

# 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				8월 15일(월)	8월 16일(화)	8월 17일(수)	8월 18일(목)	8월 19일(금)
								<ul style="list-style-type: none"> <li>• 찹쌀밥</li> <li>• -쇠고기무국(5.6.9.16.)</li> <li>• -철판닭갈비(5.6.15.)</li> <li>• -건파래멸치볶음(5)</li> <li>• 배추김치(9.)</li> <li>• -아이스크림 슈 (1.2.5.6.13.)</li> </ul>
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀								*찹쌀밥-쌀,잡곡/국내산
김치류/고춧가루				/	/	/	/	*배추김치-국내산
쇠고기(종류)/가공품				/	/	/	/	*쇠고기무국-한우/국내산
닭고기/가공품				/	/	/	/	*철판닭갈비-닭/국내산
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	754.30	754.30	-15.8					635.1
탄수화물(g)			60.4					83.9
단백질(g)	13.66	13.66	22.0					30.6
지방(g)			17.6					10.9
비타민A(R.E)	167.02	231.98	113.5					113.5
티아민(mg)	0.30	0.37	0.4					0.4
리보플라빈(mg)	0.38	0.46	0.3					0.3
비타민C(mg)	23.40	30.00	13.6					13.6
칼슘(mg)	240.64	294.64	227.3					227.3
철(mg)	3.75	4.84	3.1					3.1

## ※ 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

