

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				03월 04일(월)	03월 05일(화)	03월 06일(수)	03월 07일(목)	03월 08일(금)
				• 찰쌀밥 • -관자살미역국 (5.6.9.18) • -매콤돼지갈비 찜(5.6.10.13) • -한식잡채 (5.6.16) • 배추김치(9) • -딸기롤케익 (1.2.5.6.10)	• -기장밥 • -햄모듬찌개 (1.2.5.6.9.10.12 .13.15.16.17.18) • -감자채피망볶 음(5.6) • -치즈닭갈비 (2.5.6.9.12.13.1 5.16.17) • 깍두기(9)	• -치킨마요덮밥 (1.5.6.13.15) • -맑은콩나물국 (5.6.9) • -모듬떡볶이 (1.5.6.13) • 깍두기(9) • -쿨피스 제로 (2)	• -혼합잡곡밥(5) • -얼큰소고기국 (5.6.9.16) • -청포묵김가루 무침(5.6) • -목살참스테이 크 (1.2.5.6.10.12.1 3.16.17.18) • 배추김치(9)	• -카레라이스 (2.5.6.10.12.13.1 6.18) • -오이지배무침 (5.6.13) • -통살새우까스/ 소스 (1.2.5.6.9.13.15) • 배추김치(9) • -망고음료
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품				*한식잡채-한우/국내 산			*얼큰소고기국-국내산 /한우	
돼지고기/가공품				*매콤돼지갈비찜-국산	*햄모듬찌개-국내산		*목살참스테이크-국내 산	*카레라이스-국내산
닭고기/가공품					*치즈닭갈비-국내산	*치킨마요덮밥-국내산		
1) 쌀/가공품				햇토미/국내산	햇토미/국내산	햇토미/국내산	햇토미/국내산	햇토미/국내산
2) 배추/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
3) 고춧가루/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
4) 콩/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	753.00	753.00	800.3	922.7	781.0	803.2	664.0	830.8
탄수화물(g)			118.6	130.0	108.6	140.5	85.5	128.5
단백질(g)	18.76	18.76	30.5	36.4	36.8	23.9	34.3	21.2
지방(g)			47.4	26.5	20.8	81.1	18.7	89.7
비타민A(㎍ RAE)	167.89	232.38	151.0	156.4	122.2	141.4	157.1	177.8
티아민(mg)	0.30	0.37	0.9	0.8	0.6	0.3	2.4	0.6
리보플라빈(mg)	0.37	0.45	0.4	0.6	0.4	0.4	0.5	0.2
비타민C(mg)	23.51	30.23	28.2	34.3	25.1	33.8	20.3	27.4
칼슘(mg)	252.40	310.10	171.1	182.3	185.1	177.1	168.8	142.2
철분(mg)	3.80	4.98	2.9	4.5	2.7	2.6	2.9	1.9

* 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

