

# 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				09월 16일(월)	09월 17일(화)	09월 18일(수)	09월 19일(목)	09월 20일(금)
							· -날치알볶음밥 (1.2.5.6.9.10.15.16) · -매콤어묵국 (1.5.6.7.9.13.18) · -부추창편/새우 허가우 (1.5.6.9.10.15.16.17.18) · 깍두기(9) · -샤인머스켓	· -문어푹밥/부 추간장 · -건새우아욱된 장국(5.6.9) · -구운김 · 총각김치(9) · -골드키위 · 수제함박스테이크/소스 *(1.2.5.6.10.12.13.15.16)
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품								*수제함박-국내산
돼지고기/가공품							*날치알김치볶음밥- 국내산	*수제함박-국내산
1) 쌀/가공품							국내산	국내산
2) 배추/가공품							국내산	국내산
3) 고춧가루/가공품							국내산	국내산
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	753.00	753.00	-7.6				713.6	678.6
탄수화물(g)			62.0				106.1	107.9
단백질(g)	18.76	18.76	16.7				22.1	35.5
지방(g)			21.3				21.7	11.0
비타민A(μg RAE)	167.89	232.38	99.3				71.3	127.4
티아민(mg)	0.30	0.37	0.9				0.5	1.3
리보플라빈(mg)	0.37	0.45	0.4				0.3	0.5
비타민C(mg)	23.51	30.23	33.6				10.9	56.3
칼슘(mg)	252.40	310.10	281.4				257.2	305.5
철분(mg)	3.80	4.98	3.3				3.0	3.7

\* 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