

# 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

전북인공지능고등학교

(조식)

주간 학교급식 영양량				04월 07일(월)	04월 08일(화)	04월 09일(수)	04월 10일(목)	04월 11일(금)
				<ul style="list-style-type: none"> <li>참쌀밥</li> <li>짜장소스 (2.5.6.10.13)</li> <li>팽이유부원장국 (5.6)</li> <li>황교자구운만두 (1.5.6.10.16.18)</li> <li>단무지무침</li> <li>배추김치(9)</li> <li>얼라이브스위터지용(13)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>참쌀밥</li> <li>돈육김치찌개 (5.9.10)</li> <li>소불고기볶음 (5.6.13.16)</li> <li>깍두기(9)</li> <li>크리스피롤인절미 맛(1.2.4.5.6)</li> <li>오이스틱/파프리카/쌈장(5.6)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>참쌀밥</li> <li>숙것어묵국 (1.5.6)</li> <li>고추장진미채볶음 (1.5.6.13.17)</li> <li>스팸계란구이 (1.2.5.6.10.13.15.16)</li> <li>배추김치(9)</li> <li>크리스피플레이즈드(1.2.5.6)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>참쌀밥</li> <li>콩나물김치국 (5.6.9)</li> <li>떡갈비조림 (5.6.10.13.15.16.18)</li> <li>베이컨감자채볶음 (5.10)</li> <li>깍두기(9)</li> <li>짜요짜요(2)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>참쌀밥</li> <li>소고기얼갈이국 (5.6.16)</li> <li>오징어야채떡볶음 (5.6.17)</li> <li>오뎅오뎅국 (1.2.5.6.10.13.15.16)</li> <li>깍두기(9)</li> <li>피크닉(청포도)(13)</li> </ul>
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	-5.6	631.9	685.4	894.8	678.0	785.1
탄수화물(g)			57.9	111.0	96.7	102.1	99.3	114.4
단백질(g)	19.66	19.66	15.4	21.6	30.5	27.3	23.3	36.3
지방(g)			26.7	10.4	17.9	40.3	19.7	18.7
비타민A(μg RAE)	175.32	244.23	57.5	30.9	42.6	88.8	39.2	86.1
티아민(mg)	0.32	0.39	0.5	0.5	0.4	0.3	1.0	0.3
리보플라빈(mg)	0.39	0.47	0.3	0.5	0.4	0.3	0.2	0.3
비타민C(mg)	24.53	31.39	25.1	41.4	27.9	19.9	15.4	21.1
칼슘(mg)	247.23	301.30	125.6	117.5	94.9	80.8	220.9	113.7
철분(mg)	3.72	4.81	2.7	2.5	3.8	2.2	3.0	1.9

\* 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

- 쌀: 밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀/쌀가공품(쌀에는 찰쌀, 현미, 흑미 및 전쌀을 포함)
- 배추: 배추김치, 김치, 백김치, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에서 사용하는 배추/얼갈이배추/봄동배추
- 고춧가루: 배추김치, 김치, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에 사용하는 고춧가루
- 콩/콩가공품: 두부류, 콩비지, 콩국수에 사용하는 콩/콩가공품
- 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