

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				3월 20일(월)	3월 21일(화)	3월 22일(수)	3월 23일(목)	3월 24일(금)
				<ul style="list-style-type: none"> • -흑미밥 • -건새우아욱국 (5.6.9) • -동파육 (2.5.6.10.16.15.18.) • -마늘쫀무말랭이 무침(5.6.) • 보쌈김치(9) • 메론 	<ul style="list-style-type: none"> • 찹쌀밥 • -마라탕 (1.2.4.5.6.8.9.10.12.13.15.16.17.18.) • -꺄바로우탕수육 (1.5.6.10.11.12) • 배추김치(9.) • -돌체피치음료 	<ul style="list-style-type: none"> • 옥수수밥 • -빼없는감자탕 (5.6.9.10.) • -야채계란말이 (1.5.6.10.) • -잠발라야삼치구이(5.6.16.18.) • 석박지(9.) 	<ul style="list-style-type: none"> • -흑미밥 • -만두국 (1.5.6.10) • -가지두반장볶음 (5.6.10.12.16.18.) • -흑임자깡통기 (2.5.6.12.15.) • 배추김치(9.) 	<ul style="list-style-type: none"> • 찹쌀밥 • -순대국 (1.5.6.9.10.16.) • -부추겉절이 (5.6.) • -열대과일샐러드 • 해물파전 (1.5.6.9.17.18.) • 석박지(9.)
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀				*쌀,잡곡-국내산	*쌀,잡곡-국내산	*쌀,잡곡-국내산	*쌀,잡곡-국내산	*쌀,잡곡-국내산
김치류/고춧가루				*보쌈김치-국내산	*배추김치-국내산	*석박지-국내산	*배추김치-국내산	*석박지-국내산
쇠고기(종류)/가공품							*만두국-한우/국내산	
돼지고기/가공품				*동파육-국내산	*마라탕-국내산 *꺄바로우탕수육-국내산	*빼없는감자탕-국내산 *야채계란말이-행/국내산	*만두국-만두/국내산 *가지두반장볶음-국내산	*순대국-국내산
닭고기/가공품							*관통기-국내산	
오징어/가공품								*해물파전-국내산
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	754.30	754.30	21.9	727.0	1,532.7	627.1	925.1	784.4
탄수화물(g)			52.8	94.7	174.5	86.3	112.2	120.3
단백질(g)	13.66	13.66	14.4	40.3	24.7	36.3	37.5	21.7
지방(g)			32.8	21.4	73.6	15.4	35.7	16.6
비타민A(R.E)	167.02	231.98	159.8	231.8	96.0	164.3	136.2	170.7
티아민(mg)	0.31	0.40	0.6	1.2	0.5	0.5	0.3	0.5
리보플라빈(mg)	0.38	0.46	0.6	0.7	0.4	0.5	0.6	0.6
비타민C(mg)	25.72	34.06	15.2	21.9	28.0	6.2	8.1	11.8
칼슘(mg)	240.64	294.64	229.4	302.9	185.4	207.0	216.4	235.3
철(mg)	3.75	4.84	11.1	7.2	10.3	3.6	26.1	8.5

※ 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

