3월- 영양 식생활 교육자료

유치원급식은 어떻게 이루어 질까요?

♤ 유치원급식

: 자라나는 유아들에게 균형 있는 영양식을 제공함으로써 몸과 마음이 건강하게 자랄 수 있도록 도와주고 영양교육을 통해 영양과 건강에 대해 바르게 이해하며 유아 스스로 올바른 식습관을 갖도록 지도합니다.

급식계획 및 영양교육
성장기에 맞는 영양권장량과 기호도를 고려함은 물론 전통 식품과 제철 식품을 이용하여 식단을 작성

식품구입 및 검수
구매된 급식재료의 수량,규격 품질, 신선도, 위생상태 등을 꼼꼼히 확인하여 안전한 급식이 되도록 관리함

조리지도 및 검식
조리과정에서 영양 손실이 발생하지 않도록 지도. 조리 방법의 변화로 맛의 다양화. 배식 전에 검식하여 음식의 모양, 색, 질감, 위생상태 확인

♤ 우리유치원 영양관리

1. 학교급식법 영양기준량에 맞도록 식단을 작성합니다.

열량(kcal)	단백질(g)	비타민A(mg)	비타민B_1(mg)	비타민B_2(mg)	비타민C(mg)	칼슘(mg)	철분(mg)
429.04	8.22	75.70	0.13	0.18	11.61	147.05	1.73

2. 주식은 친환경쌀(햇토미)을 포함한 혼식을 원칙으로 합니다.
3. 조미료 등의 식품첨가물 및 화학조미료가 아닌 다시마, 멸치, 새우 등 천연재료로 맛을 냅니다.
4. 식재료는 가급적 국내산(한우 1등급, 돼지고기, 닭고기 1등급)을 원칙으로 하며, 수급이 불가능할 경우에는 수입산(수산물)을 사용합니다.
5. 식품위생 및 안전관리 강화를 위하여 HACCP시스템을 적용하고 있습니다.
6. 식단은 가공식품 사용을 지양하며 제철에 맞는 식재료와 전통음식을 제공합니다.
7. 2023학년도 1식당 식품비는 3,280원(유아학비 지원 포함)으로 운영됩니다.

♤ 급 식 위 생 관 리 ♤

공정관리	중 점 관 리 점
식단검증	식단의 구성 시 문제가 되는 식단의 검증을 통한 사전배제
시간관리	모든 식단 : 조리완료 시점으로 부터 2시간 이내에 배식 하도록 관리
온도관리	검수 : 냉장식품 · 조리식품 · 전처리식품 10℃이하로 관리 냉장 · 냉동고 온도관리 : 냉장고 5℃이하, 냉동고 -18℃이하 관리 식품 취급 및 조리과정 : 가열조리 시 75℃ 이상(패류 85℃ 이상)으로 관리
교차오염방지	전처리실, 조리실 구분하여 작업 기구 및 용기는 용도별(조리전 · 후), 식재료별(야채류, 육류, 어패류)로 구분
개인위생	급식종사자는 1년 2회 건강검진을 실시하고 월 1회이상 위생 · HACCP교육 실시

♤ 축산물 이력표시제 실시 ♤

맘 편한 서비스는 축산물품질평가원에서 제공하는 서비스로 유치원에서 사용하는 축산물의 정보 조회가 가능한 서비스입니다. 국내산 축산물 이력 표시가 확대 시행되어 유치원 급식에 사용된 축산물의 이력번호를 표시하고 게시하여야 하므로, 유치원 홈페이지를 통하여 학부모님께 유치원 급식에 사용된 축산물의 이력번호를 조회할 수 있도록 함으로써 축산물 이력표시제(이력번호 게시 또는 표시)를 준수하고 있습니다.