

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				2월 28일(월)	3월 1일(화)	3월 2일(수)	3월 3일(목)	3월 4일(금)
						• -우리밀땅콩소보로 빵(1.2.4.6) • -요거특링&초코볼 (2.5.6) • 굴 • -딸기샌드위치 (1.2.5.6.10) • -오렌지쥬스 친환경 굴	• -새우계란볶음밥 (1.5.6.9.10.18) • -어묵국 (2.5.6.9.16) • 배추김치(9) • -치즈함박스테이크/소스 (2.5.6.10.12.16.)	• -자장밥 (2.5.6.10.15.16) • -뿌링클치킨 (1.2.5.6.15) • 배추김치(9)
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀							*새우계란볶음밥-쌀, 잡곡/국내산	*자장밥-쌀, 잡곡/국내 산
김치류/고춧가루				/	/		*배추김치-국내산	*배추김치-국내산
쇠고기(종류)/가공품				/	/		*치즈함박스테이크- 국내산, 호주산	
돼지고기/가공품				/	/		*치즈함박스테이크- 국내산	*자장밥-국내산
닭고기/가공품				/	/			*뿌링클치킨-국내산
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	754.30	754.30	15.2			527.5	690.9	1,388.9
탄수화물(g)			40.0			82.2	76.4	102.4
단백질(g)	13.66	13.66	15.2			16.0	39.9	43.3
지방(g)			44.8			17.3	24.4	88.2
비타민A(R.E)	167.02	231.98	123			107.8	124.7	136.5
티아민(mg)	0.31	0.4	0.4			0.2	0.6	0.5
리보플라빈 (mg)	0.38	0.46	0.4			0.4	0.4	0.4
비타민C(mg)	25.72	34.06	19.7			39.7	7.6	11.9
칼슘(mg)	240.64	294.64	187.8			239.8	188.1	135.6
철(mg)	3.75	4.84	4.5			4.9	5.2	3.5

※ 알레르기 정보

1. 난류 2. 우유 3. 메밀 4. 땅콩 5. 대두 6. 밀 7. 고등어 8. 게 9. 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





