

# 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				12월 04일(월)	12월 05일(화)	12월 06일(수)	12월 07일(목)	12월 08일(금)
				• -차수수밥 • -참치김치찌개 (5.6.9.12.15.16.17.18) • -철판닭갈비 (2.5.6.12.13.15.16.18) • -명엽채볶음 (5.6) • -갯김치(9)	• -나물비빔밥 (5.6) • -감자양파국 (5.6.9) • -두부고추장 (5.6.10) • -수제돈까스/ 소스 (1.2.5.6.10.12.13.16) • 백김치(9) • -납작복숭아허니크린티	• 옥수수밥 • -낙지수제비국 (5.6.9.17) • -오이지배우침 (5.6) • -비엔나푸실리볶음 (1.2.5.6.10.12.13.15.16) • 배추김치(9) • 황금향*	• -혼합잡곡밥 (5) • -시래기된장국(5.6.9) • -단감샐러드 (1.2) • 시금치무침 (5.6) • -누룽지꿔바로우탕수육 (5.6.10) • 배추김치(9)	• -달걀볶음밥 (1.5.6.10.13.15.16.17.18) • -잔치국수 (1.5.6.9.18) • -닭다리오븐구이(5.6.15) • 배추겉절이 (9) • -애플망고요구르트(2)
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
돼지고기/가공품					*두부고추장-국내산 *수제돈까스-국내산	*비엔나푸실리볶음-비엔나/국내산	*누룽지꿔바로우탕수육-국내산	
닭고기/가공품				*철판닭갈비-국내산				*닭다리오븐구이-국내산
1) 쌀/가공품				*쌀,잡곡-국내산	*쌀,잡곡-국내산	*쌀,잡곡-국내산	*쌀,잡곡-국내산	*쌀,잡곡-국내산
2) 배추/가공품				*갯김치-국내산 *참치김치찌개-국내산	*백김치-국내산	*배추김치-국내산	*배추김치-국내산	*배추겉절이-국내산
3) 고춧가루/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
4) 콩/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
낙지/가공품						*낙지수제비국-중국산		
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	754.30	754.30	34.7	698.6	1,313.7	723.9	1,366.1	975.9
탄수화물(g)			45.2	116.2	105.8	118.2	117.3	108.6
단백질(g)	13.66	13.66	12.4	33.3	30.6	24.9	17.3	49.5
지방(g)			42.3	10.5	82.5	16.2	91.3	34.8
비타민A(㎍ RAE)	167.02	231.98	174.6	148.7	197.0	90.8	232.7	203.5
티아민(mg)	0.31	0.40	0.5	0.5	0.7	0.5	0.3	0.5
리보플라빈(mg)	0.38	0.46	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.5
비타민C(mg)	25.72	34.06	31.0	10.5	41.0	51.9	44.0	7.8
칼슘(mg)	240.64	294.64	231.5	234.7	167.2	168.0	273.4	314.4
철분(mg)	3.75	4.84	2.7	2.5	2.7	2.4	2.3	3.6

## \* 식재료 원산지

- 1) 쌀: 밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀/쌀가공품(쌀에는 찹쌀, 현미, 흑미 및 찌쌀을 포함)
- 2) 배추: 배추김치, 겉절이, 백김치, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에 사용하는 배추/얼갈이배추/봄동배추
- 3) 고춧가루: 배추김치, 겉절이, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에 사용하는 고춧가루
- 4) 콩/콩가공품: 두부류, 콩비지, 콩국수에 사용하는 콩/콩가공품
- 5) 명태: 황태, 북어 등 건조한 것은 제외

## \* 알레르기 정보

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

