

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				4월 10일(월)	4월 11일(화)	4월 12일(수)	4월 13일(목)	4월 14일(금)
				<ul style="list-style-type: none"> -차수수밥 -참치김치찌개 (5.6.9.) -궁중떡볶이 (5.6.9.16.) -닭살바베큐조림 (2.5.6.15.) -오이김치(9.) -요구르트(2.) 	<ul style="list-style-type: none"> -계란볶음밥 (1.5.6.9.10.12.) -치즈통등심돈까스/소스 (1.2.5.6.10.12.15.) -플라워파이 (1.2.5.6.) -깍두기(9.) -양송이크림스프 (2.5.6.13.) 	<ul style="list-style-type: none"> -혼합잡곡밥(5.) -얼큰소고기국 (5.6.9.16.) -치킨샐러드 (1.2.5.6.12.15) -고갈비구이 (5.6.7.12.) -배추김치(9.) -쿠키앤크림슈 (1.2.5.6.) 	<ul style="list-style-type: none"> -옥수수밥 -시금치된장국 (5.6.9.) -감자채피망볶음(2.5.6.10.) -돈육훈제찜스테이크 (1.2.5.6.10.12.16.18.) -깍두기(9.) 	<ul style="list-style-type: none"> -유니자장면 (1.2.5.6.10.) -단무지부추무침 (13.) -타래만두튀김 (1.2.5.6.10.) -배추김치(9.) -구공탄브라우니 (1.2.5.6.)
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀				*차수수밥-쌀 잡곡/국내산	*계란볶음밥-쌀 잡곡/국내산	*혼합잡곡밥-쌀 잡곡/국내산	*옥수수밥-쌀 잡곡/국내산	*참쌀밥-쌀 잡곡/국내산
김치류/고춧가루				*오이김치-국내산 *참치김치찌개-배추김치/국내산	*깍두기-국내산	*배추김치-국내산	*깍두기-국내산	*배추김치-국내산
쇠고기(종류)/가공품				*궁중떡볶이-한우/국내산		*얼큰소고기국-한우/국내산		
돼지고기/가공품					*치즈등심돈까스-국내산		*돈육훈제찜스테이크-국내산	*유니자장면-국내산 *타래만두튀김-국내산
닭고기/가공품				*닭살바베큐조림-국내산		*치킨샐러드-국내산		
고등어/가공품						*고갈비구이-국내산		
다랑어/가공품				*참치김치찌개-원양산				
두부				*참치김치찌개-국내산				
콩						*혼합잡곡밥-국내산		
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	754.30	754.30	21.0	801.5	1,480.8	659.3	873.5	746.5
탄수화물(g)			45.9	136.7	106.0	88.2	87.3	108.2
단백질(g)	13.66	13.66	13.8	38.4	32.4	30.6	34.1	22.5
지방(g)			40.3	12.3	101.2	21.2	45.0	25.8
비타민A(R.E)	167.02	231.98	156.8	173.2	170.1	83.1	276.9	80.8
티아민(mg)	0.31	0.40	0.5	0.4	0.4	0.4	0.9	0.4
리보플라빈(mg)	0.38	0.46	0.7	0.5	0.5	0.5	0.8	1.1
비타민C(mg)	25.72	34.06	11.5	10.2	4.3	9.5	21.0	12.4
칼슘(mg)	240.64	294.64	226.9	300.9	280.9	177.3	164.2	211.0
철(mg)	3.75	4.84	5.1	5.0	2.5	3.3	3.9	10.8

※ 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

