

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				6월 27일(월)	6월 28일(화)	6월 29일(수)	6월 30일(목)	7월 1일(금)
				• -현미밥 • -얼큰소고기국 (5.9.13.16.) • -돈육고추장볶음 (5.6.10.13.) • -콘버터치즈구이 (1.2.5.6.13.) • 배추김치(9.) • 파인애플	• 참쌀밥 • -우렁된장찌개 (5.6.9.13.) • -동파육 (5.6.10.13.) • -쌈장(5.6.13.) • -참나물샐러드 (5.6.13.) • 배추김치 (9.17.18.)	• -차수수밥 • 돈육김치찌개 (5.9.10.13.17.18.) • -오징어초무침 (5.6.13.) • -햄피카타 (1.2.5.6.10.12.13.) • 깍두기 (9.17.18.)	• -혼합잡곡밥(5.) • -닭곰탕 (5.6.9.13.) • 치커리사과무침 *(5.6.13.) • -코다리강정 (4.5.6.12.13.) • 배추김치 (9.17.18.) • 포도주스(5.13.)	• 참쌀밥 • -소고기미역국 (5.9.13.18.) • -사과오이무침 (5.6.13.) • -훈제오리야채 볶음 (5.6.10.13.16.18.) • 배추김치(9.) • -티라미수케이크(1.2.5.6.)
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀				*현미밥-쌀, 잡곡/국내산	*참쌀밥-쌀, 잡곡/국내산	*차수수밥-쌀, 잡곡/국내산	*혼합잡곡밥-쌀, 잡곡/국내산	*참쌀밥-쌀, 잡곡/국내산
김치류/고춧가루				*배추김치-국내산	*배추김치-국내산	*깍두기-국내산 *돈육김치찌개-돈육/국내산	*배추김치-국내산	*배추김치-국내산
쇠고기(종류)/가공품				*얼큰소고기국-한우/국내산				*소고기미역국-한우/국내산
돼지고기/가공품				*돈육고추장볶음-돈육/국내산	*동파육-국내산	*돈육김치찌개-돈육/국내산 *햄피카타-돈육/국내산		
닭고기/가공품							*닭곰탕-국내산	
오리고기/가공품								*훈제오리야채무볶음-국내산
오징어/가공품						*오징어초무침-국내산		
두부					*우렁된장찌개-국내산	*돈육김치찌개-국내산		
콩							*혼합잡곡밥-국내산	
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	754.30	754.30	-2.1	668.5	644.6	578.9	1,198.8	603.3
탄수화물(g)			46.0	89.8	76.4	79.1	108.6	71.3
단백질(g)	13.66	13.66	17.9	34.9	41.6	32.1	36.0	21.2
지방(g)			36.1	21.0	20.2	15.5	68.6	23.3
비타민A(R.E)	167.02	231.98	149.4	233.6	134.5	146.2	128.5	104.0
티아민(mg)	0.30	0.37	0.7	0.7	1.1	0.8	0.4	0.3
리보플라빈(mg)	0.38	0.46	0.5	0.6	0.7	0.5	0.4	0.4
비타민C(mg)	23.40	30.00	18.9	34.8	8.3	15.5	7.2	28.5
칼슘(mg)	240.64	294.64	268.4	259.7	436.7	256.4	208.9	180.1
철(mg)	3.75	4.84	3.7	3.4	5.8	3.4	3.1	2.9

※ 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

