

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				07월 01일(월)	07월 02일(화)	07월 03일(수)	07월 04일(목)	07월 05일(금)
				<ul style="list-style-type: none"> • 찹쌀밥 • -관자살미역국(5.6.9.18) • -돼지갈비찜(간장)(5.6.10.13) • -궁채나물무침(5.6) • 배추김치(9) • -오레오초코머핀(1.2.5.6) 	지필고사	<ul style="list-style-type: none"> • -후리가케볶음밥(1.2.5.6.9.13.16.18) • -유부우동(1.5.6.7.9.13.18) • -왕새우튀김/소스(1.5.6.9) • 배추김치(9) • -설레임(밀크셰이크)(1.2) 	<ul style="list-style-type: none"> • 옥수수밥 • -육개장(1.5.6.13.16) • -메추리알어묵조림(1.5.6.13) • 참치김치볶음(5.9.13) • -가자미살빵가루구이(2.5.6.12.13.16.18) 	<ul style="list-style-type: none"> • -혼합잡곡밥(5) • -꽃떡국(5.6.9.13.16) • -도토리묵야채무침(5.6.13) • -닭살바베큐조림(5.6.12.13.15) • 배추김치(9) • 자두
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품							*육개장-한우/국내산	
돼지고기/가공품				*돼지갈비찜-국내산				
닭고기/가공품								*닭살바베큐조림-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	-0.3	669.2		1,001.1	725.4	608.8
탄수화물(g)			58.4	88.1		142.1	95.3	106.7
단백질(g)	18.76	18.76	15.5	29.1		22.6	35.8	27.0
지방(g)			26.1	20.6		37.5	20.4	7.3
비타민A(μg RAE)	167.89	232.38	120.2	103.8		167.4	126.4	83.3
티아민(mg)	0.30	0.37	0.5	0.7		0.4	0.4	0.4
리보플라빈(mg)	0.37	0.45	0.6	0.4		1.2	0.5	0.3
비타민C(mg)	23.51	30.23	9.2	6.2		4.8	11.6	14.0
칼슘(mg)	252.40	310.10	243.1	188.8		387.9	255.4	140.5
철분(mg)	3.80	4.98	3.1	3.5		2.9	3.7	2.1

* 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