

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

전북인공지능고등학교

(조식)

주간 학교급식 영양량				06월 16일(월) · 참쌀밥 · 뜯먹김치찌개 (5.9.10) · 고추장진미채볶음 (1.5.6.13.17) · 소불고기볶음 (5.6.13.16) · 치킨너겟/머스타드 (1.2.5.6.15) · 깍두기(9)	06월 17일(화) · 참쌀밥 · 쇠고기미역국 (5.6.16) · 묵은지묵살조림 (9.10) · 깍두기(9) · 톨자반(원)(5) · 먼치킨(1.2.5.6)	06월 18일(수) · 소세지야채볶음밥 (2.5.6.10.13.15.16.18) · 시금치나물두침 (5.6.13) · 파닭전 (2.5.6.15.16) · 배추김치(9) · 모닝빵/말가래 (1.2.5.6.13) · 바나나우유(2)	06월 19일(목) · 참쌀밥 · 참치마요*스틱단무지(1.5) · 김밥햄볶음 (1.2.5.6.10.15.16) · 고추장계란볶이 (1.5.6.13) · 볶음김치(9.10) · 도시락김	06월 20일(금) · 참쌀밥 · 소고기열갈이국 (5.6.16) · 오징어야채떡볶음 (5.6.17) · 의성마늘햄전/케찹 (1.2.5.6.10.12.15.16) · 배추김치(9) · 초코우유(2)
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	-0.1	823.2	762.8	763.3	619.2	921.1
탄수화물(g)			55.4	99.2	94.9	124.7	82.8	125.5
단백질(g)	19.66	19.66	16.6	39.6	26.0	21.0	23.3	47.9
지방(g)			28.1	27.9	29.8	18.9	19.6	22.5
비타민A(μg RAE)	175.32	244.23	128.4	76.6	87.1	197.2	103.6	177.4
티아민(mg)	0.32	0.39	0.5	0.6	0.6	0.2	0.4	0.5
리보플라빈(mg)	0.39	0.47	0.5	0.4	0.4	0.6	0.3	0.6
비타민C(mg)	24.53	31.39	15.5	8.0	5.6	13.5	19.5	30.8
칼슘(mg)	247.23	301.30	190.5	103.6	112.9	265.7	77.2	393.1
철분(mg)	3.72	4.81	3.0	3.8	3.8	1.4	2.0	4.0

* 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 찰쌀, 현미, 흑미 및 전쌀을 포함)
- 배추: 배추김치, 김치, 백김치, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에서 사용하는 배추/열갈이배추/봄동배추
- 고춧가루: 배추김치, 김치, 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.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.자