

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				05월 13일(월)	05월 14일(화)	05월 15일(수)	05월 16일(목)	05월 17일(금)
				• -혼합잡곡밥(5) • -건새우아욱국(5.6.9) • -치즈뽕계란찜(1.2.5) • -마라부대볶음(1.2.4.5.6.9.10.15.16.17.18) • 석박지(9)	• 찹쌀밥 • -사골떡국(5.6.9.13.16) • LA식돼지갈비구이*(5.6.10) • -부추겉절이(5.6.17.18) • 깍두기(9) • -꽃카롱(1.2.6)		• 옥수수밥 • -고추장수제비(5.6.9) • -감자채볶음(5) • -연어까스/소스(1.2.5.6.16) • 배추김치(9) • -호두과자(양버터)(1.2.5.6.14)	• -오리훈제볶음밥(2.5.6.16.18) • -맑은콩나물국(5.6.9) • -츄러스고구마맛탕(1.2.5.6) • 배추김치(9) • -미숫가루(2.5.13)
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품				국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산		국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산
돼지고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산		국내산/국내산	국내산/국내산
닭고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산		국내산/국내산	국내산/국내산
1) 쌀/가공품				국내산	국내산		국내산	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	20.2	628.3	796.9		645.7	1,550.7
탄수화물(g)			52.3	103.6	104.2		112.2	147.2
단백질(g)	18.76	18.76	11.6	21.9	32.2		25.9	23.7
지방(g)			36.0	13.3	25.8		9.3	94.6
비타민A(μg RAE)	167.89	232.38	83.5	162.0	25.7		48.2	98.3
티아민(mg)	0.30	0.37	0.5	0.5	0.8		0.3	0.4
리보플라빈(mg)	0.37	0.45	0.5	0.7	0.4		0.2	0.7
비타민C(mg)	23.51	30.23	23.0	21.1	3.1		12.3	55.5
칼슘(mg)	252.40	310.10	208.5	269.0	111.0		139.8	314.3
철분(mg)	3.80	4.98	3.1	3.0	2.7		2.5	4.3

- * 식재료 원산지
- 1) 쌀: 밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀/쌀가공품(쌀에는 찹쌀, 현미, 흑미 및 찰쌀을 포함)
- 2) 배추: 배추김치, 겉절이, 백김치, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에사용하는 배추/얼갈이배추/봄동배추
- 3) 고춧가루: 배추김치, 겉절이, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에 사용하는 고춧가루
- 4) 콩/콩가공품: 두부류, 콩비지, 콩국수에 사용하는 콩/콩가공품
- 5) 명태: 황태, 북어 등 건조한 것은 제외
- ※ 2023.7.1.부터 25~29번 추가(「원산지표시법 시행령」 제3조)

* 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.갯