학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

서영여자교등학교 (조식)

| 주간 학교급식 영양량 | | | | 07월 10일(월) | 07월 11일(화) | 07월 12일(수) | 07월 13일(목) | 07월 14일(금) | 07월 15일(토) | 07월 16일(일) |
|----------------|-----------|-----------|------------|---|---|---|----------------------------|--------------------------|---|------------|
| | | | | · 친환경백미밥 · 열무된장국 (5.6.18) · 양배추찜/쌈장 (5.6.16.18) · 오리야채볶음 (5.6.13.18) · 배추김치(9.13) · 레몬바닐라마들렌 (1.2.5.6) | ・참치야채죽 (5.13.16.18) ・배추김치(9.13) ・바나나 ・크랜베리아몬드그 래놀라/우유 (2.4.5.6.13) ・꽻보다츄잉도넛 (1.2.5.6) | · 친환경잡곡밥(5) · 누룽지 · 메추리알장조림 (1.5.6.13) · 미니돈까스/케첩 (1.2.5.6.10.12.13.15. 16.18) · 배추김치(9.13) · 메리답앤크런치(플 레인)(1.2.5.6) | · 배추김치(9.13) · 아몬드후레이크/ | 、배추김치(9.13) 、플라워파이/슈가 | · 천환경백미밥 · 건새우아욱된장국 (5.6.9.13.18) · 오리야채볶음 (5.6.13.18) · 파래김자반 · 배추김치(9.13) · 콘푸레이크/우유 (2.5.6.13) | |
| | 식재회 | Ē. | | 원산지 | 원산지 | 원산지 | 원산지 | 원산지 | 원산지 | 원산지 |
| | 1) 쌀 | | | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | |
| | 2) 배축 | Ł | | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | |
| | 3) 고춧기 | 부루 | | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | |
| 쇠. | 고기(종류) | /가공품 | | 국내산(한우)/호주산 | 국내산(한우)/호주산 | 국내산(한우)/호주산 | 국내산(한우)/호주산 | 국내산(한우)/호주산 | 국내산(한우)/호주산 | |
| 5 | 돼지고기/7 | 가공품 | | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | |
| | 닭고기/가 | 공품 | | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | |
| | 오리고기/기 | 가공품 | | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | |
| | 낙지/가공 | 공품 | | 베트남 | 베트남 | 베트남 | 베트남 | 베트남 | 베트남 | |
| | 명태/가공 | 공품 | | 러시아 | 러시아 | 러시아 | 러시아 | 러시아 | 러시아 | |
| | 고등어/가 | 공품 | | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | |
| | 갈치/가공 | 공품 | | 세네갈 | 세네갈 | 세네갈 | 세네갈 | 세네갈 | 세네갈 | |
| | 오징어/가 | 공품 | | 국내산/수입산 | 국내산/수입산 | 국내산/수입산 | 국내산/수입산 | 국내산/수입산 | 국내산/수입산 | |
| | 꽃게/가 | 공품 | | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | |
| | 참조기/가 | 공품 | | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | |
| | 다랑어/가 | 공품 | | 원양산 | 원양산 | 원양산 | 원양산 | 원양산 | 원양산 | |
| | 아귀/가공 | 용품 | | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | |
| | 주꾸미/가 | 공품 | | 베트남 | 베트남 | 베트남 | 베트남 | 베트남 | 베트남 | |
| | 4) 콩/가공품 | | | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | |
| 영양소 | 평균 필요량 | 권장 섭취량 | 주평균 섭취량 | 영양량 | 영양량 | 영양량 | 영양량 | 영양량 | 영양량 | 영양량 |
| 에너지(kcal) | 730.47 | 730.47 | 1.9 | 771.1 | 752.2 | 715.7 | 849.1 | 633.5 | 860.1 | |
| 탄수화물(g) | | | 58.3 | 102.5 | 132.1 | 103.9 | 110.1 | 96.9 | 119.4 | |
| 단백질(g) | 19.32 | 19.32 | 17.2 | 29.3 | 18.3 | 35.4 | 40.0 | 37.5 | 33.1 | |
| 지방(g) | | | 24.5 | 29.1 | 19.0 | 12.2 | 29.6 | 11.9 | 29.3 | |
| 비타민A(mg) | 151.94 | 219.61 | 296.9 | 229.5 | 190.1 | 114.8 | 800.0 | 150.1 | 999.0 | |
| 티아민(mg) | 0.31 | 0.37 | 0.6 | 0.5 | 0.4 | 0.9 | 0.6 | 0.7 | 1.8 | |
| 리보플라빈(mg) | 0.34 | 0.41 | 0.8 | 0.6 | 0.6 | 0.6 | 1.4 | 0.7 | 1.5 | |
| 비타민C(mg) | 26.70 | 33.40 | 27.3 | 20.7 | 44.7 | 4.0 | 58.4 | 8.8 | 69.5 | |
| 칼슘(mg) | 234.00 | 267.00 | 124.6 | 127.5 | 165.9 | 75.0 | 188.0 | 66.6 | 248.7 | |
| 철분(mg) | 3.70 | 4.70 | 4.4 | 4.4 | 4.0 | 5.3 | 4.4 | 3.8 | 6.7 | |

- * 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 찐쌀을 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
- * 알레르기 정보

01.난류, 02.우유, 03.메밀, 04땅콩, 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, 흥합 포함), 19.찾

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

서영여자교등학교 (중식)

| | | | | 07월 10일(월) | 07월 11일(화) | 07월 12일(수) | 07월 13일(목) | 07월 14일(금) | 07월 15일(토) | 07월 16일(일) |
|-----------|------------------------|-----------|------------|--|--|---|---|---|---|------------|
| 학교 | 주긴 교급식 [*] | † 영양량 | | · 친환경보리밥 · 맑은미역국 (5.6.13) · 청경채사과겉절이 · 돈육잡채 (5.6.8.10.13.18) · 눈꽃치즈로제돈까 스(1.2.5.6.10.12.18) · 배추김치(9.13) · 식혜 | 、오징어김치전 (1.2.6.9.13.17.18) 、깍두기(9.13) 、아이스크림(월드 | · 돈육카레라이스 (2.5.6.10.13.16) · 유부된장국(5.6.18) · 꼬들단무지무침 소스 (1.5.6.12.13.15.16.18) · 뿌링글소떡소떡 (1.2.5.6.10.12.13.15.16. 18) · 배추김치(9.13) · 마시는딸기요구르트 (2) | · 친환경흑미밥 · 돈육김치찌개 (5.6.9.10.13.18) · 참나물무침 · 고등어카레구이 (2.5.6.7,13.16) · 치킨직화스테이크 (1.2.5.6.12.15.16) · 깍두기(9.13) · 찹쌀약과(1.5.6) | 친환경현미밥 근대된장국 (5.6.18) 연두부/양념장 (5.6.13) 묵은지등갈비조림 (5.6.9.10.13.18) 부추겉절이 (5.6.13) 열무김치(9.13) 젤리(리치) | · 친환경백미밥 · 순두부찌개 (5.6.9.13) · 양파부추겨자무침 (2.5.6.12.13) · 돈축깻잎볶음 (5.6.10.13.18) · 매콤오징어바 (1.5.6.13.17) · 배추김치(9.13) | |
| | 식재회 | Ē. | | 원산지 | 원산지 | 원산지 | 원산지 | 원산지 | 원산지 | |
| | 1) 쌀 | | | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | |
| | 2) 배축 | ž. | | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | |
| | 3) 고춧기 | ' 루 | | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | |
| 쇠 | 고기(종류) | /가공품 | | 국내산(한우)/호주산 | 국내산(한우)/호주산 | 국내산(한우)/호주산 | 국내산(한우)/호주산 | 국내산(한우)/호주산 | 국내산(한우)/호주산 | |
| <u>1</u> | 래지고기/2 | 가공품 | | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | |
| | 닭고기/가 | 공품 | | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | |
| 2 | 오리고기/7 | 가공품 | | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | |
| | 낙지/가공 | 공품 | | 베트남 | 베트남 | 베트남 | 베트남 | 베트남 | 베트남 | |
| | 명태/가공 | 공품 | | 러시아 | 러시아 | 러시아 | 러시아 | 러시아 | 러시아 | |
| | 고등어/가 | 공품 | | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | |
| | 갈치/가 | 공품 | | 세네갈 | 세네갈 | 세네갈 | 세네갈 | 세네갈 | 세네갈 | |
| | 오징어/가 | ·공품 | | 국내산/수입산 | 국내산/수입산 | 국내산/수입산 | 국내산/수입산 | 국내산/수입산 | 국내산/수입산 | |
| | 꽃게/가공 | 공품 | | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | |
| | 참조기/가 | ·공품 | | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | |
| | 다랑어/가 | 공품 | | 원양산 | 원양산 | 원양산 | 원양산 | 원양산 | 원양산 | |
| | 아귀/가공 | 공품 | | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | |
| | 주꾸미/가 | 공품 | | 베트남 | 베트남 | 베트남 | 베트남 | 베트남 | 베트남 | |
| | 4) 콩/가공품 | | | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | |
| 영양소 | 평균 필요량 | 권장 섭취량 | 주평균 섭취량 | 영양량 | 영양량 | 영양량 | 영양량 | 영양량 | 영양량 | |
| 에너지(kcal) | 730.47 | 730.47 | 8.4 | 712.1 | 1,039.7 | 791.7 | 680.9 | 734.1 | 727.0 | |
| 탄수화물(g) | | | 53.4 | 110.8 | 98.2 | 118.1 | 101.1 | 101.5 | 107.6 | |
| 단백질(g) | 19.32 | 19.32 | 19.6 | 24.6 | 55.2 | 37.4 | 42.0 | 34.7 | 44.5 | |
| 지방(g) | | | 27.0 | 18.9 | 45.4 | 20.8 | 12.4 | 21.4 | 17.1 | |
| 비타민A(mg) | 151.94 | 219.61 | 303.6 | 320.2 | 505.0 | 232.8 | 141.8 | 318.3 | 141.2 | |
| 티아민(mg) | 0.31 | 0.37 | 0.6 | 0.3 | 1.2 | 0.3 | 0.5 | 0.8 | 0.8 | |
| 리보플라빈(mg) | 0.34 | 0.41 | 0.6 | 0.3 | 0.7 | 0.8 | 0.6 | 0.7 | 1.0 | |
| 비탁민C(mg) | 26.70 | 33.40 | 16.8 | 16.3 | 12.7 | 22.4 | 7.3 | 25.3 | 11.0 | |
| 칼슘(mg) | 234.00 | 267.00 | 168.7 | 94.5 | 242.1 | 241.8 | 78.2 | 187.0 | 97.6 | |
| 철분(mg) | 3.70 | 4.70 | 4.2 | 3.0 | 4.2 | 4.0 | 4.7 | 4.9 | 4.8 | |

- * 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 찐쌀을 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
- * 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

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

서영어자고등학교 (석식)

| | | | | 07월 10일(월) | 07월 11일(화) | 07월 12일(수) | 07월 13일(목) | 07월 14일(금) | 07월 15일(토) | 07월 16일(일) |
|-------------------------|-----------------------|-----------|------------|---|---|--|--|--|------------|------------|
| 주간 학교급식 영양량 | | | | · 천환경백미밥 · 미니마라탕 (1.2.4.5.6.10.12.13. 15.16.18) · 간장무채장아찌 (5.6.8.9.18) · 망고샐러드 (1.2.5.6.12.13.16) · 통살꿔바로우/소 스 (1.5.6.10.12.13.18) · 배추김치(9.13) · 레몬에이드 | · 오이무침(5.6.13) · 매콤돈육버섯볶음 (5.6.10.13.18) · 카레삼치구이 (2.5.6.13.16) · 배추김치(9.13) · 다크초코프리미엄 | (1.5.6.10.13.16.18) · 시금치나물 · 닭감자볶음 (5.6.13.15.18) · 오징어튀김/당수소 스 (1.2.5.6.12.13.16.17. | (1.2.5.6.8.12.13.15. 16.18) · 경양식돈까스/소 | 친환경잡곡밥(5) 모둠버섯무국 감자채볶음 갈치구이(13) 어니언치킨브레스 트(1.2.5.6.13.15) 배추김치(9.13) | | |
| | 식재 | Ē. | | 원산지 | 원산지 | 원산지 | 원산지 | 원산지 | | |
| | 1) 쌀 | | | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | | |
| | 2) 배출 | Ž | | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | | |
| | 3) 고춧7 | ' 루 | | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | | |
| 쇠 | 고기(종류) | /가공품 | | 국내산(한우)/호주산 | 국내산(한우)/호주산 | 국내산(한우)/호주산 | 국내산(한우)/호주산 | 국내산(한우)/호주산 | | |
| ! | 돼지고기/ | 가공품 | | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | | |
| | 닭고기/기 | ·공품 | | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | | |
| | 오리고기/2 | 가공품 | | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | | |
| | 낙지/가 | 공품 | | 베트남 | 베트남 | 베트남 | 베트남 | 베트남 | | |
| | 명태/가 | 공품 | | 러시아 | 러시아 | 러시아 | 러시아 | 러시아 | | |
| | 고등어/가 | ·공품 | | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | | |
| | 갈치/가 | 공품 | | 세네갈 | 세네갈 | 세네갈 | 세네갈 | 세네갈 | | |
| | 오징어/가 | 공품 | | 국내산/수입산 | 국내산/수입산 | 국내산/수입산 | 국내산/수입산 | 국내산/수입산 | | |
| | 꽃게/가 | 공품 | | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | | |
| | 참조기/기 | 공품 | | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | | |
| | 다랑어/가 | 공품 | | 원양산 | 원양산 | 원양산 | 원양산 | 원양산 | | |
| | 아귀/가 | 공품 | | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | | |
| | 주꾸미/가 | 공품 | | 베트남 | 베트남 | 베트남 | 베트남 | 베트남 | | |
| | 4) 콩/가공품 | | | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | | |
| 영양소 | 평균 필요량 | 권장 섭취량 | 주평균 섭취량 | 영양량 | 영양량 | 영양량 | 영양량 | 양양 | | |
| 에너지(kcal) | 730.47 | 730.47 | 8.4 | 846.3 | 750.2 | 746.8 | 940.3 | 673.8 | | |
| 탄수화물(g) | | | 54.8 | 119.4 | 95.9 | 109.4 | 164.9 | 72.2 | | |
| 단백질(g) | 19.32 | 19.32 | 18.1 | 23.4 | 57.5 | 37.2 | 26.5 | 40.4 | | |
| 지방(g) | | | 27.1 | 32.0 | 20.0 | 20.5 | 23.9 | 26.9 | | |
| 비타민A(mg) | 151.94 | 219.61 | 282.7 | 315.2 | 301.9 | 461.2 | 249.1 | 86.1 | | |
| 티아민(mg) | 티아민(mg) 0.31 0.37 0.7 | | 0.7 | 0.4 | 1.0 | 0.4 | 1.3 | 0.4 | | |
| 리보플라빈(mg) 0.34 0.41 0.6 | | 0.6 | 1,1 | 0.6 | 0.3 | 0.3 | | | | |
| 비타민C(mg) | 26.70 | 33.40 | 63.3 | 33.2 | 10.8 | 19.3 | 244.2 | 8.8 | | |
| 칼슘(mg) | 234.00 | 267.00 | 170.6 | 320.2 | 157.1 | 80.7 | 198.8 | 96.2 | | |
| 철분(mg) | 3.70 | 4.70 | 3.6 | 3.7 | 4.9 | 2.9 | 3.9 | 2.6 | | |

- * 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 찐쌀을 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
- * 알레르기 정보