



가 정 통 신 문

(학생안전부 제 2022-215 호 ☎031-490-4864)

학교비전

배움의 즐거움으로 꿈을
찾아가는 행복한 학교

2023년 3월 식단 및 교육자료(급식운영안내)

월요일	화요일	수요일	목요일	금요일
★ 식재료의 원산지 한우: 1등급/ 한돈: 1등급/ 김치: 국산/닭고기: 1등급, 무항생제/ 쌀(잡곡):국산 수산물(국내산): 삼치, 오징어, 바지락, 홍합, 새우살, 국멸치, 전복(수입:복어채, 명태, 가자미등)	1.난류 2.우유 3.메밀 4.땅콩 5.대두 6.밀 7.고등어 8.게 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	★매주 수다날 운영! : 수요일은 다 먹는 날 ★나트륨, 당류 저감화 : 국의염도0.7이하 ♥기호도 최대반영	2 <입학식/개학식> ♥단호박매운카레밥(2.6.10) *배추김치(9.) ♥나비파이(1.2.5.6.13.) *딸기 ♥포도주스(대)(13.) * 에너지/단백질/칼슘/철 752.6/18.7/153.5/3.8	3 *현미밥 ♥쇠고기미역국(5.6.16.) *양상추샐러드(파인애플드레싱)(1.2.5.6.11.12.) ♥치즈돈가스(1.2.5.6.10.12.) *배추김치(9.) * 에너지/단백질/칼슘/철 831.6/29.6/320.9/2.8
6 *보리밥 ♥육개장(1.5.6.16.) *명엽채볶음(5.6.13.14.16.18.) ♥행달갈말이(1.2.5.6.10.15.16.) *배추김치(9.) *호상요구르트40(2.) * 에너지/단백질/칼슘/철 744.7/46.1/268.1/5.5	7 *현미밥 *전복상계탕(15.18) *봄나물초고추장무침(5.6.) ♥허니버터가자미구이(2.5.6.) *깍두기(9.) **파인애플 * 에너지/단백질/칼슘/철 822.2/35.7/183.7/3.6	8 *선택식단(쌀밥) ♥스파게티(주)(1.2.5.6.12.16.) *오이피클(13.) *깍두기(9.) ♥초코우유(2.) * 달콤바게트볼(2.5.6.) * 에너지/단백질/칼슘/철 786/28.4/416.6/3.7	9 *현미밥 *달래된장국(5.6.) *깻손베이컨볶음(5.6.10.) ♥나초 닭가슴살튀김(1.5.6.12.13.15.) *배추김치(9.) *사과(부사) * 에너지/단백질/칼슘/철 724.5/34.6/249.8/4.6	10 *통밀밥(6.) *연두부청경채새우탕(5.6.9.) ♥치즈볼닭(1.2.5.6.13.15.18.) ♥모듬과일샐러드(1.2.5.6.12.13.) *김구이 *배추김치(9.) 826.1/41.9/389.6/4.1
13 *차수수밥 *베이컨김치찌개(2.5.6.9.10.) *취나물볶음(5.6.) ♥한우불고기(5.6.) *깍두기(9.) *요구르트(2.) * 에너지/단백질/칼슘/철 831.6/28.7/258.5/5.6	14 *현미밥 *들깨어묵국(1.5.6.16.) *시금치초무침(5.6.) ♥삼치데리야끼조림(5.6.) *부추잡채김말이(1.5.6.16.) *배추김치(9.) *사과(부사) * 에너지/단백질/칼슘/철 737.9/28.8/205.6/8.7	15 *선택식단(쌀밥) ♥프렌치토스트(1.2.5.6.13.) *배추김치(9.) ♥영양닭죽 ♥딸기우유(2.) ♥샤인머스켓 * 에너지/단백질/칼슘/철 690.4/22.2/310/3.5	16 *혼합잡곡밥(5.) *아욱된장국(5.6.9) ♥훈제오리오븐구이(1.5.) *오이밤초생채 *배추김치(9.) *파인애플 * 에너지/단백질/칼슘/철 843.2/34.5/281.2/4.9	17 *현미밥 *삼색감자옹심이국(1.5.6.17.) ♥돈육LA갈비채소찜(5.6.8.10.) *브로콜리초화(5.6.) *배추김치(9.) *키위 * 에너지/단백질/칼슘/철 753.6/30.7/210.8/3.8
20 *흑미밥 ♥돼지뼈감자탕(5.6.9.10.) *통곡물멸치볶음(4.5.6.13.) ♥스크램블에그(1.2.5.10.) *깍두기(9.) *호상요구르트(딸기)(2.) * 에너지/단백질/칼슘/철 748/36.1/387.8/4.6	21 *현미밥 ♥떡만둣국(1.5.6.10.13.16.18.) *우영어목조림(5.6.) *머위볶음(5.6.) *배추김치(9.) ♥허니버터아몬드 * 에너지/단백질/칼슘/철 799.3/24.4/289.4/8.4	22 ♥날치알볶음밥(1.2.5.6.9.10.16.) *꽃어묵국(1.2.5.6.9.) *총각김치(9.) ♥블랙핫도그(1.2.5.6.10.15.18.) *사과(부사) * 에너지/단백질/칼슘/철 701.2/24.3/279.5/3.8	23 *보리밥 *순두부찌개(조갯살)(1.5.6.9.10.18.) *아삭고추오이된장무침(5.6.13.16.18.) ♥닭 왕 바 베 큐 (잠 발 라 야 스) (1.2.5.6.12.13.) *깍두기(9) ♥참다래(키위) 주스(13.)843.9/39.5/225.7/4	24 *현미밥 *쇠고기당면국(5.6.8.16) ♥돈육두부조림(5.6.10.) *비름나물(고추장)(5.6.) *배추김치(9.) ♥우리쌀초코쿠키(1.2.5.6.) * 에너지/단백질/칼슘/철 719.6/26.1/248.3/4.6
27 *차수수밥 *참치호박찌개(5.6.) *깻손베이컨볶음(5.6.10.) ♥참쌀탕수육(1.5.6.10.12.13.18.) *깍두기(9.) ♥샤인머스켓 * 에너지/단백질/칼슘/철 835.7/27.6/254.8/13.7	28 *현미밥 *우거지잡채된장국(5.6.16.) * 양 상 추 썰 러 드 (키 위 드 레 싱) (1.2.5.6.11.12.) ♥치즈떡갈비구이(1.2.5.6.10.12.13.16.) *배추김치(9.) *우리밀 미니봉어빵(1.2.5.6.) 737.4/33.2/346.9/4.6	29 ♥짜장밥(5.6.9.10.) *배추김치(9.) *오렌지주스(대)(13.) ♥소떡소떡(1.5.6.10.12.13.15.16.) * 에너지/단백질/칼슘/철 806.3/23.1/203.1/2.7	30 *현미밥 *복어채무국(9.) *애호박나물(행)(2.5.6.9.10.) ♥김치삼겹살볶음(5.6.9.10.) *김자반(13.) *깍두기(선택)(9.) *사과(부사) * 에너지/단백질/칼슘/철 687.5/32.8/324.2/4.4	31 *혼합잡곡밥(5.) *꽃게탕(5.6.8.) *치커리사과초무침(5.6.9.) ♥미니돈가스(1.5.6.10.12.) *배추김치(9.) *요구르트(사과)(2.) * 에너지/단백질/칼슘/철 697.5/32.1/264.9/4.7

★ 위 식단은 학교와 물가사정에 따라 다소 변경될 수 있으며 영양량표시는 우리학교 홈페이지-일림마당- 학교급식에서 확인하실 수 있습니다
 * 금번 3월의 식재료 알레르기 및 영양량정보는 주간식단정보로 학교홈페이지, 오롯당게시판등에 공개됩니다

2023년 3월

교육자료(급식운영안내)

학생.학부모.교직원

2023년 급식운영 계획(주요내용)

가. 급식 운영(일수, 인원 등)

- 무상급식 185일, 학생 913명, 교직원 최대 80명(수용인원의 140%)
- 급식운영 : 칸막이 당분간 유지(방역인력지원 종료 시 까지)
- 시차배식(3교시 후 1학년, 4교시 후 3, 2학년순)
- 배식대 앞 아크릴 칸막이 설치예정(침, 이물질 등 차단)

나. 2023학년도 학교급식비 지원 단가

학생수		801 ~900명	901 ~1000명	비고
구분				
식품비	중학생	3600	3520	- 학생수 변동 및 기타 급식단가 인상 시 경기도교육청 지정단가로 변동 적용함 - 교직원급식비는 2023학년도 식품비, 운영비, 지자체지원금에 물가상승분 적용한 도교육청 일괄 기준단가임
운영비		350	340	
지자체		-	-	
계		3950	3860	
계	중. 고 교직원	공통 적용 5490원		

다. 학교급식 파업 혹은 감염병 유행 시 급식제공방안

구분	파업 기간	대 책 방 안	비고
파업 (예고 시)	단기간 (2일 이 하)	전체 완제품 급식 실시. 급식용으로 승인된 완제품 중 급식품 계약 품목에 없더라도 식품비 기준에 맞추어서 빵 또는 떡, 과일, 요구르트, 우유 등을 조달하여 대체 급식 실시.	비예고 파업일 경 우 : 단축수업
	장기간 (3일 이 상)	가정통신문을 발송하여 도시락 지참. *외부도시락 사전 구입(예약)은 불가(관련법상)	
감염병	정상급식이 불가능한 경우 간편식(일품음식), 혹은 빵·음료 구성의 대체식 제공(조리인력의 감염, 4명 이상 동시확진 등)		

라. 급식 중 중점 지도사항

- (소독·환기 강화) 급식개시 이전에 급식소 전체 특별소독, 학생 접촉이 빈번한 시설·기구 매일 청소·소독*, 식사시간 모든 창문 상시 개방 및 급식 전·후 수시 환기 강화(에틸알콜 및 희석한 차아염소산나트륨 등 사용, 소독 후 충분한 환기 실시)
- (식사지도 강화) 식사 시 대화 금지, 지정된 장소에서 섭취 등 방역실천 교육 및 지도 강화

【 식사 지도 시 강조 사항 】

- (손 소독) 식당 입구에 손소독제를 비치하여, 식사 전 사용
- (식당내 마스크 착용) 식사 직전에 벗고 식사 직후에는 바로 착용(배식 시 마스크 착용)
- (대화 금지) 배식 대기, 식사, 추가 배식, 퇴식 등 전 과정 대화 금지
- (음식 섭취) 지정된 장소에서만 섭취, 외부음식 학교 내 반입 금지(완벽한 마스크 해제전 까지)

- (종사자 방역관리) 모든 급식종사자 및 식재료 납품업체 관계자 보건용 마스크(KF 80 이상) 상시 착용, 올바른 손 씻기 및 소독 철저, 위생장갑 사용, 위생 복장 및 마스크 착용 등 실시

▲ 식품의약품안전처 영양정책과 홈페이지를 (<http://nutrition.kfda.go.kr>)를 참고 하시면 연령층에 따른 쉽고 재미 있게 구성된 영양표시(플래쉬로 구성)를 보실 수 있습니다.