

# 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

영선고등학교

(조식)

주간 학교급식 영양량				03월 17일(월)	03월 18일(화)	03월 19일(수)	03월 20일(목)	03월 21일(금)
				· 찹쌀밥 · 돈육김치찌개 (5.9.10) · 매콤참치무조림 (5.6) · 데리야끼닭볶음 (5.6.13.15) · 깍두기(9) · 리얼초코르뱅쿠키 (1.2.5.6)	· 찹쌀밥(소) · 누룽지닭죽 (1.5.15) · 부대볶음 (1.2.5.6.9.10.15.16) ) · 메추리알장조림 (1.5.6.13) · 무말랭이 · 사과 · 씨리얼/우유 (2.5.6)	· 찹쌀밥 · 육개장(1.5.6.16) · 단무지무침 · 스크램블에그*케첩 (1.2.5.12) · 배추김치(9) · 숯불바베큐바조림 (5.6.10.13)	· 마파두부 (5.6.10.12.13.18) · 찹쌀밥 · 황태콩나물국 (1.5.6) · 고추장진미채볶음 (1.5.6.13.17) · 케이준치킨샐러드 (1.2.5.6.12.13.15)	· 찹쌀밥 · 한우국밥(5.6.16) · 비엔나케첩조림 (2.5.6.10.12.13.15.16) · 순살고등어구이 (2.5.6.7.12.13.16) · 깍두기(9) · 돌자반(완)(5)
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품				국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산
돼지고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산
닭고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산
오리고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산
1) 쌀/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
2) 배추/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
3) 고춧가루/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
4) 콩/가공품				국내산/판두부: 국내산/ 연두부 순두부:외국산	국내산/판두부: 국내산/ 연두부 순두부:외국산	국내산/판두부: 국내산/ 연두부 순두부:외국산	국내산/판두부: 국내산/ 연두부 순두부:외국산	국내산/판두부: 국내산/ 연두부 순두부:외국산
낙지/가공품				베트남	베트남	베트남	베트남	베트남
명태/가공품				러시아	러시아	러시아	러시아	러시아
고등어/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
갈치/가공품				세네갈	세네갈	세네갈	세네갈	세네갈
오징어/가공품				국내산/외국산	국내산/외국산	국내산/외국산	국내산/외국산	국내산/외국산
꽃게/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
참조기/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
다랑어/가공품				원양산	원양산	원양산	원양산	원양산
아귀/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
주꾸미/가공품				베트남	베트남	베트남	베트남	베트남
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	778.45	778.45	-8.9	789.4	776.1	666.0	635.4	679.4
탄수화물(g)			57.6	102.1	119.0	108.2	87.3	86.4
단백질(g)	19.66	19.66	16.9	42.3	30.7	19.0	28.3	27.0
지방(g)			25.6	21.5	18.6	16.4	18.3	24.4
비타민A(㎍ RAE)	175.32	244.23	337.9	64.8	1,339.1	167.4	54.6	63.6
티아민(mg)	0.32	0.39	1.0	0.5	3.5	0.2	0.4	0.4
리보플라빈(mg)	0.39	0.47	0.7	0.5	1.8	0.5	0.3	0.4
비타민C(mg)	24.53	31.39	30.9	9.0	89.6	21.4	8.3	26.4
칼슘(mg)	247.23	301.30	237.3	193.6	604.4	185.6	121.1	81.9
철분(mg)	3.72	4.81	4.0	3.5	7.7	3.0	2.5	3.6

\* 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 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
- ※ 2023.7.1.부터 25~29번 추가(「원산지표시법 시행령」 제3조)

\* 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