

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				10월 16일(월)	10월 17일(화)	10월 18일(수)	10월 19일(목)	10월 20일(금)
				현장체험학습	• 참쌀밥 • 쌀국수(5.6.9.16) • -미니돈까스/소스(1.2.5.6.10.12.13.16) • 배추김치(9) • 아이스망고	• -곤드레밥/부추간장(5.6.16) • -김치국(5.6.9) • -오삼불고기(5.6.10.13.17) • 깍두기(9) • -대파크림치즈파이(1.2.5.6)	• -혼합잡곡밥(5) • -아욱수제비국(5.6.9) • 콘샐러드(1.2.5.6.11.13) • -버팔로wing(5.6.12.13.15) • -웨이감자오븐구이 • 배추김치(9)	• -스팸마요덮밥(1.2.5.6.10.13.15.16.18) • -계란실파국(1.5.6.9) • -비빔만두(1.5.6.10.13.15.16.18) • 배추김치(9) • -사과곤약젤리
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품					*쌀국수-한우/국내산	*곤드레밥-한우/국내산		
돼지고기/가공품					*미니돈까스-국내산	*오삼불고기-국내산		*스팸마요덮밥-햄/국내산 *비빔만두-만두/국내산
닭고기/가공품							*버팔로wing-국내산	
1) 쌀/가공품					*참쌀밥-쌀,잡곡/국내산	*곤드레밥-쌀,잡곡/국내산	*혼합잡곡밥-쌀,잡곡/국내산	*스팸마요덮밥-쌀,잡곡/국내산
2) 배추/가공품					*배추김치-국내산	*깍두기-국내산	*배추김치-국내산	*배추김치-국내산
3) 고춧가루/가공품					국내산	국내산	국내산	국내산
4) 콩/가공품							*혼합잡곡밥-국내산	
오징어/가공품						*오삼불고기-국내산		
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	754.30	754.30	34.4		823.2	709.2	1,562.2	959.6
탄수화물(g)			48.4		118.2	102.9	151.1	110.7
단백질(g)	13.66	13.66	11.0		17.8	31.2	35.9	24.4
지방(g)			40.7		29.6	17.6	87.5	45.7
비타민A(μ g RAE)	167.02	231.98	120.7		69.9	140.4	147.6	125.1
티아민(mg)	0.31	0.40	0.6		0.3	0.9	0.5	0.6
리보플라빈(mg)	0.38	0.46	0.4		0.2	0.6	0.4	0.4
비타민C(mg)	25.72	34.06	19.5		13.4	12.4	33.0	19.2
칼슘(mg)	240.64	294.64	173.8		103.7	198.0	199.6	193.8
철분(mg)	3.75	4.84	3.6		2.1	4.2	3.1	5.1

* 알레르기 정보

01.난류, 02.우유, 03.메밀, 04.땅콩, 05.대두, 06.밀, 07.고등어, 08.계, 09.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