

# 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				03월 25일(월)	03월 26일(화)	03월 27일(수)	03월 28일(목)	03월 29일(금)
				<ul style="list-style-type: none"> <li>· -혼합잡곡밥 [5]</li> <li>· -감자옹심이 국[5.6.9]</li> <li>· -돈갈비김치 찜[5.6.9.10.13]</li> <li>· -채어묵숙주 볶음 [1.5.6.13.16.18]</li> <li>· -대파크림치즈파이[1.2.5.6]</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· -흑미밥</li> <li>· -맑은콩나물 국[5.6.9]</li> <li>· -보쌈/쌈장 [5.6.9.10.13.16]</li> <li>· -마늘쫀두말랭이무침[5.6]</li> <li>· 보쌈김치[9]</li> <li>· -밀감푸딩</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 찹쌀밥</li> <li>· -순대국 [2.5.6.10.13.16]</li> <li>· -아귀살가라아게[1.2.5.6.13]</li> <li>· 석박지[9]</li> <li>· -초코우유[2]</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· -현미밥</li> <li>· -쇠고기무국 [5.6.9.16]</li> <li>· -마파두부 [5.6.9.10.12.13.17.18]</li> <li>· -명란달걀말이[1.5.6.8]</li> <li>· 배추김치[9]</li> <li>· -오렌지</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 찹쌀밥</li> <li>· -닭곰탕 [5.6.9.15]</li> <li>· -도토리묵야채무침[5.6]</li> <li>· -마라부대볶음 [1.2.4.5.6.9.10.13.15.16.17.18]</li> <li>· 배추김치[9]</li> </ul>
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품							*쇠고기무국-한우/국내산	
돼지고기/가공품				*돈갈비김치찜-국내산	*보쌈-국내산	*순대국-국내산	*마파두부-국내산	*마라부대볶음-국내산
닭고기/가공품								*닭곰탕-국내산
1) 쌀/가공품				*혼합잡곡밥-국내산	*흑미밥-국내산	*찹쌀밥-국내산	*현미밥-국내산	*찹쌀밥-국내산
2) 배추/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
3) 고춧가루/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
4) 콩/가공품				*혼합잡곡밥-국내산	*쌈장-국내산		*마파두부-국내산	
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지[kcal]	753.00	753.00	18.6	900.1	746.4	1,431.5	686.7	702.0
탄수화물[g]			52.9	133.2	87.8	152.6	82.8	121.2
단백질[g]	18.76	18.76	14.1	35.0	36.8	28.9	31.2	22.1
지방[g]			33.0	22.5	25.1	74.8	24.3	13.3
비타민A[μg RAE]	167.89	232.38	75.3	39.8	68.5	76.3	108.9	83.1
티아민[mg]	0.30	0.37	0.7	1.2	1.0	0.4	0.6	0.5
리보플라빈[mg]	0.37	0.45	0.6	0.5	0.6	0.6	0.5	0.5
비타민C[mg]	23.51	30.23	18.3	13.7	16.9	8.8	37.2	14.7
칼슘[mg]	252.40	310.10	220.9	133.0	194.7	292.2	299.3	185.3
철분[mg]	3.80	4.98	3.9	3.7	3.0	5.7	3.7	3.3

## \* 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