

# 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

전북인공지능고등학교

(조식)

주간 학교급식 영양량				08월 18일(월)	08월 19일(화)	08월 20일(수)	08월 21일(목)	08월 22일(금)
				· 참쌀밥 · 시금치된장국(5.6) · 혼계오리갈비소스 볶음(5.6.13.18) · 치킨나겟/머스타드 (1.2.5.6.15) · 배추김치(9) · 짜요짜요(2)	· 참쌀밥 · 쇠갯여묵국(1.5.6) · 불추쌈닭(5.6.15) · 고추장계란볶이 (1.5.6.13) · 배추김치(9) · 비요트(2)	· 참쌀밥 · 뽕다귀해장국 (2.5.6.10.13) · 돈육메알장조림 (1.5.6.10.13) · 비엔나떡강정 (2.5.6.10.12.13.15. 16) · 깍두기(9) · 말기맛요플레(2)	· 참쌀밥 · 오징어무국 (5.6.13.17) · 돈육김치볶음 (5.6.9.10.13) · 임연수카레구이 (2.5.6.12.13.16) · 깍두기(9) · 돌자반(환)(5) · 아임리얼미니스트 로베리(13)	· 전주비빔주먹밥 (1.2.5.6.10.15) · 아욱된장국(5.6) · 케이준치킨샐러드 (1.2.5.6.12.15) · 배추김치(9) · 아니언베이글*크 림치즈*말기름 (1.2.5.6.13) · 바나나우유(2)
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품				국내산(한우)/국 내산	국내산(한우)/국 내산	국내산(한우)/국 내산	국내산(한우)/국 내산	국내산(한우)/국 내산
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	-6.5	771.3	625.3	747.7	690.5	805.2
탄수화물(g)			55.4	84.4	88.5	110.4	106.6	107.4
단백질(g)	19.66	19.66	17.0	31.5	30.5	29.6	34.1	27.1
지방(g)			27.6	32.8	15.5	18.9	12.7	30.1
비타민A(㎍ RAE)	175.32	244.23	172.9	117.4	218.3	155.1	117.7	255.9
티아민(mg)	0.32	0.39	0.6	0.6	0.3	0.8	0.7	0.5
리보플라빈(mg)	0.39	0.47	0.6	0.6	0.5	0.9	0.4	0.7
비타민C(mg)	24.53	31.39	18.2	27.5	7.1	24.2	16.3	15.5
칼슘(mg)	247.23	301.30	207.5	114.2	283.3	210.2	88.6	341.4
철분(mg)	3.72	4.81	3.4	1.7	2.4	3.1	6.2	3.4

\* 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 찰쌀, 현미, 흑미 및 전쌀을 포함)
- 2) 배추: 배추김치, 김치, 백김치, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에사용하는 배추/얼갈이배추/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 25~29년 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