



2019학년도 유치원 급식안내

우리유치원 급식 운영

1. 급식형태: 직영
2. 배식형태: 식당배식 및 교실배식
3. 급식인력: 초등학교 영양교사 공동배치
영양사 1명, 조리사 1명, 조리원 5명
4. 급식비: 3,020원

우리유치원 영양기준량

열량 (kcal)	단백질 (g)	비타민 A(mg)	비타민 B ₁ (mg)	비타민 B ₂ (mg)	비타민 C(mg)	칼슘 (mg)	철분 (mg)
556	10.1	106.6	0.22	0.25	15.9	177.3	2.6

☞ 위 기준량에 준하여 식단이 제공되며 매월 식단에 대한 영양산출량은 식단표 및 학교 홈페이지 통해 안내

식재료 납품업체 선정

1. 매월 학교급식전자조달시스템을 이용한 전자입찰
2. 농수공산품, 축산물(소, 돼지), 가공류(닭, 오리)로 분리 구매
3. 친환경 농산물은 친환경농산물급식지원센터를 통해 구매

식단 작성 및 식재료 선정

1. 학교급식법 영양관리기준에 따라 학생의 성장과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있도록 식단 구성
2. 국내산 식재료 사용을 원칙으로 하고, 예산부족 및 수급 부족 등 부득이하게 외국산을 사용할 경우 학교운영위원회 심의 품목에 한해 일부 사용
3. 쇠고기는 한우 2등급 이상, 돼지고기는 국내산 2등급 이상, 닭고기는 국내산 1등급 이상 품질의 포장육, 오리 고기는 국내산 1등급 상, 계란은 국내산 1등급란(무항생제)사용
4. 간장, 된장, 고추장, 청국장은 국내산 재료를 사용하여 제조한 NON-GMO 인증을 받은 제품을 사용하며 식용유는 NON-GMO 인증을 받은 해바라기씨유를 사용
5. 김치는 친환경 배추, 무를 구입하여 급식실에서 직접 담아 제공
6. 튀김음식은 주2회 이하로 제한하고 사용한 기름은 전량 폐기

유치원급식 위생과 안전

유치원급식은 HACCP시스템을 적용하여 식자재 구입, 조리, 배식 등 섭취하기 전까지의 각 단계에서 발생할 우려가 있는 위해요소를 과학적으로 분석, 이를 중점적으로 관리

축산물 안심서비스

1. 축산물 등급판정을 받고 있는 품목은?
쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 계란, 오리고기
2. 축산물 등급 확인 방법
① 축산물품질평가원(www.ekape.or.kr) 접속



- ② 홈페이지 중앙 '축산물 مطمئن 서비스' 클릭
- ③ 학교(동일중앙초등학교) 선택 후 확인
- ④ 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 계란, 오리고기를 선택
- ⑤ 검수일 선택 → 해당일 축산물 종류, 등급 및 부위 표시

급식비 안내

1. 전 연령 의무급식 실시
2. 부산시 우수농산물 지원금 340원 지원 - 친환경농산물 구입(쌀, 잡곡, 채소, 과일 등)
단, 교직원은 지원대상이 아니므로 추가금액 본인부담
3. 부산시교육청 NON-GMO 제품 구입비 100원 지원 : 간장, 된장, 고추장, 청국장, 식용유 구입
4. 급식비 반환규정
- 전학, 장기결석 등 유치원 급식에 변동 사항이 있을 경우 유치원 징수담당자에게 사전 통보, 연속 5일 이상 급식을 제공받지 못한 경우 교육청에 급식비 반환 (교직원도 학생에 준하여 환불)

학교급식 알레르기 유발식품 표시제

1. 알레르기 유발식품으로부터 학생의 건강을 보호하기 위하여 학교급식 식단표에 알레르기 유발식품 정보공지
 2. 공지방법: 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문으로 안내하고 학교 홈페이지에 게재
 3. 표시방법: 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 주간 식단표를 식당 및 교실에 게시
- [1난류, 2우유, 3메밀, 4땅콩, 5대두, 6밀, 7고등어, 8계, 9새우, 10돼지고기, 11복숭아, 12토마토, 13야황산류, 14호두, 15닭고기, 16쇠고기, 17오징어, 18조개류(굴, 전복, 홍합 포함)]

4	5
팔찰밥	잡채밥 1.5.6.8.10.13.16.18.
쇠고기미역국 5.6.13.16.18.	자장소스 2.5.6.10.13.16.18.
파인애플수육 5.10.13.	탕수육 1.5.6.10.12.13.
삼색나물 5.6.18.	중국식오이무침 5.6.13.18.
배추김치 9.13.	사과맛요구르트 2.
수제초코칩쿠키 1.2.5.6.13.	

2019년 3월 식단 계획표

2019년 3월 유치원급식을 아래와 같이 실시하오니 참고하시기 바랍니다.

1. 급식대상 : 유치원 및 교직원
2. 급식기간 : 2019.03.05. ~ 2019.03.29. (19일간)
4. 급 식 비 : 3,020원 × 급식일(19일) = 57,380원
5. 급식비납부기간 : 2019.03.11.(월) ~ 2019.03.22.(금) 유아학비지원금 60,000원 - 급식비 57,380원 = 2,620원
6. 납부방법 : 스쿨뱅킹
7. 유아학비지원금 차액 '2,620원'의 경우 우유급식비용으로 지원될 예정입니다.

월	화	수(수요일은 다음날)	목	금
	5 팔찰밥 쇠고기미역국 6.13.16.18. 파인애플수육 5.10.13. 삼색나물 5.6.18. 배추김치 9.13. 수제초코칩쿠키 1.2.5.6.13.	6 잡채밥 8.10.13.16. 자장소스 2.5.6.10.13. 탕수육 1.5.6.10.12.13. 중국식오이무침 6.13.18. 사과맛요구르트 2	7 혼합잡곡밥 단배추된장국 5.6.13.18 닭찜 5.6.13.15.18 미역줄기볶음 5 배추김치 9.13 친환경말기	8 차조밥 조랭이떡국 6.9.13.16.18 등갈비바베큐폭찜 6.10.12 직접만든연근찜 2.5.6 겨울초나물 5.6.18 배추김치 9.13
<주간평균영양량> 열량: 599.1kcal 단백질: 25.7g 비타민A: 159.3RE 칼슘: 161.7mg 철분: 4.6mg				
11 차수수밥 녹두삼계탕 13.15 훈제오리달걀전 1.5.9.13 도토리묵/간장 5.6.13.18 깍두기 9.13 사과	12 검정현미밥 육개장 5.6.13.16.18 고등어순살구이 5.7 돌나물무침 5.6.13 배추김치 9.13 다시마부각 5.13	13 봄나물비빔밥 5.6.13.16 약고추장 5.6.13.16 달래된장국 5.6.13.18 닭다리오븐구이 5.6.13.15.18 연두부/양념간장 5.6.18 깍두기 9.13 숙인절미	14 통밀밥 6 감자탕 5.6.9.10.13.18 수제치킨가스/허니머스터 드소스 1.5.6.13.15.18 달걀찜 1.9.13 배추김치 9.13	15 온국수/양념간장 1.5.6.9.13.16.18 소떡소떡 2.5.6.10.13.15 배추김치 9.13 오렌지
<주간평균영양량> 열량: 585.0kcal 단백질: 27.9g 비타민A: 241.2RE 칼슘: 230.3mg 철분: 5.9mg				
18 기장밥 떡만두국 1.2.5.6.10.13.16.17.18 돈육메추리알조림 1.5.6.10.13.18 두부햄구이 1.5.13 콩나물무침 5.6.18 배추김치 9.13	19 차조밥 순두부찌개 5.6.10.13.18 낙지오징어볶음 5.6.8.13.17.18 감자햄야채볶음 5.13 배추김치 9.13 토마토황도절임	20 찰보리밥 양송이소프 2.5.6.13.16 피자맛돈가스 1.5.6.10 그린샐러드키워드레싱 5.13 깍두기 9.13 스위티자몽쥬스 5.13	21 오색영양밥 대합숙국 5.6.13.18 목살새송이구이 10.13 삼색탕평채 5.6.13.16.18 아삭고추무침 5.6.13.18 배추김치 9.13	22 발아현미밥 돈육김치찌개 5.6.9.10.13.18 반반치킨 5.6.13.15 과일요거트샐러드 2.4.5.11.12.13 오이소박이 13
<주간평균영양량> 열량: 578.7kcal 단백질: 26.6g 비타민A: 205.8RE 칼슘: 137.0mg 철분: 5.4mg				
25 잡곡밥 5 어묵국 1.5.6.13.16.18 달고기튀김 2.5.6 실곤약채소무침 5.6.13.17 배추김치 9.13 과일푸딩 1.2.5.13	26 검정쌀밥 근대된장국 5.6.13.18 대패오리불고기 5.6.13.18 애호박새우살볶음 9.13 콘샐러드 1.5.13 깻잎무침 5.6.18	27 쌀보리밥 / 송농 멸치비엔나어묵볶음 스크램블에그 1.2.5.6.9.10.13 참치김치볶음 5.9.13 파래김자반 5 우리쌀찐빵 1.2.5.6.13	28 옥수수쌀밥 쇠고기국 5.6.13.16.18. 코다리살강정 4.5.6.13.18 알감자고추장조림 5.6.13 배추김치 9.13 파인애플	29 통밀밥 6 돼지국밥 9.10.13 두부구이조림 5.6.13.18 도라지일미포무침 5.6.13.17 부추겉절이 5.6.13.18 비지미김치 9.13
<주간평균영양량> 열량: 571.3kcal 단백질: 26.6g 비타민A: 220.7RE 칼슘: 201.3mg 철분: 4.6mg				

☆우리학교 식재료 원산지 안내

구분	쇠고기	돼지고기	닭고기	오리고기	식육 가공품	쌀	김치, 깍두기	고추, 가루	바지락살, 대합살, 오징어	꽃게	가자미, 코다리	콩, 가공품 (생류, 두부)	고추장
원산지	한우 2등급 냉장	국내산 2등급 냉장	국내산 1등급 냉장	국내산 1등급 냉장	국내산	국내산	국산 직접담음	국내산	국내산	중국	러시아, 미국	국산	국산

☆이달의 친환경농산물(무농약 및 유기농)은? : 강남콩 외 31종

- 김치용 무, 김치용 배추, 깻잎, 당근, 상추, 브로콜리, 숙주나물, 양상추, 양송이버섯, 콩나물, 참쌀, 각종 잡곡 등 32종

☆월간 영양량(일일 열량, 단백질, 지방, 비타민 등의 함량) 및 식재료 원산지 표시는 학교식당 및 학교홈페이지[영양통신]을 통해 공개합니다.

☆알레르기 정보 : 18가지 해당식품에 특정증상을 보이는 학생들은 배식 전에 반드시 확인 후 음식을 받도록 합니다.

①난류(기름류), ②우유, ③메밀, ④땅콩, ⑤대두, ⑥밀, ⑦고등어, ⑧계, ⑨새우, ⑩돼지고기, ⑪복숭아, ⑫토마토, ⑬아황산나트륨, ⑭호두, ⑮닭고기, ⑯쇠고기, ⑰오징어, ⑱조개류(굴, 전복, 홍합)