

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

전북인공지능고등학교

(조식)

주간 학교급식 영양량					06월 30일(월)	07월 01일(화)	07월 02일(수)	07월 03일(목)	07월 04일(금)
					• 찹쌀밥 • 팥이두부원장국 (5.6) • 부추겉절이(13) • 춘제오리주물럭 (5.6, 13) • 어묵골소스볶음 (1.5, 6, 13, 18) • 열무김치(9)				
식재료					원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품					국내산(한우)/국내산				
돼지고기/가공품					국내산/국내산				
닭고기/가공품					국내산/국내산				
오리고기/가공품					국내산/국내산				
1) 쌀/가공품					국내산				
2) 배추/가공품					국내산				
3) 고춧가루/가공품					국내산				
4) 콩/가공품					국내산/판두부: 국내산/ 연두부: 국내산/ 순두부: 외국산				
낙지/가공품					베트남				
명태/가공품					러시아				
고등어/가공품					국내산				
갈치/가공품					세네갈				
오징어/가공품					국내산/외국산				
꽃게/가공품					국내산				
참조기/가공품					국내산				
다량어/가공품					원양산				
아귀/가공품					국내산				
주꾸미/가공품					베트남				
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	778.45	778.45	-5.1	738.9					
탄수화물(g)			55.4	101.6					
단백질(g)	19.66	19.66	16.0	29.4					
지방(g)			28.6	23.3					
비타민A(μg RAE)	175.32	244.23	139.8	139.8					
티아민(mg)	0.32	0.39	0.5	0.5					
리보플라빈(mg)	0.39	0.47	0.8	0.8					
비타민C(mg)	24.53	31.39	22.6	22.6					
칼슘(mg)	247.23	301.30	197.3	197.3					
철분(mg)	3.72	4.81	2.5	2.5					

* 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.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