

# 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				8월 29일(월)	8월 30일(화)	8월 31일(수)	9월 1일(목)	9월 2일(금)
				<ul style="list-style-type: none"> <li>-흑미밥</li> <li>-낙지수제비탕 (5.6.9.17.18.)</li> <li>-안동찜닭 (2.5.6.15.)</li> <li>-시금치고추장무침 (5.6)</li> <li>-배추김치(9.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-김가루볶음밥 (5.6.)</li> <li>-미트소스스파게티 (1.2.5.6.10.12.15.16.17)</li> <li>-배추김치(9.)</li> <li>-샤인머스켓에이드</li> <li>-갈릭크로와상 (1.2.5.6.13.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-차수수밥</li> <li>-참치김치찌개 (5.6.9.13.17.18.)</li> <li>-오이지배무침 (5.6)</li> <li>-수제왕돈까스/소스 (1.2.5.6.10.12.13.)</li> <li>-김구이</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-참쌀밥</li> <li>-소고기미역국 (5.6.9.16.)</li> <li>-등갈비떡찜 (2.5.6.10.12.13.)</li> <li>-사과오이무침 (5.6.)</li> <li>-배추김치(9.)</li> <li>-스모어초코칩쿠키(1.2.5.6.13.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-기장밥</li> <li>-육개장 (1.5.6.9.16.)</li> <li>-활짝핀떡갈비 (1.2.5.6.10.12.13.16.)</li> <li>-단호박고구마맛탕(5.6.13.)</li> <li>-배추김치(9.)</li> <li>-밀감푸딩</li> </ul>
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀				*흑미밥-쌀,잡곡/국내산	*김가루볶음밥-쌀,잡곡/국내산	*차수수밥-쌀,잡곡/국내산	*참쌀밥-쌀,잡곡/국내산	*기장밥-쌀,잡곡/국내산
김치류/고춧가루				*배추김치-국내산	*배추김치-국내산	*참치김치찌개-배추김치/국내산	*배추김치-국내산	*배추김치-국내산
쇠고기(종류)/가공품							*소고기미역국-국내산	*육개장-한우/국내산 *활짝핀떡갈비-국내산
돼지고기/가공품					*미트소스스파게티-돈육/국내산	*수제왕돈까스-국내산	*등갈비떡찜-국내산	*활짝핀떡갈비-국내산
닭고기/가공품				*안동찜닭-국내산				
낙지/가공품				*낙지수제비탕-낙지/베트남				
두부						*참치김치찌개-두부/국내산		
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	754.30	754.30	23.0	545.5	995.6	998.5	1,149.6	950.1
탄수화물(g)			41.4	83.4	101.5	64.8	125.6	112.0
단백질(g)	13.66	13.66	14.3	35.0	22.6	32.8	53.0	25.5
지방(g)			44.3	9.2	59.7	67.7	47.1	48.0
비타민A(R.E)	167.02	231.98	301.8	541.1	333.1	153.1	87.7	393.8
티아민(mg)	0.30	0.37	0.5	0.4	0.4	0.4	1.0	0.5
리보플라빈(mg)	0.38	0.46	0.5	0.6	0.4	0.4	0.6	0.4
비타민C(mg)	23.40	30.00	17.9	27.3	13.4	11.3	12.9	24.4
칼슘(mg)	240.64	294.64	202.7	216.6	108.9	248.2	216.5	223.3
철(mg)	3.75	4.84	4.1	3.7	3.9	4.4	4.5	4.1

## ※ 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

