



가 정 통 신 문

성실(誠實)

제 2023-86호

교무실 070-7097-0520, 행정실 070-7097-0504, 팩스 031-499-9431 www.jeongwang.ms.kr

2023년 5월 학교급식 식단 안내

	자세한 원산지 표시 및 영양량은 학교홈페이지를 참고해주세요. [영양량 : 에너지/단백질/칼슘/철]													
영양량 및 원산지 표시	쌀 (햇토미)	김치(배추, 고춧가루)	쇠고기 /가공품	돼지고기 /가공품	닭고기 /가공품	오리고기 /가공품	낙지	고등어	명태 동태/코다리	갈치	조기	오징어	꽃게	두부 /콩비지
	국내산	국내산	국내산 (한우)	국내산	국내산	국내산	중국산	국내산	러시아산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
	잡곡 및 찹쌀 : 친환경 제품 사용 // 채소 및 과일류 : 친환경 제품 사용 (수급이 원활하지 않을 경우 일반제품 사용)													
알레르기 정보	1.난류, 2.우유, 3.메밀, 4.땅콩, 5.대두, 6.밀, 7.고등어, 8.계, 9.새우, 10.돼지고기, 11.복숭아, 12.토마토, 13.아황산염, 14.호두, 15.닭고기, 16.쇠고기, 17.오징어, 18.조개류(굴,전복,홍합포함) 19.잣 옆에 번호로 표시합니다. *특이 식품에 알레르기가 있는 학생은 그날의 식단을 미리 확인 하여 각별한 주의를 부탁드립니다.													
♡ 아래 식단은 학교 사정이나 물가 변동에 따라 변경될 수 있습니다. ♡ 주별 식재료 원산지 및 영양표시제를 학교홈페이지(알림마당)급식소식에 탑재하고 있으니 참고 하시기 바랍니다.														
Mon (월)		Tue (화)		Wed (수)-수다날			Thu (목)			Fri (금)				
1[생일축하해요~]		2		3			4			5				
찹쌀밥 닭고기미역국5.6.9.13.15. 미트볼떡갈장조림 5.6.10.13.15.16.18. 멸치마늘증무침1.5.6.13. 버터김치볶음2.9.13. 꿀떡 809.6/26.5/180.3/3.3		현미밥 김치어묵국1.5.6.9. 달걀만두1.5.6.13. 데리야끼치킨 5.6.12.13.15.18. 가지구이무침5.6.13. 바나나 765.1/46.2/202.1/4		스팸볶음밥1.5.6.9.10.12.13.16. 미니유부우동[국] 1.5.6.7.9.13.18. 김치메밀전병3.5.6.9.10. 깍두기9.13. 베라아이스크림1.2.5. 814.2/26.2/208.6/3.5			재량휴업일 (개교기념일)			어린이날				
8		9		10			11			12				
기장밥 떡국5.6.13.15.18. 바삭돼지불고기 5.6.10.13.18. 초고추장샐러드5.6.13. 배추김치9.13. 딸기잼파이1.2.5.6. 888.4/43.1/95.2/3.1		보리밥 돼지등뼈김치탕 5.6.9.10.13.18. 닭강정1.2.5.6.13.15.18. 오징어실채볶음5.6.13.17. 도라지오이생채5.6.13. 망고바 810.7/41.9/174.3/3.4		산나물밥④된장양념장5.6.13. 누룽지 깍두기9.13. 콘치즈토스트1.2.5.6.13. 딸기우유2. 742.5/27.4/580.5/5.1			옥수수밥 시금치된장국5.6.9.13. 코북어살떡강정④소스 5.6.12.13. 김구이13. 방풍나물5.6.13. 김치스팸볶음6.9.10.13. 789.8/34.2/300.1/3.8			현미밥 도토리묵채국5.6.7.9.13. 떡갈비(소스) 1.2.5.6.10.12.13.16. 쫄면채소무침5.6.13. 애호박새우젓볶음9.13. 사과한모금 724.9/33.2/252.1/5.4				
15		16		17			18			19				
찹쌀밥 육개장[칼국수]5.6.16. 들기름두부구이5. ④부추양념장5.6.13. 시금치고추장무침5.6. 버터치즈피자2.5.6.13. 깍두기9.13. 809.8/33/429.4/4		현미밥 배추숙대국5.6.9.13. 등심커틀렛④소스 1.2.5.6.10.12.13.16.18. 찹쌀콩명엽채볶음5.6.13. 밤무생채5.6.13. 뿌띠쿨파인2. 808.5/41.9/283.4/4.1		숯불치킨덮밥 2.5.6.9.10.12.13.15.16.18. 콩나물국5.6.9. 양배추흑임자샐러드 1.2.4.5.6.12.13.16.18. 건파래볶음13./백김치9.13. 초코샤베트2.5. 786.5/45.8/344.3/4.3			보리밥 동태살찌개5.6.9.13.18. 스크램블에그/미니소시지 1.2.5.6.10.12.16. 매콤감자어묵조림1.5.6. 콩나물새송이무침5. 골드키위 692.9/38.5/315/5.5			김주먹밥1.2.5.6.9.13.16.18. 가스오유부장국1.2.5.6.9. 누들로제떡볶이 1.2.5.6.10.12.13.15.16.18. 깍두기9.13. 아이스왕수1.2.5.6. 쥬시쿨11. 867.8/27.9/317.6/3.5				
22		23		24[다문화의날]			25			26				
옥수수밥 닭볶음탕[국] 2.5.6.12.13.15.16.18. 순살볼락구이 2.5.6.12.13.16.18. 숙주나물무침 배추김치9.13. 밀감푸딩 780.4/52/214.6/3.7		보리밥 청국장찌개5.9.13. 돼지갈비찜5.6.10.13.18. 옥수수버섯전1.5.6.13. 노각무침5.6.13. 짜먹는요구르트2. 784.3/46.8/283.5/5		간장달걀볶음밥1.2.5.6.10.13.18. 마라탕 1.2.5.6.9.10.12.13.15.16.17.18. 고추잡채④꽃빵5.6.10.13.18. 무장아찌무침 사인머스캣한모금13. 766.9/37.8/131.4/4.5			차조밥 감자옹심이국5.6.9. 두부청경채볶음 5.6.10.13.16.18. 소떡볶음2.5.6.10.12.13. 무오징어무침5.6.13.17. 오렌지 751.3/42.1/371.5/6.5			현미밥 김치짜글이5.6.9.10.13. 메추리알장조림1.5.6.13.18. 깻잎줄기볶음5.6. 오이김치9.13. 찰보루빵1.2.5.6. 790.3/42.1/371.5/6.5				
29		30		31										
대체공휴일		차수수밥 해물짬뽕국5.6.8.9.13.17.18 파닭1.2.5.6.13.15.18. 콩나물오색채1.5.6.8.13. 김구이13. 생파인애플 813.6/42/17.1/3.7		김치날치알볶음밥2.5.6.10.13.18. 미소된장국5.6.9.13. 달고기커틀렛1.5.6.④ 소스1.2.5.6.13. 깍두기9.13. 수박 701.4/26.2/270.2/3.6										

소비기한 표시제

“2023년 1월 1일” 소비기한 표시제가 시행됩니다.

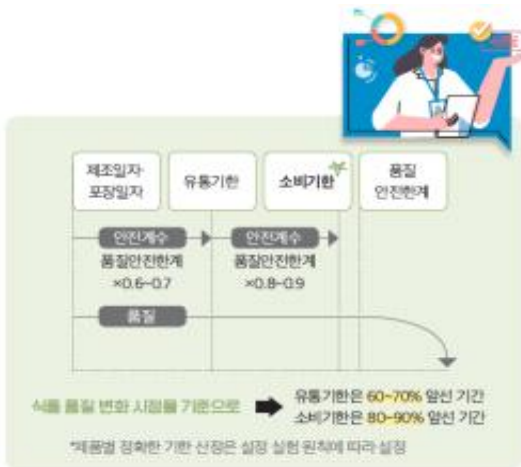
식품의 판매 허용기한인 **영업자 중심의 유통기한**에서
보관 방법 준수 시 안전하게 섭취 가능한 기한을 알려
주는 **소비자 중심의 소비기한 표시제**로 변경됩니다.

과학적 검증을 거쳐 설정된 소비기한으로 식품 안전도
지키고, 식품 폐기물을 줄여 지구환경도 지킵니다.

1. ‘소비기한’이란?

식품 등에 표시된 보관 방법을 준수할 경우 섭취하여도
안전에 이상이 없는 기한을 말합니다.

2. 유통기한과 소비기한의 차이점은?



1. 소비기한으로 표시제를 변경한 이유는?

- ① 현행 유통기한은 그 기한이 경과 하여도 일정 기간
섭취 가능하나, 소비자는 폐기 시점으로 인식하거나
섭취 가능 여부 판단에 혼란이 있었습니다.
- ② 국제식품규격위원회(CODEX)·유럽·미국·일본·호주·
캐나다 등 대부분의 국가에서 **식량 낭비 감소,**
소비자에게 명확한 정보 제공 등을 목적으로 소비
기한 표시제를 도입하고 있어 이러한 **국제적인
추세를 반영**하여 도입하게 된 것입니다.

4. 소비기한 표시 방법은?

현행 유통기한 표시방법과 동일합니다.

- ① ‘○○년 ○○월 ○○일까지’ 또는
‘소비기한: ○○○○년 ○○월 ○○일’
- ② ‘제조일로부터 ○○월까지(제조일 별도 표시)’
또는 ‘소비기한: 제조일로부터 ○○일’

5. 소비기한 도입 시 소비자의 주요 유의점은?

식품 등에 표시된 **보관 방법**을 **철저히 준수**해야 하며,
소비기한이 **경과된 제품**을 **섭취**해서는 **안 됩니다.**

[보관 방법에 따른 온도 범위]

보관방법	온도 범위
실온 제품	1~35℃
상온 제품	15~25℃
냉장 제품	0~10℃
냉동 제품	-18℃ 이하
온장 제품	60℃ 이상

6. 기대효과



안전하게 섭취 가능한 기한을
명확히 제공하여 **기한 경과 식품의
섭취 여부 판단에 대한 혼란 방지**



식품 폐기물 감소로 **환경·경제적
편익 증가**

* 음식물쓰레기 처리비용 고려 시, 연간 1조원의
편익 발생 예상
(소비자 8,860억원, 산업체 260억원 편익 발생)



먹을 수 있는 기한을 정확히 알게
되면 **기한 때문에 버리던 음식이
줄어들면서 음식물쓰레기를 처리
할 때 배출되는 탄소량도 감소**

자료출처 : 소비기한으로 시작되는 반가운 변화(유통업편, 장바구니
냉장고편), 식품안전나라
소비기한 표시제 도입 관련 FAQ, 소비기한 표시제 준비 안내서
식품의약품안전처