

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				9월 12일(월)	9월 13일(화)	9월 14일(수)	9월 15일(목)	9월 16일(금)
					<ul style="list-style-type: none"> -새우계란볶음밥 (1.5.6.9.10.12) -유부된장국 (5.6.) -꿔바로우탕수육 (1.5.6.10.11.12) -깍두기(9) -얼라이브(망고) 	<ul style="list-style-type: none"> -흑미밥 -오징어무국 (5.6.9) -숙주미나리무침 (5.6) -목살찜스테이크 (2.5.6.10.12.) -깍두기(9.) -도넛(5.6) 	<ul style="list-style-type: none"> -차수수밥 -호박고추장찌개 (5.6.9.10) -철판닭갈비 (5.6.15.) -가지두반장볶음 (5.6.10.12) -깍두기(9) 	<ul style="list-style-type: none"> -나물비빔밥(5.6.) -맑은콩나물국 (5.6.9.) -두부고추장 (5.6.10.) -깍두기(9.) -플럼쥬스 -플랫브레드 콘치즈피자 (1.2.5.6.10.12)
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀					*새우계란볶음밥-쌀/국내산	*흑미밥-쌀,잡곡/국내산	*차수수밥-쌀,잡곡/국내산	*나물비빔밥-쌀,잡곡/국내산
김치류/고춧가루					*깍두기-국내산	*깍두기-국내산	*깍두기-국내산	*깍두기-국내산
돼지고기/가공품					*꿔바로우탕수육-돈육/국내산	*목살찜스테이크-돈육/국내산	*호박고추장찌개-돈육/국내산	
닭고기/가공품							*철판닭갈비-닭/국내산	
오징어/가공품						*오징어무국-오징어/국내산		
두부					*유부된장국-두부/국내산		*호박고추장찌개-두부/국내산	*두부고추장-두부/국내산
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	754.30	754.30	-0.7		737.5	765.7	741.1	753.4
탄수화물(g)			62.4		105.5	105.6	114.2	146.6
단백질(g)	13.66	13.66	16.0		24.9	36.3	38.6	21.2
지방(g)			21.6		24.0	22.6	17.5	8.5
비타민A(R.E)	167.02	231.98	161.8		143.4	108.6	145.4	249.6
티아민(mg)	0.30	0.37	0.5		0.3	0.9	0.6	0.3
리보플라빈(mg)	0.38	0.46	0.5		0.4	0.6	0.5	0.3
비타민C(mg)	23.40	30.00	15.7		21.7	14.5	10.7	15.7
칼슘(mg)	240.64	294.64	254.5		255.4	238.5	335.3	188.6
철(mg)	3.75	4.84	4.7		8.1	3.5	3.8	3.3

※ 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

