

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				7월 10일(월)	7월 11일(화)	7월 12일(수)	7월 13일(목)	7월 14일(금)
				• 옥수수밥 • -쇠고기무국 (5.6.9.16.) • -어묵야채볶음 (1.5.6.13.16.17.18.) • -맛동산탕수육 (1.4.5.6.10.12.13.) • 깍두기(9.) • -오렌지음료	• 참쌀밥 • -오이생채(5.6.) • -낙지호롱구이 (1.2.5.6.13.) • 배추김치(9.) • -닭죽/닭다리 (13.15.) • 과일화채 (5.11.13.)	• -기장밥 • -육개장 (1.5.6.9.16.) • -도라지오이무침 (5.6.13.) • -깍두기(9.) • -치즈함박스테이크/소스 (1.2.5.6.10.12.13.)	• -혼합잡곡밥(5.) • -무청시래기국 (5.6.9.) • -시금치프리타타 (1.2.5.10.12.13.) • -오삼불고기 (5.6.10.13.) • 배추김치(9.)	• -김가루볶음밥 (5.6.) • -짬뽕 면 (5.6.9.11.12.13.17.18.) • -하트고기만두 (1.5.6.10.11.12.13.16.18.) • 배추김치(9.) • -요거망고(2.13.)
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
김치류/고춧가루				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산
쇠고기(종류)/가공품				국내산(한우)/국내산		국내산(한우)/국내산		
돼지고기/가공품				국내산/국내산		국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산
닭고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산
낙지/가공품					베트남			
오징어/가공품							국내산/	국내산/
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	754.30	754.30	18.9	1,306.5	813.2	698.6	622.5	1,041.7
탄수화물(g)			55.0	113.4	131.2	93.9	81.4	197.7
단백질(g)	13.66	13.66	14.9	31.2	39.7	35.2	35.6	25.2
지방(g)			30.1	78.4	14.7	20.5	18.3	18.2
비타민A(R.E)	167.02	231.98	180.0	31.7	206.6	170.7	317.2	174.0
티아민(mg)	0.31	0.40	0.5	0.5	0.7	0.5	0.6	0.4
리보플라빈(mg)	0.38	0.46	0.4	0.4	0.5	0.4	0.6	0.3
비타민C(mg)	25.72	34.06	28.3	70.3	25.6	13.0	20.1	12.3
칼슘(mg)	240.64	294.64	317.5	495.5	236.2	325.2	259.5	270.9
철(mg)	3.75	4.84	4.4	3.5	5.3	3.8	3.7	5.9

※ 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

