

# 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

진경여자중학교

(중식)

주간 학교급식 영양량				11월 27일(월)	11월 28일(화)	11월 29일(수)	11월 30일(목)	12월 01일(금)
				<ul style="list-style-type: none"> <li>참치김밥&amp;달걀 프라이(5.9)</li> <li>꼬지어묵미니우동(1.2.5.6.7.9.18)</li> <li>깡뚬후*파인콘 S(1.2.5.6.10.12.13.16)</li> <li>깍두기(9)</li> <li>망고요거트(2)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>흑미밥</li> <li>돼지고기김치찌개(5.9.10)</li> <li>시래기갈비찜(10)</li> <li>브로콜리/초장</li> <li>파래김자반</li> <li>깍두기(9)</li> <li>씨앗호떡*초코 S(1.2.5.6)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>후리가케주먹밥(1.2.5.6.9.13.16.18)</li> <li>상하이트마토파스타(1.5.6.10.12.13.16.17.18)</li> <li>야채모듬피클</li> <li>돈마카츠(1.5.6.10)</li> <li>블루베리그린샐러드(1.2.5.6)</li> <li>오렌지예이드</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>혼합잡곡밥(5)</li> <li>등뼈감자탕(9.10)</li> <li>채소게란찜(1.2)</li> <li>목은지순살닭갈비(9.15)</li> <li>애호박새송이볶음</li> <li>깍두기(9)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>찰흙미밥</li> <li>한방닭곰탕(15)</li> <li>깻잎&amp;무쌈</li> <li>대패오리주물럭(5)</li> <li>까르보나라떡볶이(2.5.10.13)</li> <li>배추김치(9)</li> </ul>
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)	665.55	665.55	7.7	719.5	785.6	703.9	669.1	706.6
탄수화물(g)			59.7	110.7	119.4	111.3	95.1	95.1
단백질(g)	18.14	18.14	16.6	22.3	32.0	23.3	36.3	33.8
지방(g)			23.7	19.8	19.0	18.7	14.6	21.8
비타민A(μg RAE)	158.52	217.00	132.5	74.4	99.8	97.9	164.9	225.2
티아민(mg)	0.30	0.37	0.5	0.3	0.8	0.3	0.6	0.5
리보플라빈(mg)	0.34	0.40	0.4	0.2	0.3	0.5	0.5	0.7
비타민C(mg)	23.63	30.51	15.0	6.3	17.9	10.2	13.5	27.1
칼슘(mg)	240.22	290.23	154.7	137.8	139.1	166.7	166.2	163.8

영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
철분(mg)	3.96	5.30	3.1	1.8	2.7	4.5	3.2	3.1

\* 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 찹쌀, 현미, 흑미 및 찌쌀을 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.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