

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				04월 15일(월)	04월 16일(화)	04월 17일(수)	04월 18일(목)	04월 19일(금)
				• -혼합잡곡밥 (5) • -무청시래기 국(5.6.9) • -오이생채 (5.6.13) • -돈육고추장 볶음(5.6.10.13) • 배추김치(9)	• -혼합잡곡밥 (5) • -김치국 (5.6.9) • -순대버무리 (2.5.6.10.12.13 .16) • -임연수빵가 루구이 (2.5.6.12.13.16 .18) • -구우기	• -김가루볶음 밥 (1.2.5.6.9.13.1 6.18) • -유니자장면 (5.6.10.13.16) • -부추창편 (1.5.6.10.16.18) • -파김치(9) • -감귤쥬스 (13)	• -기장밥 • -복어채무국 (5.6.9) • -숙주맛살무 침(1.5.6.8) • -크크크치킨 (5.15) • 배추김치(9)	• -문어푹밥/부 추간장 • -두부된장찌 개(5.6.9) • -달걀만두 (1.5) • 배추김치(9) • 아이스망고
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
돼지고기/가공품				*돈육고추장볶음-국 내산	*순대버무리-국내산	*유니자장면-국내산		
닭고기/가공품								
1) 쌀/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
2) 배추/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
3) 고춧가루/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
4) 콩/가공품							국내산	국내산
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	753.00	753.00	-2.6	578.4	655.2	820.0	1,045.8	569.2
탄수화물(g)			53.2	82.1	106.9	148.6	68.5	77.4
단백질(g)	18.76	18.76	14.5	29.4	24.3	25.9	24.4	27.4
지방(g)			32.3	13.7	12.9	16.2	72.1	15.7
비타민A(μg RAE)	167.89	232.38	93.5	118.0	18.4	113.7	47.3	170.3
티아민(mg)	0.30	0.37	0.5	0.8	0.3	0.8	0.3	0.3
리보플라빈(mg)	0.37	0.45	0.3	0.4	0.3	0.3	0.3	0.4
비타민C(mg)	23.51	30.23	13.7	16.2	4.0	28.4	6.1	13.9
칼슘(mg)	252.40	310.10	143.5	164.1	110.9	157.7	136.8	147.9
철분(mg)	3.80	4.98	3.7	2.5	7.0	4.5	1.8	2.9

* 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

