

# 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				10월 31일(월)	11월 1일(화)	11월 2일(수)	11월 3일(목)	11월 4일(금)
				<ul style="list-style-type: none"> <li>-현미밥</li> <li>-짬뽕국 (5.6.9.10.17.18.)</li> <li>-연근땅콩조림 (5.6.4)</li> <li>-수제치킨커틀렛/머스터드 (1.5.6.15.)</li> <li>-배추김치(9.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-참쌀밥</li> <li>-바지락미역국 (5.6.9.8.)</li> <li>-목살참스테이크 (2.5.6.10.12.16)</li> <li>-알감자간장조림(5.6.)</li> <li>-배추김치(9.)</li> <li>-우유케익 (1.2.5.6)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-참쌀밥</li> <li>-마라탕 (1.2.5.6.8.9.10.16)</li> <li>-허니버터팍만두 (1.2.5.6.10.16)</li> <li>-배추김치(9.)</li> <li>-파인애플</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-옥수수밥</li> <li>-돈육김치찌개 (5.6.9.10.)</li> <li>-청포묵김가루무침(5.6.)</li> <li>-바베큐소스닭구이(5.6.12.13.15.)</li> <li>-깍두기(9.)</li> <li>-굴</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-현미밥</li> <li>-감자옹심이국 (1.5.6.9)</li> <li>-비건고추장불고기(5.6.)</li> <li>-깍두기(9.)</li> <li>-토마토치즈샐러드(1.2.5.6.12.18.)</li> </ul>
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀				*현미밥-쌀,잡곡/국내산	*참쌀밥-쌀,잡곡/국내산	*참쌀밥-쌀,잡곡/국내산	*옥수수밥-쌀,잡곡/국내산	*현미밥-쌀,잡곡/국내산
김치류/고춧가루				*배추김치-국내산	*배추김치-국내산	*배추김치-국내산	*돈육김치찌개-배추김치/국내산 *깍두기-국내산	*깍두기-국내산
돼지고기/가공품					*목살참스테이크-국내산	*마라탕-국내산 *허니버터팍만두-만두/국내산	*돈육김치찌개-국내산	
닭고기/가공품				*수제치킨커틀렛-국내산			*바베큐소스닭구이-국내산	
명태/가공품								*감자옹심이국-북어머리/러시아
오징어/가공품				*짬뽕국-국내산				
두부							*돈육김치찌개-국내산	
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	754.30	754.30	9.3	712.0	731.4	1,149.5	761.2	768.7
탄수화물(g)			59.2	115.1	103.2	163.2	113.1	111.2
단백질(g)	13.66	13.66	18.0	31.5	34.9	38.1	41.9	37.9
지방(g)			22.8	14.1	21.7	31.0	16.1	20.7
비타민A(R.E)	167.02	231.98	100.9	87.9	63.4	85.4	94.0	174.0
티아민(mg)	0.30	0.37	0.5	0.4	0.7	0.4	0.6	0.3
리보플라빈(mg)	0.38	0.46	0.5	0.4	0.6	0.5	0.4	0.6
비타민C(mg)	23.40	30.00	24.4	28.1	14.7	23.9	37.1	18.3
칼슘(mg)	240.64	294.64	227.6	170.3	200.2	172.4	261.2	333.8
철(mg)	3.75	4.84	5.0	4.3	5.6	6.6	3.3	5.4

## ※ 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

