

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

전일고등학교

(조식)

주간 학교급식 영양량				08월 19일(월)	08월 20일(화)	08월 21일(수)	08월 22일(목)	08월 23일(금)
				· 강황라이스 · 상색수제비 (5.6.18) · 수비드연어스테이크(5.12) · 비엔나푸실리볶음 (1.2.5.6.10.12.13.15.16) · 진미채볶음 (5.6.13.17) · 깍두기 (9) · 힘들내요넛츠파워 (2.4.14.19)	· 친환경수수밥 · 두부호박편장국 (5.6) · 오리훈제&머스타드 (1.5.6.13) · 건과류멸치볶음 · 부추겉절이 (9) · 배추김치 (9)			
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품				국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산			
돼지고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산			
닭고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산			
오리고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산			
1) 쌀/가공품				국내산	국내산			
2) 배추/가공품				국내산	국내산			
3) 고춧가루/가공품				국내산	국내산			
4) 콩/가공품				국내산	국내산			
낙지/가공품				중국산	중국산			
고등어/가공품				국내산	국내산			
갈치/가공품				세네갈	세네갈			
오징어/가공품				국내산	국내산			
꽃게/가공품				중국산	중국산			
참조기/가공품				국내산	국내산			
주꾸미/가공품				중국산	중국산			
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	895.29	895.29	6.9	928.0	986.6			
탄수화물(g)			47.3	139.7	85.4			
단백질(g)	21.70	21.70	18.5	40.2	47.9			
지방(g)			34.1	22.0	50.2			
비타민A(μg RAE)	205.43	282.66	84.6	56.8	112.4			
티아민(mg)	0.37	0.44	0.5	0.4	0.6			
리보플라빈(mg)	0.46	0.57	0.6	0.2	0.9			
비타민C(mg)	26.56	33.40	30.8	28.0	33.6			
칼슘(mg)	247.41	297.41	231.7	187.2	276.3			
철분(mg)	3.62	4.60	4.0	3.7	4.2			

- * 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				08월 19일(월)	08월 20일(화)	08월 21일(수)	08월 22일(목)	08월 23일(금)
				• 친환경기장밥 • 바지락순두부찌개 (5.9.18) • 수제돈까스/소스 (1.2.5.6.10.11.12.13.18) • 양배추샐러드/케마소스(1.5.12) • 미니도시락김 • 배추김치 (9)	• 베이컨볶음밥 (1.10) • 감치콩나물국 (5.6.9) • 새우브로콜리볶음 (5.9.13) • 주꾸미떡볶음 (5.6) • 배추김치 (9) • 벌집군만두 (1.5.6.15) • 망고라떼(13)			
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품				국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산			
돼지고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산			
닭고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산			
오리고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산			
1) 쌀/가공품				국내산	국내산			
2) 배추/가공품				국내산	국내산			
3) 고춧가루/가공품				국내산	국내산			
4) 콩/가공품				국내산	국내산			
낙지/가공품				중국산	중국산			
고등어/가공품				국내산	국내산			
갈치/가공품				세네갈	세네갈			
오징어/가공품				국내산	국내산			
꽃게/가공품				중국산	중국산			
참조기/가공품				국내산	국내산			
주꾸미/가공품				중국산	중국산			
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	895.29	895.29	1.0	898.5	910.3			
탄수화물(g)			54.9	113.8	128.0			
단백질(g)	21.70	21.70	20.6	46.1	44.6			
지방(g)			24.6	25.8	22.4			
비타민A(μg RAE)	205.43	282.66	152.3	159.4	145.3			
티아민(mg)	0.37	0.44	0.8	1.1	0.5			
리보플라빈(mg)	0.46	0.57	0.6	0.5	0.7			
비타민C(mg)	26.56	33.40	28.5	25.1	31.9			
칼슘(mg)	247.41	297.41	216.4	203.8	229.1			
철분(mg)	3.62	4.60	10.1	8.2	12.0			

- * 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				08월 19일(월)	08월 20일(화)	08월 21일(수)	08월 22일(목)	08월 23일(금)
				· 친환경경현미밥 · 육개장 (5.6.16) · 바삭볼고기육전/파채 (1.2.5.6.10.12.15.16) · 팔리고추감자조림 (5.6.13) · 배추김치 (9) · 짜먹는설빙(1.2.5)				
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				
낙지/가공품				중국산				
고등어/가공품				국내산				
갈치/가공품				세네갈				
오징어/가공품				국내산				
꽃게/가공품				중국산				
참조기/가공품				국내산				
주꾸미/가공품				중국산				
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	895.29	895.29	3.4	925.6				
탄수화물(g)			63.0	148.1				
단백질(g)	21.70	21.70	13.2	31.1				
지방(g)			23.7	24.8				
비타민A(μg RAE)	205.43	282.66	257.7	257.7				
티아민(mg)	0.37	0.44	0.3	0.3				
리보플라빈(mg)	0.46	0.57	0.6	0.6				
비타민C(mg)	26.56	33.40	18.4	18.4				
칼슘(mg)	247.41	297.41	354.0	354.0				
철분(mg)	3.62	4.60	4.4	4.4				

- * 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