

# 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				11월 20일(월)	11월 21일(화)	11월 22일(수)	11월 23일(목)	11월 24일(금)
				• -혼합잡곡밥(5) • -닭곰탕/당면 (5.6.9.15) • -햄두부조림 (2.5.6.10) • -명엽채아몬드볶음 (5.6.13) • 깍두기(9) • -브라우니쿠키 (1.2.5.6.14)	• -혼합잡곡밥(5) • -황태국(1.5.6.9) • -마늘보쌈/쌈장 (5.6.9.10.13.16) • -마늘쫀무말랭이 무침(5.6) • 보쌈김치(9) • 굴	• -혼합잡곡밥(5) • -감자고추장찌개 (5.6.9.10) • -돈사태매콤찜 (5.6.10.13) • -건파래멸치볶음 (5.13) • 배추김치(9) • 군고구마	• -혼합잡곡밥(5) • -쇠고기무국 (5.6.9.16) • -스팸김치볶음 (1.2.5.6.9.10.13.15 .16) • -순대버무리 (2.5.6.10.12.13.16) • -어묵잡채 (1.5.6.13.16)	• -돈육비빔밥/두부 고추장(1.5.6.10.13) • -유부된장국 (5.6.9) • -오이지배무침 (13) • -츄러스고구마맛 탕(1.2.5.6.13) • 백김치(9) • -애플망고요구르 트(2)
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품							*쇠고기무국-국내산	
돼지고기/가공품				*햄두부조림-국내산	*마늘보쌈-국내산	*감자고추장찌개-국내 산 *돈사태매콤찜-국내산	*스팸김치볶음-국내산 *순대버무리-국내산	*돈육비빔밥-국내산
닭고기/가공품				*닭곰탕-국내산				
1) 쌀/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
2) 배추/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
3) 고춧가루/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
4) 콩/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	754.30	754.30	16.1	834.8	828.0	749.8	805.4	1,160.5
탄수화물(g)			54.8	116.1	95.4	112.8	136.4	129.6
단백질(g)	13.66	13.66	14.9	27.7	42.2	40.3	19.9	30.3
지방(g)			30.4	27.9	28.7	14.0	19.0	55.9
비타민A(㎍ RAE)	167.02	231.98	74.7	34.9	87.6	114.0	60.6	76.3
티아민(mg)	0.31	0.40	0.8	0.5	1.3	1.0	0.2	0.7
리보플라빈(mg)	0.38	0.46	0.5	0.5	0.7	0.6	0.3	0.4
비타민C(mg)	25.72	34.06	21.6	21.2	39.7	13.3	18.7	14.9
칼슘(mg)	240.64	294.64	231.2	258.7	207.5	180.8	176.3	332.6
철분(mg)	3.75	4.84	3.7	4.2	3.3	3.3	4.4	3.5

\* 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.토마  
토, 13.아황산류, 14.호두, 15.닭고기, 16.쇠고기, 17.오징어, 18.조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 19.잣





