



서해초 급식 안내문

경기 시흥시 정왕대로 53번길
14[정왕동] [우.15030]
홈피: <http://www.sohae.es.kr/>
급식실: 070-7014-4629
담당자: 영양교사

2022학년도 서해초 학교급식 안내

1. 학교급식은?

안녕하세요? 푸르른 5월 가정에 행복과 건강이 가득하길 기원합니다.

서해초는 건강하고 안전한 학교급식을 실시하고 있습니다.

학교급식은 교육의 일환으로 운영되며 학생들의 영양량을 기준으로 다양한 식단을 제공합니다.

또한 학생들의 심신발달은 물론 식사예절, 편식교정, 올바른 식습관 등이 형성될 수 있도록 노력하고 있으며, 앞으로도 학생들이 즐겁고 건강한 급식이 될 수 있도록 노력하겠습니다.

2. 학교급식비

구분	식품비	운영비	계	비고
유치원	2,760	300	3,060	무상급식
1 - 6학년	2,510	330	2,840	

친환경 식재료비로 우수농산물 지원금 255원과
친환경 쌀 지원금 37원으로 292원이 지원됩니다.

3. 학교급식 운영에 관한 내용

1) 급식 시간

- 유치원: 11시 50분
- 초등학교: 11시 50분, 12시 40분 (코로나19로 인해 급식시간 조정됨)

2) 본교 영양기준량

대상	에너지 (kcal)	단백 질 (g)	비타민A (R.E)		티아민 (비타민B ₁)(mg)		리보플라빈 (비타민B ₂)(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
유치원 전학년 교직원	582.3	13.7	117.39	167.35	0.21	0.26	0.25	0.33	16.33	20.78	202.95	244.86	2.57	3.31

※ 학교급식 영양관리기준(학교급식법 시행규칙 제5조제1항)을 근거로 학생 수 · 교직원 수 고려하여 한 끼 기준량 산출

3) 급식 안내

(1) 1일 급식 사진 탑재: 당일의 급식사진을 학교 홈페이지 게시

① 홈페이지 메인화면 오른쪽 하단 “오늘의 식단”에 게시

메인페이지로 | 로그인 | 사이트맵 | 팝업존 | 본문 바로가기

Sohae Elementary School
서해초등학교

학교안내 학교운영위원회 알림마당 학부모마당 교육정보 학급 홈페이지 역점 및 특색 사업 방과후학교

정성을 다하는 선생님
사랑이 넘치는 학교

MEMBERS LOGIN

아이디 비밀번호 로그인

회원가입 아이디 & 패스워드 찾기

메뉴 바로가기 Go 사이트 바로가기 Go

총 방문자 331794 명
오늘 방문자 53 명

전광판 ☐ 일사장지 ☐ 재생 2022.06.20

학급홈피 MORE >

학년/반 선택 후 Go버튼을 클릭!

공지사항 방과후학교소식 MORE >

· 방과후 2기 프로그램 및 신청 안내 2022.05.23
· 방과후 1기 프로그램 및 신청 안내 2022.05.23
· 2022학년도 방과후학교 운영계획 2022.03.22
· 2022학년도 서해초 방과후학교 개인위탁 외.. 2022.02.16
· 2022학년도 서해초 방과후학교 개인위탁 외.. 2022.02.07

교육정보 검색

교수학습 도서목록 학습백과

지역구분 ☒ 모든자료 ☐ 추천자료 검색

학교행사갤러리 MORE >

2022 학부.. 2022 학교..

2022 3학년.. 2022학년도..

오늘의 식단

2022.06.20
차수수찰밥 닭곰탕(13.15.) 사과치커리무침(6.13.) 두부양념구이(5.6.13.18.) 깍두기(9.13.) 감귤칼슘젤리

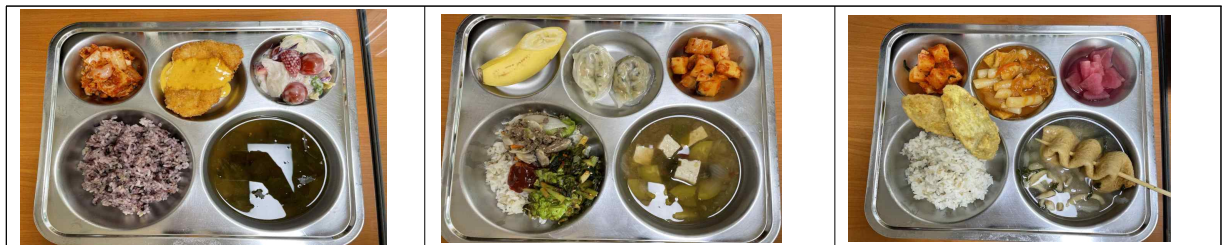
QUICK MENU

+ 크게 원래대로 - 작게

동아리 Club
전자도서관 Digital Library
돌봄교실 Child care Center
교육기부 Donation
교수학습지원 Go Edu
교원능력평가 다누리2.1
학교일리미 School Info

TOP

② 교육정보-급식실-오늘의 식단



(2) 염도 : 국 0.5~0.6%, 찌개 0.7%로 제공

(3) 조리방법 조절: 유치원 유아를 위해 맵거나 간이 있는 음식은 따로 조리하여 제공함.

(4) 알레르기 유발식품 표시제 시행

: ‘알레르기 유발식품 표시제’란 식단 옆에 알레르기를 유발하는 식품의 번호를 표시하는 방식으로, 알레르기에 민감한 학생이 안심하고 급식을 먹을 수 있도록 만든 제도입니다.

<식약처고시 19가지 식품알레르기 유발식품>

식단에 표시하고 있는 18가지 알레르기 유발식품의 종류는 ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산염 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) ⑲잣

- ① 해당 알레르기가 있는 학생과 학부모님께서는 식단을 잘 살펴주시고 알레르기를 유발하는 식품이 들어가는 식단일 경우 각별히 신경 써 주시기 바랍니다.
- ② 급식 시 당일 알레르기 유병학생(병원에서 진단을 받은 학생)은 대체 음식이나 별도 조리를 하여 제공.



4) 급식 식재료 안내

- ① 농산물 : 경기도G마크, 친환경 학교급식 지원을 받아 대부분의 농산물을 친환경과 G마크제품으로 사용합니다.
- ② 축산물 : 경기도 우수축산물 지원으로 한우 및 돼지고기, 닭고기를 1등급 이상으로, G마크 축산물 브랜드 생산단체에서 직접 생산한 제품을 사용합니다.
- ③ 쌀 : 고품질 시흥시 친환경 무농약 햅토미를 정부고시 가격으로 공급 받습니다. 생산한지 1년 이내, 도정한지 15일 이내의 쌀을 사용합니다.
- ④ 수산물 : 수산물은 「수산물품질관리법」 제10조 및 「대외무역법」 제23조에 따른 “원산지” 표시가 된 수산물 사용, 위해요소중점관리기준을 이행하는 작업장에서 가공된 제품사용합니다.
- ⑤ 김치 : 위해요소중점관리기준적용 작업장에서 제조한 제품으로 국산재료를 사용하여 제조한 김치류 사용합니다.
- ⑥ 가공, 공산품 : 공동구매를 통해 전통장, 국산원부재료 등의 좋은 식재료를 60여가지 이상 사용합니다.

5) 학교급식소위원회 및 학부모 급식 모니터링단 운영

- (1) 학교급식소위원회 운영: 학교운영위원회위원과 학부모, 교직원 등 총 8명으로 구성하여 연 2회 이상 학교급식 개선과 관련된 주요사항 발생 시 협의 및 학교급식 식재료 검수, 위생 모니터링을 실시
- (2) 학부모 급식모니터링단 운영: 월 1회 이상 학교급식 식재료 검수 및 위생 모니터링 실시 예정 (충원 시 일정 조율 후 진행 예정)

6) 학교급식 만족도 조사 및 공개

: 연 2회 학교급식 만족도 조사 및 조사 결과 공개 (홈페이지: [교육정보-급식실-급식소식](#))

7) 급식실 위생, 안전, 시설 방역관리

- ① 급식종사자 개인위생 철저(출근전/배식전 건강상태 확인, 수시 손소독, 발열체크, 마스크착용 등)
- ② 납품업체 배송직원 개인 위생관리: 매일 납품전 발열체크 및 건강상태 확인
- ③ 정기방역 실시: 1달에 2회

4. 학교급식 및 영양상담

급식과 관련된 궁금한 부분이나 영양상담을 받고자 하시는 분들은 언제든지 급식실(070-7014-4629)로 연락주시기 바랍니다.