

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

전북인공지능고등학교

(중식)

주간 학교급식 영양량				08월 04일(월)	08월 05일(화)	08월 06일(수)	08월 07일(목)	08월 08일(금)
				• 잠곡밥(5) • 김치순두부국 (5.6.9.12.13.17.18) • 양배추찜/쌈장 (5.6) • 불향적화불고기 (5.6.10.18) • 소떡갈떡 (5.6.10.12.13.15.16) • 열무김치(9) • 망고샐러드 (1.2.5.6.12.13)	• 쇠고기야채죽 (5.6.16) • 핫치즈치킨버거 (1.2.5.6.12.13.15) • 오징어도라지초무침 (5.6.13) • 간장가지나물볶음 (5.6.13.18) • 배추김치(9) • 매실음료 • 우재장아찌	• 귀리밥 • 어묵국(1.5.6) • 주꾸미야채볶음 (5.6.13) • 우재호박볶음 (5.6.13.16.18) • 피자돈까스/소스 (1.2.5.6.10.11.12.13.16.18) • 배추김치(9) • 피자돈(골드키워배)	• 잠곡밥(5) • 쇠고기떡국 (5.6.16) • 돼지갈비찜치즈 (5.6.9.10.13) • 왕교자구운만두 (1.5.6.10.16.18) • 고구마대나물 (5.6) • 깍두기(9) • 복숭아(11)	• 흑미밥 • 닭곰탕 (1.2.5.6.15) • 오리불고기 (5.6.13.18) • 의성마늘쌈*케찹 (1.2.5.6.10.12.15.16) • 배추김치(9) • 아이스크림(돼지바, 스크류바, 메로나, 초코퍼지)(1.2.5) • 오이스틱/파프리카/쌈장(5.6)
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
다랑어/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	9.8	899.3	883.9	743.9	838.3	907.9
탄수화물(g)			55.0	111.0	134.4	116.3	122.2	96.0
단백질(g)	19.66	19.66	17.1	45.3	29.2	37.4	32.7	35.4
지방(g)			27.9	29.3	24.3	13.5	22.7	41.2
비타민A(μg RAE)	175.32	244.23	112.1	97.7	136.6	82.8	77.4	165.7
티아민(mg)	0.32	0.39	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8	0.6
리보플라빈(mg)	0.39	0.47	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.7
비타민C(mg)	24.53	31.39	18.7	12.7	14.7	9.3	6.0	51.0
칼슘(mg)	247.23	301.30	242.1	171.4	329.4	345.2	174.9	189.4
철분(mg)	3.72	4.81	3.3	2.5	4.3	3.5	2.8	3.3

* 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 등에사용하는 배추/열같이배추/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.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