및 원산지 표시 게시

사진 및 내용출처 :1) 식품의약품안전처 식품안전정보원 질병관리본부, 학교급식 기본방향
2) 그림 미리캔버스 이미지파일

★20254년 3월 식단계획표★

월요일	화요일	수요일	목요일	금요일
<p>★ 알레르기 정보 : 식단표 옆에 번호로 표시</p> <p>1. 난류 2. 우유 3. 메밀 4. 땅콩 5. 대두 6. 밀 7. 고등어 8. 계 9. 새우 10. 돼지고기 11. 복숭아 12. 토마토 13. 아황산류 14. 호두 15. 닭고기 16. 쇠고기 17. 오징어 18. 조개류(굴, 전복, 홍합 포함) 19. 잣</p> <p>★ 영양표시 읽는법 — 순서대로 : 에너지/단백질/칼슘/철분 644.37kcal/15.68g/261.60mg/3.76g</p> <p>*** 학교급식은 좋아하는 음식만 마음껏 먹는 것이 아니라 균형있게 관리된 음식을 알맞게 먹는 것입니다. ***</p> <p>*** 안내된 식단은 식재료 수급 상황 등으로 변경될 수 있습니다. ***</p>				
	<p>4</p> <p>인텔리카레라이스(1.2 .5.6.10.12.13.16.18)</p> <p>참나물무침(5.6)</p> <p>바다친구너겟(1.5.6.12.13.15)</p> <p>깍두기(9)</p> <p>딸기</p> <p>607.2/22.1/201.2/2.3</p>	<p>5</p> <p>스팸마요덮밥(1.2.5.6.10.13.15.16)</p> <p>냉이된장국(5.6.18)</p> <p>꼬들단무지</p> <p>뉴진면로제볶이(1.2.5.6.10.12.13.15.16)</p> <p>깍두기(9)/요구르트(2)</p> <p>714.2/30.4/194.3/5.4</p>	<p>6 생일축하의 날</p> <p>보리밥</p> <p>쇠고기미역국(5.6.16)</p> <p>매콤돼지갈비찜(5.6.10.13)</p> <p>한식잡채(5.6.13.16)</p> <p>배추김치(9)</p> <p>럭키버키케이크(1.2.5.6)</p> <p>707.5/29.1/186.9/4.4</p>	<p>7 선택급식</p> <p>차수수밥</p> <p>감자탕(5.6.9.10)</p> <p>봄동사과무침(13)</p> <p>콘콘소메이징피쉬볼(1.5.6)</p> <p>깍두기(9)</p> <p>(선택)무지개vs백설기</p> <p>633.9/33.8/182.6/3.2</p>
<p>10</p> <p>발아현미밥</p> <p>맑은순두부탕(5.6.18)</p> <p>청경채무침</p> <p>닭갈비(5.6.13.15)</p> <p>깍두기(9)</p> <p>천혜향</p> <p>633.5/31.2/174.7/3.8</p>	<p>11 선택급식</p> <p>고구마밥</p> <p>육개장(1.5.16)</p> <p>삼치유자청구이(5.6.13)</p> <p>오절판/무쌈(1.5.6.13.16)</p> <p>배추김치(9)</p> <p>(선택)고기/갈비만두(1.5.6.10.16.18)</p> <p>599.5/33.2/249.9/2.5</p>	<p>12</p> <p>보리밥</p> <p>누룽지송농</p> <p>건파래자반(13)</p> <p>유즐리멸치볶음(1.2.5.6.13)</p> <p>볶음김치(9)</p> <p>슬라이스햄전(1.2.5.6.10.15.16)</p> <p>참쌀도넛(1.2.5.6)</p> <p>596.4/18.7/277.0/4.7</p>	<p>13 선택급식</p> <p>강황밥</p> <p>남도식콩나물국(1.5.6.9.17)</p> <p>돈육보쌈(5.6.9.10)</p> <p>상추(쌈장)(1.5.6.13)</p> <p>보쌈김치(9)</p> <p>(선택)토핑요거트(2.5.6)</p> <p>593.3/38.7/270.1/3.9</p>	<p>14 행운뽑기의 날</p> <p>울무밥</p> <p>단호박크림스프(2.5.6.13.16)</p> <p>만다린샐러드(1.2.5.6.12.13)</p> <p>함박스테이크(1.2.5.6.10.12.15.16)</p> <p>배추김치(9)</p> <p>행운의 브라우니(1.2.5.6)</p> <p>747.7/17.7/245.8/2.7</p>
<p>17</p> <p>혼합잡곡밥(5)</p> <p>조랭이떡국(1.5.6.16)</p> <p>간장찜닭(5.6.13.15.16)</p> <p>오징어김치전(1.5.6)</p> <p>깍두기(9)</p> <p>파인애플</p> <p>704.9/26.2/226.6/2.4</p>	<p>18</p> <p>차조밥</p> <p>해물짬뽕국(5.6.9.10.17.18)</p> <p>고추잡채/또띠아(2.5.6.10.13.18)</p> <p>감자그라탕(2.5.6.10.15.16)</p> <p>깍두기(9) / 청포도</p> <p>704.6/37.6/364.4/5.8</p>	<p>19</p> <p>숯불치밥(2.5.6.12.13.15.16.18)</p> <p>감자옹심이국(5.6.17)</p> <p>시금치나물(5.6)</p> <p>배추김치(9)</p> <p>애플망고샐러드(2.13)</p> <p>588.3/23.1/188.6/2.4</p>	<p>20</p> <p>기장밥</p> <p>부대찌개(1.2.5.6.9.10.13.15.16)</p> <p>간장오리불고기(5.6.13)</p> <p>명엽채견과류볶음(5.6)</p> <p>깍두기(9)</p> <p>오렌지</p> <p>674.1/25.0/279.1/2.8</p>	<p>21</p> <p>찰옥수수쌀밥</p> <p>새우버섯전골(5.6.9.13.16)</p> <p>연두부달걀찜(1.2.5)</p> <p>돈육참스테이크(1.2.5.6.10.12.13.16)</p> <p>배추김치(9) / 키위</p> <p>681.5/36.7/330.8/4.3</p>
<p>24</p> <p>흑미밥</p> <p>사골우거지탕(5.6.16)</p> <p>숙주나물무침(5.6.18)</p> <p>앞다리살제육볶음(5.6.10.13)</p> <p>프렌치토스트(1.2.5.6.13)</p> <p>깍두기(9)</p> <p>601.3/35.9/270.5/3.1</p>	<p>25 선택급식</p> <p>귀리밥</p> <p>얼갈이배추된장국(5.6)</p> <p>상추파채무침(13)</p> <p>칼집갈비맛구이(5.6.10.13.18)</p> <p>백김치(9)</p> <p>(선택)요구르트(2)</p> <p>587.1/30.9/331.0/2.3</p>	<p>26</p> <p>흰쌀밥</p> <p>가쓰오우동국(1.5.6.7.13.18)</p> <p>꼬지없는소떡소떡(2.5.6.10.12.13.15.16)</p> <p>돈육김치볶음(9.10.13)</p> <p>참치마요/김(1.5)</p> <p>사과</p> <p>666.4/27.0/135.4/2.0</p>	<p>27 선택급식</p> <p>클로렐라밥</p> <p>한우샤브샤브(5.6.16)</p> <p>(선택)(매운)감자조림(5.6.13)</p> <p>가자미튀니에르(2.5.6.13)</p> <p>깍두기(9)</p> <p>꿀떡</p> <p>629.5/32.8/269.4/3.1</p>	<p>28</p> <p>발아현미밥</p> <p>단계조절마라탕(1.2.5.6.8.9.10.12.13.15.16.18)</p> <p>무장아찌무침(13)</p> <p>깨바로우(1.5.6.10)</p> <p>배추김치(9)</p> <p>토마토샐러드(12.13)</p> <p>675.4/23.1/201.5/2.5</p>
<p>31 선택급식</p> <p>차수수밥</p> <p>차돌된장국(5.6.16)</p> <p>짬뽕새송이볶음(6.9.13.17.18)</p> <p>(선택)후라이드vs양념치킨(4.5.6.12.13.15)</p> <p>(선택)치킨무/깍두기</p> <p>초코우유(2)</p> <p>653.3/34.6/248.2/3.3</p>				