

# 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

서영여자고등학교

주간 학교급식 영양량				5월 30일(월)	5월 31일(화)						
				· 친환경백미밥 · 삼색수제비국(1.5.6.) · 너비아니구이/케첩 (1.2.5.6.10.12.13.15.16.18.) · 참치김치볶음 (9.13.18.) · 불고기치즈브레드 (1.2.5.6.10.12.13.15.16.)	· 친환경잡곡밥(5.) · 열큰감자국(13.) · 깐쇼새우 (1.5.6.9.12.13.18.) · 매크달날개구이 (13.15.) · 배추김치(9.13.) · 콘푸레이크/우유 (2.5.6.13.)						
				· 친환경잡곡밥(5.) · 시래기된장국 (5.6.13.18.) · 매크콩나물무침(5.) · 단호박닭볶음(15.) · 햄전/케첩 (1.2.6.10.12.13.) · 배추김치(9.13.) · 메치니코프(사과맛)(2.)	· 치밥치즈덮밥 (1.2.5.9.12.15.) · 표고미역국(13.) · 비빔야채만두 (1.5.6.10.15.16.18.) · 부들어묵볶음 (1.5.6.13.16.) · 깍두기(9.13.) · 오렌지망고주스 (5.13.)						
				· 친환경잡곡밥(5.) · 미니우동국 (1.2.5.6.9.) · 돼지갈비감자찜 (5.6.10.) · 미역줄기볶음(5.) · 찹깨두부카츠 (1.5.6.12.) · 배추김치(9.13.)	· 친환경백미밥 · 버섯된장국(5.6.18.) · 청경채겉절이 · 오리훈제부추볶음 (5.6.9.12.13.17.18.) · 리얼소시지바/머스타드(1.2.5.6.10.13.15.) · 깍두기(9.13.)						
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
김치류/고춧가루				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산
쇠고기(종류)/가공품				국내산(한우)/수입산(호주산)	국내산(한우)/수입산(호주산)	국내산(한우)/수입산(호주산)	국내산(한우)/수입산(호주산)	국내산(한우)/수입산(호주산)	국내산(한우)/수입산(호주산)	국내산(한우)/수입산(호주산)	국내산(한우)/수입산(호주산)
돼지고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산
닭고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산
오리고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산
뱅장어/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
낙지/가공품				수입산(베트남)	수입산(베트남)	수입산(베트남)	수입산(베트남)	수입산(베트남)	수입산(베트남)	수입산(베트남)	수입산(베트남)
명태/가공품				수입산(러시아)	수입산(러시아)	수입산(러시아)	수입산(러시아)	수입산(러시아)	수입산(러시아)	수입산(러시아)	수입산(러시아)
고등어/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
갈치/가공품				수입산(세네갈)	수입산(세네갈)	수입산(세네갈)	수입산(세네갈)	수입산(세네갈)	수입산(세네갈)	수입산(세네갈)	수입산(세네갈)
오징어/가공품				국내산/수입산	국내산/수입산	국내산/수입산	국내산/수입산	국내산/수입산	국내산/수입산	국내산/수입산	국내산/수입산
꽃게/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
두부/콩				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
다량어				원양산	원양산	원양산	원양산	원양산	원양산	원양산	원양산
아귀				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
쭈꾸미				수입산(베트남)	수입산(베트남)	수입산(베트남)	수입산(베트남)	수입산(베트남)	수입산(베트남)	수입산(베트남)	수입산(베트남)
비고											
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	730.47	730.47	9.7	774.2	828.7						
탄수화물(g)			51.7	97.0	112.1						
단백질(g)	19.32	19.32	21.6	43.2	44.3						
지방(g)			26.7	24.5	23.4						
비타민 A(R.E)	151.94	219.61	357.1	482.5	231.7						
티아민(mg)	0.31	0.37	0.6	0.9	0.2						
리보플라빈(mg)	0.34	0.41	0.6	0.8	0.4						
비타민 C(mg)	26.57	33.39	18.7	20.5	16.8						
칼슘(mg)	231.80	266.14	215.9	276.8	154.9						
철분(mg)	3.65	4.63	3.5	4.3	2.6						

\* 에너지는 권장섭취량의 ±10%, 구성비는 탄수화물(55~70%) : 단백질(7~20%) : 지방(15~30%)

\* 1g당 에너지(kcal)는 탄수화물 4kcal, 단백질 4kcal, 지방 9kcal로 환산.

\* 주 평균 섭취량은 월요일부터 금요일까지의 영양량의 평균입니다.

\* 알레르기 정보

①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬야황산염 ⑭호두 ⑮달고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴 전복 홍합 포함) ⑳갯