

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				5월 15일(월)	5월 16일(화)	5월 17일(수)	5월 18일(목)	5월 19일(금)
				• -곤드레밥/부추간장(5.6.13.) • -유부된장국(5.6.9.) • -동파육(5.6.10.16.17.18.) • -단호박타락묵무침(5.13.) • 배추김치(9.) • -바닐라크림케이크(1.2.5.6.)	• -흑미밥 • -순대국(1.5.6.9.10.16.) • -부추겉절이(5.6.) • -순살코다리강정(4.5.6.12.13.) • 깍두기(9.) • -감귤쥬스(5.13.)	• -기장밥 • -해물순두부찌개(1.5.6.9.10.17.18.) • -닭볶음탕(5.6.9.13.15.) • -견세우마늘쫀득음(5.6.9.13.) • 열무김치(9.13.17.18.) • 파인애플	• -훈합잡곡밥(5.) • -육개장(1.5.6.9.16.) • -눈꽃로제소스미트볼조림(1.2.5.6.10.12.13.15.16.17.) • 게맛살오이냉채(1.5.6.13.) • 배추김치(9.)	• -자장밥(2.5.6.10.13.) • -부추창편(1.5.6.9.10.13.16.18.) • -츄러스고구마맛탕(1.2.5.6.) • 배추김치(9.) • -샤인머스켓요구르트(2.)
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
김치류/고춧가루				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
쇠고기(종류)/가공품				국내산			국내산	
돼지고기/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
닭고기/가공품						국내산		
명태/가공품					국내산			
두부				국내산		국내산		
콩							국내산	국내산
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	754.30	754.30	25.8	821.4	1,262.6	634.0	736.6	1,288.2
탄수화물(g)			47.5	99.3	119.2	91.4	101.5	157.2
단백질(g)	13.66	13.66	14.4	42.6	32.1	35.3	30.6	32.3
지방(g)			38.1	31.7	71.2	16.3	23.1	60.6
비타민A(R.E)	167.02	231.98	144.0	96.8	63.0	284.0	203.7	72.4
티아민(mg)	0.31	0.40	0.5	0.8	0.4	0.5	0.3	0.3
리보플라빈(mg)	0.38	0.46	0.5	0.6	0.4	0.6	0.4	0.3
비타민C(mg)	25.72	34.06	25.0	6.5	56.6	37.2	12.6	12.1
칼슘(mg)	240.64	294.64	225.6	216.0	155.8	292.4	352.2	111.4
철(mg)	3.75	4.84	3.7	4.0	4.4	4.3	4.1	1.8

※ 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