학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				10월 21일(월)	10월 22일(화)	10월 23일(수)	10월 24일(목)	10월 25일(금)
				・-혼합잡곡밥(5) ・-우렁된장찌개(5.6.9.18) ・-돈등뼈김치찜(5.6.9.10.13) ・-건새우마늘쫑볶음(5.6.9.13.18) ・총각김치(9) ・-인절미초코볼(2.5.6)	・-혼합잡곡밥(5) ・-쇠고기무국(5.6.9.16) ・-메추리알어묵조림(1.5.6.13) ・-투움바함박스테이크/소스(1.2.5.6.10.12.13.15.16) ・깍두기(9)	・찹쌀밥 ・-유니자장면(5.6.10.13.16) ・-단무지무침 ・양념치킨(1.6.15) ・-파김치(9) ・-감귤쥬스(13)	・-혼합잡곡밥(5) ・-만두국(1.5.6.9.10.16.18) ・-순대버무리(2.5.6.10.12.13.16) ・-가자미살빵가루구이(2.5.6.12.13.16.18) ・배추김치(9) ・-토마토치즈샐러드(2.12.13)	・-혼합잡곡밥(5) ・-호박고추장찌개(5.6.9.10) ・-올방개묵무침 ・-오삼불고기(5.6.10.13.17) ・깍두기(9) ・레몬에이드
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품					*쇠고기무국-국산			
돼지고기/가공품				*돈등뼈김치찜-국산	*투움바함박스테이크/국산	*유니자장면-국산	*만두국-국산 *순대버무리-국산	*호박고추장찌개-국산 *오삼불고기-국산
닭고기/가공품						*양념치킨-국산		
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	국내산	국내산
오징어/가공품								국내산
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	753.00	753.00	1.5	700.3	721.9	867.1	869.4	662.4
탄수화물(g)			62.7	110.9	98.6	149.8	130.2	104.9
단백질(g)	18.76	18.76	16.3	26.8	23.6	35.7	37.2	30.9
지방(g)			21.0	15.8	24.8	15.2	19.7	12.9
비타민A(㎍ RAE)	167.89	232.38	103.8	81.3	200.9	71.1	70.5	95.1
티아민(mg)	0.30	0.37	0.6	0.6	0.5	0.4	0.7	0.7
리보플라빈(mg)	0.37	0.45	0.4	0.5	0.3	0.2	0.4	0.4
비타민C(mg)	23.51	30.23	17.2	21.8	5.1	30.9	11.1	17.3
칼슘(mg)	252.40	310.10	292.5	560.9	221.0	152.8	247.9	279.9
철분(mg)	3.80	4.98	3.6	4.9	2.7	1.6	6.3	2.8

* 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