

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

전일고등학교

(조식)

주간 학교급식 영양량				04월 28일(월)	04월 29일(화)	04월 30일(수)	05월 01일(목)	05월 02일(금)
				<ul style="list-style-type: none"> 친환경혼합잡곡밥 (5) 한우사골곰탕/소면 (5.6.16) 새송이너비아니 (5.6.10.12.13.15.16.18) 짜리고추메추리알장조림 (1.5.6.13) 베이컨스크램블 (1.10) 배추김치 (9) 모닝시리얼(2) 	<ul style="list-style-type: none"> 친환경현미밥 참치김치찌개 (5.9.12.16) 소고기당면볶음 (16) 새우브로콜리볶음 (5.9.13) 미니도시락김 (9) 전복죽 (18) 	<ul style="list-style-type: none"> 강황라이스 한우버섯국 (5.6.16) 돈육간장불고기 (5.6.10.13) 비엔나감자조림 (2.5.6.10.13.15.16) 참나물무침 (5.6) 배추김치 (9) 	<ul style="list-style-type: none"> 베이컨볶음밥 (1.10) 미소된장국 (5.6) 데리야끼우동볶음 (5.6.9.13.17) 갯잎전&애호박전 (1.5.6.10.15.16) 배추김치 (9) 아몬드&잣두유 (2.5) 우리쌀초코파이 (1.2.5.6) 	
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품				국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산	
돼지고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	
닭고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	
오리고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	
1) 쌀/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	
2) 배추/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	
3) 고춧가루/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	
4) 콩/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	
낙지/가공품				중국산	중국산	중국산	중국산	
고등어/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	
갈치/가공품				세네갈	세네갈	세네갈	세네갈	
오징어/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	
꽃게/가공품				중국산	중국산	중국산	중국산	
참조기/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	
주꾸미/가공품				중국산	중국산	중국산	중국산	
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	895.31	895.31	7.5	986.0	948.3	996.7	916.9	
탄수화물(g)			48.4	105.0	105.8	117.9	127.9	
단백질(g)	21.70	21.70	22.1	47.4	66.0	57.8	36.7	
지방(g)			29.5	38.9	26.0	30.8	27.9	
비타민A(μg RAE)	205.43	282.67	145.0	179.6	88.5	188.5	123.5	
티아민(mg)	0.37	0.44	0.8	1.2	0.4	1.1	0.6	
리보플라빈(mg)	0.46	0.57	0.6	0.6	0.6	0.8	0.6	
비타민C(mg)	26.57	33.40	22.5	7.5	10.9	28.0	43.6	
칼슘(mg)	247.41	297.42	295.5	353.9	187.8	217.9	422.5	
철분(mg)	3.62	4.60	6.0	5.6	7.6	4.8	6.1	

- * 에너지는 권장섭취량의 $\pm 10\%$, 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 찰쌀을 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

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

전일고등학교

(중식)

주간 학교급식 영양량				04월 28일(월)	04월 29일(화)	04월 30일(수)	05월 01일(목)	05월 02일(금)
				<ul style="list-style-type: none"> 친환경기장밥 순두부찌개 (1.5.10) 오리훈제&머스타드 (1.5.6.13) 건파래아몬드자반 볶음 (13) 배추김치 (9) 새우꼬치(1.5.6.9) 	<ul style="list-style-type: none"> 친환경수수밥 짬뽕국/면 (5.6.9.13.17.18) 콘치즈어묵바 (1.5.6.17) 벌집군만두 (1.5.6.15) 배추김치 (9) 웰치에이드 	<ul style="list-style-type: none"> 후리카케볶음밥 (1.5.6.9.13.16.18) 매콤어묵국 (1.5.6.9) 쉬림프투스움바파스타(1.5.6) 야채계란말이 (1) 4색야채아삭피클 배추김치 (9) 		
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품				국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산		
돼지고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산		
닭고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산		
오리고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산		
1) 쌀/가공품				국내산	국내산	국내산		
2) 배추/가공품				국내산	국내산	국내산		
3) 고춧가루/가공품				국내산	국내산	국내산		
4) 콩/가공품				국내산	국내산	국내산		
낙지/가공품				중국산	중국산	중국산		
고등어/가공품				국내산	국내산	국내산		
갈치/가공품				세네갈	세네갈	세네갈		
오징어/가공품				국내산	국내산	국내산		
꽃게/가공품				중국산	중국산	중국산		
참조기/가공품				국내산	국내산	국내산		
주꾸미/가공품				중국산	중국산	중국산		
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	895.31	895.31	8.3	1,033.0	970.3	904.3		
탄수화물(g)			57.9	90.9	169.0	158.7		
단백질(g)	21.70	21.70	17.4	50.9	38.6	36.4		
지방(g)			24.6	51.0	14.9	13.3		
비타민A(μg RAE)	205.43	282.67	108.1	140.2	31.5	152.7		
티아민(mg)	0.37	0.44	1.5	0.8	3.3	0.3		
리보플라빈(mg)	0.46	0.57	0.5	0.7	0.4	0.4		
비타민C(mg)	26.57	33.40	15.9	31.2	7.0	9.4		
칼슘(mg)	247.41	297.42	226.0	234.2	117.6	326.2		
철분(mg)	3.62	4.60	5.7	3.0	8.7	5.4		

- * 에너지는 권장섭취량의 $\pm 10\%$, 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 찰쌀을 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

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

전일고등학교

(석식)

주간 학교급식 영양량				04월 28일(월)	04월 29일(화)	04월 30일(수)	05월 01일(목)	05월 02일(금)
				• 친환경흑미밥 • 두부된장국 (5.6) • 옥살마늘구이(10) • 새송이버섯볶음 • 상추+쌈장 (5.6.13) • 볶음김치 (9)	• 친환경찰보리밥 • 한우사골곰탕/소면 (5.6.16) • 견과류너비아니(허니머스타드/케첩) (4.5.6.10.15.16.18) • 소시지새송이버섯 (2.5.6.10.15.16) • 도라지진미채무침 (5.6.13.17) • 석박지 (9)	• 친환경차조밥 • 부대찌개/라면 (1.2.5.6.9.10.15.16) • 스윗소코순살치킨 (1.6.15) • 매콤두부조림(5.6) • 양배추샐러드/케마소스(1.5.12) • 짬두기 (9)		
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품				국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산		
돼지고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산		
닭고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산		
오리고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산		
1) 쌀/가공품				국내산	국내산	국내산		
2) 배추/가공품				국내산	국내산	국내산		
3) 고춧가루/가공품				국내산	국내산	국내산		
4) 콩/가공품				국내산	국내산	국내산		
낙지/가공품				중국산	중국산	중국산		
고등어/가공품				국내산	국내산	국내산		
갈치/가공품				세네갈	세네갈	세네갈		
오징어/가공품				국내산	국내산	국내산		
꽃게/가공품				중국산	중국산	중국산		
참조기/가공품				국내산	국내산	국내산		
주꾸미/가공품				중국산	중국산	중국산		
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	895.31	895.31	4.0	915.6	967.2	910.9		
탄수화물(g)			47.1	97.7	103.7	122.8		
단백질(g)	21.70	21.70	19.1	44.5	45.9	40.7		
지방(g)			33.8	36.3	39.5	27.5		
비타민A(μg RAE)	205.43	282.67	92.5	120.3	56.3	101.0		
티아민(mg)	0.37	0.44	1.1	1.3	1.2	0.6		
리보플라빈(mg)	0.46	0.57	0.7	0.9	0.4	0.9		
비타민C(mg)	26.57	33.40	17.9	8.6	19.4	25.8		
칼슘(mg)	247.41	297.42	169.7	235.8	88.7	184.7		
철분(mg)	3.62	4.60	3.7	4.4	4.0	2.8		

- * 에너지는 권장섭취량의 $\pm 10\%$, 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 찰쌀을 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