

# 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

전북인공지능고등학교

(조식)

주간 학교급식 영양량				08월 04일(월)	08월 05일(화)	08월 06일(수)	08월 07일(목)	08월 08일(금)
				<ul style="list-style-type: none"> <li>잡쌀밥</li> <li>아욱된장국(5.6)</li> <li>소불고기볶음(5.6, 13, 16)</li> <li>김말이떡강정(1.5.6, 12, 13, 16)</li> <li>배추김치(9)</li> <li>뿌미떡(11)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>잡쌀밥</li> <li>돈육김치찌개(5.9, 10)</li> <li>닭강치조림(5.6, 13, 15)</li> <li>어묵골스스볶음(1.5.6, 13, 16)</li> <li>깍두기(9)</li> <li>고구마지즈케익(1.2.5.6)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>잡쌀밥</li> <li>한우국밥(5.6, 13, 16)</li> <li>새우살애호박볶음(5.6, 9, 13, 18)</li> <li>배추김치(9)</li> <li>파스키에초코침빵(1.2.5.6)</li> <li>임금님밥상너비바니*파채소스(1.2.5.6, 10, 12, 13, 16)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>잡쌀밥</li> <li>콩나물김치국(5.6, 9)</li> <li>고추장불고기(5.6, 10, 13)</li> <li>김자반우침(5.6, 13)</li> <li>스크램블에그*케첩(1.2.5, 12, 13)</li> <li>배추김치(9)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>참치마요구운주먹밥(1.2.5.6, 10, 15, 16)</li> <li>소고기얼갈이국(5.6, 16)</li> <li>아채계란말이/케첩(1.5, 12)</li> <li>배추김치(9)</li> <li>미숫가루라떼(2)</li> <li>오닝빵/딸기잼(1.2.5.6, 13)</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	-3.1	802.9	831.0	772.1	699.8	664.2
탄수화물(g)			61.0	131.8	126.6	103.0	96.7	105.9
단백질(g)	19.66	19.66	15.9	27.3	35.3	24.3	37.0	22.9
지방(g)			23.2	17.0	18.4	28.1	16.2	15.6
비타민A(㎍ RAE)	175.32	244.23	119.8	76.0	162.8	43.7	175.2	141.3
티아민(mg)	0.32	0.39	0.4	0.3	0.5	0.3	0.8	0.2
리보플라빈(mg)	0.39	0.47	0.5	0.6	0.6	0.4	0.7	0.4
비타민C(mg)	24.53	31.39	7.8	11.6	7.1	4.9	7.7	7.8
칼슘(mg)	247.23	301.30	123.6	108.2	108.4	69.9	102.5	228.7
철분(mg)	3.72	4.81	3.9	9.3	2.5	2.4	3.1	2.4

\* 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 찹쌀, 현미, 흑미 및 전쌀을 포함)
- 2) 배추: 배추김치, 겉절이, 백김치, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에 사용하는 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.유류, 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.잰