

# 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

전주효자초등학교

(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"> <li>친환경찰보리밥</li> <li>오징어짬뽕국 (5.6.8.9.13.17.18)</li> <li>안동식찜닭 (5.6.13.15)</li> <li>고사리들깨나물 (5.6)</li> <li>파인애플불고기피자 (1.2.5.6.10.12.15.16.18)</li> <li>배추김치(9)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>친환경검정쌀밥</li> <li>재첩부추국 (5.6.18)</li> <li>등뼈김치찌개 (5.6.9.10.13)</li> <li>연두부계란찜 (1.2.5.6.10.15.16)</li> <li>표고버섯소고기볶음 (5.6.16)</li> <li>깍두기(9)</li> <li>바나나</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>작은밥</li> <li>닭칼국수7(큰)(5.6.15)</li> <li>갈비찜만두 (1.5.6.10.13.16.18)</li> <li>참쌀귀바로우/레몬소스 (1.5.6.10.13)</li> <li>배추겉절이(9.13)</li> <li>사과한모금 주스 (13)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>친환경귀리쌀밥</li> <li>건새우아욱국 (5.6.9)</li> <li>숯불맛오리불고기 (5)</li> <li>미역줄기볶음</li> <li>배추김치(9)</li> <li>카야잼토스트 (2.5.6)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>친환경기장밥</li> <li>소고기무국 (5.6.16)</li> <li>우영조림(5.6.13)</li> <li>매실장아찌1</li> <li>크랜베리미트볼야채조림 (1.2.5.6.10.12.13.15.16)</li> <li>배추김치(9)</li> <li>단감1</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
낙지/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
고등어/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
갈치/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
오징어/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
꽃게/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
참조기/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	573.58	573.58	6.9	600.0	615.4	599.4	641.8	610.2
탄수화물(g)			57.6	86.7	83.2	93.7	89.3	85.1
단백질(g)	13.49	13.49	17.4	32.7	30.4	20.2	28.8	20.5
지방(g)			24.9	12.5	16.8	15.6	18.9	20.4
비타민A(μg RAE)	116.19	164.94	108.6	96.0	165.5	92.6	143.3	45.5
티아민(mg)	0.23	0.28	0.5	0.4	0.7	0.4	0.5	0.3
리보플라빈(mg)	0.26	0.32	0.4	0.4	0.6	0.3	0.6	0.3
비타민C(mg)	16.42	20.94	23.7	8.7	14.0	57.2	21.7	17.1
칼슘(mg)	198.85	240.64	211.5	223.7	103.3	113.2	542.6	74.9
철분(mg)	2.56	3.29	4.0	3.1	3.0	7.0	4.8	2.3

\* 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.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