

# 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

군산서흥중학교

(중식)

주간 학교급식 영양량				04월 07일(월)	04월 08일(화)	04월 09일(수)	04월 10일(목)	04월 11일(금)
				· 친환경혼합잡곡밥 (5)	· 친환경보리밥 (2.5.6.9.16.18)	· 오므라이스 (1.2.5.6.12.13)	· 친환경기장밥 (2.9.16.18)	· 친환경혼합잡곡밥 (5)
· 돈육김치찌개 (2.5.9.10.18)	· 한우장터국밥 (2.5.6.9.16.18)	· 열갈이배추된장국 (2.5.6.9.18)	· 소고기뭇국 (2.9.16.18)	· 만두육개장 (1.2.5.6.9.10.16.18)				
· 건파래볶음 (13)	· 숙음배추겉절이 (9.13)	· 풀면야채무침 (1.5.6.13)	· 시금치들깨무침 (2.5.6.13)	· 만두육개장 (1.2.5.6.9.10.16.18)				
· 블랙소이소스오리 불고기(5)	· 청경채무침 (5.6.13)	· 배추김치 (9)	· 치즈떡매콤낙지볶음 (2.5.6.13)	· 돼지갈비찜 (5.6.10.13)				
· 야채달걀말이 (1.2.5)	· 삼치살카레구이 (5.6.13)	· 배추김치 (9)	· 달콩닭강정 (2.5.6.12.13.15.16.18)	· 근대된장무침 (5.6)				
· 배추김치(9)	· 수제함박스테이크 (1.2.5.6.10.11.12.13.16)	· 과채주스(12.13)	· 배추김치(9)	· 짜먹는슬라이스햄 (1.2.5.6.10.15.16)				
· 옷담말기요구르트 (2)	· 자두주스	· 뿌링소떡소떡(5)	· 미니메이플파칸파이(1.2.5.6.14)	· 배추김치(9)				
· 밭기								
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)	752.00	752.00	3.0	804.8	711.3	823.2	791.6	743.2
탄수화물(g)			56.8	104.3	94.9	150.0	98.7	87.8
단백질(g)	19.00	19.00	19.9	37.0	38.4	25.3	47.7	39.1
지방(g)			23.4	25.3	17.3	11.5	19.4	24.5
비타민A(㎍ RAE)	168.00	233.00	194.3	170.8	156.2	388.9	146.0	109.6
티아민(mg)	0.30	0.37	1.1	0.8	0.8	0.4	2.4	1.2
리보플라빈(mg)	0.37	0.45	0.6	1.1	0.4	0.5	0.4	0.5
비타민C(mg)	23.50	30.20	25.8	9.5	19.4	22.3	14.0	63.8
칼슘(mg)	254.00	312.00	114.3	135.5	106.5	151.0	90.6	87.9
철분(mg)	3.82	5.00	3.7	4.1	3.3	3.0	4.3	3.9

\* 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 전쌀을 포함)
- 2) 배추: 배추김치, 겉절이, 백김치, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에 사용하는 배추/열갈이배추/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.계, 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