

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				3월 7일(월)	3월 8일(화)	3월 9일(수)	3월 10일(목)	3월 11일(금)
				<ul style="list-style-type: none"> -참치김치볶음밥(5.6.9.10.) -계란실파국(1.5.6.9.) -돈육볶잡(2.5.6.10.12.16) -깍두기(9.17.18.) 	<ul style="list-style-type: none"> -카레라이스(2.5.6.10.12.16.18) -매콤떡볶이(1.5.6.) -배추김치(9.17.18.) 		<ul style="list-style-type: none"> -쇠고기콩나물밥/양념간장(5.9.13.16.) -두부된장찌개(5.6.9) -지코바치킨(2.5.6.12.16.15.) -배추김치(9.17.18.) 	<ul style="list-style-type: none"> -닭야채볶음밥(5.6.15.) -매콤콩나물국(5.6.9.13.) -만두탕수(1.5.6.10.12.16) -배추김치(9.17.18.)
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀				*참치김치볶음밥-쌀, 잡곡/국내산	*카레라이스-쌀, 잡곡/국내산		*쇠고기콩나물밥-쌀, 잡곡/국내산	*닭야채볶음밥-쌀, 잡곡/국내산
김치류/고춧가루				*배추김치-국내산 *깍두기-국내산	*배추김치-국내산		*배추김치-국내산	*배추김치-국내산
쇠고기(종류)/가공품							*쇠고기콩나물밥-쇠고기/한우/국내산	
돼지고기/가공품				*참치김치볶음밥-햄/돈육/국내산 *돈육볶잡-돈육/국내산	*카레라이스-돈육/국내산			
닭고기/가공품							*지코바치킨-닭/국내산	*닭야채볶음밥-닭/국내산
다량어/가공품				*참치김치볶음밥-참치/참치-원양산	/	/	/	/
두부							*두부된장찌개-두부/국내산	
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	754.30	754.30	19.2	655.8	738.9		825.5	1,377.0
탄수화물(g)			46.8	70.1	135.9		110.5	112.8
단백질(g)	13.66	13.66	15.4	40.3	24.6		44.8	31.3
지방(g)			37.8	27.7	14.4		22.9	89.0
비타민A(R.E)	167.02	231.98	178.5	94.4	217.9		164.5	237.0
티아민(mg)	0.30	0.37	0.5	0.9	0.3		0.4	0.3
리보플라빈(mg)	0.38	0.46	0.5	0.6	0.3		0.5	0.4
비타민C(mg)	23.40	30.00	13.5	19.2	9.8		13.0	12.1
칼슘(mg)	240.64	294.64	179.1	165.1	142.7		215.5	193.2
철(mg)	3.75	4.84	4.2	5.3	3.6		5.2	2.6

※ 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. 아황산류 14. 호두 15. 닭고기 16. 쇠고기 17. 오징어 18. 조개류(굴, 전복, 홍합 포함) 19. 잣

