



2021학년도 우리학교 급식은 이렇게 운영합니다.

학교급식의 추진방향

- 친환경 건강급식 제공을 통한 미각훈련으로 평생건강의 기틀을 마련하고, 전학년 영양식 생활 교육을 통해 학생이 건강하고 행복한 삶을 만들어가는 교육급식을 운영합니다.

학교급식의 영양관리

1. 학교급식법의 영양관리기준량에 맞춰 식단을 작성합니다.

[2021학년도 본교 영양관리 기준량]

구분	학 년	에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (R.E.)		티아민 (비타민B ₁)(mg)		리보플라빈 (비타민B ₂)(mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철 (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
본교기준		596	14.1	120.7	172.5	0.23	0.28	0.26	0.32	16.7	21.2	206.2	248.8	2.63	3.37
		1.에너지: 596kcal(536~655)범위 2.단백질: 14.1g~29.8g범위 3.비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철은 최소한 평균필요량이상으로 제공 (비고: R.E.는 레티놀 당량(Retinol Equivalent)임)													

2. 우리나라 고유의 전통음식과 다양한 자연식품 및 제철식품을 사용하여 식단을 구성하고 있습니다.
3. 화학조미료(MSG)는 전혀 사용하지 않으며, 다시마, 멸치, 새우, 양파 등의 천연재료를 이용하여 맛을 보완하고, 화학적합성첨가물이 가급적 배제된 친환경전문업체에서 생산된 가공식품을 우선 사용합니다.
4. Non-GMO농산물 및 Non-GMO식품을 사용합니다.
5. 식약처 및 교육부 정책방향에 따라 나트륨저감화를 위해 국의 염도를 관리(**0.5~0.6%기준**)합니다.

2021학년도 학교급식 납품업체 선정방법

품목별	세 부 사 항
농산물,김치	경기도 친환경농산물 학교급식 지원사업에 참여(경기도농수산물진흥원과 수의계약)
가공품①	시흥시학교급식지원센터 주관 식재료 가공품 공동구매 사업에 참여(수의계약)
가공품②	EAT(학교급식전자조달시스템)를 통한 소액수의 견적입찰
축산물	경기도 우수축산물 학교급식지원사업 참여(수의계약)
수산물	시흥시학교급식지원센터 주관 수산물 공급업체 추천사업 참여(수의계약)
쌀	경기도 우수경미 지원사업 참여(북시흥농협과 수의계약)

- ▶ 가공품① : 전통장, 우리밀제품, 친환경전문업체에서 생산된 소스류, 육가공품 등을 사용
- ▶ 농산물 : 불가피한 경우를 제외하고는 친환경농산물 및 G마크인증 농산물을 사용

- ▶ 축산물 : G마크 우수축산물 사용(**한우** 1등급이상, 돼지고기 및 닭고기는 국내산 1등급 이상)
- ▶ 수산물 : 방사능검사를 완료한 수산물을 사용합니다.
- ▶ 쌀 및 잡곡 : 2020년에 생산된 **친환경인증 햅토미**와 친환경 잡곡을 사용합니다.

학교급식에 사용한 축산물의 이력표시제 실시

(우리학교 급식에 사용된 축산물의 이력번호를 조회할 수 있는 QR코드 및 URL을 안내합니다.)



<https://www.ekape.or.kr/kapecp/ui/kapecp/trust.jsp?searchKeyword=1338301694>

마편한 서비스는 축산물품질평가원에서 제공하는 서비스로 학교에서 검수되는 국내산 축산물의 정보 조회가 가능한 서비스입니다.

국내산 축산물 이력표시가 2020년 1월1일부터 확대 시행되어, 학교급식에 사용된 축산물의 이력번호를 표시하고 게시하여야 합니다.

이에 본교에서는 **학교홈페이지** 등을 통하여 학부모님들께서 학교

식에 사용된 축산물의 이력번호를 조회할 수 있도록 함으로써, 축산물 이력표시제(이력번호 게시 또는 표시)를 준수하고 있습니다.

학교급식의 경비 관리

구 분	전학년 등교시 급식비	코로나 19 부분등교 급식비				비 고
		101-200명	201-300명	301-400명	401-500명	
초등	3,550	3,970	3,850	3,730	3,690	위탁급식 학생 : 4,800원 교직원 : 5,280원
교직원	3,900	4,320	4,200	4,080	4,040	

학교급식의 식품위생관리

1. 본교에서는 전문업체에 의뢰하여 정기적으로 급식실 방역소독을 실시하고 있습니다.
2. 급식실 종사자 및 납품업체 배송직원에 대해 정기적으로 건강진단을 실시하고 있습니다.
3. 정기적으로 학교급식기구(칼, 도마 등)에 대한 미생물검사를 받고 있습니다.
4. 학교자체예산으로 대용량 직수정수기를 설치하여, 급식용 조리용수를 별도로 관리하고 있습니다.
5. HACCP 전산화시스템을 설치하여 식품위생관리를 과학적, 체계적으로 실시하고 있습니다.
6. 식품알레르기 유병학생에 대해 별도 관리(대체식 및 제거식)를 실시하고 있습니다.
 - ▶ 매월 식단안내시, 알레르기 유발식품을 번호로 표시하여 안내하고 있습니다.

전체 학생 정상 등교시 우유급식 실시