

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				4월 3일(월)	4월 4일(화)	4월 5일(수)	4월 6일(목)	4월 7일(금)
				<ul style="list-style-type: none"> • 찰쌀밥 • -바지락미역국 (5.6.9.18.) • -실곤약야채무침 (5.6) • -닭다리오븐구이 (5.6.12.15.16) • 배추김치(9.) • -초코샤베트(2) 	<ul style="list-style-type: none"> • -나시고랭볶음밥 (1.2.5.6.9.10.12.13.16.18.) • 쌀국수 (2.5.6.9.10.16) • -통새우까스/치폴레소스 (1.5.6.9.10.16) • 깍두기(9.) • -아이스망고스틱 	<ul style="list-style-type: none"> • 옥수수밥 • 버섯들깨탕 *(5.6.9.) • -돈갈비김치찜 (5.6.9.10.) • -꽃맛샐러드 (1.5.6.) • -콘소메구이김 	<ul style="list-style-type: none"> • -혼합잡곡밥(5.) • -무청시래기국 (5.6.9.) • -가자미살빵가루구이(5.6.) • -순대버무리 (5.6.10.12.16) • 배추김치(9.) • -허니버터아몬드 (2.5) 	<ul style="list-style-type: none"> • -나물비빔밥 (5.6.) • -두부고추장 (5.6.9.10.) • -떡갈비햇도그 (5.6.10.12.13.15.16.18.) • 백김치(9.) • -바나나라떼(2.) 두부된장찌개 (5.6.9)
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀				*찰쌀밥-쌀, 잡곡/국내산	*찰쌀밥-쌀, 잡곡/국내산	*찰쌀밥-쌀, 잡곡/국내산	*찰쌀밥-쌀, 잡곡/국내산	*찰쌀밥-쌀, 잡곡/국내산
김치류/고춧가루				*배추김치-국내산	*깍두기-국내산	*돈갈비김치찜-국내산	*배추김치-국내산	*백김치-국내산
돼지고기/가공품					*살국수-국내산	*돈갈비김치찜-국내산	*순대버무리-국내산	*두부고추장-국내산 *떡갈비햇도그-국내산
닭고기/가공품				*닭다리오븐구이-국내산				
두부								*두부고추장-국내산 *두부된장찌개-국내산
콩							*혼합잡곡밥-국내산	
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	754.30	754.30	14.8	831.1	1,373.5	696.7	663.8	812.9
탄수화물(g)			47.3	99.9	121.9	84.3	103.1	103.9
단백질(g)	13.66	13.66	15.2	45.9	25.8	33.0	30.6	31.6
지방(g)			37.5	28.9	86.2	26.5	14.3	23.7
비타민A(R.E)	167.02	231.98	174.7	164.5	206.7	116.8	64.0	345.0
티아민(mg)	0.31	0.40	0.5	0.5	0.3	0.7	0.4	0.4
리보플라빈(mg)	0.38	0.46	0.4	0.5	0.4	0.5	0.4	0.4
비타민C(mg)	25.72	34.06	13.5	10.9	26.6	10.2	9.1	13.8
칼슘(mg)	240.64	294.64	211.5	263.0	162.2	200.0	223.0	357.1
철(mg)	3.75	4.84	4.2	5.9	4.5	3.5	4.4	3.9

※ 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

