

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				6월 5일(월)	6월 6일(화)	6월 7일(수)	6월 8일(목)	6월 9일(금)
				재량휴업일	현충일	• -김치볶음밥 (2.5.6.9.10.16.17.18.) • -계란실파국 (1.5.6.9.) • -참쌀궤바로우탕수육 (1.5.6.10) • 총각김치(9) • -쿠키앤크림슈 (1.2.5.6)	• -현미밥 • -사골우거지국 (5.6.9.16.) • -오이생채(5.6.) • -닭간장조림 (5.6.9.15.) • 배추김치(9.) • -이거밀크(1.2.13.)	• -단호박카레라이스 (2.5.6.9.10.16.18.) • -떡갈비핫도그 (1.2.5.6.10.12.13.15.16.18.) • 배추김치(9.) • -애플망고요구르트 (2.5.)
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀						*쌀,잡곡-국내산	*쌀,잡곡-국내산	*쌀,잡곡-국내산
김치류/고춧가루						*총각김치-국내산	*배추김치-국내산	*배추김치-국내산
쇠고기(종류)/가공품							*사골우거지국-한우/국내산	
돼지고기/가공품						*궤바로우-국내산 *김치볶음밥-햄/국내산		*단호박카레라이스-국내산 *떡갈비핫도그-국내산
닭고기/가공품							*닭간장조림-국내산	
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	754.30	754.30	22.5			1,215.1	649.3	907.6
탄수화물(g)			47.3			107.3	102.8	114.3
단백질(g)	13.66	13.66	13.5			21.2	36.9	34.7
지방(g)			39.2			78.6	11.6	29.4
비타민A(R.E)	167.02	231.98	236.6			133.5	263.0	313.2
티아민(mg)	0.31	0.40	0.5			0.4	0.5	0.6
리보플라빈(mg)	0.38	0.46	0.7			0.4	1.1	0.5
비타민C(mg)	25.72	34.06	11.9			8.2	14.8	12.8
칼슘(mg)	240.64	294.64	225.5			131.6	273.9	271.1
철(mg)	3.75	4.84	5.0			6.9	4.2	3.8

※ 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

