

우리학교 급식운영 계획

📌 친환경 무상급식 실시

- 🌱 친환경 우수농산물 학교급식 지원사업 참여로 ‘일부 품목’을 제외한 **농산물은 친환경 식재료**를 사용.
- 🌱 경기도 G마크 우수축산물(친환경 무항생제)을 사용하며, 우수식재료를 활용한 건강급식 제공 예정.
(*일부 품목: 국내에는 전혀 없거나 물량이 극히 부족한 경우 법령 기준에 의거 일반 및 수입품 사용)
- 🌱 시흥 햇토미(쌀) 학교급식 지원 참여
- 🌱 NON-GMO 가공식품 차액 지원 사업 참여(국간장, 진간장, 된장, 고추장 등)

📌 급식식단 작성계획 (영양기준 포함)

- 🌱 학교급식법령을 준수하여 작성
- 🌱 영양관리기준량

열량 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (R.E)	비타민B1 (mg)	비타민B2 (mg)	비타민C (mg)	칼슘 (mg)	철 (mg)
756.8	19.2	168.4	0.3	0.37	23.5	255	3.8

- 🌱 기타 사항
 - 매주 수요일을 “수다날”로 지정하여 **일품요리** 제공
 - 나트륨 저감화를 위해 **염도계(0.5~0.6%기준)**를 이용하여 건강한 급식 제공
 - 매월 첫째주 첫날에 **생일축하의 날** 운영

📌 2024학년도 무상급식비 결정사항

- 🌱 교특(교육청) 57.03% + 시군(지자체) 42.97%

구 분	급식비	산 출 내 역	
		식 품 비	운영비
학생	4,370	3,930	440
교직원	5,630	5,190	440

- 🌱 교직원은 교육청, 경기도 및 지자체 지원 해당 없음

📌 식재료의 구체적인 품질기준 및 완제품 사용

- 🌱 법령에 따른 식재료품질기준 준수 이행
 - 학교급식법 제16조 및 학교급식법 시행규칙의 **식재료의 품질관리 기준**을 준수
- 🌱 기타 우리 학교 식재료 관련사항
 - 학교급식에는 시흥시청의 지원을 받아, 2023년에 생산된 친환경 햇토미를 사용
 - 농산물: 2024학년도 경기도 친환경 농산물 학교급식 지원사업 참여로 불가피한 경우를 제외하고는 인증 농산물 및 친환경 농산물로 사용.
 - 육류
 - ▶ 2024학년도 경기도 우수축산물 학교급식 지원사업 참여로 G마크(무항생제) 우수축산물을 사용.
 - 공산품: 가급적 HACCP인증된 제품 사용하고, 재료는 예산의 범위 내에서 가급적 국내산으로 하나 수입산을 사용할 수 있음.
 - 수산물(멸치, 미역, 다시마, 건파래, 삼치, 꽂치, 오징어, 조개 등)은 국내산 사용원칙
(단, 국내에는 전혀 없거나 물량이 극히 부족한 경우 법령이 정한 기준에 맞는 원양산 또는 수입산을 일부 사용할 수 있음)
 - 김치류: 국내산 재료 100%를 사용하는 것을 납품 받는 것으로 함.

★급식실 이용 방법★

- ① 급식실에 오기 전 손 씻기와 손 소독을 한 후 들어온다.
 - ② 본인 자리에 착석 하여 밥을 먹는다.
 - ③ 친구들과 떠들거나 음식을 나눠 먹지 않는다.
 - ④ 급식을 다 먹은 후에는 뒤에 앉을 친구들을 위해 바로 자리를 비운다.
 - ⑤ 급식실에서는 뛰거나 친구들과 장난치지 않는다.
- 본교 홈페이지에서 영양상담을 운영하고 있으니 많은 활용 부탁드립니다.
- (비만, 편식, 식품알레르기, 저체중, 당뇨, 고혈압 등 식사조절이 필요한 학생, 학부모, 교직원)

2024. 4. 1.

시흥가온중학교장[직인생략]