

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

전북인공지능고등학교

(중식)

주간 학교급식 영양량				05월 12일(월) · 잠곡밥(5) · 경상도식소고기무국(5.6.16) · 야채계란찜(1) · 숯불돼지불고기(5.6.10.12.13) · 취나물우침(5.6) · 양배추찜*우렁강된장(5.6) · 배추김치(9)	05월 13일(화) · 귀리밥 · 굴림만두원탕(1.5.6.10.16.18) · 우채계란장조림(1.5.6.13.16) · 주꾸미야채볶음(2.5.6.12.13.16.18) · 배이권감자채볶음(5.10) · 배추김치(9) · 구슬아이스크림(1.2.5)	05월 14일(수) · 참쌀밥 · 미니쌀국수(5.6.13.15.16.18) · 치커리사과우침(5.6.13) · 스크램블에그*약고추장*김가루(1.2.5.6.13) · 만두탕수(1.5.6.10.13.16.18) · 임연수카레구이(2.5.6.12.13.16) · 배추김치(9)	05월 15일(목) · 전북낙지영양술밥(5.6.18) · 카라이마제소바(5.6.10.12.13.18) · 열갈이원장국(5.6) · 쇠고기메밀장조림(1.5.6.13.16) · 배추김치(9) · 스승의날케이크(1.2.5.6) · 도시락김	05월 16일(금) · 돈까스마요덮밥(1.2.5.6.10.13.18) · 쇠고기콘드레함/양념장(5.6.16) · 강원장피게(5.6) · 로제떡볶이(신천)(1.2.5.6.10.12.13.15.16) · 김말이오븐구이(1.5.6.16) · 배추김치(9) · 수박
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
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	8.8	646.5	840.5	763.9	926.9	1,056.8
탄수화물(g)			55.0	72.8	112.4	105.4	140.8	139.1
단백질(g)	19.66	19.66	18.7	43.2	38.2	33.4	46.8	32.1
지방(g)			26.4	17.9	24.6	22.3	16.4	40.5
비타민A(μg RAE)	175.32	244.23	194.8	118.4	143.6	188.9	153.0	370.3
티아민(mg)	0.32	0.39	0.7	0.8	0.3	0.4	0.9	0.8
리보플라빈(mg)	0.39	0.47	0.8	0.7	0.7	0.7	1.1	0.9
비타민C(mg)	24.53	31.39	16.7	13.4	16.0	18.9	16.6	18.5
칼슘(mg)	247.23	301.30	205.3	206.7	206.8	136.6	264.3	212.0
철분(mg)	3.72	4.81	6.3	4.5	4.5	6.6	6.9	8.8

* 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, 김절이, 백김치, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에서 사용하는 배추/열갈이배추/봄동배추
- 고춧가루: 배추김치, 김절이, 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