

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				10월 23일(월)	10월 24일(화)	10월 25일(수)	10월 26일(목)	10월 27일(금)
				• -현미밥 • -참치김치찌개(5.6.9) • -닭간장조림(5.6.13.15) • -유줄리얼치볶음(5.6.13) • 깍두기(9)	• -꼬지어묵국(1.5.6.7.9.13.18) • -로제떡볶이(1.2.5.6.10.13.15.16) • -모듬튀김(1.5.6.8.10.16.17.18) • 배추김치(9) • -초코우유(2)	• -혼합잡곡밥(5) • -빼없는감자탕(5.6.9.10) • -사과오이무침(5.6.13) • -떡갈비/소스(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18) • 배추김치(9) • -마카롱(1.2.6)	• -기장밥 • -시금치된장국(5.6.9) • -동파육(5.6.10.13.16.18) • -도토리묵야채무침(5.6.13) • -과일샐러드(망고소스)(1.2.5.6.11.12)	은행마루제
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
돼지고기/가공품					*로제떡볶이-함/국내산	*빼없는감자탕-국내산 *떡갈비-국내산	*동파육-국내산	
닭고기/가공품				*닭간장조림-국내산				
1) 쌀/가공품				*현미밥-쌀,잡곡/국내산		*혼합잡곡밥-쌀,잡곡/국내산	*기장밥-쌀,잡곡/국내산	
2) 배추/가공품				*참치김치찌개-국내산 *깍두기-국내산	*배추김치-국내산	*배추김치-국내산	*보쌈김치-국내산	
3) 고춧가루/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	
4) 콩/가공품				*참치김치찌개두부/국내산		*혼합잡곡밥-국내산		
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	754.30	754.30	-0.4	687.0	830.3	680.0	808.9	
탄수화물(g)			58.3	101.8	125.0	97.9	108.4	
단백질(g)	13.66	13.66	16.3	33.8	23.5	26.1	37.6	
지방(g)			25.4	14.6	26.6	19.9	22.8	
비타민A(μg RAE)	167.02	231.98	110.4	90.4	137.5	69.3	144.5	
티아민(mg)	0.31	0.40	0.9	0.4	0.2	1.9	1.1	
리보플라빈(mg)	0.38	0.46	0.5	0.5	0.6	0.3	0.6	
비타민C(mg)	25.72	34.06	13.0	6.1	11.2	9.1	25.7	
칼슘(mg)	240.64	294.64	231.4	184.6	401.6	180.5	158.8	
철분(mg)	3.75	4.84	4.9	3.3	10.3	3.2	2.9	

★ 알레르기 정보

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

