

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

주간 학교급식 영양량				04월 22일(월)	04월 23일(화)	04월 24일(수)	04월 25일(목)	04월 26일(금)
				• -현미밥 • -얼큰소고기국(5.6.9.16) • 참치김치볶음(5.9.13) • -어묵야채볶음(1.5.6.13.18) • -갈릭연어스테이크(5.12)	• -보리밥 • -감자된장찌개(5.6.9) • -동파육(5.6.10.13.16.18) • -삼색묵무침 • 보쌈김치(9) • -오렌지	• -달걀볶음밥(1.5.6.13.18) • -꼬지어묵국(1.5.6.7.9.13.18) • -신전떡볶이(1.5.6.13) • -모듬튀김(1.5.6.8.10.16.17.18) • -하루요거트(사과)(2)	• -기장밥 • -굴림만두국(1.5.6.9.10.16.18) • -닭볶음탕(5.6.13.15) • 시금치무침(5.6) • 배추김치(9) • -메론	• 옥수수밥 • 설렁탕/소면(5.6.9.16) • -꽃맛샐러드(1.2.5.6.13) • -낙지호롱구이(2.5.6.13) • 깍두기(9) • 메론
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품				*얼큰소고기국-한우/국내산				*설렁탕-한우/국내산
돼지고기/가공품					*동파육-국내산		*굴림만두국-만두/국내산	
닭고기/가공품							*닭볶음탕-국내산	
1) 쌀/가공품				*쌀,잡곡-국내산	*쌀,잡곡-국내산	*쌀,잡곡-국내산	*쌀,잡곡-국내산	*쌀,잡곡-국내산
2) 배추/가공품				*참치김치볶음-국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
3) 고춧가루/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
낙지/가공품								*낙지호롱구이-베트남산
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	753.00	753.00	0.6	540.8	726.0	1,184.2	727.3	607.9
탄수화물(g)			56.4	77.3	91.6	155.8	104.5	96.6
단백질(g)	18.76	18.76	15.2	24.0	35.9	28.0	33.1	20.9
지방(g)			28.4	13.7	22.4	49.2	18.7	13.7
비타민A(㎍ RAE)	167.89	232.38	114.7	69.0	39.0	136.2	298.1	31.2
티아민(mg)	0.30	0.37	0.5	0.2	1.1	0.3	0.7	0.2
리보플라빈(mg)	0.37	0.45	0.4	0.2	0.5	0.6	0.6	0.2
비타민C(mg)	23.51	30.23	27.6	12.9	38.6	11.4	68.7	6.3
칼슘(mg)	252.40	310.10	163.9	175.0	145.3	252.6	177.6	68.9
철분(mg)	3.80	4.98	5.2	2.7	2.7	13.0	5.7	1.9

* 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