

# 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

전북인공지능고등학교

(조식)

주간 학교급식 영양량				05월 26일(월) · 참쌀밥 · 근대원장국(5.6) · 의성마늘활전/케찹 (1.2.5.6.10.12.15.16) · 데리야끼닭볶음 (5.6.13.15) · 양념겉절이 · 배추김치(9)	05월 27일(화) · 참쌀밥 · 너비야니데리야끼조림 (1.5.6.10.13.16) · 돈육메알장조림 (1.5.6.10.13) · 묵은지등뼈탕 (5.6.9.10) · 비빔나물무침 (5.6) · 배추김치(9)	05월 28일(수) · 쇠고기곤드레밥/양념장(5.6.16) · 호박두부원장국(5.6) · 그릴링(15) · 배추김치(9) · 요구르트(2) · 예그포테이토모닝빵(1.2.5.6.13)	05월 29일(목) · 참쌀밥 · 무시래기원장국(5.6) · 오리대패불고기*쌈무(5.6.13) · 김말이강정 (1.5.6.12.13.16) · 배추김치(9) · 짜요짜요(2)	05월 30일(금) · 오므라이스*소스 (1.2.5.6.10.12.13.15.16) · 단무지 · 시금치나물무침 (5.6.13) · 해쉬브라운/케찹 (5.6.12) · 배추김치(9) · 짜리얼/우유 (2.5.6)
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
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	-2.7	686.9	739.8	791.3	674.7	893.6
탄수화물(g)			55.5	83.4	93.9	103.8	108.2	124.8
단백질(g)	19.66	19.66	17.6	37.9	31.6	32.1	34.1	26.9
지방(g)			27.0	20.0	24.0	25.2	10.1	31.8
비타민A(μg RAE)	175.32	244.23	225.1	162.0	160.1	85.9	72.7	644.6
티아민(mg)	0.32	0.39	0.6	0.6	0.6	0.4	0.5	0.9
리보플라빈(mg)	0.39	0.47	0.8	0.8	0.8	0.8	0.6	1.1
비타민C(mg)	24.53	31.39	20.6	29.8	7.8	9.4	9.9	46.2
칼슘(mg)	247.23	301.30	209.1	109.2	113.4	113.3	142.7	567.1
철분(mg)	3.72	4.81	5.1	3.0	2.9	2.5	12.4	4.9

\* 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, 김절이, 백김치, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에서 사용하는 배추/얼갈이배추/봄동배추

3) 고춧가루: 배추김치, 김절이, 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