

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				5월 23일(월)	5월 24일(화)	5월 25일(수)	5월 26일(목)	5월 27일(금)
				<ul style="list-style-type: none"> -기장밥 -짬뽕국(5.6.9.10.17.18.) -오이생채(5.6.) -목살참스테이크(2.5.6.10.12.16.18) 배추김치(9.) 	<ul style="list-style-type: none"> -단호박카레라이스(2.5.6.9.10.13.) 배추김치(9.) -미숫가루(2.5) -사각피자(2.5.6.10.12.16.) 	<ul style="list-style-type: none"> -혼합잡곡밥(5.) -사골우거지국(5.6.9.16.) 콘샐러드(1.5.6.13.) -돈육배추볶음(5.6.10.) 깍두기(9.) 사과 	<ul style="list-style-type: none"> -차수수밥 -김치콩나물국(5.6.9) -닭볶음탕(5.6.15.) -오징어초무침(5.6.17.) 열무김치(9.) 	<ul style="list-style-type: none"> -흑미밥 -빼없는감자탕(5.6.8.9.10) -야채계란말이(1.5.6.10) -소떡소떡(2.5.6.10.12.15.16.) 깍두기(9) 수박
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀				*기장밥-쌀, 잡곡/국내산	*참쌀밥-쌀, 잡곡/국내산	*혼합잡곡밥-쌀, 잡곡/국내산	*기장밥-쌀, 잡곡/국내산	*흑미밥-쌀, 잡곡/국내산
김치류/고춧가루				*배추김치-국내산	*배추김치-국내산	*깍두기-국내산	*열무김치-국내산 *김치콩나물국-배추김치/국내산	*깍두기-국내산
쇠고기(종류)/가공품					*사각피자=소고기/수입산	*사골우거지국-사골, 소고기-한우/국내산		
돼지고기/가공품				*목살참스테이크-돈육/국내산	*단호박카레라이스-돈육/국내산	*돈육배추볶음-돈육/국내산		*빼없는감자탕-돈육/국내산
닭고기/가공품							*닭볶음탕-닭/국내산	*소떡소떡-닭/국내산
오징어/가공품				*짬뽕국-오징어/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	663.0	904.3	752.7	620.9	770.8
탄수화물(g)			60.7	91.1	145.6	112.3	93.0	131.3
단백질(g)	13.66	13.66	17.4	33.1	31.4	34.4	36.2	29.2
지방(g)			22.0	19.2	24.2	20.1	14.0	14.8
비타민A(R.E)	167.02	231.98	241.3	153.5	270.0	186.2	297.4	299.4
티아민(mg)	0.30	0.37	0.5	0.7	0.3	0.7	0.5	0.4
리보플라빈(mg)	0.38	0.46	0.5	0.5	0.4	0.5	0.6	0.5
비타민C(mg)	23.40	30.00	13.4	20.8	9.1	18.2	9.6	9.3
칼슘(mg)	240.64	294.64	191.5	174.4	185.2	185.5	211.7	200.8
철(mg)	3.75	4.84	3.7	4.3	3.2	3.8	3.5	3.7

※ 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