

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				09월 23일(월)	09월 24일(화)	09월 25일(수)	09월 26일(목)	09월 27일(금)
					· -기름떡볶이 (1.5.6.10.15) · -혼합잡곡밥(5) · -뼈없는감자탕 (5.6.9.10) · -연어구이/소스 (1.2.5.6.13) · 석박지(9) · 파인애플	· 참쌀밥 · 단호박크림스프 *(2.5.6.13.16) · -미트볼스파게 티 (1.2.5.6.10.12.1 3.15.16) · -통새우꼬치/소 스(1.5.6.9) · 배추김치(9) · -바나나우유(2)	· -혼합잡곡밥(5) · -참치고추장찌 개(5.6.9) · -닭볶음탕 (5.6.13.15) · -오이탕탕이 (13) · 깍두기(9) · -크로플 (1.2.5.6)	· -혼합잡곡밥 (5) · -배추된장국 (5.6.9.18) · -등갈비떡찜 (5.6.10.12.13.1 6) · -올방개묵무침 · 총각김치(9) · 한입쏘옥젤리 (감귤)
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품								
돼지고기/가공품					*뼈없는감자탕-국내 산	*미트볼스파게티-국 내산		*등갈비찜-국내산
닭고기/가공품							*닭볶음탕-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
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	753.00	753.00	43.8		934.8	1,679.5	805.4	912.3
탄수화물(g)			47.3		137.2	152.6	106.9	108.3
단백질(g)	18.76	18.76	14.6		38.8	34.4	40.1	42.5
지방(g)			38.1		24.6	101.1	23.1	31.6
비타민A(μg RAE)	167.89	232.38	143.5		81.4	296.7	155.4	40.5
티아민(mg)	0.30	0.37	0.9		0.6	0.5	0.6	2.0
리보플라빈(mg)	0.37	0.45	0.5		0.3	0.5	0.6	0.5
비타민C(mg)	23.51	30.23	14.5		21.2	12.2	14.2	10.6
칼슘(mg)	252.40	310.10	336.6		300.8	391.7	338.0	315.9
철분(mg)	3.80	4.98	3.2		3.4	2.7	3.6	3.1

* 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