

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				5월 9일(월)	5월 10일(화)	5월 11일(수)	5월 12일(목)	5월 13일(금)
				<ul style="list-style-type: none"> -혼합잡곡밥(5.) -몽글순두부얼큰탕(1.2.5.6.9.17.18.) -노각참외무침(5.6) -치즈불닭(2.5.6.15.) -김부각 -배추김치(9) 	<ul style="list-style-type: none"> • 옥수수밥 • -미더덕된장찌개(5.6.9) • -꽃맛샐러드(1.2.4.5.6.9.12.16) • 김치볶음(5.9.10) • -모찌탕수육/소스(5.6.10.12.16.) 	<ul style="list-style-type: none"> • -짬지마요볶음밥(2.5.6.8.9.18.) • -미트소스스파게티(1.2.5.6.10.12) • 마늘토스트*(1.5.6.) • -녹여먹는슬러시(레몬)(2) • 모듬야채피클(13.) 	<ul style="list-style-type: none"> • -기장밥 • -만두국(1.5.6.9.10.) • 알감자조림(5.6) • -돈육콩나물볶음(5.6.9.10.13.) • 열무김치(9.13.17.18.) • 메론 	<ul style="list-style-type: none"> • -곤드레밥/부추간장(5.6.13.) • -근대된장국(5.6.9.13.) • -보쌈/쌈장(5.6.9.10.13.) • 상추겉절이(5.6.13.) • 배추김치(9.17.18.) • -케익(1.2.5.6.13.)
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀				*혼합잡곡밥-쌀,잡곡-국내산	*옥수수밥-쌀,잡곡-국내산	*짬지마요볶음밥-쌀,잡곡-국내산	*기장밥-쌀,잡곡-국내산	*곤드레밥-쌀,잡곡-국내산
김치류/고춧가루				*배추김치-국내산	*김치볶음-배추김치/국내산		*열무김치-국내산	*배추김치-국내산
쇠고기(종류)/가공품								*곤드레밥-한우/국내산
돼지고기/가공품					*모찌탕수육-탕수육-돈육/국내산 *김치볶음-돈육/국내산	*미트소스스파게티-돈육/국내산	*만두국-만두/돈육/국내산 *돈육콩나물볶음-돈육/국내산	*보쌈-돈육/국내산
닭고기/가공품				*치즈불닭-닭/국내산				
두부				*몽글순두부얼큰탕-순두부/수입산	*미더덕된장찌개-두부/국내산			*쌈장-두부/국내산
콩				*혼합잡곡밥-콩/국내산				
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	754.30	754.30	1.6	596.0	746.6	980.9	725.1	783.2
탄수화물(g)			53.6	85.1	104.5	142.6	103.0	93.5
단백질(g)	13.66	13.66	16.3	30.2	27.7	25.5	37.0	40.6
지방(g)			30.1	18.7	24.7	35.8	21.4	31.2
비타민A(R.E)	167.02	231.98	199.3	150.6	94.0	276.8	200.7	274.3
티아민(mg)	0.30	0.37	0.6	0.4	0.5	0.2	1.1	1.0
리보플라빈(mg)	0.38	0.46	0.5	0.3	0.6	0.4	0.7	0.7
비타민C(mg)	23.40	30.00	10.4	9.7	10.1	10.3	12.0	9.8
칼슘(mg)	240.64	294.64	200.5	238.8	221.5	109.3	225.6	207.4
철(mg)	3.75	4.84	6.3	3.6	11.3	2.9	8.4	5.1

※ 알레르기 정보

1.난류 2.우유 3.메밀 4.땅콩 5.대두 6.밀 7.고등어 8.게 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

