

구분	쇠고기	돼지고기, 닭고기,오리	두부,콩비지	농산물	식육 가공품	쌀	명태 (통태,코다리)	배추김치 (배추,고춧가루)	낙지, 오징어
원산지	국내산 한우	국내산	국내산	국산	국내산	국내산	러시아	국산	국산

우리학교 급식에 사용되는 식재료 원산지

- 쌀, 김치(배추김치, 깍두기, 석박지, 총각김치, 보쌈김치- 국내산, 무, 배추, 고춧가루, 친환경무, 배추사용)
- 돼지고기, 닭고기: 국산1등급
- 쇠고기: 국산한우1등급/육가공품: 국산원료
- 수산물 : 명태(황태, 북어 등 건조한 것은제외) 러시아, 고등어, 삼치, 갈치의 원산지/국내산, 황태, 북어건조한것(러시아), 낙지: 중국산, (넙치, 조피볼락, 참돔, 미꾸라지, 뱀장어)-국산



우리학교 급식운영 계획

자라나는 어린이에게 균형 있는 영양식을 제공함으로써 몸과 마음이 건강하게 자랄 수 있도록 도와주고 영양교육을 통해 영양과 건강에 대해 바르게 이해하며 아동 스스로 올바른 식습관을 갖도록 지도합니다.

■ 우리학교 급식은 이렇게 이루어지고 있습니다.

1. 학교급식법 영양기준량에 맞추어 식단을 작성합니다.

구분	에너지 (kcal)	단백질 (g)		비타민A (R.E)		티아민 (mg)		리보플라빈 (mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철분 (mg)	
		평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량	평균 필요량	권장 섭취량
1식평균	576.1	13.36	8	114.41	162.96	0.21	0.27	0.25	0.32	15.69	19.87	203.51	243.86	2.53	3.25

1. 에너지 : 576.1kcal(518~634)범위(에너지 $\pm 10\%$)
(탄수화물:단백질:지방=55~70%:7~20%:15~30%)
2. 단백질 : 10.08g~28.8g범위
3. 비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 최소한 평균필요량이상으로 제공
(비고 : R.E.는 레티놀 당량(Retinol Equivalent)임)
4. 학생수의 변동에 따라 조정될 수 있음(NEIS기준).

2. 주식은 친환경 무농약 쌀 80%, 참쌀 8%, 현미참쌀 6%, 잡곡 6%를 포함한 혼식을 원칙으로 하며 김치는 국내산 식재료 100% 김치를 사용합니다.

3. 간장은 양조함량 100%만 사용하며 조미료 등의 식품첨가물 및 화학조미료는 전혀 사용하지 않고 다시마, 멸치, 새우 등 천연재료로 맛을 냅니다.

4. 우리 학교급식에서 쇠고기는 한우 1등급 이상, 돼지고기는 국내산 1등급 이상, 닭고기는 국내산 1등급 이상, 계란은 무항생제 1등급란을 사용하고 있습니다.

5. 식재료는 가급적 국내산을 원칙으로 하되 수급이 불가능 하거나 단가가 맞지 않을 경우 수입산을 사용합니다.

6. 2021학년도 무상급식비

구분	산출내역(급식학생수 1000명이상 기준: 학생수 변동에 따라 변경)				비고
	초등학생	유치원	교직원		
2021학년도	3,310원	3,120원	3,610원		

구분	산출내역				비고
	식품비	운영비	인건비	계	
목별	2,320 (70%)	470원 (14.3%)	520원 (15.7%)	3,310원	식품비 약 70%

교직원부담 급식비는 1인1식당 지원되는 급식비 교육비특별회계지원금에 친환경 농산물, 쌀, 김치, 우수축산물 지원사업으로 자치단체지원금인 311원을 추가하여 3,610원으로 책정

7. 식품위생 및 안전관리 강화를 위하여 HACCP시스템을 적용하고 있습니다.

8. 식단은 인스턴트식품의 사용을 지양하고 고유의 전통음식을 식단에 적극 반영하며 제철식품을 식단에 사용하고 있습니다.

9. 저염, 저나트륨 식단을 위해 염도계 당도계 등을 사용하고, 기록을 유지합니다.

★ 급식실에서 이렇게 해 봅시다 ★

1. 음식을 먹을 때 감사하는 마음을 가진다.
2. 욕심을 부리지 말고 적당한 양을 배식 받는다.
3. 편식하는 습관을 버린다.
4. 배식 받은 음식은 남김없이 먹는다.
5. 음식물 쓰레기와 다른 쓰레기를 분리한다.

