

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				6월 13일(월)	6월 14일(화)	6월 15일(수)	6월 16일(목)	6월 17일(금)
				<ul style="list-style-type: none"> -흑미밥 -사골떡국(5.6.9.16.) -어묵잡채(1.5.6.16) -가자미살빵가루구이(2.5.6) 배추김치(9) 	<ul style="list-style-type: none"> -카레라이스(2.5.6.10.12.16.18) -왕돈가스/소스(1.2.5.6.10.12.15.16.18) 배추김치(9.) -콜토마토(12.) 	<ul style="list-style-type: none"> -혼합잡곡밥(5.) -건새우아욱국(5.6.9.) -지코바바베큐(5.6.10.12.15.18) -숙주맛살무침(1.5.6.8) 열무김치(9.) 	<ul style="list-style-type: none"> 옥수수밥 -고추장수제비(5.6.9) 참치김치볶음(5.6.9.13.) -야채계란말이(1.5.6.10) -뮤즐리열치볶음(5.6) 	<ul style="list-style-type: none"> -쇠고기콩나물밥/양념간장(5.6.9.16.) -로제떡볶이(1.2.5.6.10.12.) 배추김치(9.) -청포도에이드
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀				*흑미밥-쌀,잡곡/국내산	*카레라이스-쌀,잡곡/국내산	*혼합잡곡밥-쌀,잡곡/국내산	*옥수수밥-쌀,잡곡/국내산	*쇠고기콩나물밥-쌀,잡곡/국내산
김치류/고춧가루				*배추김치-국내산	*배추김치-국내산	*열무김치-국내산	*참치김치볶음-국내산	*배추김치-국내산
쇠고기(종류)/가공품				*사골떡국-소고기/한우/국내산				*쇠고기콩나물밥-소고기/한우/국내산
돼지고기/가공품					*카레라이스-돈육/국내산 *왕돈가스-돈육/국내산	*지코바바베큐-비엔나소시지/돈육/국내산		*로제떡볶이-비엔나소시지/돈육/국내산
닭고기/가공품						*지코바바베큐-닭/국내산		
다량어/가공품							*참치김치볶음-참치/원양산	
콩						*혼합잡곡밥-콩/국내산		
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	수평균 섭취량 /에너지	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	754.3	754.3	0	729.7	1108.1	680.7	508	745.9
탄수화물(g)			53.4	113.4	90.6	100.6	68	131.3
단백질(g)	13.66	13.66	14.6	29.5	31.4	34.8	21.8	19.8
지방(g)			32	17.3	70.3	14.8	16.6	15.1
비타민A(R.E)	167.02	231.98	142.8	75.5	164.5	251.1	138.2	84.6
티아민(mg)	0.3	0.37	0.3	0.3	0.6	0.3	0.3	0.2
리보플라빈(mg)	0.38	0.46	0.4	0.4	0.5	0.4	0.4	0.3
비타민C(mg)	23.4	30	13.1	13	15.9	19	4.9	12.6
칼슘(mg)	240.64	294.64	186.7	183.7	103.5	273.1	253.2	120.2
철(mg)	3.75	4.84	3.30	3.3	3	3.6	4.3	2.4

※ 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

