

# 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

진경여자중학교

(중식)

주간 학교급식 영양량				12월 11일(월)	12월 12일(화)	12월 13일(수)	12월 14일(목)	12월 15일(금)
				<ul style="list-style-type: none"> <li>• 제육마요덮밥 (1.5. 10)</li> <li>• 콩나물국(5)</li> <li>• 순살파닭치킨 (1.2.5.6. 12. 13. 15)</li> <li>• 배추김치(9)</li> <li>• 굴샐러드 (1.2.5.6)</li> <li>• 약과링도넛 (1.2.5.6)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 친환경귀리밥</li> <li>• 설렁탕&amp;소면 (1.5.6. 13. 16)</li> <li>• 오징어볶음 (17)</li> <li>• 미역줄기볶음</li> <li>• 감자채전(6)</li> <li>• 깍두기(9)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 새우볶음밥 (5.6.9. 13. 18)</li> <li>• 마라탕 (1.2.5.6. 10. 12. 13. 15. 16. 18)</li> <li>• 사과치커리샐러드 (1.5)</li> <li>• 슬림단무지</li> <li>• 쫄면짜바로우 (1.5.6. 10. 12. 13. 18)</li> <li>• 자몽허니블랙티 (13)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 혼합잡곡밥(5)</li> <li>• 해물순두부찌개 (1.5.9. 13. 18)</li> <li>• 동파육 (5.6. 10. 13. 18)</li> <li>• 풀면채소무침 (5.6)</li> <li>• 명이나물</li> <li>• 배추김치(9)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 찰흙미밥</li> <li>• 부추계란국(1)</li> <li>• 유채샐러드*오리엔탈s(5.6)</li> <li>• 춘천닭갈비 (6. 12. 13. 15)</li> <li>• 치즈감자도깨비 (1.2.5.6. 10. 15. 18)</li> <li>• 배추김치(9)</li> <li>• 시험뽕서 (1.2.5.6. 10. 15. 16)</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	7.4	716.2	674.6	748.5	751.4	684.6
탄수화물(g)			59.7	98.7	107.3	107.2	119.6	93.3
단백질(g)	18.14	18.14	17.8	31.6	33.8	25.2	36.4	30.2
지방(g)			22.5	21.6	9.8	24.6	11.3	20.9
비타민A(μg RAE)	158.52	217.00	79.9	62.8	55.4	61.4	63.3	156.5
티아민(mg)	0.30	0.37	0.5	0.7	0.3	0.5	0.7	0.4
리보플라빈(mg)	0.34	0.40	0.5	0.5	0.4	0.5	0.4	0.7
비타민C(mg)	23.63	30.51	26.4	19.9	21.4	55.7	7.6	27.5
칼슘(mg)	240.22	290.23	166.8	131.2	117.6	197.0	106.9	281.4

영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
철분(mg)	3.96	5.30	4.7	3.8	3.3	9.7	4.6	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 찹쌀, 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