

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				9월 5일(월)	9월 6일(화)	9월 7일(수)	9월 8일(목)	9월 9일(금)
				<ul style="list-style-type: none"> • -혼합잡곡밥(5.) • -빼없는감자탕(5.6.9.10.) • -시금치프리타타(1.2.5.10.12.13.) • -잡채말이어묵뚝음(5.6.10.18) • 짬두기(9.) 	원격수업	<ul style="list-style-type: none"> • -김가루볶음밥(5.6.) • -로제떡볶이(1.2.5.6.10) • 김말이튀김(1.5.6.) • 짬두기(9.) • -베리베리스트로베리우유(2.) 	<ul style="list-style-type: none"> • -보리밥 • -순두부찌개(1.5.6.10.17.18.) • -도토리묵김치무침(5.6.9.) • -블랙알리오올리오순살치킨(1.2.4.5.6.8.12.15.) • 짬두기(9.17.18.) • 젤리(2.5.13.) 	추석
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀				*혼합잡곡밥-쌀,잡곡/국내산		*김가루볶음밥-쌀,잡곡/국내산	*보리밥-쌀,잡곡/국내산	
김치류/고춧가루				*깍두기-국내산		*깍두기-국내산	*깍두기-국내산 *도토리묵김치무침-배추김치/국내산	
돼지고기/가공품						*로제떡볶이-소시지/돈육/국내산	*순두부찌개-돈육/국내산	
닭고기/가공품							*블랙알리오올리오치킨-닭/국내산	
두부							*순두부찌개-순두부/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	0.2	582.6		935.3	752.9	
탄수화물(g)			57.9	91.5		154.6	89.4	
단백질(g)	13.66	13.66	16.8	27.8		23.2	42.2	
지방(g)			25.4	12.2		28.1	24.9	
비타민A(R.E)	167.02	231.98	179.9	238.0		214.0	82.7	
티아민(mg)	0.30	0.37	0.5	0.4		0.4	0.4	
리보플라빈(mg)	0.38	0.46	0.6	0.5		0.6	0.5	
비타민C(mg)	23.40	30.00	23.3	22.1		19.1	8.5	
칼슘(mg)	240.64	294.64	227.4	211.5		274.9	184.0	
철(mg)	3.75	4.84	5.6	3.4		10.3	4.4	

※ 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

