

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				06월 17일(월)	06월 18일(화)	06월 19일(수)	06월 20일(목)	06월 21일(금)
				• -혼합잡곡밥(5) • -우삼겹된장찌개 (5.6.9.18) • -야채계란말이 (1.5.6.8) • -스팸알감자버터 구이 (1.2.5.6.10.13.15. 16) • 배추김치(9)	• 참쌀밥 • -단무지무침 • -로제떡볶이 (1.2.5.6.10.13.15. 16) • -찐순대 (2.5.6.10.13.16) • 김말이튀김 (1.5.6.16) • 야채튀김(5.6) • 배추김치(9) • -피치요거트워터 (11.13)	• -나물비빔밥(5) • -두부고추장 (5.6.10.13) • -빅고구마치즈돈 까스 (1.2.5.6.10.12.13. 16.18) • 배추김치(9) • -수박화채(11.13) • -짜요짜요(딸 기)(2)	• -혼합잡곡밥(5) • -참치김치찌개 (5.6.9) • -닭볶음탕 (5.6.13.15) • -가지소고기볶음 (5.6.12.13.16.18) • 깍두기(9)	• -혼합잡곡밥(5) • -닭곰탕/당면 (9.15) • -노각참외무침 (5.6.13) • -마파두부 (5.6.10.12.13.18) • 배추김치(9) • -감귤쥬스(13)
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품				*우삼겹된장찌개-국 내산			*가지소고기볶음-한 우/국내산	
돼지고기/가공품				*스팸알감자구이-국 내산	*찐순대-국내산	*두부고추장-국내산 *빅고구마치즈돈까 스-국내산		*마파두부-국내산
닭고기/가공품							*닭볶음탕-국내산	*닭곰탕-국내산
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	국내산
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	753.00	753.00	30.8	635.5	1,373.3	1,558.0	651.9	703.9
탄수화물(g)			48.2	85.6	190.4	119.0	83.6	108.4
단백질(g)	18.76	18.76	10.3	23.3	19.2	19.6	32.9	30.0
지방(g)			41.5	21.5	57.5	109.8	19.3	16.2
비타민A(μg RAE)	167.89	232.38	125.2	89.6	106.4	221.0	133.6	75.5
티아민(mg)	0.30	0.37	0.5	0.6	0.3	0.4	0.4	0.6
리보플라빈(mg)	0.37	0.45	0.4	0.4	0.4	0.4	0.6	0.5
비타민C(mg)	23.51	30.23	20.1	17.2	35.6	12.3	7.2	28.3
칼슘(mg)	252.40	310.10	188.1	191.7	177.8	154.3	140.4	276.2
철분(mg)	3.80	4.98	4.4	3.3	9.0	2.9	2.8	4.0

* 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