

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				3월 13일(월)	3월 14일(화)	3월 15일(수)	3월 16일(목)	3월 17일(금)
				* -혼합잡곡밥(5.) * -호박고추장찌개(5.6.9.10.) * -간장계란장(1.5.6.9) * -마파두부(5.6.9.10.18.) * 배추김치(9.)	* -김가루볶음밥(5.6.) * -잔치국수(1.5.6.9.17.18.) * 배추김치(9.) * -회오리감자(2.5.6.) * -베리베리스트로베리우유(2.)	* -기장밥 * -돈갈비김치찌개(5.6.9.10.) * 미트볼케첩조림(1.2.5.6.10.12.15.16.) * -매콤콩나물무침(5.6.) * -명엽채아몬드볶음(5.6.)	* -현미밥 * -낙지연포탕(5.6.9.16.17.18.) * -오이지배무침(5.6.) * -치즈불닭(2.5.6.12.15.16.18.) * 배추김치(9.)	* -곤드레밥/부추간장(5.6.16.) * -감자옹심이국(1.5.6.9.) * 치커리사과무침*(5.6.) * -통살명태까스/소스(1.2.5.6.12.) * 배추김치(9.) * 천혜향*
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀				*혼합잡곡밥-쌀,잡곡/국내산	*김가루볶음밥-쌀,잡곡/국내산	*기장밥-쌀,잡곡/국내산	*현미밥-쌀,잡곡/국내산	*곤드레밥-쌀,잡곡/국내산
김치류/고춧가루				*배추김치-국내산	*배추김치-국내산	*돈갈비김치찌개-배추김치/국내산	*배추김치-국내산	*배추김치-국내산
쇠고기(종류)/가공품							*낙지연포탕-한우/국내산	*곤드레밥-한우/국내산
돼지고기/가공품				*호박고추장찌개-국내산 *마파두부--국내산		*돈갈비김치찌개-국내산 *미트볼케첩조림-미트볼/국내산		
닭고기/가공품							*치즈불닭-국내산	
낙지/가공품							*낙지연포탕-중국산	
명태/가공품								*통살명태까스-수입산
두부				*마파두부, 호박고추장찌개-국내산		*돈갈비김치찌개-국내산		
콩				*혼합잡곡밥-국내산				
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	754.30	754.30	-0.2	688.0	737.9	800.0	651.6	887.1
탄수화물(g)			56.8	88.7	131.2	98.3	102.8	123.9
단백질(g)	13.66	13.66	17.5	41.6	19.9	45.9	34.7	26.0
지방(g)			25.7	19.9	16.7	25.2	11.9	36.0
비타민A(R.E)	167.02	231.98	162.9	179.7	198.6	139.1	143.0	154.3
티아민(mg)	0.31	0.40	0.4	0.5	0.4	0.5	0.4	0.3
리보플라빈(mg)	0.38	0.46	0.5	0.9	0.4	0.6	0.3	0.3
비타민C(mg)	25.72	34.06	17.7	12.3	12.2	8.3	13.3	42.3
칼슘(mg)	240.64	294.64	373.7	820.3	329.9	334.8	216.2	167.5
철(mg)	3.75	4.84	3.8	5.6	2.8	4.7	2.9	3.2

※ 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

