

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				12월 11일(월)	12월 12일(화)	12월 13일(수)	12월 14일(목)	12월 15일(금)
				• -흑미밥 • -짬뽕국 (1.2.5.6.9.10.15. 16.17.18) • -보쌈/쌈장 (5.6.9.10) • -도토리묵야채 무침(5.6) • 보쌈김치(9)	• -자장떡볶이 (1.5.6.10.13.16. 17.18) • -매콤어묵국 (1.5.6.9.17.18) • 깍두기(9) • -바나나라떼 (2) • -회오리감자 (5.6)	• -카레라이스 (1.2.5.6.9.10.1 2.13.16.17.18) • -순살코다리 강정(4.5.6.12) • 배추김치(9) • -짜요짜요(딸 기)(2)	• -오므라이스/ 소스 (1.2.5.6.10.12. 13.15.16) • -달걀실파국 (1.5.6.9) • -감자채베이 컨볶음(5.10) • 배추김치(9) • 엔요요구르트 (2)	• -쇠고기콩나 물밥/양념간장 (5.6.16) • -배추된장국 (5.6.9.18) • -닭꼬치/소스 (5.15) • -오이소박이 (9) • -에그타르트 (1.2.5.6)
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품								*쇠고기콩나물밥- 한우/국내산
돼지고기/가공품				*짬뽕국,보쌈-국내산	*자장떡볶이-국내산	*카레라이스-국내산	*오므라이스-국내산 *감자채베이컨볶음-	
닭고기/가공품								*닭꼬치-국내산
1) 쌀/가공품				*쌀,잡곡-국내산	*쌀,잡곡-국내산	*쌀,잡곡-국내산	*쌀,잡곡-국내산	*쌀,잡곡-국내산
2) 배추/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
3) 고춧가루/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
4) 콩/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
오징어/가공품				국내산				
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	754.30	754.30	32.4	767.2	788.3	1,496.8	749.2	1,192.4
탄수화물(g)			39.8	81.5	120.6	113.5	93.1	79.9
단백질(g)	13.66	13.66	16.3	41.9	28.1	76.2	23.4	30.5
지방(g)			44.0	27.7	21.5	78.2	32.0	80.7
비타민A(㎍ RAE)	167.02	231.98	138.4	111.7	126.0	94.1	241.1	119.2
티아민(mg)	0.31	0.40	0.6	1.1	0.5	0.9	0.3	0.4
리보플라빈(mg)	0.38	0.46	0.5	0.6	0.3	0.4	0.6	0.6
비타민C(mg)	25.72	34.06	14.3	10.4	15.8	8.0	29.2	8.1
칼슘(mg)	240.64	294.64	276.0	191.6	282.5	335.3	373.8	196.9
철분(mg)	3.75	4.84	3.5	4.4	2.6	4.0	2.5	4.1

★ 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

