

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

전북인공지능고등학교

(조식)

주간 학교급식 영양량				04월 28일(월)	04월 29일(화)	04월 30일(수)	05월 01일(목)	05월 02일(금)
				<ul style="list-style-type: none"> • 참쌀밥*김기루 • 열갈이연장국(5.6) • 돈육약고추장볶음(5.6.10.13) • 스크램블에그(완)(1.2) • 미역줄기볶음(1.2.5.6.10.15.16) • 우주에서온비엔나/케첩(2.5.6.10.15.16) • 깍두기(9) 	<ul style="list-style-type: none"> • 참쌀밥 • 오징어우국(17) • 불추김밥(5.6.15) • 한입돈까스*소스(1.5.6.10.12.13.18) • 배추김치(9) • 사과쥬스(자연드림)(13) 	<ul style="list-style-type: none"> • 참쌀밥 • 참치김치찌개(5.9) • 미트볼계장조림(1.2.5.6.10.11.12.13.15.16) • 우재계란장조림(1.5.6.13.16) • 배추김치(9) • 미숫가루라떼(2) 	<ul style="list-style-type: none"> • 참쌀밥(소) • 참치김치볶음(5.9) • 소고기케사디아(2.5.6.12.13.16) • 씨리얼/우유(2.5.6) • 돌자반(완)(5) • 모닝빵/말기잼(1.2.5.6.13) 	<ul style="list-style-type: none"> • 참쌀밥 • 통깨감자탕(10) • 햄감자조림(1.2.5.6.10.15.16) • 김계란말이(1.5) • 배추김치(9) • 골호두&견과편베리(14)
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	-1.0	726.3	783.3	897.5	789.1	656.1
탄수화물(g)			55.1	100.3	103.1	122.9	119.5	76.6
단백질(g)	19.66	19.66	15.6	31.2	29.0	32.2	27.3	28.6
지방(g)			29.3	21.7	26.7	28.7	22.1	24.3
비타민A(㎍ RAE)	175.32	244.23	207.6	174.5	69.2	136.3	572.0	85.9
티아민(mg)	0.32	0.39	0.6	0.7	0.2	0.4	1.0	0.6
리보플라빈(mg)	0.39	0.47	0.7	0.7	0.2	0.7	1.1	0.8
비타민C(mg)	24.53	31.39	18.6	33.9	5.0	8.0	31.7	14.3
칼슘(mg)	247.23	301.30	248.7	246.8	79.2	237.3	599.0	81.0
철분(mg)	3.72	4.81	3.3	3.6	2.2	3.0	4.8	3.2

* 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 찰쌀, 현미, 흑미 및 전쌀을 포함)
- 2) 배추: 배추김치, 김치, 백김치, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에 사용하는 배추/열갈이배추/봄동배추
- 3) 고춧가루: 배추김치, 김치, 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.잣