

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				2월 27일(월)	2월 28일(화)	3월 1일(수)	3월 2일(목)	3월 3일(금)
							• 찰쌀밥 • -소고기미역국 (5.6.9.16.) • -콩나물잡채(5.6.9.) • -왕갈비치킨 (1.4.5.6.11.12.15.) • 배추김치(9.) • -크림치즈말기케익 (1.2.5.6.10.)	• -기장밥 • -햄모듬찌개 (1.2.5.6.9.10.12.16.18.) • -돈사태매콤찜 (5.6.10.13.) • -삼색묵무침(5.13.) • -녹차김
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀							*쌀,잡곡-국내산	*쌀,잡곡-국내산
김치류/고춧가루				/	/	/	*배추김치-국내산	*햄모듬찌개-배추김치/국내산
쇠고기(종류)/가공품				/	/	/	*소고기미역국-한우/국내산 *콩나물잡채-한우/국내산	
돼지고기/가공품				/	/	/		*햄모듬찌개-햄, 돈육/국내산 *돈사태매콤찜-돈육/국내산
닭고기/가공품				/	/	/	*왕갈비치킨-닭/국내산	
두부								*햄모듬찌개-두부/국내산
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	754.30	754.30	9.0				765.1	793.3
탄수화물(g)			54.3				104.8	96.6
단백질(g)	13.66	13.66	23.3				46.8	39.8
지방(g)			22.4				18.0	19.0
비타민A(R.E)	167.02	231.98	174.0				132.0	215.9
티아민(mg)	0.30	0.37	0.6				0.5	0.7
리보플라빈(mg)	0.38	0.46	0.6				0.5	0.7
비타민C(mg)	23.40	30.00	22.6				30.7	14.5
칼슘(mg)	240.64	294.64	164.6				168.8	160.4
철(mg)	3.75	4.84	3.9				3.7	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

