

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

전주효문초등학교

(중식)

주간 학교급식 영양량	5월 2일(월)	5월 3일(화)	5월 4일(수)	5월 5일(목)	5월 6일(금)
	<ul style="list-style-type: none"> • 발아현미밥 • 목살순두부찌개(5.9.10.) • 무농약된장겉잎조림(5.6.) • 오색미니어묵조림(1.5.6.13.) • 다시마부각&비트부각(5.6.) • 깍두기(9.) • 떡이랑소시지(2.5.6.10.12.15.16.) 	<ul style="list-style-type: none"> • 차수수밥-1 • 열갈이콩나물국(5.) • 쇠고기감자조림(1.2.5.6.10.12.13.15.16.) • 곤드레나물볶음 • 달고기부침(5.6.) • 배추김치(9.) • 샤인머스켓푸딩 	<ul style="list-style-type: none"> • 스팸김치볶음밥(학생추천메뉴)(1.2.5.6.9.10.15.16.) • 두부탕국(1.5.6.12.) • 돼지고기LA갈비구이(5.6.10.13.) • 상추겉절이(5.6.13.) • 백김치(9.13.) • 짜요말기(2.) • 꿈꾸는효문어린이(쿠키)(1.2.4.5.6.) 	어린이날	재량휴업일
식재료	원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀	국내산	국내산	국내산		
김치류/고춧가루	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	/	/
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	/	/	/	/	/
넙치/가공품	/	/	/	/	/
조피볼락/가공품	/	/	/	/	/
참돔/가공품	/	/	/	/	/
미꾸라지/가공품	/	/	/	/	/
뱅장어/가공품	/	/	/	/	/
낙지/가공품	국내산/	국내산/	국내산/	/	/
명태/가공품	/	/	/	/	/
고등어/가공품	국내산/	국내산/	국내산/	/	/
갈치/가공품	국내산/	국내산/	국내산/	/	/
오징어/가공품	국내산/	국내산/	국내산/	/	/
꽃게/가공품	국내산/	국내산/	국내산/	/	/
참조기/가공품	국내산/	국내산/	국내산/	/	/
다랑어/가공품	/	/	/	/	/
아귀/가공품	/	/	/	/	/

식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
주꾸미/가공품				/	/	/	/	/
두부								
콩				국내산	국내산	국내산		
비고								
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지 (kcal)	570.90	570.90	18.8	693.4	676.9	664.4		
탄수화물(g)			53.4	91.0	109.1	75.4		
단백질(g)	13.17	13.17	20.9	33.0	38.9	35.8		
지방(g)			25.8	23.6	11.3	24.2		
비타민 A(R.E)	113.60	161.00	228.7	331.9	129.6	224.5		
티아민(mg)	0.22	0.25	0.6	0.8	0.2	0.8		
리보플라빈 (mg)	0.24	0.31	0.6	0.7	0.3	0.7		
비타민C(mg)	15.90	20.40	17.3	18.1	13.7	20.1		
칼슘(mg)	196.30	237.00	241.7	241.2	206.5	277.5		
철(mg)	2.49	3.22	4.5	4.7	4.4	4.4		

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

※ 주평균 섭취량(비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철) : 주간영양량의 합 / 식단일수

※ 주평균 에너지비율

- 에너지(kcal) : $\{(\text{주간영양량의 합} / \text{식단일수}) - \text{학교자체영양기준량의 에너지}\} / \text{학교자체영양기준의 에너지} \times 100$

- 탄수화물 : $(\text{주평균 탄수화물 섭취량} \times 4) / \{(\text{주평균 탄수화물 섭취량} \times 4) + (\text{주평균 단백질 섭취량} \times 4) + (\text{주평균 지방 섭취량} \times 9)\} \times 100$

* 단백질/지방 : 탄수화물과 동일한 산식 적용(1g당 에너지(kcal)는 탄수화물 4, 단백질 4, 지방 9kcal로 환산)

※ 알레르기 정보

1.난류 2.우유 3.메밀 4.땅콩 5.대두 6.밀 7.고등어 8.계 9.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