

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

(중식)

주간 학교급식 영양량				10월 09일(월)	10월 10일(화)	10월 11일(수)	10월 12일(목)	10월 13일(금)
				한글날	친환경현미밥 일본복어국(9) 현우관동통고기(5.6.16) 삼색약상추무침(5.6.13) 베이컨숙주볶음(5.6.10.13.18) 배추김치(9) 사인머스켓요구르트(2)	유가슴살카레라이스(2.5.6.12.13.15.16.18) 아복우국(1.5.6) 너비아니(10) 알감자조림(5.6) 배추김치(9) 시과	친환경흑미밥 육개장(1.6.9.13.16.17.18) 만두튀김졸면(1.5.6.10.13.16.18) 예그랑탕(1.2.5.6.10.15.16) 참나물무침 배추김치(9)	친환경혼합곡밥(5) 팽이버섯원장국(5.6.18) 돼지고기감자찜(9.10) 달걀찜(1) 복각두부무침(5) 깍두기(9)
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품					국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산
돼지고기/가공품					국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산
닭고기/가공품					국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산
오리고기/가공품					국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산
양고기/가공품					국내산	국내산	국내산	국내산
1) 쌀/가공품					국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산
2) 배추/가공품					국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산
3) 고춧가루/가공품					국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산
4) 콩/가공품					국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산
넙치/가공품					국내산/일부수입산	국내산/일부수입산	국내산/일부수입산	국내산/일부수입산
조피볼락/가공품					국내산/일부수입산	국내산/일부수입산	국내산/일부수입산	국내산/일부수입산
참돔/가공품					국내산/일부수입산	국내산/일부수입산	국내산/일부수입산	국내산/일부수입산
미꾸라지/가공품					국내산/일부수입산	국내산/일부수입산	국내산/일부수입산	국내산/일부수입산
뱅장어/가공품					국내산/일부수입산	국내산/일부수입산	국내산/일부수입산	국내산/일부수입산
낙지/가공품					국내 및 수입혼용/일부수입산	국내 및 수입혼용/일부수입산	국내 및 수입혼용/일부수입산	국내 및 수입혼용/일부수입산
명태/가공품					수입산(러시아 등)	수입산(러시아 등)	수입산(러시아 등)	수입산(러시아 등)
고등어/가공품					국내산/일부수입산	국내산/일부수입산	국내산/일부수입산	국내산/일부수입산
갈치/가공품					국내산/일부수입산	국내산/일부수입산	국내산/일부수입산	국내산/일부수입산
오징어/가공품					국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용
꽃게/가공품					국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용
참조기/가공품					국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용
다랑어/가공품					국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용
아귀/가공품					국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용
주꾸미/가공품					국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용
가리비/가공품					국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용
우렁쉥이/가공품					국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용
전복/가공품					국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용
방어/가공품					국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용	국내 및 수입혼용
부세/가공품					국내 및 수입혼용	국내산/국내산	국내산/국내산	국내 및 수입혼용
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	673.90	673.90	7.9		723.7	803.1	705.1	676.7
탄수화물(g)			55.1		106.6	89.4	99.3	98.5
단백질(g)	16.82	16.82	19.1		41.1	32.8	27.6	35.4
지방(g)			25.8		13.3	33.6	20.7	14.5
비타민A(μg RAE)	146.55	206.73	122.2		65.3	139.2	107.4	177.0
티아민(mg)	0.27	0.34	0.6		0.4	0.9	0.6	0.7
리보플라빈(mg)	0.33	0.39	0.5		0.5	0.6	0.3	0.6
비타민C(mg)	20.89	27.11	15.3		18.1	19.9	9.6	13.5
칼슘(mg)	218.04	267.52	176.5		159.7	149.0	196.0	201.4
철분(mg)	3.11	4.04	4.0		4.2	2.6	5.4	3.7

* 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 잡쌀, 현미, 흑미 및 전쌀을 포함)

2) 배추: 배추김치, 겉절이, 백김치, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에 사용하는 배추/얼갈이배추/봄동배추

3) 고춧가루: 배추김치, 겉절이, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에 사용하는 배추/얼갈이배추/봄동배추

4) 콩/콩가공품: 두부류, 콩비지, 콩국수에 사용하는 콩/콩가공품

5) 명태: 황태, 북어 등 건조한 것은 제외

* 2023.7.1.부터 25-29년 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.갯