

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				09월 30일(월)	10월 01일(화)	10월 02일(수)	10월 03일(목)	10월 04일(금)
				• 옥수수밥 • 오징어무국 *(5.6.9.17) • -시금치프리타 타(1.2.5.10.12) • -돈육콩나물볶 음(5.6.10.13) • 깍두기(9) • -짜요짜요(말 기)(2)		• -나물비빔밥(5) • -건새우아욱된 장국(5.6.9) • -두부고추장 (5.6.10.13) • 바삭닭다리구이 &소스 (1.2.5.6.12.13.1 5.16.18) • 백김치(9) • 딸기우유(2)		• -혼합잡곡밥 (5) • -감자수제비국 (5.6.9) • 고구마줄기들깨 볶음(5.6) • -훈제오리구이 /무쌈(1.5.6.13) • 배추김치(9) • -아이스크림 슈(1.2.5.6)
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
돼지고기/가공품				*돈육콩나물볶음-국 내산		*두부고추장-국내산		
닭고기/가공품						*바삭닭다리구이-국 내산		
오리고기/가공품								*훈제오리구이-국내 산
1) 쌀/가공품				국내산		국내산		국내산
2) 배추/가공품				국내산		국내산		국내산
3) 고춧가루/가공품				국내산		국내산		국내산
4) 콩/가공품				국내산		국내산		국내산
오징어/가공품				*오징어무국-국내산				
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	753.00	753.00	12.6	674.8		1,119.2		749.8
탄수화물(g)			53.0	85.9		135.4		109.9
단백질(g)	18.76	18.76	17.3	37.1		50.5		20.7
지방(g)			29.7	18.6		39.4		24.5
비타민A(μg RAE)	167.89	232.38	184.5	188.7		326.1		38.6
티아민(mg)	0.30	0.37	0.7	0.9		0.7		0.4
리보플라빈(mg)	0.37	0.45	0.6	0.5		0.9		0.3
비타민C(mg)	23.51	30.23	21.6	18.7		32.3		13.9
칼슘(mg)	252.40	310.10	320.3	304.5		402.6		253.8
철분(mg)	3.80	4.98	2.7	2.8		3.6		1.6

* 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