

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

전일고등학교

(조식)

| 주간 학교급식 영양량 | | | | 05월 26일(월) | 05월 27일(화) | 05월 28일(수) | 05월 29일(목) | 05월 30일(금) |
|----------------|-----------|-----------|------------|--|---|--|---|------------|
| | | | | • 친환경흑미밥 • 참치김치찌개 (5.9.12.16) • 돈육사태찜 (5.6.10.13) • 오이부추무침 • 깍두기 (9) • 고기부추따바오 (1.5.6.10.16.18) • 초코릿칩모찌쿠키 (1.2.4.5.6) | • 친환경혼합잡곡밥 (5) • 한우버섯국 (5.6.16) • 데리야끼닭갈비 (5.6.13.15) • 버섯들깨볶음 • 달걀후라이(1) • 깍두기 (9) • 바나나 | • 친환경현미밥 • 매콤오징어무국 (17) • 오리훈제&머스타드 (1.5.6.13) • 콩나물청경채무침 (5) • 쌈무 • 배추김치 (9) | • 친환경귀리밥 • 시래기들깨된장국 (5.6) • 돈육숙주볶음 (5.6.10.13.18) • 야채계란찜 (1) • 진뽕구이&애호박전 (1.2.5.6.10.15.16) • 깍두기 (9) • 전복죽 (18) | |
| 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 | 3.0 | 942.9 | 899.8 | 901.3 | 945.3 | |
| 탄수화물(g) | | | 40.8 | 112.3 | 102.9 | 85.1 | 69.4 | |
| 단백질(g) | 21.70 | 21.70 | 24.5 | 54.3 | 51.9 | 43.2 | 72.7 | |
| 지방(g) | | | 34.7 | 29.1 | 29.9 | 41.2 | 39.5 | |
| 비타민A(㎍ RAE) | 205.43 | 282.67 | 163.8 | 97.5 | 183.7 | 90.4 | 283.5 | |
| 티아민(mg) | 0.37 | 0.44 | 1.0 | 1.2 | 0.5 | 0.6 | 1.5 | |
| 리보플라빈(mg) | 0.46 | 0.57 | 0.8 | 0.8 | 0.9 | 0.5 | 1.1 | |
| 비타민C(mg) | 26.57 | 33.40 | 23.0 | 8.6 | 13.7 | 33.8 | 36.1 | |
| 칼슘(mg) | 247.41 | 297.42 | 206.0 | 205.2 | 142.7 | 139.6 | 336.4 | |
| 철분(mg) | 3.62 | 4.60 | 4.7 | 5.4 | 4.9 | 1.4 | 7.0 | |

- * 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

(중식)

| 주간 학교급식 영양량 | | | | 05월 26일(월) | 05월 27일(화) | 05월 28일(수) | 05월 29일(목) | 05월 30일(금) |
|----------------|-----------|-----------|------------|---|---|---|---|------------|
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> 친환경기장밥 감자원장국(두부)(5.6) 치킨스테이크(1.2.5.6.12.13.15) 들기름막국수(3.6) 오이소박이(5.6.9) 깍두기(9) | <ul style="list-style-type: none"> 친환경서리태밥(5) 돼지국밥/소면(5.6.10) 메추리알볼어묵조림(1.5.6.13) 삼치김치조림(9.13) 오이부추무침 깍두기(9) 쉬림프&핫치킨피자(1.2.5.6.10.12.13.15.16) | <ul style="list-style-type: none"> 강황라이스 부대찌개/라면(1.2.5.6.9.10.15.16) 소코순살치킨(1.2.5.6.12.15) 햄계란말이(1.2.5.6.10.15.16) 미니도시락김 열무김치(9) | <ul style="list-style-type: none"> 친환경보리밥 바지락칼국수(6.18) 치즈인치킨까스/소스(1.2.5.6.12.13.15.18) 오징어김치전(5.6.9.17) 우생채(13) 파인망고스무디 | |
| 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 | 4.8 | 967.8 | 899.1 | 953.2 | 932.9 | |
| 탄수화물(g) | | | 55.2 | 140.6 | 120.4 | 94.6 | 152.1 | |
| 단백질(g) | 21.70 | 21.70 | 19.8 | 37.3 | 55.5 | 51.0 | 38.2 | |
| 지방(g) | | | 25.0 | 27.9 | 18.6 | 39.0 | 16.7 | |
| 비타민A(μg RAE) | 205.43 | 282.67 | 117.1 | 88.5 | 165.1 | 193.1 | 21.6 | |
| 티아민(mg) | 0.37 | 0.44 | 2.3 | 7.4 | 0.9 | 0.8 | 0.2 | |
| 리보플라빈(mg) | 0.46 | 0.57 | 0.6 | 0.6 | 0.7 | 1.0 | 0.3 | |
| 비타민C(mg) | 26.57 | 33.40 | 14.8 | 13.5 | 8.3 | 26.6 | 10.7 | |
| 칼슘(mg) | 247.41 | 297.42 | 261.8 | 277.2 | 215.4 | 216.4 | 338.1 | |
| 철분(mg) | 3.62 | 4.60 | 5.0 | 4.9 | 4.7 | 4.3 | 6.2 | |

* 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

(석식)

| 주간 학교급식 영양량 | | | | 05월 26일(월) | 05월 27일(화) | 05월 28일(수) | 05월 29일(목) | 05월 30일(금) |
|----------------|-----------|-----------|------------|--|--|--|------------|------------|
| | | | | • 친환경수수밥 • 짬뽕국/면 (5.6.9.13.17.18) • 찹쌀탕수육 (1.5.6.10.12.13.18) • 벌집군만두 (1.5.6.15) • 배추김치 (9) • 쥬시콜(2) | • 우동면&카레소스 (2.5.6.12.13.16.18) • 팽이버섯된장국 (5.6) • 떡볶이/오징어링 (1.5.6.13.17) • 야채계란말이 (1) • 감자채볶음 (5) • 배추김치 (9) • 요거특초코필로우& 크런치(2) | • 친환경기장밥 • 김치만두전골 (1.5.6.7.10.16.18) • 옥수수함박스테이 크 (1.2.5.6.10.12.15.1 6) • 매콤두부조림(5.6) • 잣잎순들깨볶음 (5.6) • 깍두기 (9) | | |
| 식재료 | | | | 원산지 | 원산지 | 원산지 | 원산지 | 원산지 |
| 쇠고기(종류)/가공품 | | | | 국내산(한우)/국 내산 | 국내산(한우)/국 내산 | 국내산(한우)/국 내산 | | |
| 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 | 4.4 | 939.7 | 902.8 | 962.5 | | |
| 탄수화물(g) | | | 59.0 | 143.4 | 136.4 | 136.1 | | |
| 단백질(g) | 21.70 | 21.70 | 15.1 | 37.7 | 29.1 | 39.7 | | |
| 지방(g) | | | 25.8 | 23.6 | 27.9 | 29.3 | | |
| 비타민A(μg RAE) | 205.43 | 282.67 | 213.6 | 82.4 | 316.6 | 241.7 | | |
| 티아민(mg) | 0.37 | 0.44 | 0.7 | 0.5 | 0.9 | 0.6 | | |
| 리보플라빈(mg) | 0.46 | 0.57 | 0.7 | 0.3 | 0.8 | 1.0 | | |
| 비타민C(mg) | 26.57 | 33.40 | 10.4 | 9.1 | 17.8 | 4.2 | | |
| 칼슘(mg) | 247.41 | 297.42 | 322.2 | 304.3 | 375.5 | 286.9 | | |
| 철분(mg) | 3.62 | 4.60 | 8.6 | 14.2 | 5.4 | 6.3 | | |

- * 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