

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				04월 08일(월)	04월 09일(화)	04월 10일(수)	04월 11일(목)	04월 12일(금)
				• -보리밥 • 해물수제비 *(5.6.9.17.18) • -시금치프리타타 (1.2.5.6.9.10) • -고기지짐이 (1.2.5.6.10.13.15.16) • 배추겉절이(9)	• -흑미밥 • -차돌된장찌개(5.6.9.16) • -명엽채볶음(5.6) • -돈육강정(1.2.5.6.10).1 2.15.16.17 • 배추김치(9)		• -현미밥 • -건새우아욱된장국(5.6.9) • -두부양념조림(5.6.15) • -철판닭갈비(2.5.6.15) • 깍두기(9) • 파인애플	• -스팸마요김치덮밥 (1.2.5.6.9.10.12.16) • -단무지무침 • -두부찰도그롤 (1.2.5.6.10.15.16.18) • 열무김치(9) • -수제딸기우유(2)
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품					*차돌된장찌개-한우/국내산			
돼지고기/가공품				*고기지짐이-국내산 *시금치프리타타-베이컨/국내산	*돈육강정-국내산			*스팸마요덮밥-햄/국내산 *두부찰도그롤-소시지/국내산
닭고기/가공품							*철판닭갈비-국내산	
1) 쌀/가공품				*보리밥-쌀,잡곡/국내산	*흑미밥-쌀,잡곡/국내산		*현미밥-쌀,잡곡/국내산	*스팸마요김치덮밥-쌀,잡곡/국내산
2) 배추/가공품				국내산	국내산		국내산	국내산
3) 고춧가루/가공품				국내산	국내산		국내산	국내산
4) 콩/가공품				국내산	국내산		국내산	국내산
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	753.00	753.00	37.7	682.7	1,338.6		667.7	1,458.1
탄수화물(g)			40.9	87.4	122.0		103.0	104.9
단백질(g)	18.76	18.76	9.8	24.8	22.1		30.9	22.1
지방(g)			49.3	24.7	82.5		13.7	103.0
비타민A(μg RAE)	167.89	232.38	107.7	92.0	28.2		178.6	132.2
티아민(mg)	0.30	0.37	0.4	0.5	0.4		0.5	0.2
리보플라빈(mg)	0.37	0.45	0.4	0.3	0.4		0.6	0.5
비타민C(mg)	23.51	30.23	18.8	9.0	6.8		31.8	27.7
칼슘(mg)	252.40	310.10	219.4	184.0	152.0		280.4	261.3
철분(mg)	3.80	4.98	4.5	4.1	9.4		2.7	1.8

* 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