

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

진경여자중학교

(중식)

주간 학교급식 영양량				11월 06일(월)	11월 07일(화)	11월 08일(수)	11월 09일(목)	11월 10일(금)
				<ul style="list-style-type: none"> · 마파두부덮밥 (5.6. 10. 12. 13. 18) · 유부장국 (1.2.5.6.7. 13. 16. 18) · 참나물문어샐러드 (5.6) · 통살안심꼬치 (2.5.6) · 배추김치(9) · 자두에이드 	<ul style="list-style-type: none"> · 흑미밥 · 청국장찌개(5.9) · 닭바베큐조림 (6. 12. 13. 15) · 옥수수맛살전 (6. 13) · 청경채무침 · 배추김치(9) 	<ul style="list-style-type: none"> · 콩고기비빔밥*양념장(1.5.6) · 아욱된장국 · 미나리무생채 · 두부텐더*머스타드S(1.5.6) · 배추김치(9) · 달콤토마토(12) 	<ul style="list-style-type: none"> · 혼합잡곡밥(5) · 김치수제비 (5.6.9) · 돈육대패불고기 (10) · 카레감자채볶음 (2.5.6. 12. 13. 16. 18) · 배추김치(9) · 쇼콜라를 (1.2.5.6) 	<ul style="list-style-type: none"> · 친환경 보리밥 · 굴림만두국 (1.5.6. 10. 16. 18) · 순살고등어무조림 (7) · 토란대들깨무침 · 논꽃치킨*로제S(1.2.5.6. 12. 13. 15) · 배추김치(9)
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	6.9	725.0	746.8	668.8	710.2	707.2
탄수화물(g)			54.9	109.4	119.8	63.0	105.0	91.0
단백질(g)	18.14	18.14	19.3	25.9	36.5	42.9	33.2	32.9
지방(g)			25.8	18.9	12.3	32.6	16.1	21.8
비타민A(μg RAE)	158.52	217.00	200.6	55.6	97.1	738.7	49.4	62.4
티아민(mg)	0.30	0.37	0.7	0.3	0.4	1.4	0.7	0.8
리보플라빈(mg)	0.34	0.40	0.6	0.2	0.7	1.5	0.3	0.5
비타민C(mg)	23.63	30.51	35.4	40.0	19.9	85.4	21.1	10.8
칼슘(mg)	240.22	290.23	247.8	115.3	204.0	674.3	79.7	165.5
철분(mg)	3.96	5.30	5.4	2.6	6.7	11.8	2.0	4.0

* 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.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