

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

진경여자중학교

(중식)

주간 학교급식 영양량				03월 04일(월)	03월 05일(화)	03월 06일(수)	03월 07일(목)	03월 08일(금)
				• 후리가게주먹밥 (1.2.5.6.9.13.16.18) • 유부장국 (1.2.5.6.7.13.16.18) • 야채모듬피클 • 로제분모자떡볶이 (2.5.10.12.13.16) • 매콤달콤닭강정 (5.6.12.13.15) • 배추김치(9) • 망고케이크 (1.2.5.6)	• 혼합잡곡밥(5) • 닭미역국(15) • 상추&쌈장 • 대패삼겹숙주볶음 (10) • 오징어김치전 (6.9.17) • 배추김치(9) • 짜먹는요거바(2)	• 왕새우미니핫도그 (1.5.6.9.12.13) • 일식카레라이스 (2.5.6.12.13.15.16.18) • 부추달걀국(1) • 단무지무침 • 배추김치(9) • 바닐라크롱지 (1.2.5.6)	• 차수수밥 • 돼지고기감치찌개 (5.9.10) • 달걀찜(1.2) • 고기만두*초간장 (1.5.6.10.16.18) • 콩나물무침(5) • 깍두기(9) • 친환경사과주스 (13)	• 친환경 찰현미밥 • 꽃게된장국(5.8) • 구운버섯샐러드 (2.5.6.12) • 순살닭고구마조림 (15) • 배추김치(9) • 뿌링클소떡 (1.5.6.10.15)
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/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산
낙지/가공품				베트남산	베트남산	베트남산	베트남산	베트남산
명태/가공품				러시아산	러시아산	러시아산	러시아산	러시아산
고등어/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
갈치/가공품				세네갈산	세네갈산	세네갈산	세네갈산	세네갈산
오징어/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
꽃게/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
참조기/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
주꾸미/가공품				베트남산	베트남산	베트남산	베트남산	베트남산
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	663.21	663.21	5.2	704.4	731.9	715.9	670.5	666.9
탄수화물(g)			61.0	110.4	109.9	107.9	99.8	102.0
단백질(g)	18.01	18.01	17.6	32.6	30.8	25.6	28.6	35.8
지방(g)			21.4	15.2	18.2	21.1	15.8	12.2
비타민A(㎍ RAE)	157.73	217.00	213.5	78.3	531.4	284.3	90.5	82.8
티아민(mg)	0.30	0.37	0.5	0.5	0.4	0.6	0.8	0.4
리보플라빈(mg)	0.34	0.40	0.4	0.5	0.6	0.4	0.4	0.3
비타민C(mg)	23.76	30.77	25.4	20.1	5.5	49.8	38.6	13.1
칼슘(mg)	235.06	285.06	235.5	243.2	366.1	267.7	170.8	129.5

영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
철분(mg)	3.93	5.24	5.2	5.0	8.2	5.8	4.9	2.1

- * 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 찰쌀, 현미, 흑미 및 찌쌀을 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