

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				5월 22일(월)	5월 23일(화)	5월 24일(수)	5월 25일(목)	5월 26일(금)
				<ul style="list-style-type: none"> -흑미밥 -김치국(5.6.9.13.) -시금치무침(5.6.13.) -어묵버섯볶음(1.5.6.13.) -치즈닭갈비(2.5.6.15.) -우유미숫가루(2.5) 	<ul style="list-style-type: none"> -나물비빔밥(5.6.) -두부고추장(5.6.10.) -경양식돈까스/소스(5.6.12.13.) -백김치(9.) -요구르트(2.) 	<ul style="list-style-type: none"> -차수수밥 -뼈없는감자탕(5.6.9.10.) -햄두부조림(1.2.5.6.10.13.15.16.) -야채계란말이(1.5.6.10.) -석박지(9.) 	<ul style="list-style-type: none"> -현미밥 -돈육김치볶음(5.6.9.10.13.) -쇠고기무국(5.6.9.16.) -사과오이무침(5.6.13.) -건파래볶음(5.) -골드키위 	<ul style="list-style-type: none"> -미트소스스파게티(1.2.5.6.10.12.13.) -단호박크림스프*(2.5.6.13.) -허니버터바게트볼(2.5.6.13.) -워터젤리(포도)(5.13.) -모듬야채피클
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
김치류/고춧가루				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
쇠고기(종류)/가공품							국내산	
돼지고기/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
두부					국내산	국내산		
콩				국내산				
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	754.30	754.30	0.7	797.7	1,190.4	676.4	570.8	564.1
탄수화물(g)			48.6	132.2	77.8	84.6	89.2	83.4
단백질(g)	13.66	13.66	15.3	39.1	22.9	38.8	30.6	15.2
지방(g)			36.1	14.4	86.8	20.8	12.6	19.8
비타민A(R.E)	167.02	231.98	268.0	568.1	190.0	159.7	133.2	289.1
티아민(mg)	0.31	0.40	0.5	0.4	0.5	0.7	0.6	0.2
리보플라빈(mg)	0.38	0.46	0.5	0.6	0.3	0.8	0.5	0.3
비타민C(mg)	25.72	34.06	21.9	30.1	11.1	6.2	54.1	8.0
칼슘(mg)	240.64	294.64	185.3	315.4	96.3	224.8	189.6	100.3
철(mg)	3.75	4.84	3.4	4.2	2.0	4.9	4.4	1.6

※ 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

