## 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

				7월 4일(월)	7월 5일(화)	7월 6일(수)	7월 7일(목)	7월 8일(금)	
주간 학교급식 영양량				・-흑미밥 ・-만두국 (1.5.6.10.16.) ・-돈육메추리알장 조림(1.5.6.10) ・-도토리묵야채무 침(5.6) ・깍두기(9)	・-김가루볶음밥 (5.6) ・-김치콩나물국 (5.6.9) ・후라이드치킨 (1.5.6.15.) ・깍두기(9) ・-애플망고요구르 트(2)	・-하이라이스 (1.2.5.6.9.10.12.1 3.18.) ・-치즈앤 치즈 핫 도그 (1.2.5.6.10.12) ・배추김치(9) ・사과한모금	지필평가	• 옥수수밥 • -순두부찌개 (1.5.6.10.13.17.18.)) • -노각참외무침 (5.6) • 로제찜닭 (2.5.6.1215.) • 배추김치(9) • 자두	
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지	
쏼				★흑미밥-쌀,잡곡/국내 산	*김가루볶음밥-쌀,잡 곡/국내산	*하이라이스-쌀,잡곡/ 국내산		*옥수수밥-쌀,잡곡/국 내산	
김치류/고춧가루				*깍두기−국내산	*깍두기−국내산	*배추김치−국내산		*배추김치−국내산	
쇠고기(종류)/가공품				*만두국-소고기/한우/ 국내산					
돼지고기/가공품				*돈육메추리알장조림- 돈육/국내산		*하이라이스-돈육/국 내산 *치즈앤치즈핫도그- 소시지/국내산		*순두부찌개-국내산	
닭고기/가공품					*후라이트치킨-닭/국 내산			*로제찜닭−국내산	
두부								*순두부찌개-두부/국 내산	
영양소	평 균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량	
에너지(kcal)	754.30	754.30	-3.5	623.9	1,073.6	589.0		625.5	
탄수화물(g)			46.7	86.1	82.2	98.9		75.1	
단백질(g)	13.66	13.66	16.5	32.4	32.5	17.8		38.2	
지방(g)			36.8	17.0	70.6	14.7		17.3	
비타민A(R.E)	167.02	231.98	190.9	161.1	256.3	103.4		242.6	
티아민(mg)	0.30	0.37	0.5	0.9	0.4	0.2		0.5	
리보플라빈 (mg)	0.38	0.46	0.5	0.7	0.6	0.2		0.6	
비타민C(mg)	23.40	30.00	11.8	7.8	12.3	12.8		14.1	
칼슘(mg)	240.64	294.64	202.5	191.4	292.7	110.7		215.1	
철(mg)	3.75	4.84	4.4	8.4	2.7	2.4		4.1	

<sup>※</sup> 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