

# 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

전북인공지능고등학교

(중식)

주간 학교급식 영양량				06월 09일(월)	06월 10일(화)	06월 11일(수)	06월 12일(목)	06월 13일(금)
				<ul style="list-style-type: none"> <li>귀리밥</li> <li>김치찌글이(5.6.9.10)</li> <li>양배추찜/쌈장(5.6)</li> <li>연탄불고기(5.6.10.13.18)</li> <li>골드키위</li> <li>텐더스틱/어니언소스(1.2.5.6.13.15)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>차조밥</li> <li>한우국밥(5.6.13.16)</li> <li>춘천닭갈비(5.6.13.15)</li> <li>만두*버섯탕수(1.5.6.10.13.16.18)</li> <li>삼치카레오븐구이(2.5.6.12.13.16)</li> <li>양념찜닭</li> <li>배추김치(9)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>카레라이스(2.5.6.10.12.13.16.18)</li> <li>피자(2.5.6.12)</li> <li>맑은콩나물국(5)</li> <li>너비아니데리야끼조림(1.5.6.10.13.16)</li> <li>플리고추찜(5.6)</li> <li>배추김치(9)</li> <li>피크닉(청포도)(13)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>참쌀밥*김가루</li> <li>강원장찌개(5.6)</li> <li>무생채(9.13)</li> <li>콩나물우침(5)</li> <li>주꾸미야채볶음(5.6.13)</li> <li>탱글뽕특화도그(1.2.5.6.10.12.15.18)</li> <li>팜콘치킨(1.5.6.12.13.15)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>잡곡밥(5)</li> <li>미역오이냉국(13)</li> <li>배추리얼장조림(1.5.6.13)</li> <li>동인동갈비찜(10)</li> <li>고추장멸치볶음(5.6.13)</li> <li>배추김치(9)</li> <li>크리스피글레이즈드(1.2.5.6)</li> </ul>
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품				국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산
돼지고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산
닭고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산
오리고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산
1) 쌀/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
2) 배추/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
3) 고춧가루/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
4) 콩/가공품				국내산/판두부: 국내산/ 연두부 순두부: 외국산	국내산/판두부: 국내산/ 연두부 순두부: 외국산	국내산/판두부: 국내산/ 연두부 순두부: 외국산	국내산/판두부: 국내산/ 연두부 순두부: 외국산	국내산/판두부: 국내산/ 연두부 순두부: 외국산
낙지/가공품				베트남	베트남	베트남	베트남	베트남
명태/가공품				러시아	러시아	러시아	러시아	러시아
고등어/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
갈치/가공품				세네갈	세네갈	세네갈	세네갈	세네갈
오징어/가공품				국내산/외국산	국내산/외국산	국내산/외국산	국내산/외국산	국내산/외국산
꽃게/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
참조기/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
다량어/가공품				원양산	원양산	원양산	원양산	원양산
아귀/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
주꾸미/가공품				베트남	베트남	베트남	베트남	베트남
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	778.45	778.45	8.1	941.9	812.9	857.0	768.7	828.4
탄수화물(g)			55.0	99.9	120.5	147.1	111.1	94.3
단백질(g)	19.66	19.66	17.8	38.8	42.3	28.2	38.5	37.0
지방(g)			27.2	40.8	16.5	18.9	19.1	30.6
비타민A(㎍ RAE)	175.32	244.23	93.6	77.9	167.9	50.9	45.6	125.6
티아민(mg)	0.32	0.39	0.6	0.9	0.5	0.5	0.4	0.9
리보플라빈(mg)	0.39	0.47	0.6	0.6	0.4	0.3	0.8	0.8
비타민C(mg)	24.53	31.39	26.6	83.4	9.6	12.7	19.8	7.5
칼슘(mg)	247.23	301.30	199.6	139.6	200.6	171.0	268.4	218.7
철분(mg)	3.72	4.81	4.0	4.0	3.5	3.7	4.7	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

- 쌀: 밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀/쌀가공품(쌀에는 찹쌀, 현미, 흑미 및 전쌀을 포함)
- 배추: 배추김치, 겉절이, 백김치, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에 사용하는 배추/얼갈이배추/봄동배추
- 고춧가루: 배추김치, 겉절이, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에 사용하는 고춧가루
- 콩/콩가공품: 두부류, 콩비지, 콩국수에 사용하는 콩/콩가공품
- 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.아황산류, 14.호두, 15.닭고기, 16.쇠고기, 17.오징어, 18.조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 19.잰