				07월 07일(월)	07월 08일(화)	07월 09일(수)	07월 10일(목)	07월 11일(금)
주간 학교급식 영앙량				천환경혼합잡곡밥(5) 맑은버섯국(16) 오리불교기(5.6) 달광장조병(1.5.6) 비흥나물우정 무생채(9.13)	진환경현미밥 순두부달괄국(1.5.6.18) 목살바베큐(6.10.12.13) 매콤베이건숙주볶음 (5.6.10.13.18) 멸치볶음 목은지무장(9)	초평미트스파게터 (1.2.5.6.10.12.13.15.16.18 ) 브로콜리크링스프/크루통 (2.5.6.13.16) 바나나땅콩배터핫케익 (1.2.4.5.6.13) 남작복숭아주스(11.13) 권환경쌀밥(작은밥) 오미피를 배추감치(9)	친환경보리밥	진환경촉미밥 한우사대공항(13,16) 치즈떡볶이(1,2,5,6,12,13) 김말이양념무참 (1,5,6,12,13,16) 연두부/양념장(5,6) 깍두기(9)
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품				국내산(한우)/일부 수입산	국내산(한우)/일부 수입산	국내산(한우)/일부 수입산	국내산(한우)/일부 수입산	국내산(한우)/일부 수입산
돼지고기/가공품				국내산/일부 수입산	국내산/일부 수입산	국내산/일부 수입산	국내산/일부 수입산	국내산/일부 수입산
닭고기/가공품				국내산/일부 수입산	국내산/일부 수입산	국내산/일부 수입산	국내산/일부 수입산	국내산/일부 수입산
오리고기/가공품				국내산/일부 수입산	국내산/일부 수입산	국내산/일부 수입산	국내산/일부 수입산	국내산/일부 수입산
1) 쌀/가공품(밥,죽,누룽지)				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
2) 배추/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
3) 고춧가루/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
4) 콩/가굥품(두부류, 콩국수, 콩비지)				두부 국내산/유부 수입산	두부 국내산/유부 수입산	두부 국내산/유부 수입산	두부 국내산/유부 수입산	두부 국내산/유부 수입산
낙지, 주꾸미/가공품				수입산(베트남 등)	수입산(베트남 등)	수입산(베트남 등)	수입산(베트남 등)	수입산(베트남 등)
5) 명태/가공품				수입산(러시아 등)	수입산(러시아 등)	수입산(러시아 등)	수입산(러시아 등)	수입산(러시아 등)
고등어, 갈치/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
넙치, 조피볼락/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
	오징어	/가공품		국내산(가공품 수입산)	국내산(가공품 수입산)	국내산(가공품 수입산)	국내산(가공품 수입산)	국내산(가공품 수입산)
꽃게/가공품				국내산(가공품 수입산)	국내산(가공품 수입산)	국내산(가공품 수입산)	국내산(가공품 수입산)	국내산(가공품 수입산)
미꾸라지, 뱀장어, 참조기, 참돔/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
다랑어/가공품				원양산	원양산	원양산	원양산	원양산
부세, 방어, 아귀, 우렁쉥이, 전복/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
김, 미역, 멸치				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	712.50	712.50	9.5	778.2	706.1	950.5	689.3	777.7
탄수화물(g)			56.5	82.0	77.0	167.0	89.8	126.8
단백질(g)	17.58	17.58	19.5	38.8	43.7	29.4	45.1	30.1
지방(g)			24.0	31.5	22.9	18.4	14.7	15.0
비타민A(#8 RAE)	151.81	215.28	101.3	155.1	72.3	123.8	59.6	95.8
티아민(mg)	0.27	0.34	0.7	0.5	1.1	0.5	0.8	0.6
리보플라빈(mg)	0.35	0.41	0.7	0.8	0.5	1.0	0.5	0.6
비타민C(mg)	20.55	26.81	16.9	18.4	15.4	28.6	11.1	11.1
칼슘(mg)	215.36	262.44	258.6	258.0	247.4	306.8	201.4	279.3
철분(mg)	2.77	3.57	7.0	5.7	3.6	4.8	9.6	11.5

- \* 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, 축, 누몽지에 사용하는 쌀/쌀가공품(쌀에는 참쌀, 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.게, 09.새우, 10.돼지고기, 11.복숭아, 12.토마토, 13.야황산류, 14.호두, 15.닭고기, 16.쇠고기, 17.오징어, 18.조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 19.잣