

2021학년도

급 식 운 영 계 획 서

정왕중학교



I 학교급식 개요

1. 학교급식의 목적 및 운영원칙

학교급식의 목적

- 성장기 학생들의 정상적인 신체발달과 활용에 필요한 영양을 제공
- 편식교정, 바른 식습관 지도 및 영양교육으로 식생활 습관 개선
- 공동체 의식 및 사회성 함양
- 국민 식생활 개선에 기여

학교급식의 운영원칙

- 학교급식은 점심급식이 원칙
- 학교급식의 내용은 학생의 발육과 건강에 필요한 영양을 충족할 수 있는 식품으로 구성되어야 하며, 「학교급식의 영양관리기준」에 준하여 제공
- 학교급식에 관한 중요사항을 학교운영위원회의 심의 또는 자문을 거쳐 학교장이 결정토록 함

가. 급식대상

학년	학생수			교직원
	남	여	합계	
1	116	89	205	61
2	112	109	221	
3	101	96	197	
계	329	294	623	684

2. 급식 현황

가. 급식인원(예상인원)

학 생	교직원	계
623	61	684

나. 최초 급식시작일 : 2002. 6. 10.

다. 급식 운영방식 : 직영급식

라. 급식 형태 : 단독조리

마. 배식 방법 : 식당배식

바. 음용수 및 조리용수 : 상수도

사. 연료 : 도시가스

아. 급식실 정화조 관련 설치 : 단독정화조

자. 급식관련 종사자 현황(명)

구 분	영양교사	조리사	조리실무사	합계	비고
인 원	1	1	6	8	학교급식기본방향근거

3. 급식설비 현황

가. 급식 시설 형태 : 2002년 신축 (2016년 급식실 현대화)

나. 급식실 현황

면 적(m ²)										구조
조리실	전처리실	세척실	식품 창고	소모품 창고	영 양 연구실	휴게실	덤웨이터	보일러실	계	
84.92	64.87	76.75	9.99	3.9	17.1	32.76	8.78	6.8	190	철근콘크리트

II 학교급식 운영계획

1. 기본방향

- 가. 학교급식 운영의 내실화를 통하여 학교 급식의 질과 안전성 향상을 도모하여 성장기 학생들의 건강하고 즐거운 학교생활 지원
- 나. 교육적 효과를 제고할 수 있는 학교급식 운영으로 학생 개개인이 바른 생활 태도를 갖고 건강하게 자랄 수 있도록 올바른 자기 식생활관리 능력 배양
- 다. 학부모 참여 기회 확대 등 수요자 중심의 학교급식 운영과 급식 학교에 대한 지도·감독 강화로 학교급식에 대한 만족도 및 사회적 인식 제고

2. 운영방침

- 가. 균형 있는 영양급식으로 가정에서의 부족한 영양보충에 힘쓴다.
- 나. 학교급식은 학교 직접조리 제공을 원칙으로 한다.
- 다. 급식대상은 1~3학년 재학생을 대상으로 급식하는 것을 원칙으로 한다.
- 라. 학교급식은 수업일 점심시간에 실시하고 연간 185회 이하로 학사일정에 맞춰 조정한다.
- 마. 매월 식단을 가정으로 배포하여 학교급식의 이해를 증진시키고, 식생활 개선의 자료로 제공한다.

바. 전직원 연수를 강화하며 영양급식 및 식생활개선 지도에 주력한다.

사. 학부모의 학교급식 활동 참여 및 지역사회와의 협력 강화로 국민 식생활 개선과 국가 식량정책에 기여하도록 한다.

아. 학교급식소위원회의 활동을 통하여 학부모와의 이해 및 협조체계를 갖춘다.

3. 급식운영계획

가. 연간급식계획(예상)

급식대상	인원	주급식실시일수	연급식일	비고
전교생, 교직원 등	684명	5일	185일	

나. 월별급식일수계획

구분	3월	4월	5월	6월	7월	8월	9월	10월	11월	12월	1월	계
급식예상일수	22	21	19	22	9	8	17	21	22	23	1	185

다. 2021학년도 학생 및 교직원 급식비

1) 학생급식비

구분	식품비	운영비	인건비	계
2021학년도	2,950(63.0%)	330(7.1%)	1,400(29.9%)	4,680원(학생700명이하)

2) 교직원 급식비 : 5,070원 (친환경보조금 390원 포함)

『시흥시 학교급식 식재료 사용 및 지원에 관한 조례』에 의거 학생대상으로 친환경일반미지원과 식재료비지원을 받음

교직원 급식비= 학생급식비(4,680원)+시흥시쌀지원금,우수축산물+친환경농산 합계 390원

4. 영양 및 식재료관리

가. 본교 1인 1식 영양기준량 (영양기준량산출기초참조)

에너지 (kcal)	단백질 (g)	비타민A (R.E.)		티아민 (비타민B1)(mg)		리보플라빈 (비타민B2)(mg)		비타민C (mg)		칼슘 (mg)		철 (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	평균 필요량	권장 섭취량
731.11	15.89	160.37	225.90	0.30	0.37	0.39	0.45	24.33	31.96	252.59	309.72	3.04	4.04	1029.60	1029.60

나. 식단 계획

1) 식단작성의 기본 방침(학교급식법 시행규칙 제5조 2항)

- 전통 식문화의 계승·발전을 고려할 것
- 곡류 및 전분류, 채소류 및 과일류, 어육류 및 콩류, 우유 및 유제품 등 다양한 종류의 식품을 사용할 것
- 염분·유지류·단순당류 또는 식품첨가물 등을 과다하게 사용하지 않을 것
- 가급적 자연식품과 계절식품을 사용할 것
- 다양한 조리방법을 활용할 것

2) 저염식(나트륨 줄이기) 제공 계획

① 조리시 조미료류 계량 실천

- 조미료류의 계량이 나트륨 저감화의 시작으로 우선 현재 사용하는 양을 정확히 계량한 후, NEIS 급식시스템 '내요리'에 소금양을 입력하고 조리시 정확히 계량하여 사용하도록 교육
- '조리작업 지시서'에 조미료량을 정확히 제시하고, 조리종사원은 계량 사용하고, 변경 시 표시하도록 교육

② 국 배식량을 줄이고, '국없는 날'운영

- 학교급식에서 국 나트륨 섭취 비중이 높고, 잔반량 많은 국 배식양을 100ml 줄임.
- **매주 수요일 일품요리 제공시 월 1회 '국없는 날'을 운영**

③ 국 염도의 단계적 저염화 및 올바른 염도계 사용법 실천

- **식품의약품안전처 국 권고 염도 수준인 0.6~0.8%로 제공될 수 있도록 노력**
- 국 염도를 측정하고 급식일지에 기록
- 염도계 사용설명서의 사용법을 철저히 익히고 조리종사원을 대상으로 국 염도 측정 관련 교육을 실시

④ 고 나트륨 어육가공품 사용 줄이기

- 학교에서는 나트륨 저감화를 위해 가공식품 이용횟수를 줄이고 가공되지 않은 어육류를 많이 사용

⑤ 조리종사원·학생·교직원·학부모 홍보 및 교육 실시

- 나트륨 관련 홍보자료를 식당 및 홈페이지 게시판에 게시
- 교사들에게 나트륨 저감화 관련 정보제공 및 홍보를 위해 학교 홈페이지, 교실편지, 메시지 팝업, 직원연수 등을 이용하여 적극 활용
- 학교급식 나트륨 줄이기 사업을 학부모에게 적극 홍보
- 학부모 시식회, 급식 공개의 날 운영, 학교운영위원회, 급식소위원회와 급식소식지, 가정통신문, 홈페이지 등을 이용

3) 학교급식 당(단순당류) 줄이기 계획

- ① 조리 시 단순당류(설탕, 물엿) 사용 줄이기
 - 단순당류(설탕, 물엿) 대신 과일을 이용하여 단맛을 높이기
 - NEIS 급식시스템 '내요리'에 설탕 및 물엿 양을 입력하고 조리시 정확히 계량하여 사용하도록 조리종사원 교육
 - ② 급식 보조식 제공시 단순당류 함유율이 높은 가공품 사용 줄이기
 - '고열량저영양식품' 사용 금지
 - 보조식으로 과일제공
 - 액상과당 미첨가 제품 사용
 - 음료 사용시 설탕함유량이 적고 천연과즙이 많이 들은 제품 선택
 - ③ 조리실무사·학생·교직원·학부모 홍보 및 교육 실시
 - 단순당류 관련 홍보자료를 식당 및 홈페이지 게시판에 게시 및 급식소식지 발송
- 4) 식단작성 과정
- 본교 영양관리기준에 의거 각 식품류의 열량, 영양 등을 고려하여 적절히 배분한다.(월간)
 - 영양권장량과 학생의 기호도를 반영한다.
 - 식품군별 경제성과 지역성을 반영한다.

5. 위생관리

가. HACCP팀 구성

학교급식에서 사용되는 모든 식재료의 제조, 가공, 운반, 배식 등의 전 과정에서 발생할 우려가 있는 위해요소를 규명하고, 이를 중점적으로 관리하기 위해 HACCP팀을 구성하여 운영

1) HACCP팀 조직도



2) 팀원별 담당업무

구 분	구 성 원	업 무	
팀 장	학교장	. HACCP 업무 총괄	
팀원	실무책임자	. HACCP 계획 수립 . 조리종사원, 식재료, 시설.설비 관리등 위생총괄 . 위생 및 HACCP관련 교육.훈련실시 . HACCP 기록유지.보관 및 외부 감사에의 대응	
	시설설비지원	. 행.재정적 지원	
	교육.홍보	. 학생 및 교직원 대상 교육 및 홍보	
	현장작업	조리사	. CCP기록 참여 및 전반적인 관리 . 조리작업 위생 관리 및 청소상태 확인
		조리실무사	. 철저한 위생관념을 갖고 업무에 임함. . 실무종사자로서 CCP 기록 참여 . 위생개선에 대한 제안 . 당번활동 및 조리작업 등에서 본인의 업무에 책임감을 갖고 참여

3) 팀원 결원시 업무수행

- HACCP 실무자인 영양(교)사의 부재 시 조리사에게 업무를 대행하게 할 수 있으며, 조리사부재 시는 차상위자 또는 동료가 업무를 대행
- 인수.인계 내용
 - . 담당직무(조리, 위생관리 담당업무, 시설안전관리)
 - . CCP기록 및 확인에 대한 사항
 - . 인계시점의 미결업무

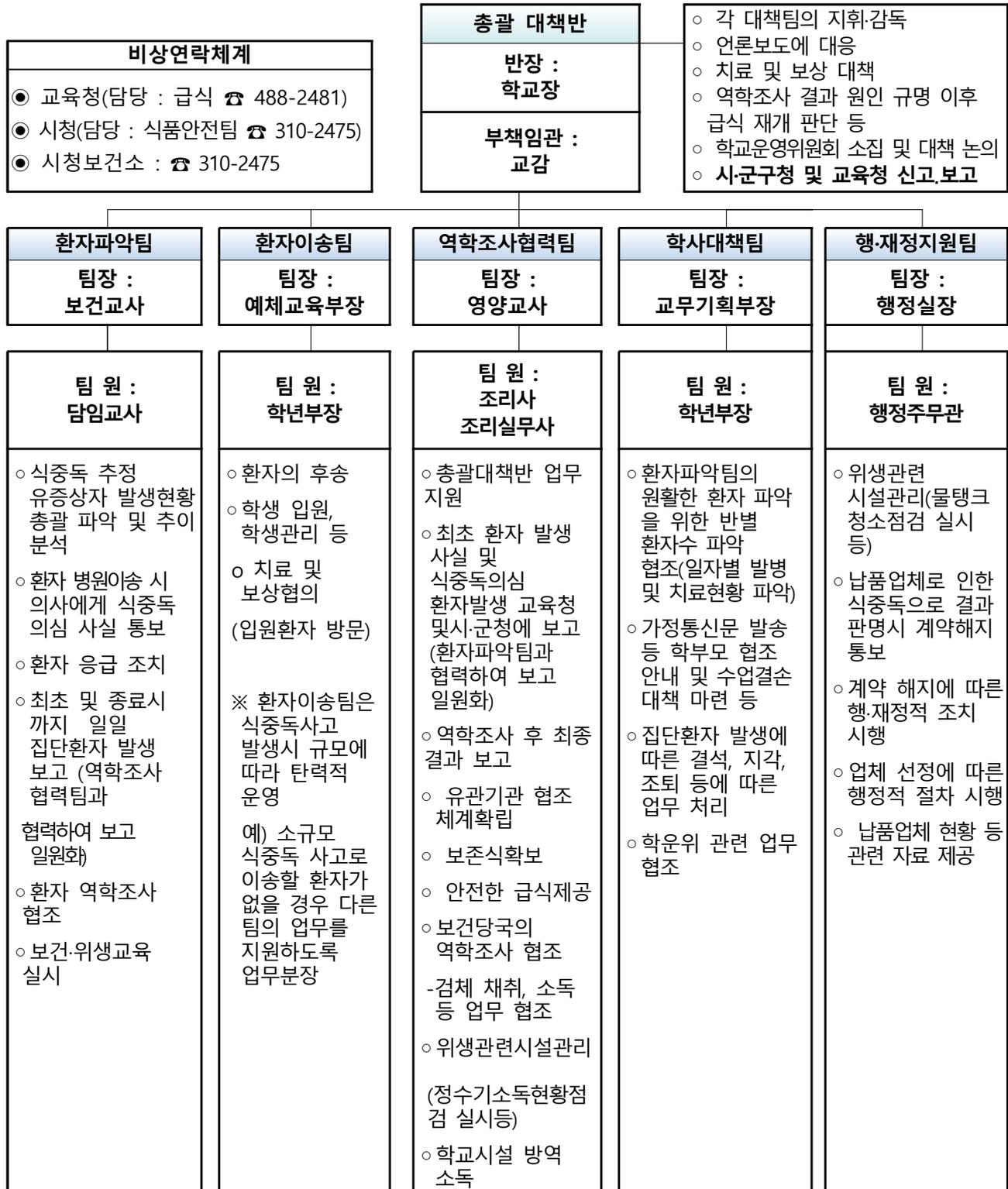
4) HACCP팀 회의 기능

- HACCP팀 회의는 정기적으로 개최하여 HACCP제도가 제대로 급식현장에 도입 운영 될 수 있도록 행정 및 재정적 지원 강화
- 운영단계에서는 정기적인 자체 내부감사 결과와 교육청의 위생안전 점검 결과가 보고 되고, CCP기록지에 나타나는 문제점들을 분석.검토하여 개선하는 등 보다 나은 발전방안이 모색되어야 한다.
- 영양교사는 급식을 실시하는 동안 한 달에 한번 이상 CCP별 점검결과 및 조치 기록표를 작성하여 HACCP팀 회의에 반영되도록 한다.

나. 식중독비상대책반 구성

식중독 발생에 대비하여 평소 학교단위의 '식중독 비상대책반'을 구성. 훈련토록 하여 만약의 사태 발생시 신속하고 원활하게 대처 하여야 한다

대책반의 조직과 업무분담은 아래와 같다.



※ 역학조사 시 역할 분담

구 분		역 할 및 임 무
학 교	담임교사	▶ 설사환자 파악 및 역학조사 협조 ▶ 보건교육 실시 등
	보건교사	▶ 설사환자 모니터자료 취합, 정리, 분석 ▶ 보건실 이용환자에 대한 실태파악, 분석 ▶ 보건교육 기획 및 실시 등
	영양교사	▶ 보존식 확보 ▶ 안전한 급식 및 식수제공 등
교 육 청		▶ 역학조사의 원활한 진행 협조
보 건 소		▶ 역학조사 및 가검물 채취 ▶ 환자치료 및 필요시 입원격리 등
시.군.구청의 식품위생관련부서		▶ 원인추정 음식 및 가검물 채취 등 ▶ 식품유통, 반입상황, 조리, 이동경로에 대한 계통조사

다. 급식실 청소계획

1) 일별 청소계획

업 무 명		세 부 사 항
1	조리1팀	작업대 / 식판소독고2개 정리 / 식판 정리후 소독고 전원 켜기
2	조리2팀	스팀솔2개, 튀김솔 2개 세척 / 트렌치바닥정리 / 부침기, 가스레인지정리, 주변행주질 / 직화솔기름칠 / 조리실하수구정리 / 창문닫기
3	조리3팀	행주세탁기에 넣기 / 화장실, 조리실 쓰레기통 정리 / 바닥행굶 / 수저세척, 식기세척 /트랜지 및 그리스트랩청소

2) 주별 청소 계획

주별	요일별				
	월	화	수	목	금
주	전기소독고.운반카	보일러실,식품창고 식품보관고선반	자외선소독고	배식차	창문

3) 기기(구역)별 세척 및 소독방법

청소내역	청소방법	비고
작업대, 세정대, 조리기구, 배식기구, 도마 등	① 중성세제로 세척한다. ② 물로 세제를 깨끗이 헹궈낸다. ③ 염소소독액(200ppm)으로 소독한다. ④ 먹는 물로 헹궈낸다. ⑤ 물기제거 및 건조시킨다.	일/1회이상 필요시마다
야채절단기, 양념분쇄기, 다믹서 등 기기류	① 전원을 차단한다. ② 분리 가능한 부속품은 모두 분리하여 남은 음식물 찌꺼기를 제거한다. ② 본체 및 부속품을 중성세체로 세척한 후 먹는 물로 헹궈낸다. ③ 기구용알콜이나 염소(200ppm)로 5분간 침지 후 물로 헹궈낸다. ④ 물기제거 및 건조시킨다.	일/1회이상 필요시마다
식기세척기	① 전원 및 스팀밸브를 차단 한다. ② 각 부의 분리 가능한 기기(오물여과받침, 커튼, 노즐)는 분리하여 중성세제로 닦는다. ③ 세척기 내,외부를 호스를 이용하여 청소한다. ④ 커튼은 염소소독(200ppm)으로 소독한 후 건조하여 부착한다.	일/1회
조리실 바닥	① 중성세제를 뿌린 후 대걸레로 구석구석 문지른다. ② 물로 세제를 제거한다. ③ 염소소독액(200ppm)을 뿌린다. ④ 물로 바닥을 헹궈 후 건조시킨다.	일/1회
배수로 덮개 및 배수로	① 중성세제를 문힌 솔로 솔질한다. ② 물로 세제를 제거한다. ③ 배수로 덮개는 염소소독(200ppm)후 깨끗한 물로 씻어 내린다. ④ 배수로는 염소소독액(200ppm)을 뿌려둔다.	일/1회
행주, 수세미	•열탕소독 후 건조시킨다.	일/1회
고무장갑	•일과 후 사용한 고무장갑을 모두 중성세제로 세척 후 고무장갑소독고에서 소독건조 시킨다. •사용중인 고무장갑은 세척 후 기구용알콜로 소독한다.	일/1회
식품창고, 선반	•정리정돈, 바닥 청소한다. •환풍기, 방충망 등의 먼지를 제거한다. •바닥이 건조하게 유지될 수 있도록 한다.	일/1회
조리실 주변	•비질, 청결을 유지한다.	일/1회
그리스트랩	① 음식물 찌꺼기 제거 및 솔질한다. ② 걸름망과 주변을 중성세제로 세척후 헹궈낸다.	일/1회
화장실	① 변기 및 바닥에 세제를 뿌린 후 솔질한다. ② 물로 세제를 제거한다. ③ 염소소독액(200ppm)을 뿌린다. ④ 물로 바닥을 헹궈 후 건조시킨다. •세면대 주변 청결을 유지한다. •가급적 수건 사용 지양.	일/1회
냉장고, 전기소독고, 자외선소독고	① 전원을 차단하고 냉장고는 성에를 제거한다. ② 냉장고, 전기소독고의 뒷면 먼지를 닦아낸다. ③ 선반을 분리한 후 스폰지에 세제를 묻혀 내벽, 문, 선반을 닦고 40°C 먹는물로 씻어낸다. ④ 기구용알콜로 소독한 후 깨끗이 젖은 행주로 닦아낸다. ⑤ 소독된 마른 행주로 물기를 닦아낸다.	월요일
조리실 바닥	•찌든때 제거제로 묵은때 제거한다.	매일
급식실 주변	•쓰레기 제거 및 이상유무 확인한다.	매일
배기후드, 환풍기	•찌든 때 제거한다.	금요일

청소내역	청소방법	비고
유리창, 창틀	•실내부분의 먼지와 이물질을 닦아낸다.	목요일
보일러실	•바닥 비질 및 먼지를 닦아낸다.	화요일
식품보관실 대청소	•쌀입고전 대청소한다.	
유리창, 방충망, 창틀	•실내외 모두 중성세제로 닦아낸다.	금요일
•급식납품업체 위생상태 점검		년1회이상 (방학중)
•개학 및 방학 대비 대청소 [개학대비 청소·소독 작업표 참조]		
•식판 및 기기 스케일 제거		
•위생관련 시설.설비.기기 점검 및 보수		

6. 급식종사자 대체인력 운영

- 2021학년도 급식종사자 현황

급식인원수 (예상인원)	급식 종사자			비고
	조리사	조리실무사	계	
684명	1명	6명	7명	배치기준적합

가. 목적

학교급식을 실시함에 있어 조리종사원의 부재로 인해 발생할 수 있는 위생.안전 문제에 대응하고, 조리종사원의 특별휴가, 보건휴가, 산재, 연차휴가, 병가 등 휴가 이용 시 복지면에서 부담을 느끼지 않고 휴가를 보내 학교업무에 충실할 수 있도록 함이다

나. 운영방법 : 조리종사원 부재 시 보건증이 준비된 대체인력을 확보하여 운영한다.

다. 운영기간 : 2021. 03. 01. ~ 2022.2. 02 28.

라. 운영경비 : 정부노임기준 : 일당 71,520원

(2020년 경기도교육청생활임금 및 임금협약 적용에 따른 처우개선비적용)

※ 2021년 대체 예산편성 : 4,484,000원정

1. 학생 식생활 교육

식생활 교육의 목적 및 필요성

학교급식을 통하여 아동의 성장 발육에 필요한 영양공급의 적정을 기함으로 심신의 건전한 발달을 도모하고 향후 식생활 영위에 필요한 기초적인 지식의 습득과 더불어 바람직한 식습관을 함양함으로써 건강의 유지와 증진을 꾀하는 동시에 원만한 사회생활을 할 수 있다. 그러므로 효율적인 학교급식을 위해서는 단순히 식사제공 역할만이 아니라 영양교육을 함께 실시하는 것이 중요하다.

가. 교육내용

- 1) 우리 식문화
 - 전통음식 알기
- 2) 식생활에 대한 올바른 이해와 인식에 관한 내용
 - 편식
 - 영양부족 또는 영양과잉의 문제
 - 식품의 낭비와 손실의 문제
- 3) 식생활의 기초 지식과 기능에 관한 내용
 - 식품군(식품구성안)과 그 역할
- 4) 바른 식생활 실천에 관한 내용
 - 바른 식습관 형성 (규칙적인 식사, 바른 식사 자세)
 - 위생관리 습관

나. 교육방법

- 1) 점심시간을 이용한 식생활 교육
 - 교실 순회지도를 통해 배식량 조절 및 편식 습관 개선
 - 순회지도 계획 : 1~3학년 3월부터 학급당 년 1회씩 실시
 - 급식지도(담임교사의 출장 등으로 인한 부재 시 교실지도)와 병행

대상 학년	일 정		지도 내용	비고
전학년	3월~12월	급식시간 [12시 50분~1시 20분]	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 배식 및 퇴식지도 ▶ 식사예절 ▶ 식사위생 ▶ 식품과 영양 ▶ 음식물쓰레기 줄이기 ▶ 올바른 식습관 ▶ 기타 학생 건의사항 수렴 	※ 학급별 세부일정 추후안내

지도과정 및 덕목	지 도 내 용	준 비 물
준 비 단 계 (예절 질서)	<ul style="list-style-type: none"> ▫ 책상 정리정돈 및 교실 환기 ▫ 급식 아동 손 씻기 ▫ 차례 지켜 줄서기 	머리수건, 위생복, 마스크
⇕		
배 식 단 계 (준법 행동)	<ul style="list-style-type: none"> ▫ 수저, 식판 들기(질서 지키기) ▫ 반찬, 밥, 국, 배식 받기(질서) ▫ 차례 지키며 의자에 앉기 	수저, 식판 배식보조
⇕		
식 사 단 계 (예절 절약)	<ul style="list-style-type: none"> ▫ 감사하는 마음으로 조용히 먹기 ▫ 편식하지 않고 골고루 먹기 ▫ 가능한 받은 양은 다 먹기 ▫ 즐겁고 감사하는 마음으로 먹기 	위생복장 벗기
⇕		
정 리 단 계 (정직 질서)	<ul style="list-style-type: none"> ▫ 잔반처리 ▫ 식판, 수저, 젓가락 반납 	식판, 수저통

2) 영양·식생활 교육자료 발송

가) 목적

- 영양·식생활 관련 정보제공을 통해 아동의 건전한 심신발달과 올바른 식습관 형성 도모
- 월간식단표 및 영양, 식생활개선 관련내용을 홍보하여 학교급식의 교육적 효과를 제고
- 학부모를 대상으로 영양교육을 실시하여 가정과의 연계 강화

나) 교육의 내용

- 우리 식문화
- 식생활에 대한 올바른 이해와 인식에 관한 내용
- 식생활의 기초 지식과 기능에 관한 내용
- 바른 식생활 실천에 관한 내용

다) 교육방법

- ① 학교급식 홈페이지를 통한 홍보 및 교육
 - 급식게시판을 통해 주간 학교급식 제공 식재료 원산지, 영양량, 식품알레르기 안내
 - 식생활 교육자료 월1회 이상 게시
- ② 담임교사 학교급식관련 연수 (학기초 실시)
 - 교직원 회의 시 연수물을 통한 연수
- ③ 가정통신문을 통한 영양교육 실시
 - 월 1회 이상 식단표 및 영양교육자료, 급식홍보물 송부 및 홈페이지 게시

2. 교직원 식생활 연수

가. 교육내용

- 1) 우리 식문화
 - 전통음식 알기
- 2) 식생활에 대한 학생 지도 방법
 - 편식
 - 영양부족 또는 영양과잉의 문제
 - 식품의 낭비와 손실의 문제
- 3) 성인기의 영양관리 및 식생활 지침

나. 교육방법

- 1) 연 4회 교직원 연수

구분	시 기	교육 내용 (예시)	비 고
1차	1학기 급식 시작 시	· 학교급식 개시에 따른 주의사항 · 학교급식 지도 요령 및 사례 · 식중독 비상대책반 운영 관련	유인물 활용
2차	1학기 내	· 우유의 우수성	유인물 활용
3차	2학기 급식 시작 시	· 친환경 학교급식 · 안전한 학교급식	유인물 활용
4차	2학기 내	· 건강을 지켜주는 컬러푸드	유인물 자료

- 2) 홈페이지 교육자료 탑재

월	교육 내용	비고	월	교육 내용	비고
3	성인기 영양관리		9	식중독 집중탐구	
	봄철 영양관리			눈이 좋아지는 안토시아닌	
4	머리가 좋아지는 두뇌식품		10	간식·야식 집중탐구	
	피로야 물러가라! 비타민C			가을철 영양관리	
5	음식물쓰레기를 줄입니다		11	식품첨가물	
	뼈 건강 전도사 칼슘, 비타민D			자연조미료 만드는 방법	
6	실험을 통해본 올바른 손씻기		12	겨울철 영양관리	
	여름철 영양관리			감기에 좋은 영양차	
7	손씻기 집중분석				
	학교급식의 이해				

☞ 위 내용은 변경될 수 있습니다.

3. 음식물쓰레기 줄이기

가. 목적

폐기물 관리법 제12조 및 동법 시행규칙 제6조 제5호의 규정에 의거 급식학교에서 발생하는 음식물 쓰레기량을 근본적으로 줄이기 위함을 목적으로 한다.

나. 목표

- 음식을 골고루 먹고 남기지 않는 식사습관을 형성
- 편식 및 잔반남기지 않기 지도를 실시하여 편식학생 비율을 줄이고자 함
- 음식물쓰레기 줄이기를 통한 환경문제에 대한 경각심 함양
- 1인 1일 평균 잔반량을 10%이상 감량할 수 있도록 추진

나. 음식물쓰레기 발생 현황

- ▶ 2020년 평균 잔반량
 - 1일 평균 : 61kg
 - 1일 1인당 평균 195g
 - **연간 잔반처리비용 : 174만원**

다. 음식물쓰레기 줄이기를 위한 식단작성 원칙

- 주요 잔반발생 식단인 채소무침(생채, 숙채) 1인 배식량 조정
- 채소반찬 축소로 인한 부족한 영양소(Vit B₂, Vit C 등)는 과일로 조정
- 학생들의 기피하는 채소반찬에 대한 식단 연구
- 학생 대상 음식물쓰레기 줄이기 **아이디어식단** 공모

라. 기대 효과

학생들에게 균형된 영양을 공급하게 되어 건강의 발판을 마련하게 되고 올바른 식사습관을 길러 주며, 잔반량이 줄어 식품비 절감 및 환경보호의 효과를 동시에 볼 수 있음

4. 영양상담

가. 목적

영양상담이 필요한 비만·저체중·편식·알레르기가 심한 학생에게 건강한 학교생활을 할 수 있도록 하고 또한 학교급식 운영의 다양화로 수요자 중심의 급식만족도 제고

나. 사이버 영양상담

- 1) 운영방법 : 학교홈페이지 게시판 영양상담실에 청소년기 영양문제에 대한 관련 자료 탑재 및 홈페이지를 통한 영양상담 요구시 사이버 영양상담 (상담자 요구시 대면상담 병행)
- 2) 대상
 - 비만 및 저체중, 편식이 심한 학생
 - 특정식품에 대한 알레르기가 있는 본인이 상담을 원하는 학생
- 3) 운영기간 : 연중운영

다. 비만학생을 위한 저열량 요리 상담교실 운영

1) 운영방법 :

- 비만 또는 과체중 학생을 대상으로 주 1회 상담교실 운영
- 상담내용에 대해 학부모에게 월1회 이상 알림

2) 대상 : 비만 및 과체중, 저열량 요리에 관심이 있는 학생

3) 대상자 선정 : 본인희망 및 담임교사 추천

4) 운영기간 : 2021. 03. 01 ~ 2022. 02. 28.

5) 상담장소 : 교직원식당 이용

라. 기대효과

- 학부모와 연계한 상담으로 가족의 식습관 및 행동변화 유도
- 과체중 학생의 체중감량 및 건강증진에 도움

마. 영양상담 운영 자료 : [덧붙임 1] 참조

5. 학교급식 식품알레르기 예방관리대책

가. 배경 및 목적

- 1) 교육부에서는 2012. 9월부터 「알레르기 유발식품 표시제」를 전면 도입하여, 학교급식 식단표에 알레르기 유발식품에 대하여 표시·사전 공개하여 성장기 학생들의 건강 증진과 안전한 식생활 보장 및 자기식생활 관리능력을 배양하도록 하고 있음
- 2) 알레르기 유발식품에 민감한 학생들이 증가하면서 알레르기 유발식품 표시제 정착 및 관련사고 예방을 위하여 학교, 학부모와의 연계를 통해 정보를 공유하고 학교에서 실천 가능한 대책을 마련
- 3) 알레르기 쇼크 등 환자 발생 시에 대비하여 응급대책 마련

나. 예방·관리대책

- 1) 알레르기 유발식품 표시제 : 식품알레르기 유병학생의 건강과 안전한 식생활을 위하여 '12년 9월부터 학교급식 식단표에 알레르기 유발식품 표시제 도입 및 사전 정보제공
※ 식약청고시 알레르기 유발식품 : 난류(가금류에 한함), 우유, 메밀, 땅콩, 대두, 밀, 고등어, 게, 새우, 돼지고기, 복숭아, 토마토, 아황산염(아황산류의 경우 이를 첨가하여 최종제품에 SO₂로 10mg/kg 이상 함유한 경우), 호두, 닭고기, 소고기, 오징어, 조개류(바지락, 굴, 홍합, 조갯살 등), 잣 등
- 2) 유병학생 파악 및 관리강화 : 가정통신문을 활용, 보호자 확인 통해 특정식품별 알레르기 유병학생 파악, 해당 학생에 대한 상담 및 식생활 교육 등 특별관리 실시(담임교사, 보건교사, 영양교사 등 유관부서별 긴밀 협조)
 - 가정통신문으로 학생의 보호자를 통해 특정식품 알레르기 유병학생 실태파악(조사) 실시
 - 학교급식 식단에 포함된 알레르기 유발식품 정보를 미리 공지(안내)

- 영양상담 및 식생활지도 등을 통해 유병학생이 섭취하는 일이 없도록 사전 예방관리
- 3) 유병학생 보호자 상담 : 식품알레르기 유병학생의 보호자와 기초상담을 실시하고, 의료기관 진료여부 및 가정에서의 관리실태 등을 파악
 - 보호자의 요구사항, 학교에서의 관리방안 등을 협의, 기록유지
- 4) NEIS를 이용한 알레르기 유발식품 표시제
 - 알레르기를 유발하는 식품을 사용하는 경우 아래의 방법으로 알리고 표시함
 - 가) 공지방법 : 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 월간 식단표를 가정통신문으로 안내하고 학교 인터넷 홈페이지 급식게시판에 게시
 - 나) 표시방법 : 알레르기를 유발할 수 있는 식재료가 표시된 주간 식단표를 교실에 게시
- 5) 식품 알레르기의 증상
 - 메스꺼움, 복통 등의 일반적인 소화기계 증상에서부터 두드러기, 가려움, 아나필락시스 등

***아나필락시스(anaphylaxis)** : 갑자기 발생하는 심각한 알레르기 반응(목이 부어 호흡이 어렵고, 혈압저하, 불규칙한 심박동, 의식불명 등의 증상이 나타남)

- 6) 학교 응급대책 : 학교에서 식품알레르기로 인한 아나필락시스(anaphylaxis) 쇼크환자 발생 시를 대비하여 신속한 처치가 가능하도록 실천 가능한 응급대책 마련
 - 아나필락시스 예방대책* : **주의**(의료기관 진료, 원인물질 파악, 응급대처법 숙지) → **회피**(원인물질 회피, 만지거나 섭취금지) → **조치**(119 연락, 도움요청, 에피네프린 응급주사)

IV 수요자만족도를 위한 활동계획

1. 학교급식소위원회 및 학부모 활동계획

가. 학교급식소위원회 구성

- 1) 구성배경 - 학교급식 관리방향에 '학교급식 소위원회' 구성.운영 의무화되어 학교운영위원회의 학교급식에 관한 중요사항 심의와 학부모의 급식 참여 및 감시활동이 합리적이고 효율적으로 이루어질 수 있도록 '학교급식 소위원회'구성.운영하도록 함.
- 2) 구성 : 2021년 4월 중 구성 예정(학교급식소위원회 내부규정에 따름)
 - 학부모 중 학교급식에 관심 있는 자
 - 학교구성원 중(교직원, 학부모)에서 학교급식에 소양이 있거나 전문성을 가진 자
- 3) 역할
 - 학교운영위원회에서 학교급식에 관한 사항에 대해 실무검토 후 안건 제출
 - 급식현장 점검 등 안전하고 양질의 급식제공을 위한 제반 활동 및 개선방안 제시
- 4) 활동
 - 식재료 업체선정, 급식운영형태 결정에 앞서 업체현장의 비교평가
 - 식재료검수, 조리과정 등 점검

- 급식비 책정, 급식예산.결산에 관하여 실무 검토
- 학교급식 개선에 관한 활동
- 기타 학교운영위원회에서 급식소위원회활동으로 정한 사항 역할

5) 학교급식소위원회 운영 자료 : [덧붙임 2] 참조

나. 학부모 급식참여

1) 목 적

- 급식운영 공개 및 학부모 참여 확대로 학교급식 운영관리의 내실화
- 학교 급식품의 양질이 식재료 선정과 조달 과정의 효율성 및 투명성을 확보하여 급식의 질 향상과 급식이용자의 만족도 제고

2) 학부모 검수단 구성

- 학부모 검수위원 : 학년초 반별 학부모 검수위원 위촉하여 주 1회 이상 검수활동에 참여
- 활동사항 : 학교급식 식재료 검수참여, 위생점검 활동 등
 - ① 검수일지 확인 및 기록 : 검수일지의 품목, 수량, 규격이 동일한지 확인하고, 일지에 납품된 식품의 온도, 유통기한, 제조일자, 포장단위나 형태, 용도에 맞는 크기나 등급 등을 기재
 - ② 식품의 판별법, 온도측정법, 유통기한의 확인방법에 의하여 식품의 품질(선도, 건조도, 색깔, 냄새 등 관능검사법)을 판정
 - ③ 검수활동 후 평가서 작성 (검수활동 시 급식실 내부 시설 위생상태 점검)
 - ※ 단순 검수활동 시 검수서에 확인란에 성명만 기재

3) 학교급식 모니터링

- 학교급식의 운영과 위생관리 등을 공개하고 참여케 함으로써 신뢰받는 학교급식이 될 수 있도록 하고, 학부모의 의견을 수렴하여 급식운영에 반영하도록 하고자 함
- 모니터요원 구성 및 운영방법 : 학기별 1회 이상 급식소위원회 위원 및 기타 모니터링을 원하는 학부모대상으로 실시하고, 모니터활동은 학기에 1회 또는 학교실정에 따라 가감 운영 함
- 활동내용
 - ① 급식식단의 검토
 - ② 식재료의 검수과정 참관
 - ③ 조리과정의 참관 및 검식
 - ④ 개인위생, 시설설비위생, 식재료위생관리 등 위생관리 실태 공동점검
 - ⑤ 배식과정 참관과 참여
 - ⑥ 급식관련 교육활동 참관
 - ⑦ 기타 급식과 관련한 수용자의 의견 등

4) 학부모 급식참여 운영 자료 : [덧붙임 3] 참조

2. 학교급식 설문조사(만족도·기호도)계획

가. 실시 : 년 2회 실시 (6월, 11월 실시 예정)

나. 대상 : 1~3학년 대상

다. 조사 결과를 평가 분석 후 홈페이지 게시, 식단 작성 및 급식운영에 반영

라. 설문지 : [덧붙임 4] 참조

2021학년도 영양상담 수요조사를 위한

영양상담 대상자 추천서

평소 급식운영에 적극 도움을 주신 담임선생님께 감사드립니다.

불규칙한 식사와 편식, 운동부족 등으로 생활 습관병(비만, 고지혈증, 당뇨 등)이 학동기부터 발현·증대되고 있으나, 가정에서의 식생활교육은 그 위험에 비해 부족하여 우리학교에서는 올해부터 학생의 식습관 개선을 위한 영양상담 활동을 하고자 합니다.

그러나 실제 상담이 필요한 학생들이 있음에도 불구하고 참여를 기피하는 등 문제점이 발생할 수 있어 보다 충실한 상담이 되고자 담임선생님의 협조를 구하고자 합니다. 평상시 학생들의 생활태도를 보시고 아래와 같이 질병 및 영양불균형 문제가 있거나 식습관 교정이 필요한 학생이 있으면 추천하여 주시고, 아울러 영양상담실 운영에 대하여 널리 홍보하여 주시기를 부탁드립니다.

<추천기준>

- ▷ 식품알레르기가 있는 학생
- ▷ 당뇨, 신장질환, 기타 소아질환이 있는 학생
- ▷ 비만아동 중 편식이 심한 학생
- ▷ 심한 저체중 학생
- ▷ 특정식품에 대한 편중식이 심한 학생(인스턴트식품, 간식이 지나친 아동)
- ▷ 가정환경 등 기타의 사정으로 식사섭취가 매우 불량한 아동
- ▷ 기타 영양상담이 필요하다고 담임선생님이 인정하는 아동

학 반	번호	이름	추천사유	비고

※ 추천된 아동은 다시 학부모 및 학생의 의견개진 후 상담여부를 결정하겠습니다.

※ 추천서는 ○월○○ 일(월)에 영양연구실로 보내주십시오.

건강을 위한 식생활 진단 설문조사표

_____ 학년 _____ 반 이름 _____ 성별(남, 여) 특이사항(없고 있는 질환) : _____

1. 나의 키와 체중은 ... 키: _____ cm, 체중 : _____ kg
2. 비타민제, 종합영양제, 건강보조식품을 먹는다면(종류를 써주세요):
3. 나의 식생활을 점검해봅시다.(문제마다 해당하는 칸에 ○표 해주세요)

나는...	5점	3점	1점	점수
■ 규칙적인 식생활				
1. 하루에 3끼니 식사합니다.(굶지 않고)	예	가끔	아니오	
2. 아침 식사를 제대로 먹는다.	예	가끔	아니오	
3. 정해진 시간에 식사한다.	예	가끔	아니오	
4. 여유있게 천천히 식사한다.	20분 이상	10~20분	10분 이내	
5. 과식을 하지 않는다.	예	가끔	아니오	
■ 균형잡힌 식생활				
6. 곡류음식을 매끼 먹는다. (밥, 빵류, 면류, 감자, 고구마 등)	예	가끔	아니오	
7. 단백질 반찬을 매끼 먹는다. (육류, 어류, 달걀, 두류, 두부 등포함)	예	가끔	아니오	
8. 채소반찬을 매끼 먹는다. (해조류 포함, 김치 제외)	예	가끔	아니오	
9. 우유나 유제품을 매일 먹는다.	2회이상	주2~3회	거의안먹음	
10. 과일을 매일 먹는다.	예	가끔	아니오	
11. 식사시에는 식품의 배합을 생각하여 먹는다.	예	가끔	아니오	
■ 식생활과 건강				
12. 가공식품을 자주 먹지 않는다. (라면, 피자 햄 등)	예 (월1~2회)	가끔 (주1~2회)	아니오 (주3회 이상)	
13. 단 음식을 많이 먹지 않는다. (사탕, 아이스크림, 초콜릿, 케익, 탄산음료 등)	예	가끔	아니오	
14. 싱겁게 먹는다.	예	보통	짜게먹는다	
15. 동물성 기름을 자주 먹는다.(삼겹살, 갈비 포함)	주2~3회	주4~5회	좋아하며 거의 매일	
16. 외식을 자주 하지 않는다(분식, 간편식 포함)	주1회 미만	주2~3회	주4회이상	
17. 튀김 음식을 자주 먹지 않는다.	예	가끔	자주먹는다	
18. 운동을 매일 한다(30분이상, 체육시간 포함)	예	가끔	거의 안한다	
19. 가족과 함께 식사한다.	예	가끔	아니오	
20. 영양지식을 실생활에 활용한다.	예(관심)	가끔	아니오	
총 점	점			

.총점 : 70점 이상(양호), 69~30점(보통, 개선 바람직), 30점미만(개선 필요)

안 내 장

(2021학년도 학교급식소위원회 학부모위원을 모집합니다)

학부모님의 가정이 항상 건강하시고 평온하시기를 기원합니다.

본교에서는 **학부모의 급식 참여 및 감시활동이 합리적이고 효율적으로 이루어질 수 있도록 하기 위하여 '학교급식소위원회 학부모위원'**을 아래와 같이 모집하고자 합니다.

학부모의 급식참여 활동이 합리적으로 이루어 질 수 있도록 관심 있는 학부모님의 많은 참여를 부탁드립니다, 참여를 희망하시는 학부모님께서서는 **2021년 〇〇월 〇〇일(〇요일)**까지 학생 편에 아래의 희망서를 제출하여 주시기 바랍니다.

◎ 학교급식소위원회 위원 활동내용 ◎

- 1) 식재료 납품업체 선정을 위한 방문평가 및 납품업체 위생점검
- 2) 식재료 검수
- 3) 학교급식 위생점검 등 모니터링 실시
- 4) 학교급식 개선에 관한 활동
- 5) 기타 학교운영위원회에서 학교급식소위원회 활동으로 정한 사항

※기타 문의는 영양연구실(☎0070-7097-0510)로 해주시기 바랍니다.

정 왕 중 학 교 장

----- 절 ----- 취 ----- 선 -----

2021학년도 “학교급식소위원회 위원”참여 희망서

(희망하시는 학부모님께서만 작성해 주시기 바랍니다)

학년반	-	학생성명		
학부모성명		연락처	집	
			핸드폰	
다음과 같이 학교급식소위원회 위원을 신청합니다.				
2020년 〇 월 〇 일 성 명 (서명)				

정왕중학교장 귀하

안 내 장

(2021학년도 학교급식 학부모검수 위원을 모집합니다)

학부모님의 가정이 항상 건강하시고 평온하시기를 기원합니다.

본교에서는 학교급식에 양질의 식재료를 사용함으로써 급식이용자의 만족도를 높이고, 학교급식 구매과정의 투명성을 도모하고자 식재료 검수에 참여할 ‘학교급식 검수 위원’을 아래와 같이 모집하고자 합니다.

학부모의 급식참여 활동이 합리적으로 이루어 질 수 있도록 관심 있는 학부모님의 많은 참여를 부탁드립니다, 참여를 희망하시는 학부모님께서서는 2021년 ○○월 ○○일(○요일)까지 학생 편에 아래의 희망서를 제출하여 주시기 바랍니다.

- ▶ **활동내용** : 월 1회 이상 오전 검수과정에 참여(8시 10분 ~ 9시)

※학부모님의 지속적인 관심과 협조를 바라며, 기타 문의는 영양연구실 (☎070-7097-0510)로 해주시기 바랍니다.

정 왕 중 학 교 장

----- 절 ----- 취 ----- 선 -----

2021학년도 “학교급식 검수위원” 참여 희망서

(희망하시는 학부모님께서만 작성해 주시기 바랍니다)

학년반	-	학생성명		
학부모성명		연락처	집	
희망하는 활동	()① 식재료 검수 ()② 급식모니터링		핸드폰	
다음과 같이 학교급식 검수위원을 신청합니다. 2021년 ○ 월 ○ 일 성명 (서명)				

정왕중학교장 귀하

학교급식 설문조사(학생)

정왕중학교

_____학년

_____반

성별 남 . 여

여러분! 안녕하세요?

이 설문지는 학교급식에 대한 여러분의 의견과 식습관에 대해 알고자 실시하는 것으로
보다 나은 급식을 위해 참고하고자 하오니 솔직한 답변 부탁드립니다.

1. 학교급식 만족도

※ 다음 보기를 보고 급식에 대한 만족도를 골라 V표 해 주세요.

- 현재 학교급식을 어떻게 생각하십니까?
① 매우 만족 ② 만족 ③ 보통 ④ 불만 ⑤ 매우 불만
- 1번항에 ④,⑤를 답한 경우 만족하지 못한 이유는? (④,⑤에 답변한 학생만 해당)
① 싫어하는 음식이 나와서 ② 맛이 없어서 ③ 양이 적어서
④ 위생적이지 않아서 ⑤ 반찬 수가 적어서 ⑥기타_____
- 급식에서 제공하는 음식의 양은? (제공되는 급식의 평균양으로 답변하세요)
① 많다 ② 조금 많다 ③ 알맞다 ④ 조금 부족하다 ⑤ 부족하다
- 급식에서 주로 양이 부족한 음식은?
① 밥 ② 국 ③ 김치 ④ 육류 ⑤ 생선류 ■ 채소류 ■ 튀김류 ■ 기타_____
- 급식에서 양이 부족한 이유는 ?
■ 배식이 잘 안되어서(자율배식 등) ■ 양이 처음부터 부족해서
■ 좋아하는 음식이라서 원하는 양이 많으므로 ■ 기타_____
- 급식에서 제공하는 음식의 간은?(제공되는 급식의 평균간으로 답변하세요)
① 짜다 ② 약간 짜다 ③ 알맞다 ④ 약간 싱겁다 ⑤ 싱겁다
- 평상시 여러분의 잔반양(먹고 남긴 음식)은 어떻습니까?
① 거의 매일 남기지 않고 먹는다 ② 가끔 싫어하는 것이 나오면 조금 남긴다
③ 거의 매일 남긴다 ④기타_____
- 학교 급식시 주로 남기는 음식은?
① 밥 ② 국 ③ 김치 ④ 육류 ⑤ 채소 ⑥ 마른 반찬 ⑦ 생선류 ⑧기타_____
- 음식을 남기는 이유는?
① 음식이 따뜻하지 않다 ② 싫어하는 음식이다
③ 음식이 맛이 없다 ④ 입맛이 없다
⑤ 처음 보는 음식이다 ⑥ 배식양이 너무 많다
⑦ 남기지 않으므로 해당없음
- 아침식사를 하고 등교합니까?
①매일 먹는다. ②가끔 먹는다. ③먹지 않는다.

- 잠깐!! 뒷장에도 설문지가 있습니다.

11. 위 10번에서 ②,③번에 답변한 이유는 무엇입니까?(②,③에 답변한 학생만 해당)

- ① 먹고 싶지 않아서 ② 아침을 먹을 시간이 없어서(늦잠, 바빠서)
- ③ 아침식사를 준비해 주는 사람이 없어서
- ④ 맛이 없어서 ⑤ 소화가 안되서
- 전날 야식을 먹어서 ■ 기타_____

2. 학교급식 기호도

※ 다음 보기를 보고 가장 좋아하는 것을 골라 V표 해 주세요.

1. 식단표 및 급식교육자료(가정통신문, 홈페이지, 김급식등 어플리케이션)는 얼마나 보나요?

- ① 항상 본다 ② 가끔 본다. ③ 전혀 보지 않는다.

2. 가장 좋아하는 밥은 어떤 종류입니까?

- ① 흰쌀밥 ② 잡곡밥(보리밥, 콩밥) ③ 비빔밥 ④ 덮밥(제육덮밥, 카레라이스)
- ⑤ 볶음밥(새우볶음밥, 오므라이스) ⑥ 죽(백숙, 버섯류) ⑦ 기타_____

3. 가장 좋아하는 음식의 종류는 무엇입니까?

- ① 백반(밥, 국, 반찬) ② 탕/찌개(설렁탕, 곰탕) ③ 일품 음식(볶음밥/김밥/덮밥 등)
- ④ 면요리(국수, 스파게티) ⑤ 가리지않고 다 좋아한다. ⑥ 특별히 좋아하는 음식이 없다
- ⑦ 기타_____

4. 급식에 자주 나오면 좋겠다고 생각되는 조리방법의 종류는 무엇입니까?

- ① 조림(연근조림, 생선조림 등) ② 무침(나물무침, 겉절이 등)
- ③ 튀김(돈까스, 컷렛, 야채튀김 등) ④ 샐러드(감자샐러드, 과일샐러드 등)
- ⑤ 구이(생선구이, 빵, 쿠키 등) ⑥ 볶음(제육볶음, 쇠고기야채볶음 등)
- ⑦ 분식(국수, 김밥 등) ⑧ 탕/찌개(된장찌개, 설렁탕 등)
- ⑨ 찜(달걀찜, 두부찜, 갈비찜 등) ■ 기타 _____

5. 급식에 자주 나오면 좋겠다고 생각되는 재료의 종류는 무엇입니까?

- ① 육류(돼지고기, 닭고기 등) ② 생선(삼치, 고등어 등) ③ 야채(시금치, 양배추 등)
- ④ 감자류(감자, 고구마 등) ⑤ 해산물(조개, 미역 등) ⑥ 알류(계란, 메추리알 등)
- ⑦ 가공식품(햄, 소시지, 어묵 등) ⑧ 기타_____

6. 좋아하는(급식에 자주 나왔으면 하는)메뉴를 여름철 4가지, 겨울철 4가지만 생각나는 대로 적어주세요

(여름철 1. 2. 3. 4.)
 (겨울철 1. 2. 3. 4.)

7. 우리 학교 급식에 건의할 내용을 적어주세요

감사합니다.

학교급식 만족도 조사 설문지

이 설문지는 학교급식을 이용하는 학생 여러분들의 만족도를 조사하기 위하여 작성된 것입니다. 이 조사는 학교급식 개선을 위한 기초 참고 자료로만 활용되며, 여러분들의 응답 내용은 통계분석에만 사용할 것을 약속드립니다. 바쁘시더라도 성의껏 응답하여 주시기 바랍니다.

1. 우리학교는 친환경 식재료를 활용한 친환경 무상급식을 제공하고 있습니다. 알고 있나요? ()
① 알고 있다 ② 모른다
2. 나는 전반적으로 우리 학교급식에 만족합니까? ()
① 매우 만족한다 ② 만족한다 ③ 보통이다 ④ 만족하지 않는다
3. 우리 학교 급식에서 내가 먹는 음식의 온도는 적당합니까? ()
① 적당하다 ② 보통이다 ③ 적당하지 않다
4. 우리 학교 급식에서 제공받는 음식의 양은 적당합니까? ()
① 적당하다 ② 보통이다 ③ 적당하지 않다
5. 우리 학교 급식은 다양한 메뉴가 제공된다고 생각합니까? ()
① 매우 다양하다 ② 다양하다 ③ 보통이다 ④ 다양하지 않다
6. 우리 학교 급식은 위생적으로 제공됩니까? ()
① 위생적이다 ② 보통이다 ③ 위생적이지 않다
7. 우리 학교 급식에서 제공하는 음식의 간은 적당합니까? ()
① 적당하다 ② 짜다 ③ 싱겁다
8. 음식을 배식해주시는 분들은 친절합니까? ()
① 친절하다 ② 보통이다 ③ 친절하지 않다

학교급식 만족도 조사 통계표

()학년 ()반 총 ()명

문항	매우 그렇다	그렇다	보통이다	그렇지 않다
	①	②	③	④
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				

< 바쁘신데 작성하여 주셔서 감사합니다 >

학교급식 기호도 조사 설문지

이 설문지는 학교급식을 이용하는 학생 여러분들의 기호도를 조사하기 위하여 작성된 것입니다. 기호도 조사는 학생들이 선호하는 식품이 무엇이며, 기피하는 음식에는 무엇이 있는지 알고자 실시하는 것이니, 솔직히 작성해 주시기 바랍니다.

- 가장 좋아하는 국의 종류는 무엇입니까? ()
 - 고기국류 (예: 육개장, 쇠고기국)
 - 해물탕류 (예: 동태탕, 꽃게탕)
 - 된장국류 (예: 아욱된장국, 시금치된장국)
 - 맑은국류 (예: 콩나물국, 계란국)
 - 면종류국류 (예: 우동, 잔치국수)
 - 김치찌개류
- 가장 좋아하는 고기류의 조리방법은 무엇입니까? ()
 - 찜류 (예: 사태떡찜, 닭찜)
 - 볶음류 (예: 불고기)
 - 튀김류 (예: 탕수육, 돈까스)
 - 조림류 (예: 장조림)
- 가장 좋아하는 생선류의 조리방법은 무엇입니까? ()
 - 조림류 (예: 고등어조림)
 - 볶음류 (예: 오징어볶음)
 - 튀김류 (예: 가자미튀김, 생선까스)
 - 구이류 (예: 삼치구이)
- 가장 좋아하는 채소류의 조리방법은 무엇입니까? ()
 - 숙채 (예 : 콩나물무침)
 - 생채 (예 : 샐러드)
 - 볶음 (예: 버섯볶음)
 - 튀김/전 (예: 단호박튀김, 감자전)
- 가장 좋아하는 김치류는 무엇입니까? ()
 - 배추김치
 - 깍두기
 - 총각김치
 - 오이김치
 - 배추겉절이
- 가장 좋아하는 후식류는 무엇입니까? ()
 - 과일류 (예: 사과, 바나나)
 - 주스/음료류 (예: 감귤주스, 요구르트)
 - 빵류 (예: 케익, 쿠키)
 - 떡류 (예: 꿀떡, 바람떡)
- 음식을 남기는 경우 가장 많이 남기게 되는 것은 무엇입니까? ()
 - 밥
 - 국/찌개
 - 육류
 - 생선류
 - 나물 등 채소반찬류
 - 후식
- 음식을 남기는 경우 주로 남기는 이유는 무엇입니까? ()
 - 싫어하는 음식이라서
 - 음식의 양이 많아서
 - 음식 맛이 없어서
 - 음식간이 짜서
 - 음식간이 싱거워서
 - 안 먹어본 음식이라서

※ 학교 급식 메뉴 중 맛있었거나 먹고 싶은 것을 추천해주세요.

※ 학교 급식에 대해 칭찬할 사항이나 건의사항이 있다면 적어주세요.(여러분의 격려가 큰 힘이 됩니다☺)

학교급식 기호도 조사 통계

()학년 ()반 총()명

항 목	①	②	③	④	⑤	⑥
1. 국의 종류						
2. 고기 조리법						
3. 생선 조리법						
4. 채소 조리법						
5. 김치 종류						
6. 후식 종류						
7. 남기는 음식 종류						
8. 남기는 이유						

< 바쁘신데 작성하여 주셔서 감사합니다 >