

학생 소식

우리학교 급식, 이렇게 운영합니다.

우리 학교 급식은 시설관리, 개인위생 관리, 식재료 관리, 작업 위생, 배식, 세척 및 소독 등 급식을 만드는 모든 과정에 HACCP(해썹) 시스템을 적용하여 학생들에게 **안전하고 위생적인 급식을 제공합니다.**

홈페이지를 통해 원산지, 영양표시(열량, 단백질, 칼슘, 미량영양소등), 알레르기표시 및 식단사진을 제공하고 있습니다.

식재료 기준

- 농산물: 국내산 **친환경 농산물** 이용(잡곡 포함)
- 축산물: 국내산 **무항생제** 축산물(한우, 돼지고기, 닭고기, 오리고기) 이용. 달걀 살충제 검사 실시
- 수산물: 국내에서 전혀 생산되지 않거나 물량이 극히 부족한 경우를 제외하고 국내산 이용(임연수어살, 동태살 등 수입산 사용)
- 쌀: 파주에서 생산되는 친환경(무농약) 쌀 이용.
- 김치: 국산 재료로 만들고 HACCP 인증받은 업체에서 납품
- 양념류: 국내산, 친환경원료, 전통인증, HACCP제품 등 사용

파주교육지원청 식재료 공동구매사업에 참여하여 국내산 전통인증제품으로 유전자재조합식품이 아닌 식재료를 사용(장류, 우리밀, 유기농설탕 등 25개 품목)

코로나19 감염 예방 운영

- 식사 전 손씻기(소독)
- 공용 식수기구의 수도꼭지 접촉에 의한 감염 우려로 급식실내 정수기 미사용(개별물통 지참)

학부모 소식

우리학교 식단, 이렇게 작성합니다.

- 전통음식을 식단에 적극 반영하는 한편 다양한 요리를 접해볼 수 있도록 구성하고 있습니다.
- 화학조미료는 전혀 사용하지 않고 천연 식재료인 멸치, 다시마, 새우, 양파, 무, 사과, 배 등을 사용하여 재료가 가진 본연의 맛을 살려 조리합니다.
- 인스턴트 및 냉동 가공식품의 사용을 지양하고, 직접 만들어 제공하기 위해 노력합니다.
- 튀김기름은 1회 사용 후 전량 폐기하며 튀김요리 대신 오븐을 주로 사용하여 기름기는 빠고 바삭하고 고소하게 구운 건강 식단을 제공합니다.
- 나트륨, 당 줄이기를 위하여 매일 염도를 측정하고, 단순당인 설탕 대신 매실청, 과일, 조청을 사용하여 조리합니다.
- 제철식품을 사용한 영양적으로 균형 잡힌 식사를 제공하여 아동들이 건강하게 자라도록 최선을 다하겠습니다.

식재료 납품업체 현황

- 농산물 : 경기도농수산진흥원 (친환경농산물 지원업체)
- 수산물 : 경인북부수산업협동조합(EAT수위)
- 축산물 : 돈모닝도매사업단(우수축산물 지원업체)
- 공산품 : 그린에프에스(EAT소액수위)
- 쌀 : 파주시농협쌀조합공동사업법인 (친환경쌀 지원업체)
- 공동구매 : 농협식품(주)농협식품센터 (파주교육지원청 주관)

2023학년도 급식비 안내(교육청 지원)

(1인1식)

구 분	급식비	산 출 내 역	
		식품비	운영비
초등	3,150원	2,800원	350원
유치원	3,290원	2,980원	310원

우리 학교 급식 영양기준량

에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (R.E)		티아민 (비타민B ₁) (mg)		리보플라빈 (비타민B ₂) (mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철분 (mg)		나트륨 (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	
577.99	13.54	115.74	164.76	0.21	0.26	0.24	0.32	15.94	20.19	204.27	245.52	2.55	3.26	920.42

※ 에너지:±10%, 탄수화물:단백질:지방 = 55~70%:7~20%:15~30%