

주간 학교급식 영양량				05월 19일(월)	05월 20일(화)	05월 21일(수)	05월 22일(목)	05월 23일(금)
				친환경귀리밥 잔치국수/양념장(1.5.6.13) 순살피쉬강정(5.6.12.13) 한우메추리알장조림(1.5.6.16) 도토리묵무침(5.6.13) 익은김치(묵은지)(9)	친환경혼합잡곡밥(5) 닭곰탕(15) 국물떡볶이(1.2.5.6.12.13) 참게다리튀김(1.5.6.8) 김실파무침(5.6) 짜두기(9)	카레라이스(2.5.6.10.12.13.16.18) 맑은콩나물국(5.9) 한우햄버그스테이크/소스(1.2.5.6.10.12.13.15.16) 참외 썩갓두부무침(5) 배추김치(9)	친환경현미밥 돼지고기감자찌개(5.9.10) 치즈달걀말이/소스(1.2.5.6.12.13) 간장두부조림(5.6) 젓갈순무침(5.6) 청경채겉절이(5.6.9.13)	친환경보리밥 얼갈이된장국(5.6) 제육볶음(5.6.10.13) 수제합계약/초코시림(1.2.5.6.13) 취나물무침(5.6) 배추김치(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/가공품(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, 우렁छ이, 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	9.1	964.6	934.5	717.2	658.2	613.6
탄수화물(g)			59.9	151.0	140.5	117.2	74.5	87.8
단백질(g)	17.58	17.58	19.6	45.8	38.9	28.3	39.8	34.6
지방(g)			20.5	15.1	22.7	14.9	21.5	12.8
비타민A(μg RME)	151.81	215.28	208.3	181.9	140.8	149.3	394.9	174.7
티아민(mg)	0.27	0.34	0.6	0.5	0.4	0.7	0.7	0.7
리보플라빈(mg)	0.35	0.41	0.6	0.8	0.4	0.4	0.8	0.7
비타민C(mg)	20.55	26.81	18.2	10.4	18.4	29.6	12.2	20.4
칼슘(mg)	215.36	262.44	318.0	307.8	253.9	260.2	440.8	327.4
철분(mg)	2.77	3.57	4.7	5.5	3.3	3.7	5.6	5.5

\* 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, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀/쌀가공품(쌀에는 찰쌀, 현미, 흑미 및 전쌀을 포함)
- 2) 배추: 배추김치, 겉절이, 백김치, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에사용하는 배추/얼갈이배추/물동배추
- 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.갯