

# 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

				8월 28일(월)	8월 29일(화)	8월 30일(수)	8월 31일(목)	9월 1일(금)
				• -혼합잡곡밥(5.) • -닭개장 (1.5.6.9.15.) • 노각생채(5.6.13.) • -넓적불고기계란전/파채 (1.2.5.6.10.15.16.) • 배추김치(9.) • -보리과자 (1.2.5.6.13.14.)	• 찰쌀밥 • -미트소스스파게티 (1.2.5.6.10.12.13.) • -양송이크림스프 (2.5.6.13.) • -왕새우튀김/소스 (1.5.6.9.12.13.) • 팔기우유(2.) • 모듬야채피클(13.)	• 옥수수밥 • -황태국(1.5.6.9.) • -날치알계란찜 (1.2.5.6.10.13.) • -치즈닭갈비 (2.5.6.15.) • 배추김치(9.)	• -현미밥 • -고추장수제비 (1.5.6.9.) • -보쌈/쌈장 (5.6.9.10.13.) • -무말랭이무침 (5.6.17.18.) • 배추김치(9.)	찰쌀밥 미역국 등갈비떡찜 오이양파무침 배추김치 브라우니케익
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀				*혼합잡곡밥-쌀, 잡곡/국내산	*찰쌀밥-쌀, 잡곡/국내산	*옥수수밥-쌀, 잡곡/국내산	*현미밥-쌀, 잡곡/국내산	*찰쌀밥-쌀, 잡곡/국내산
김치류/고춧가루				*배추김치-국내산		*배추김치-국내산	*배추김치-국내산	*배추김치-국내산
돼지고기/가공품				*넓적불고기계란전-국내산	*미트소스스파게티-국내산		*보쌈-국내산	*등갈비떡찜-국내산
닭고기/가공품				*닭개장-국내산		*치즈닭갈비-국내산		
명태/가공품						*황태국-러시아		
두부						*황태국-국산		
콩				*혼합잡곡밥-국내산				
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	754.30	754.30	10.7	759.2	1,182.0	639.6	760.5	
탄수화물(g)			54.9	109.4	154.4	101.5	97.1	
단백질(g)	13.66	13.66	17.8	30.0	35.3	39.1	45.2	
지방(g)			27.4	22.5	46.6	10.8	22.5	
비타민A(R.E)	167.02	231.98	203.9	168.2	237.1	303.5	106.6	
티아민(mg)	0.31	0.40	0.7	0.6	0.4	0.4	1.2	
리보플라빈(mg)	0.38	0.46	0.6	0.4	0.8	0.5	0.7	
비타민C(mg)	25.72	34.06	12.2	12.1	9.2	20.8	6.7	
칼슘(mg)	240.64	294.64	269.8	215.7	413.3	226.6	223.5	
철(mg)	3.75	4.84	5.7	4.2	5.5	4.1	8.8	

※ 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

