

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				9월 19일(월)	9월 20일(화)	9월 21일(수)	9월 22일(목)	9월 23일(금)
				<ul style="list-style-type: none"> • -기장밥 • -매콤어묵국 (1.5.6.9.10.18.) • -닭볶음탕 (5.6.9.15.) • -꽃맛샐러드 (1.2.4.5.6.10.16.18.) • -오이소박이 (9.17.18.) 	<ul style="list-style-type: none"> • -유니자장밥 (2.5.6.10.) • -군만두 (1.2.5.6.10.) • -깍두기(9) • -감귤쥬스 • -에그샌드위치 (1.2.5.6.) 	<ul style="list-style-type: none"> • -옥수수밥 • -얼큰소고기국 (5.6.9.16.) • -비엔나푸실리볶음 (1.2.5.6.10.12.13.) • -가자미살빵가루 구이(2.5.6.) • -깍두기(9.) 	<ul style="list-style-type: none"> • -혼합잡곡밥(5.) • -낙지연포탕 (5.6.9.13.18.) • -명엽채볶음 (5.6.13.) • -피자치즈롤까스 (1.2.5.6.10.12.13.) • -깍두기(9..) • -오렌지 	<ul style="list-style-type: none"> • -나시고랭볶음밥 (1.5.6.9.10.12.13.) • -쌀국수 (5.6.9.12.13.) • -열대과일샐러드 (1.2.5.11.12.13.) • -짜조 (1.2.5.6.10.13.16.18.) • -깍두기(9.)
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀				*기장밥-쌀,잡곡/국내산	*잡쌀밥-쌀,잡곡/국내산	*옥수수밥-쌀,잡곡/국내산	*혼합잡곡밥-쌀,잡곡/국내산	*나시고랭볶음밥-쌀,잡곡/국내산
김치류/고춧가루				*오이소박이-국내산	*깍두기-국내산	*깍두기-국내산	*깍두기-국내산	*깍두기-국내산
쇠고기(종류)/가공품						*얼큰소고기국-한우/국내산	*낙지연포탕-한우/국내산	*쌀국수-한우/국내산
돼지고기/가공품					*유니자장밥-돈육/국내산 *군만두-돈육/국내산	*비엔나푸실리볶음-비엔나/돈육/국내산	*피자치즈롤까스-돈육/국내산	*나시고랭볶음밥-돈육/국내산 *짜조-돈육/국내산
닭고기/가공품				*닭볶음탕-닭/국내산				
낙지/가공품							*낙지연포탕-낙지/중국산	
콩							*혼합잡곡밥-콩/국내산	
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	754.30	754.30	-1.1	739.7	899.2	592.5	772.5	724.9
탄수화물(g)			56.0	93.9	136.9	82.2	91.5	114.3
단백질(g)	13.66	13.66	18.3	37.7	27.6	34.2	47.4	22.7
지방(g)			25.8	24.9	28.2	14.7	24.6	13.7
비타민A(R.E)	167.02	231.98	123.4	257.8	75.2	140.9	46.5	96.8
티아민(mg)	0.30	0.37	0.4	0.5	0.5	0.4	0.3	0.4
리보플라빈(mg)	0.38	0.46	0.4	0.6	0.6	0.4	0.3	0.3
비타민C(mg)	23.40	30.00	31.1	10.6	68.8	30.5	31.4	14.2
칼슘(mg)	240.64	294.64	177.4	218.4	99.5	207.0	262.3	99.6
철(mg)	3.75	4.84	6.3	3.8	11.3	3.0	4.4	9.1

※ 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

