

## 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

(중식)

주간 학교급식 영양량				02월 05일(월)	02월 06일(화)	02월 07일(수)	02월 08일(목)	02월 09일(금)
				친환경축미밥 예호박고추장찌개(5.6) 제육볶음(5.6.10.13) 알갈황(1) 콩나물무침(5) 배추김치(9)	친환경보리밥 달큰떡어국(9) 카레닭조림 (2.5.6.12.13.15.16.18) 고구마앳탕(5.6.13) 삼색묵상추무침(5.6.13) 배추김치(9)	강황밥 산치국수(5.6) 떡갈비(5.6.10.15.16.18) 오이겉걸이(5.6.9.13) 배추김치(9) 사과무당	종업식 물업식	설면류
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품				국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산		
돼지고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산		
닭고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산		
오리고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산		
양고기/가공품				국내산	국내산	국내산		
1) 쌀/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산		
2) 배추/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산		
3) 고춧가루/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산		
4) 콩/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산		
넙치/가공품				국내산/일부수입산	국내산/일부수입산	국내산/일부수입산		
조피볼락/가공품				국내산/일부수입산	국내산/일부수입산	국내산/일부수입산		
참돔/가공품				국내산/일부수입산	국내산/일부수입산	국내산/일부수입산		
미꾸라지/가공품				국내산/일부수입산	국내산/일부수입산	국내산/일부수입산		
뽕장어/가공품				국내산/일부수입산	국내산/일부수입산	국내산/일부수입산		
낙지/가공품				국내 및 수입혼용/ 일부수입산	국내 및 수입혼용/ 일부수입산	국내 및 수입혼용/ 일부수입산		
영태/가공품				수입산(러시아 등)	수입산(러시아 등)	수입산(러시아 등)		
고등어/가공품				국내산/일부수입산	국내산/일부수입산	국내산/일부수입산		
갈치/가공품				국내산/일부수입산	국내산/일부수입산	국내산/일부수입산		
오징어/가공품				국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용		
꽃게/가공품				국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용		
참조기/가공품				국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용		
다랑어/가공품				국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용		
아귀/가공품				국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용		
주꾸미/가공품				국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용		
가리비/가공품				국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용		
우렁쉥이/가공품				국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용		
전복/가공품				국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용		
방어/가공품				국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용		
부세/가공품				국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용	국내산/국내산		
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	744.95	744.95	-8.3	627.4	740.2	682.6		
탄수화물(g)			61.9	78.4	116.7	114.8		
단백질(g)	18.29	18.29	18.7	38.5	33.8	21.4		
지방(g)			19.4	15.8	13.9	13.5		
비타민A(μg RAE)	159.02	225.20	99.9	120.8	97.3	81.6		
티아민(mg)	0.29	0.34	0.7	0.8	0.6	0.8		
리보플라빈(mg)	0.36	0.44	0.3	0.5	0.3	0.2		
비타민C(mg)	21.45	27.82	14.0	12.5	18.6	11.0		
칼슘(mg)	229.86	282.50	176.4	153.3	173.2	202.6		
철분(mg)	3.03	3.88	2.9	3.3	2.8	2.6		

\* 에너지는 권장섭취량의 ±10%, 구성비는 탄수화물(55~65%) : 단백질(7~20%) : 지방(15~30%)

\* 1g당 에너지(kcal)는 탄수화물 4, 단백질 4, 지방 9kcal로 환산

\* 주 평균 섭취량은 월요일부터 금요일까지의 영양량의 평균입니다.

\* 식재료 원산지

- 1) 쌀: 밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀/쌀가공품(쌀에는 찰쌀, 현미, 흑미 및 전쌀을 포함)
- 2) 배추: 배추김치, 겉절이, 백김치, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에사용하는 배추/얼갈이배추/봄동배추
- 3) 고춧가루: 배추김치, 겉절이, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에 사용하는 고춧가루
- 4) 콩/콩가공품: 두부류, 콩비지, 콩국수에 사용하는 콩/콩가공품
- 5) 명태: 황태, 북어 등 건조한 것은 제외  
※ 2023.7.1.부터 25~29번 추가(「원산지표시법 시행령」 제3조)

\* 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