

# 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				09월 25일( 월 )	09월 26일( 화 )	09월 27일( 수 )	09월 28일( 목 )	09월 29일( 금 )
				• -차수수밥 • -계란실파국 (1.5.6.9) • -돈갈비김치찜 (5.6.9.10) • -깻잎전 (1.5.6.9.13) • -삼색꼬지전 (1.2.5.6.8.10.15.16) • 깍두기(9) • 한입쏘옥젤리(감굴)(5.13)	• 참쌀밥 • 설렁탕/소면 (5.6.8.13.16) • -오징어메추리알조림(1.5.6.13.17) • -가자미살빵가루구이(2.5.6) • 배추김치(9) • -오색구슬떡(5)	지필평가	추석연휴	
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품					*설렁탕-한우/국내산			
돼지고기/가공품				*돈갈비김치찜, 깻잎전-국내산				
1) 쌀/가공품				*차수수밥-쌀, 잡곡/국내산	*참쌀밥-쌀, 잡곡/국내산			
2) 배추/가공품				*돈육김치찌개, 깍두기-국내산	*배추김치-국내산			
3) 고춧가루/가공품				*국내산	*국내산			
오징어/가공품					*오징어메추리알조임-페루			
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	754.30	754.30	1.8	695.8	839.7			
탄수화물(g)			55.5	80.5	125.4			
단백질(g)	13.66	13.66	18.5	31.2	37.4			
지방(g)			26.0	25.7	17.2			
비타민A(μg RAE)	167.02	231.98	83.6	41.6	125.6			
티아민(mg)	0.31	0.40	0.9	0.8	1.0			
리보플라빈(mg)	0.38	0.46	0.5	0.4	0.6			
비타민C(mg)	25.72	34.06	5.6	4.0	7.2			
칼슘(mg)	240.64	294.64	142.7	144.3	141.0			
철분(mg)	3.75	4.84	3.0	2.7	3.2			

\* 알레르기 정보

01.난류, 02.우유, 03.메밀, 04.땅콩, 05.대두, 06.밀, 07.고등어, 08.게, 09.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

