

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				10월 3일(월)	10월 4일(화)	10월 5일(수)	10월 6일(목)	10월 7일(금)
				개천절	<ul style="list-style-type: none"> • 찰쌀밥 • -홍합살미역국(5.6.9.18.) • -매콤돼지갈비찜(5.6.10.) • -오이생채(5.6.) • 깍두기(9.) • -옥수수에그타르트(1.2.5.6.) 	<ul style="list-style-type: none"> • -기장밥 • -쇠고기무국(5.6.9.16.) • 콘샐러드(1.5.) • -닭다리살스테이크(5.6.12.15.16.) • 총각김치(9.) 	<ul style="list-style-type: none"> • -미트소스스파게티(1.2.5.6.10.12.16.) • -양송이크림스프(2.5.6.15.16) • 스위트애플망고음료 • -허니버터바게트볼(2.5.6.) • 모듬야채피클(5.) 	현장체험학습
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀					*찰쌀밥-쌀,잡곡/국내산	*기장밥-쌀,잡곡/국내산		
김치류/고춧가루					*깍두기-국내산	*총각김치-국내산		
쇠고기(종류)/가공품						*쇠고기무국-한우/국내산	*미트소스스파게티-한우/국내산	
돼지고기/가공품					*매콤돼지갈비찜-국내산		*미트소스스파게티-국내산	
닭고기/가공품						*닭다리살스테이크-국내산		
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	754.30	754.30	1.3		809.1	752.0	773.5	
탄수화물(g)			58.8		115.6	107.6	107.4	
단백질(g)	13.66	13.66	15.9		36.2	32.1	20.9	
지방(g)			25.4		23.4	21.0	19.0	
비타민A(R.E)	167.02	231.98	134.1		183.4	90.4	128.4	
티아민(mg)	0.30	0.37	0.4		0.7	0.3	0.2	
리보플라빈(mg)	0.38	0.46	0.4		0.6	0.3	0.4	
비타민C(mg)	23.40	30.00	10.1		10.4	13.6	6.2	
칼슘(mg)	240.64	294.64	159.3		173.4	161.2	143.4	
철(mg)	3.75	4.84	3.1		3.7	3.1	2.6	

※ 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

