

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

서영여자고등학교

주간 학교급식 영양량				6월 29일(월)	6월 30일(화)						
				· 친환경잡곡밥(5.) · 누룽지 · 부추계란찜(1.2.) · 오징어야채볶음/소면(1.5.6.13.17.) · 배추김치(9.13.) · 딸기크림롤케이크(1.2.5.6.13.)	· 친환경잡곡밥(5.) · 콘푸레이크/우유(2.5.6.13.) · 얼큰감자국(13.) · 돈사태떡볶음(5.6.10.) · 케이준샐러드(1.2.5.6.13.15.18.) · 배추김치(9.13.)						
				· 친환경흑미밥 · 건새우아욱국(5.6.9.13.18.) · 콩나물겨자무침(1.5.6.8.13.) · 스펀달갈볶음(1.2.6.10.13.) · 불고기함박스테이크/양송이소스(1.2.5.6.10.12.13.15.16.) · 깍두기(9.13.) · 파머느위터첼리(포도)	· 친환경백미밥 · 열갈이된장국(5.6.18.) · 싹갓두부무침(5.) · 돈육당면볶음(5.6.8.10.13.18.) · 어니언치킨브레스트(1.2.5.15.) · 배추김치(9.13.) · 오렌지						
				· 친환경백미밥 · 포테이토크림스프(2.5.6.13.16.) · 콘샐러드(1.5.13.) · 치즈치킨까스/양념소스(1.5.6.13.15.18.) · 흑당아몬드피자(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18.) · 배추김치(9.13.)	· 친환경백미밥 · 부대찌개(2.6.9.10.13.18.) · 오리훈제부추무침(5.6.9.12.13.17.18.) · 울외장아찌 · 고등어카레구이(2.5.6.7.13.16.) · 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
다랑어				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)	783.50	783.50	3.4	761.7	751.5						
탄수화물(g)			50.0	102.4	87.5						
단백질(g)	19.76	19.76	24.9	34.7	59.7						
지방(g)			25.2	23.6	18.9						
비타민 A(R.E)	165.83	232.82	220.5	273.7	167.3						
티아민(mg)	0.27	0.35	0.7	0.6	0.8						
리보플라빈(mg)	0.34	0.40	0.8	0.7	0.9						
비타민 C(mg)	25.00	33.40	31.4	16.5	46.3						
칼슘(mg)	246.13	295.44	315.9	189.5	442.3						
철분(mg)	3.98	5.35	4.6	5.6	3.5						

* 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 ⑬야생산염 ⑭호두 ⑮달고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴 전복 홍합 포함) ⑳갯