

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

서영여자고등학교

(조식)

주간 학교급식 영양량				08월 05일(월)	08월 06일(화)	08월 07일(수)	08월 08일(목)	08월 09일(금)	08월 10일(토)	08월 11일(일)
				· 친환경백미밥 · 얼큰김치국(9) · 간장돈육버섯 볶음 (5.6.10.13.18) · 고구마치즈그 라탕(1.2.5) · 깍두기(9) · 소프트치즈케 이크(1.2.5.6)	· 친환경잡곡밥 (5) · 누룽지 · 돈육콩나물볶 음(5.6.10.13.18) · 오징어문어합 바/머스타드 (1.5.6.11.13.17) · 배추김치(9) · 초코체크스/우유 (2.5.6)	· 친환경백미밥 · 근대된장국 (5.6) · 브로콜리숙회/ 초장(5.6.13) · 돈육김치볶음 (5.6.9.10.13.18) · 두부달걀전/양 념장(1.5.6.13) · 깍두기(9)				
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	730.47	730.47	3.4	861.1	781.7	622.1				
탄수화물(g)			54.3	104.3	117.4	81.6				
단백질(g)	19.32	19.32	20.1	39.0	41.1	32.3				
지방(g)			25.6	31.5	14.8	17.4				
비타민A(μ g RAE)	151.94	219.61	209.1	152.3	319.7	155.3				
티아민(mg)	0.31	0.37	2.0	0.9	4.4	0.8				
리보플라빈(mg)	0.34	0.41	0.8	0.6	1.1	0.8				
비타민C(mg)	26.70	33.40	17.3	7.2	29.3	15.2				
칼슘(mg)	234.00	267.00	219.5	191.6	313.4	153.4				
철분(mg)	3.70	4.70	3.0	2.3	3.2	3.5				

* 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.

* 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

★ 우리학교 급식에 사용되는 식재료의 원산지입니다. ★ 식단은 수급 상황에 따라 변동가능하오니 참고바랍니다.

1) 쌀, 잡곡 : 국내산친환경 2) 김치류(배추)/고춧가루 : 국내산 3) 콩/두부 : 국내산 4) 쇠고기/가공품 : 국내산(한우)/외국산(호주산) 5) 돼지고기/닭고기/오리고기/양고기(가공품포함) : 국내산 6) 다량어 : 원양산 7) 넙치,조피볼락,참돔,미꾸라지,뽕장어,고등어,꽃게,참조기,아귀,가리비,우렁챙이,전복,방어,부세(가공품포함) : 국내산 8) 낙지,꾸꾸미 : 베트남 9) 명태 : 러시아 10) 갈치 : 세네갈 11) 오징어/가공품 : 국내산/수입산

* 식재료 원산지(참고)

- 1) 쌀: 밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀/쌀가공품(쌀에는 찹쌀, 현미, 흑미 및 찰쌀을 포함)
- 2) 배추: 배추김치, 겉절이, 백김치, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에서 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, 복어 등 건조한 것은 제외

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

서영여자고등학교

(중식)

주간 학교급식 영양량				08월 05일(월)	08월 06일(화)	08월 07일(수)	08월 08일(목)	08월 09일(금)	08월 10일(토)	08월 11일(일)
				· 친환경백미밥 · 두부호박된장 찌개 (5.6.9.16.17.18) · 야채달걀찜 (1.2.5.6.18) · 매콤오이초무 침(5.6.13) · 떡강정간소새 우(1.5.6.9.12.13) · 배추김치(9) · 임실치즈스틱 (1.2.5.6)	· 친환경찰보리 밥 · 꼬치어묵국 (2.5.6.8.12.16) · 들기름막국수 (3.5.6.13) · 상추겉절이 (5.6.13) · 춘천식닭갈비 (5.6.13.15.18) · 배추김치(9) · 참깨바훈쿠헨 (5)					
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	730.47	730.47	21.3	843.1	929.1					
탄수화물(g)			56.4	114.8	134.5					
단백질(g)	19.32	19.32	16.7	31.7	41.9					
지방(g)			26.9	28.2	24.6					
비타민A(μ g RAE)	151.94	219.61	186.8	213.1	160.4					
티아민(mg)	0.31	0.37	0.5	0.4	0.6					
리보플라빈(mg)	0.34	0.41	0.7	0.6	0.7					
비타민C(mg)	26.70	33.40	16.5	18.4	14.6					
칼슘(mg)	234.00	267.00	356.7	391.6	321.9					
철분(mg)	3.70	4.70	4.7	3.8	5.6					

* 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.

* 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

★ 우리학교 급식에 사용되는 식재료의 원산지입니다. ★ 식단은 수급 상황에 따라 변동가능하오니 참고바랍니다.

1) 쌀, 잡곡 : 국내산친환경 2) 김치류(배추)/고춧가루 : 국내산 3) 콩/두부 : 국내산 4) 쇠고기/가공품 : 국내산(한우)/외국산(호주산) 5) 돼지고기/닭고기/오리고기/양고기(가공품포함) : 국내산 6) 다량어 : 원양산 7) 넙치,조피볼락,참돔,미꾸라지,뽕장어,고등어,꽃게,참조기,아귀,가리비,우렁챙이,전복,방어,부세(가공품포함) : 국내산 8) 낙지,꾸꾸미 : 베트남 9) 명태 : 러시아 10) 갈치 : 세네갈 11) 오징어/가공품 : 국내산/수입산

* 식재료 원산지(참고)

- 1) 쌀: 밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀/쌀가공품(쌀에는 찹쌀, 현미, 흑미 및 찰쌀을 포함)
- 2) 배추: 배추김치, 겉절이, 백김치, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에서 사용하는 배추/얼갈이배추/봄동배추
- 3) 고춧가루: 배추김치, 겉절이, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에서 사용하는 고춧가루
- 4) 콩/콩가공품: 두부류, 콩비지, 콩국수에 사용하는 콩/콩가공품
- 5) 명태: 황태, 북어 등 건조한 것은 제외

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

서영여자고등학교

(석식)

주간 학교급식 영양량				08월 05일(월)	08월 06일(화)	08월 07일(수)	08월 08일(목)	08월 09일(금)	08월 10일(토)	08월 11일(일)
				· 친환경잡곡밥 (5) · 맑은감자국 · 그린비타민무 침 · 고추잡채/꽃빵 (5.6.10.13.18) · 닭고구마볶음 (5.6.13.15.18) · 배추김치(9)	· 친환경백미밥 · 북어미역국 · 카프레제샐러 드(2.12.13) · 동그랑땡전 (1.2.5.6.10.12.15. 16) · 새우볼/칠리소 스(1.5.6.8.9) · 배추김치(9)					
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	730.47	730.47	0.5	791.0	677.8					
탄수화물(g)			55.5	110.8	89.8					
단백질(g)	19.32	19.32	19.8	42.8	28.8					
지방(g)			24.7	18.4	21.4					
비타민A(μ g RAE)	151.94	219.61	161.7	192.0	131.5					
티아민(mg)	0.31	0.37	0.7	0.8	0.5					
리보플라빈(mg)	0.34	0.41	0.6	0.8	0.3					
비타민C(mg)	26.70	33.40	21.3	34.8	7.7					
칼슘(mg)	234.00	267.00	161.7	127.7	195.8					
철분(mg)	3.70	4.70	3.6	4.1	3.1					

* 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.

* 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

★ 우리학교 급식에 사용되는 식재료의 원산지입니다. ★ 식단은 수급 상황에 따라 변동가능하오니 참고바랍니다.

1) 쌀, 잡곡 : 국내산친환경 2) 김치류(배추)/고춧가루 : 국내산 3) 콩/두부 : 국내산 4) 쇠고기/가공품 : 국내산(한우)/외국산(호주산) 5) 돼지고기/닭고기/오리고기/양고기(가공품포함) : 국내산 6) 다량어 : 원양산 7) 넙치,조피볼락,참돔,미꾸라지,뽕장어,고등어,꽃게,참조기,아귀,가리비,우렁챙이,전복,방어,부세(가공품포함) : 국내산 8) 낙지,꾸꾸미 : 베트남 9) 명태 : 러시아 10) 갈치 : 세네갈 11) 오징어/가공품 : 국내산/수입산

* 식재료 원산지(참고)

1) 쌀: 밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀/쌀가공품(쌀에는 찹쌀, 현미, 흑미 및 찰쌀을 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