

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				11월 7일(월)	11월 8일(화)	11월 9일(수)	11월 10일(목)	11월 11일(금)
				<ul style="list-style-type: none"> -차수수밥 -순두부찌개 (1.5.6.10.17.18.) -로제소스미트볼조림 (1.2.5.6.10.12.13.15.16.17.) -유즐리멸치볶음 (5.6) -배추김치(9.) 	<ul style="list-style-type: none"> -곤드레밥/부추간장(5.6.16) -참치고추장찌개(5.6.9.) -왕갈비치킨 (2.5.6.12.15.16) -배추김치(9.) -자두음료(2.5.) 	<ul style="list-style-type: none"> -흑미밥 -건새우아욱국 (5.6.9.) -돈사태매콤찜 (5.6.10) -감자채볶음 (5.6.) -깍두기(9.) 	<ul style="list-style-type: none"> -현미밥 -육개장 (1.5.6.9.16.) -궁중떡볶이 (5.6.16) -스팸김치볶음 (5.6.9.10.) -콘소메맛김 	<ul style="list-style-type: none"> -참쌀밥 -유니자장면 (2.5.6.10.15.16) -꿔바로우탕수육 (2.5.6.10.) -배추김치(9.) -바나나라떼(2)
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀				*차수수밥-쌀,잡곡/국내산	*곤드레밥-쌀,잡곡/국내산	*흑미밥-쌀,잡곡/국내산	*현미밥-쌀,잡곡/국내산	*참쌀밥-쌀,잡곡/국내산
김치류/고춧가루				*배추김치-국내산	*배추김치-국내산	*깍두기-국내산	*스팸김치볶음-배추김치/국내산	*배추김치-국내산
쇠고기(종류)/가공품					*곤드레밥-한우/국내산		*육개장-한우/국내산 *궁중떡볶이-한우/국내산	
돼지고기/가공품				*로제소스미트볼-미트볼/국내산 *순두부찌개-국내산		*돈사태매콤찜-국내산		*유니자장면-국내산 *꿔바로우탕수육-국내산
닭고기/가공품					*왕갈비치킨-국내산			
다량어/가공품					*참치고추장찌개-원양산			
두부				*순두부찌개-국내산				
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	754.30	754.30	9.0	729.1	620.3	557.9	673.1	1,530.1
탄수화물(g)			49.8	89.5	85.5	87.8	107.2	151.7
단백질(g)	13.66	13.66	16.1	31.8	49.3	32.3	24.5	31.0
지방(g)			34.1	27.4	13.5	11.1	18.9	87.8
비타민A(R.E)	167.02	231.98	211.8	154.0	143.0	306.8	268.8	186.5
티아민(mg)	0.30	0.37	0.5	0.4	0.5	0.7	0.3	0.4
리보플라빈(mg)	0.38	0.46	0.7	0.5	0.6	0.7	0.5	1.4
비타민C(mg)	23.40	30.00	14.2	8.9	12.0	17.3	20.0	12.6
칼슘(mg)	240.64	294.64	261.7	298.2	242.6	207.7	227.0	332.9
철(mg)	3.75	4.84	5.1	4.0	6.5	3.3	3.6	7.9

※ 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

