

# 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				03월 11일(월)	03월 12일(화)	03월 13일(수)	03월 14일(목)	03월 15일(금)
				・-차수수밥 ・-빼없는감자탕 (5.6.9.10) ・-참나물사과무침 (5.6) ・-닭다리살스테이크 (5.6.12.15.16.18) ・석박지(9) ・-짜요짜요(딸기)(2)	・-현미밥 ・-육개장 (1.5.6.9.13.16) ・-날치알계란찜 (1.5) ・-주꾸미야채볶음 (1.5.6.16) ・배추김치(9)	・참쌀밥 ・-잔치국수 (1.5.6.7.9.13.18) ・-열대과일샐러드 ・-닭강정 (1.20.5.6.10.13.15) ・배추겉절이(9)	・-혼합잡곡밥(5) ・-해물순두부찌개 (1.5.6.9.17.18) ・-골뱅이야채무침 (5.6) ・-돈육고추장볶음 (5.6.10) ・배추김치(9) ・-키세스초콜릿(2)	・-쇠고기콩나물밥/ 양념간장(5.6.9.16) ・-냉이된장국 (5.6.9.18) ・-맛동산탕수육 (1.4.5.6.9.10.13.15.16.17.18) ・배추김치(9) ・천혜향*
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품					*육개장-한우/국내산			*쇠고기콩나물밥-한우/국내산
돼지고기/가공품				*빼없는감자탕-국내산			*돈육고추장볶음-국내산	*맛동산탕수육-국내산
닭고기/가공품				*닭다리살스테이크-국내산		*닭강정-국내산		
1) 쌀/가공품				*차수수밥-쌀, 잡곡/국내산	*현미밥-쌀, 잡곡/국내산	*참쌀밥-쌀, 잡곡/국내산	*혼합잡곡밥-쌀, 잡곡/국내산	*쇠고기콩나물밥-쌀, 잡곡/국내산
2) 배추/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
3) 고춧가루/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
4) 콩/가공품							*혼합잡곡밥-국내산	*냉이도니장국-두부/국내산
오징어/가공품							*해물순두부찌개-국내산	
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	753.00	753.00	26.3	650.7	648.3	1,316.7	815.7	1,322.5
탄수화물(g)			43.0	88.7	101.4	102.4	100.3	110.7
단백질(g)	18.76	18.76	15.2	34.6	35.4	38.1	41.9	28.0
지방(g)			41.8	16.2	10.8	81.0	26.1	83.7
비타민A(㎍ RAE)	167.89	232.38	161.3	144.9	222.8	208.6	158.9	71.0
티아민(mg)	0.30	0.37	0.6	0.8	0.4	0.5	1.0	0.6
리보플라빈(mg)	0.37	0.45	0.6	0.4	0.7	0.5	0.6	0.6
비타민C(mg)	23.51	30.23	19.5	7.3	15.4	16.7	15.4	42.9
칼슘(mg)	252.40	310.10	263.3	229.6	287.8	220.7	250.5	328.1
철분(mg)	3.80	4.98	6.5	3.0	5.6	3.3	5.6	15.1

\* 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