

# 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				8월 14일(월)	8월 15일(화)	8월 16일(수)	8월 17일(목)	8월 18일(금)
							<ul style="list-style-type: none"> <li>• 참쌀밥</li> <li>• -쇠고기무국(5.6.9.16.)</li> <li>• -돼지갈비찜(간장)(5.6.10.)</li> <li>• -오이맛살초무침(1.5.6.11.12.13.)</li> <li>• 열무김치(9.13.17.18.)</li> <li>• -에그타르트(1.2.5.6.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 옥수수밥</li> <li>• -참치김치찌개(5.6.9.)</li> <li>• -지코바숯불치킨(2.5.6.10.12.15.16.)</li> <li>• 콘샐러드(1.5.13.)</li> <li>• -건파래멸치볶음(13.)</li> </ul>
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀							*쌀,잡곡-국내산	*쌀,잡곡-국내산
김치류/고춧가루				/	/	/	*열무김치-국내산	*참치김치찌개-국내산
쇠고기(종류)/가공품				/	/	/	*쇠고기무국-국내산	
돼지고기/가공품				/	/	/	*돼지갈비찜-국내산	
닭고기/가공품				/	/	/		*지코바숯불치킨-국내산
다량어/가공품				/	/	/	/	*참치김치찌개-원양산
두부								*참치김치찌개-국내산
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	754.30	754.30	3.8				747.4	818.4

탄수화물(g)			55.5				103.3	116.4
단백질(g)	13.66	13.66	19.7				34.3	43.7
지방(g)			24.8				22.3	21.3
비타민A(R.E)	167.02	231.98	129.7				129.9	129.4
티아민(mg)	0.31	0.40	0.6				0.7	0.5
리보플라빈(mg)	0.38	0.46	0.5				0.6	0.4
비타민C(mg)	25.72	34.06	13.3				11.3	15.3
칼슘(mg)	240.64	294.64	268.7				234.8	302.6
철(mg)	3.75	4.84	4.5				3.0	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