학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

서영여자고등학교

서영여자고등학교	IE.									
				09월 04일(월)	09월 05일(화)	09월 06일(수)	09월 07일(목)	09월 08일(금)	09월 09일(토)	09월 10일(일)
				· 친환경백미밥	· 친환경잡곡밥(5)	· 친환경백미밥	· 소고기야채죽(16)	· 친환경잡곡밥(5)	· 친환경백미밥	
				· 연두부맑은국(5)	· 누룽지	· 북어무국(13)	· 배추김치(9.13)	· 콩나물달걀국(1.5)	· 흑임자깨죽(13)	
				· 매콤감자조림(5.6)	· 단호박닭볶음	· 돈등뼈감자찜	√ 방울토마토(12)	· 햄맛살볶음	· 야채달걀찜(1.2)	
				· 간장돈육버섯볶음	(5.6.13.15.18)	(5.6.10.13.18)	· 크랜베리아몬드그래놀	(1.2.6.10.12.13)	、곤드레나물볶음(13)	
				(5.6.10.13.18)	· 치즈그릴비엔나구이	· 숙주나물	라/우유(2.4.5.6.13)	· 용가리치킨너겟/머스타	· 통살새우까스/타르소스	
				· 배추김치(9.13)	(1.2.6.10.15)	· 배추김치(9.13)	· 햄치즈샌드위치	드(1.5.6.13.15)	(1.2.5.6.9.13.16.18)	
				· 우리밀공주밤식빵(1.2.5)	· 배추김치(9.13)	· 사과잼생크림와플	(1.2.5.6.10.13)	· 불고기치즈브레드	· 배추김치(9.13)	
						(1.2.5.6.9.12.13.15.16.18)		(1,2,5,6,10,12,13,15,16)		
					, , , , , , , ,			· 배추김치(9.13)		
								11 11 11 11 11 11 11		
				771.71.71.01.4	· 친환경찰보리밥	· 훈제삼겹살날치알김치볶	· 친환경찰흑미밥	ラ フLHト	· 친환경백미밥	
				· 짜장라이스				· 추가밥		
주간				(5.6.10.13.16)	· 표고미역국(13)	음밥(5.6.9.10.13.18)	· 설렁탕/당면	· 게살로제파스타	· 모둠버섯무국	
				· 쪽파달걀국(1)	· 콩나물무침(5)	· 유부된장국(5.6.18)	(1.2.5.6.8.16.18)	(1.2.5.6.12.13.16.18)	· 돈육야채볶음	
				· 단무지무침	· 매콤제육볶음	· 새콤오이무침(5.6.13)	· 꽈리고추알어묵볶음	· 옥수수스프(2.5.6.13.16)		
	Ŷ	긴		· 메밀김치전병	(5.6.10.13.18)	· 단호박크로켓/케첩	(1.5.6.13.16)	· 양배추샐러드/사우전드	· 애호박새우젓볶음(9.13)	
학교급식 영양량			:	(2.3.5.6.16.18)	· 새우깻잎부추전	(1.2.5.6.10.12.16)	· 참나물된장무침(5.6.13)	드레싱(1.5.11.12.13)	· 갈치구이(13)	
				· 탕수육/소스	(1.2.6.9.13)	· 콤비네이션피자	· 뼈없는닭갈비	· 경양식돈까스/소스	· 배추김치(9.13)	
				(1.5.6.10.12.13.16.18)	· 배추김치(9.13)	(1.2.5.6.10.12.13.15.16.18		(1.2.5.6.10.12)		
				· 배추김치(9.13)	오레오크림치즈케이크)	· 깍두기(9.13)	· 배추김치(9.13)		
				· 요구르트(2)	(1.2.5.6.13)	· 파김치(2)	· 임실딸기요거트(2)	· 달콤바삭크룽지(1.2.5.6)		
						· 모둠컵과일				
				· 친환경백미밥	· 햄야채볶음밥	· 친환경잡곡밥(5)	· 치즈닭갈비구운주먹밥	· 친환경잡곡밥(5)		
				· 김치콩나물국(5.9.13.18)		· 해물짬뽕국	(1.2.5.6.10.12.15.16.18)	· 얼큰소고기무국		
				· 취나물무침(13)	· 두부된장국(5.6.18)	(6.9.13.17.18)	· 가쓰오유부장국	(2.5.16.18)		
					· 구우편성국(5.6.16) · 갈비만두(1.5.6.10.18)		(1.2.5.6.9.13.16)			
				、오징어야채볶음/소면		、얼갈이나물 、도우기키보우		、비빔야채만두 (1.5.4.10.13.15.14.18)		
				(1.5.6.13.17)	· 오이지무침(13)	· 돈육김치볶음	· 신전떡볶이	(1.5.6.10.13.15.16.18)		
				· 햄전/케첩	、고추바사삭치킨/양념소	(5.6.9.10.13.18)	(1.2.5.6.12.13.16)	· 파래김자반		
				(1.2.6.10.12.13)	스(1.5.6.12.13.15.16.18)	· 정통함박스테이크/후르	· 찰순대찜/깨소금(6.10)	· 카레순살방어구이		
				· 깍두기(9.13)	· 배추김치(9.13)	츠소스	· 맛감자튀김/케첩(1.6.12)	· 배추김치(9.13)		
				· 데르뜨과일젤리(오렌지)		(1.2.5.6.10.11.12.13.15.16	· 배추김치(9.13)			
)	· 쥬시쿨(파인)(2)			
						· 깍두기(9.13)				
						· 우리밀초코칩스콘				
	식기	대료.		원산지	원산지	원산지	원산지	원산지	원산지	
		<u>"-</u> 쌀				국내산				
-				국내산	국내산		국내산	국내산	국내산	
	2) 1	배추		국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	
	3) 고4	춧가루		국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	
					•	국내산/국내산			1 1	
4) 콩/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산		국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	
쇠고기(종류)/가공품				국내산(한우)/호주산	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	국내산/국내산	
닭고기/가공품				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	
양고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	
넙치/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	
조피볼락/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	
참돔/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	
미꾸라지/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	
						국내산/국내산				
뱀장어/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산		국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	
낙지/가공품				베트남	베트남	베트남	베트남	베트남	베트남	
5)명태/가공품				러시아	러시아	러시아	러시아	러시아	러시아	
= = = = = = =										
고등어/가공품 가키/가고프				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	
갈치/가공품				세네갈	세네갈	세네갈	세네갈	세네갈	세네갈	
오징어/가공품				국내산/수입산	국내산/수입산	국내산/수입산	국내산/수입산	국내산/수입산	국내산/수입산	
꽃게/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	
참조기/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	
다랑어/가공품				원양산	원양산	원양산	원양산	원양산	원양산	
아귀/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	
주꾸미/가공품				베트남	베트남	베트남	베트남	베트남	베트남	
					. –				. –	
가리비/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	
우렁쉥이/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	
전복/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	
방어/가공품										
				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	
	<u></u> 부세/	가공품		국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산	
영양소	평균	권장	주평균	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량	
00-	필요량	섭취량	섭취량	000	000	000	000	000	000	
에너지(kcal)	730.47	730.47	9.0	827.3	738,1	742.9	731.8	939.1	666,4	
-		. 55,47			, , , , ,					
탄수화물(g)			55.9	129.9	102,6	105.7	118.6	97.5	87.9	
Changi.	10 22	10.00	45.	24.4	20.2	25.1	25.7	24.7	47.0	
단백질(g)	19.32	19.32	15.4	31,1	39.2	25.1	35.6	21.6	47.0	
지방(g)			28.7	20.0	18.0	24.9	11.6	51.7	12,7	-
			20.7	20.0	10,0		11,0	31.7	14,7	
비타민	151.94	219.61	136.5	144.8	171,8	76.8	172.5	116.6	88.5	
A(ma)										
티아민(mg)	0.31	0.37	1.7	0.6	1.0	0.6	0.3	5.7	1.1	
리보플라빈	0.34	0.41	0.4	0.4	0.4	0.6	0.0	0.4	0.5	
(ma) 비타민	U.34	0.41	0.6	0.4	0.6	U.6	0.9	0.4	U.5	
	26.70	33.40	16.3	32,9	9.2	14.2	12,7	12,7	12.2	
C(ma)										
칼슘(mg)	234.00	267.00	200.6	208.2	121.4	273.6	108.0	291.6	91.7	
34 H /)	2 70	4.70	4.3	0.4	2.0	2.0	2.5	2.5	2.0	
			4.2	8.1	3.9	2.9	2.5	3.5	2.9	
. AIIJ7I L 7171	11313131	100/ 7 HUI	L FLA -LD/C	55~65%) : 단백질(7~20%) : :	71Hk(1E 200()					

- □ 로만(III) 3.70 4.70 4.2 5.1 5.7 에너지는 권창섭취량의 ±10%, 구성비는 탄수화물(55~65%): 단백질(7~20%): 지방(15~30%) 1 1g당 에너지(kcal)는 탄수화물 4. 단백질 4. 지방 9kcal로 환산 주 평균 섭취량은 월요일부터 금요일까지의 영양량의 평균입니다. 4 석재료 원산지 1) 쌀: 밥, 축, 누릉지에 사용하는 쌀/쌀가공품(쌀에는 찹쌀, 현미, 흑미 및 찐쌀을 포함) 2) 배추: 배추김치, 결절이, 백김치, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에 사용하는 배추/얼같이배추/봉동배추 3) 교춧가루: 배추김치, 겉절이, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에 사용하는 교춧가루 4) 공/공가공품, 두부류, 공비지, 공국수에 사용하는 경/공가공품

- 5) 명태: 황태, 북어 등 건조한 것은 제외 * 알레르기 정보