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)
				・베이컨볶음밥(1.10) ・미소된장국 (5.6) ・데리야끼우동볶음(5.6.9.13.17) ・깻잎전&애호박전(1.5.6.10.15.16) ・배추김치 (9) ・아몬드&잣두유(2.5) ・우리쌀초코파이(1.2.5.6)	・강황라이스 ・황태채무국 (5.6) ・맛밤함박스테이크(1.2.5.6.10.15.16) ・햄감자채볶음(1.2.5.6.10.15.16) ・시금치나물 (5.6) ・배추김치 (9) ・소고기야채죽(16)

식재료	원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품	국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/함박스테이크(소고기:국산,호주산)
돼지고기/가공품	국내산/베이컨(돈육:미국산),너비아니(돈육:국내산)	국내산/국내산	국내산/비엔나(돈육:국산)	국내산/국내산	국내산/슬라이스햄(돈육:국산),함박스테이크(돈육:국산)
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	국내산	국내산	국내산	국내산
낙지/가공품	중국산	중국산	중국산	중국산	중국산
고등어/가공품	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
갈치/가공품	세네갈	세네갈	세네갈	세네갈	세네갈
오징어/가공품	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
꽃게/가공품	중국산	중국산	중국산	중국산	중국산
참조기/가공품	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
주꾸미/가공품	중국산	중국산	중국산	중국산	중국산

영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	895.31	895.31	6.0	986.0	948.3	996.7	916.9	897.1
탄수화물(g)			51.2	105.0	105.8	117.9	127.9	139.1
단백질(g)	21.70	21.70	20.9	47.4	66.0	57.8	36.7	35.2
지방(g)			27.9	38.9	26.0	30.8	27.9	20.4
비타민A(㎍ RAE)	205.43	282.67	159.7	179.6	88.5	188.5	123.5	218.5
티아민(mg)	0.37	0.44	0.7	1.2	0.4	1.1	0.6	0.4
리보플라빈(mg)	0.46	0.57	0.6	0.6	0.6	0.8	0.6	0.4
비타민C(mg)	26.57	33.40	23.6	7.5	10.9	28.0	43.6	28.1
칼슘(mg)	247.41	297.42	269.0	353.9	187.8	217.9	422.5	162.8
철분(mg)	3.62	4.60	5.5	5.6	7.6	4.8	6.1	3.5

* 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 찐쌀을 포함)
  2) 배추: 배추김치, 겉절이, 백김치, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에사용하는 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.게, 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)

	04월 28일(월)	04월 29일(화)	04월 30일(수)	05월 01일(목)	05월 02일(금)
주간 학교급식 영양량					・친환경수수밥 ・소고기미역국(16) ・고추장불고기(5.6.10.13) ・바지락부추전(수제)(1.5.6.18) ・상추+야채스틱/쌈장(5.6.13) ・배추김치 (9) ・노티드우유케익(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/군만두(돈육:국산)	국내산/베이컨(돈육:스페인,아일랜드,벨기에)		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	6.3	1,033.0	970.3	904.3		899.5
탄수화물(g)			56.2	90.9	169.0	158.7		111.1
단백질(g)	21.70	21.70	19.1	50.9	38.6	36.4		54.1
지방(g)			24.7	51.0	14.9	13.3		24.3
비타민A(㎍ RAE)	205.43	282.67	127.2	140.2	31.5	152.7		184.5
티아민(mg)	0.37	0.44	1.5	0.8	3.3	0.3		1.4
리보플라빈(mg)	0.46	0.57	0.5	0.7	0.4	0.4		0.7
비타민C(mg)	26.57	33.40	21.5	31.2	7.0	9.4		38.6
칼슘(mg)	247.41	297.42	206.1	234.2	117.6	326.2		146.3
철분(mg)	3.62	4.60	5.9	3.0	8.7	5.4		6.7

* 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 찐쌀을 포함)
  2) 배추: 배추김치, 겉절이, 백김치, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에사용하는 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.게, 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)

	04월 28일(월)	04월 29일(화)	04월 30일(수)	05월 01일(목)	05월 02일(금)
주간 학교급식 영양량					・친환경혼합잡곡밥(5) ・건새우근대된장국(5.6.9) ・숯불양념치킨스테이크(1.2.5.6.12.15.16) ・데리야끼우동볶음(5.6.9.13.17) ・미니도시락김 ・배추김치 (9) ・델몬트(13)

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/너비아니(돈육:국산)	국내산/부대찌개햄(돈육:국산)		국내산/국내산
닭고기/가공품	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/스윗소코순살치킨(계육:국산)		국내산/치킨스테이크(닭다리살: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	4.1	915.6	967.2	910.9		933.1
탄수화물(g)			49.5	97.7	103.7	122.8		128.8
단백질(g)	21.70	21.70	19.4	44.5	45.9	40.7		46.3
지방(g)			31.1	36.3	39.5	27.5		23.3
비타민A(㎍ RAE)	205.43	282.67	102.6	120.3	56.3	101.0		132.6
티아민(mg)	0.37	0.44	0.9	1.3	1.2	0.6		0.4
리보플라빈(mg)	0.46	0.57	0.6	0.9	0.4	0.9		0.3
비타민C(mg)	26.57	33.40	15.4	8.6	19.4	25.8		7.8
칼슘(mg)	247.41	297.42	424.4	235.8	88.7	184.7		1,188.3
철분(mg)	3.62	4.60	4.4	4.4	4.0	2.8		6.5

* 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 찐쌀을 포함)
  2) 배추: 배추김치, 겉절이, 백김치, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에사용하는 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.게, 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