

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				3월 6일(월)	3월 7일(화)	3월 8일(수)	3월 9일(목)	3월 10일(금)
				• -현미밥 • -냉이된장국 (5.6.9.) • -오이단무지무침 (5.6) • -닭간장조림 (5.6.9.15.) • 배추김치(9.) • 파인애플	• -치킨마요덮밥 (1.2.5.6.9.15.16.18.) • -우동장국 (5.6.9.15.16.18) • -쫄면야채무침 (5.6.) • 배추김치(9.) • 망고음료	• 옥수수밥 (5.6.9.16.) • -쇠고기무국 (5.6.17.) • -주꾸미야채볶음 (5.6.17.) • -츄러스고구마맛탕(1.2.5.6.) • 배추김치(9.)	• -흑미밥 • -해물순두부찌개 (1.5.6.9.10.17.18.) • -시금치고추장무침(5.6.) • -목살참스테이크 (1.2.5.6.10.12.16.18.) • 배추김치(9.)	• -고추참치비빔밥 (5.6.13.) • -계란실파국 (1.5.6.9.) • -마카로니샐러드 (1.2.5.6.10) • -경양식돈까스/소스(1.5.6.10.12.) • 배추김치(9.) • 요구르트(2.)
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀				*쌀,잡곡-국내산	*쌀,잡곡-국내산	*쌀,잡곡-국내산	*쌀,잡곡-국내산	*쌀,잡곡-국내산
김치류/고춧가루				*배추김치-국내산	*배추김치-국내산	*배추김치-국내산	*배추김치-국내산	*배추김치-국내산
쇠고기(종류)/가공품						*쇠고기무국-한우/국내산		
돼지고기/가공품							*목살참스테이크-돈육/국산	*경양식돈까스-돈육/국내산
닭고기/가공품				*닭간장조림-국내산	*치킨마요덮밥-국내산			
다량어/가공품								*고추참치비빔밥-참치/원양산
주꾸미/가공품						*주꾸미볶음-베트남		
두부				*냉이된장국-국내산			*해물순두부찌개-국내산	
오징어							*해물순두부찌개-국내산	
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	754.30	754.30	3.8	621.1	851.1	759.9	649.1	1,032.8
탄수화물(g)			57.2	102.5	131.6	124.2	86.1	124.7
단백질(g)	13.66	13.66	16.4	38.0	21.0	28.3	38.8	37.0
지방(g)			26.4	8.3	28.2	20.3	17.4	42.7
비타민A(R.E)	167.02	231.98	234.8	180.9	202.6	122.7	452.5	215.5
티아민(mg)	0.31	0.40	0.5	0.5	0.3	0.3	0.9	0.7
리보플라빈(mg)	0.38	0.46	0.5	0.6	0.5	0.5	0.6	0.5
비타민C(mg)	25.72	34.06	22.5	33.3	12.8	16.0	33.2	17.1
칼슘(mg)	240.64	294.64	241.6	320.2	241.4	198.4	216.0	232.0
철(mg)	3.75	4.84	5.1	7.7	3.3	4.3	5.8	4.3

※ 알레르기 정보

1.난류 2.우유 3.메밀 4.땅콩 5.대두 6.밀 7.고등어 8.계 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

