

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				03월 18일(월)	03월 19일(화)	03월 20일(수)	03월 21일(목)	03월 22일(금)
				• -흑미밥 • -사골우거지국(5.6.9.16) • -비엔나소시지볶음(2.5.6.10.12.13.15.16) • -가자미살빵가루구이(2.5.6) • 깍두기(9) • 파인애플	• 옥수수밥 • -짬뽕국(5.6.9.10.17.18) • -달래오이무침(5.6.13) • -스팸김치볶음(1.2.5.6.9.10.13.15.16) • -투움바함박스테이크/소스(1.2.5.6.10.12.13.15.16)	• -돈육비빔밥/두부고추장(1.5.6.9.10.13) • -유부된장국(5.6.9) • -쥬러스고구마탕(1.2.5.6.13) • 배추김치(9) • 딸기우유(2)	• -기장밥 • -참치김치찌개(5.6.9) • -두부무조림(5.6.9.13) • -분모자찜닭(5.6.13.15) • -구운김	• 참쌀밥 • 단호박크림스프(2.5.6.15.16) • -단무지무침(5.6.18) • -수제돈까스/소스(1.5.6.10.12.16) • 배추김치(9) • -샤인머스켓요구르트(2)
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품				*사골우거지국-한우/국내산	*투움바함박스테이크-국내산			
돼지고기/가공품				*비엔나소시지볶음-국내산	*짬뽕국-국내산 *투움바함박스테이크-국내산	*돈육비빔밥-국내산		*수제돈까스-국내산
닭고기/가공품							*분모자찜닭-국내산	
1) 쌀/가공품				*흑미밥-쌀,잡곡/국내산	*옥수수밥-쌀,잡곡/국내산	*돈육비빔밥-쌀,잡곡/국내산	*기장밥-쌀,잡곡/국내산	*참쌀밥-쌀,잡곡/국내산
2) 배추/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
3) 고춧가루/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
4) 콩/가공품						*두부고추장-두부/국내산 *유부된장국-두부/국내산	*참치김치찌개-두부/국내산 *두부무조림-두부/국내산	
오징어/가공품					*짬뽕국-국내산			
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	753.00	753.00	863.6	813.6	883.5	950.0	820.8	850.0
탄수화물(g)			110.6	101.8	102.7	125.6	107.7	115.0
단백질(g)	18.76	18.76	32.2	35.6	25.7	28.9	40.7	30.1
지방(g)			50.6	26.9	40.3	88.5	23.6	73.8
비타민A(μg RAE)	167.89	232.38	147.1	77.9	245.1	107.9	146.4	158.2
티아민(mg)	0.30	0.37	0.6	0.5	0.6	0.7	0.5	0.6
리보플라빈(mg)	0.37	0.45	0.5	0.5	0.4	0.6	0.9	0.3
비타민C(mg)	23.51	30.23	24.4	53.6	21.5	7.5	15.2	24.2
칼슘(mg)	252.40	310.10	214.9	170.3	192.8	315.2	312.5	83.9
철분(mg)	3.80	4.98	3.4	2.4	4.0	3.5	5.4	1.6

★ 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