

# 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

서영여자고등학교

(조식)

주간 학교급식 영양량				02월 05일(월)	02월 06일(화)	02월 07일(수)	02월 08일(목)	02월 09일(금)	02월 10일(토)	02월 11일(일)
				· 친환경잡곡밥(5) · 감자된장국(5.6) · 진미채조림(5.6.17) · 돈사태야채볶음(5.6.10.13.18) · 배추김치(9) · 허니버터카스테라(1.2.5.6)	· 친환경백미밥 · 누룽지 · 미트볼야채조림(1.2.5.6.10.13.15.16.18) · 시금치나물 · 바삭에그카츠/케첩(1.5.8.10.12) · 배추김치(9)	· 친환경백미밥 · 맑은콩나물국(5) · 돈육김치볶음(5.6.9.10.13.18) · 깻잎달걀말이(1) · 깍두기(9) · 군고구마				
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	730.47	730.47	-0.3	696.2	841.0	648.3				
탄수화물(g)			52.2	94.6	84.0	101.9				
단백질(g)	19.32	19.32	17.8	42.1	21.3	32.2				
지방(g)			30.0	15.0	45.7	10.9				
비타민A( $\mu$ g RAE)	151.94	219.61	199.7	109.5	217.8	271.8				
티아민(mg)	0.31	0.37	0.7	0.9	0.3	0.8				
리보플라빈(mg)	0.34	0.41	0.6	0.8	0.3	0.6				
비타민C(mg)	26.70	33.40	21.0	13.6	26.4	23.1				
칼슘(mg)	234.00	267.00	100.1	71.4	75.8	153.2				
철분(mg)	3.70	4.70	3.0	2.6	2.6	3.8				

\* 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) 납치,조피볼락,참돔,미꾸라지,뽕장어,고등어,꽃게,참조기,아귀,가리비,우렁행이,전복,방어,부세(가공품포함) : 국내산 8) 낙지,쭈꾸미 : 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 찌쌀을 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

# 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

서명여자고등학교

(중식)

주간 학교급식 영양량				02월 05일(월)	02월 06일(화)	02월 07일(수)	02월 08일(목)	02월 09일(금)	02월 10일(토)	02월 11일(일)
				· 친환경찰보리밥 · 햄두부찌개 (1.2.5.6.9.10.13.15.16) · 근대된장무침 (5.6.13) · 달걀야채볶음 (1) · 통모짜롤까스/ 소스 (1.2.5.6.10.11.12.16) · 봄동겉절이 (5.6) · 초코칩트위스트 (1.2.5.6)	· 짜장라이스 (5.6.10.13.16) · 쪽파달걀국(1) · 김치왕교자만두 (1.5.6.10.18) · 심콩하트단무지 · 맛초킹탕수육 (1.2.5.6.10.12.16) · 배추김치(9) · 요구르트(2)					
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	730.47	730.47	8.8	756.8	832.5					
탄수화물(g)			55.1	87.7	130.1					
단백질(g)	19.32	19.32	17.3	35.6	33.1					
지방(g)			27.6	28.9	19.6					
비타민A(μg RAE)	151.94	219.61	156.3	227.8	84.9					
티아민(mg)	0.31	0.37	0.8	0.8	0.8					
리보플라빈(mg)	0.34	0.41	0.6	0.6	0.5					
비타민C(mg)	26.70	33.40	28.0	23.4	32.6					
칼슘(mg)	234.00	267.00	213.5	175.9	251.1					
철분(mg)	3.70	4.70	7.6	5.0	10.2					

\* 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.

\* 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, 뱀장어, 고등어, 꽃게, 참조기, 아귀, 가리비, 우렁쉥이, 전복, 방어, 부세(가공품포함) : 국내산 8) 낙지, 쭈꾸미 : 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 찌쌀을 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

# 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

서명여자고등학교

(석식)

주간 학교급식 영양량				02월 05일(월)	02월 06일(화)	02월 07일(수)	02월 08일(목)	02월 09일(금)	02월 10일(토)	02월 11일(일)
				· 추가밥 · 베트남쌀국수 (돼지)(5.6.10.15.16) · 망고샐러드 (1.2.5.6) · 야채춘권/칠리 소스(6.8) · 수제떡갈비/소 스 (5.6.10.12.15.16. 18) · 배추김치(9) · 스위트샤인머스 캣주스	· 친환경백미밥 · 얼큰대구탕 · 치커리사과무침 · 매콤오리야채볶 음(5.6.13.18) · 파래오징어까 스/케첩 (1.5.6.12.17.18) · 배추김치(9)					
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	730.47	730.47	12.5	876.9	766.7					
탄수화물(g)			52.3	115.2	98.8					
단백질(g)	19.32	19.32	16.4	35.1	31.9					
지방(g)			31.3	31.3	25.6					
비타민A(μg RAE)	151.94	219.61	212.6	317.1	108.0					
티아민(mg)	0.31	0.37	1.6	2.8	0.4					
리보플라빈(mg)	0.34	0.41	0.5	0.4	0.6					
비타민C(mg)	26.70	33.40	21.7	30.7	12.7					
칼슘(mg)	234.00	267.00	82.9	80.2	85.5					
철분(mg)	3.70	4.70	3.1	3.8	2.4					

\* 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.

\* 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, 뱀장어, 고등어, 꽃게, 참조기, 아귀, 가리비, 우렁쉥이, 전복, 방어, 부세(가공품포함) : 국내산 8) 낙지, 쭈꾸미 : 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 찌쌀을 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