

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				11월 21일(월)	11월 22일(화)	11월 23일(수)	11월 24일(목)	11월 25일(금)
				<ul style="list-style-type: none"> • -흑미밥 • -닭곰탕/당면 (5.6.9.15.) • -아삭이고추무침 (5.6.) • -돈육훈제야채볶음(1.5.6.10.) • 배추김치(9.) 	<ul style="list-style-type: none"> • -참치김치볶음밥 (5.6.9.10.) • -계란실파국 (1.5.6.9.) • -불고기핫타코 (2.5.6.9.10.12.15.16.18) • 깍두기(9.) • -초코우유(2.) 	<ul style="list-style-type: none"> • -단호박카레라이스 (2.5.6.9.10.12.13.16.18) • 배추김치(9.) • 초코칩트윌스트 (1.2.5.6.) • -불고기사각피자 (2.5.6.10.12.16.) 	<ul style="list-style-type: none"> • -짜지마요볶음밥 (2.5.6.9.10.12.13.16.18.) • -매콤어묵국 (1.5.6.9.13.18.) • -새우까스/소스 (1.5.6.9.12.16) • 배추김치(9.) • 플레인우유(2.) 	
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀				*흑미밥-쌀,잡곡/국내산	*참치김치볶음밥-쌀,잡곡/국내산	*단호박카레라이스-쌀,잡곡/국내산	*짜지마요볶음밥-쌀,잡곡/국내산	
김치류/고춧가루				*배추김치-국산	*참치김치볶음밥-배추김치/국산 *깍두기-국산	*배추김치-국산	*배추김치-국산	
돼지고기/가공품						*불고기사각피자-호주산		
돼지고기/가공품				*돈육훈제볶음-국산	*불고기핫타코-국내산	*단호박카레라이스-국내산		
닭고기/가공품				*닭곰탕-국산				
다량어/가공품					*참치김치볶음밥-원양산			
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	754.30	754.30	24.3	904.5	536.2	939.9	1,369.3	
탄수화물(g)			37.4	77.5	80.5	98.3	96.6	
단백질(g)	13.66	13.66	11.2	39.3	25.8	22.2	18.8	
지방(g)			51.4	49.0	15.4	52.1	99.2	
비타민A(R.E)	167.02	231.98	156.2	184.2	135.5	184.5	120.7	
티아민(mg)	0.30	0.37	0.4	1.0	0.4	0.2	0.1	
리보플라빈(mg)	0.38	0.46	0.4	0.8	0.4	0.1	0.4	
비타민C(mg)	23.40	30.00	11.1	21.3	8.4	6.4	8.4	
칼슘(mg)	240.64	294.64	195.4	162.4	294.4	37.1	287.8	
철(mg)	3.75	4.84	3.7	2.9	5.5	1.8	4.5	

※ 알레르기 정보

1.난류 2.우유 3.메밀 4.땅콩 5.대두 6.밀 7.고등어 8.계 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

