

# 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

영선고등학교

(조식)

주간 학교급식 영양량				03월 24일(월) · 찰쌀밥 · 근대된장국(5.6) · 중국식물만두 (1.5.6.10.12.13.16.18) · 돈등뼈간장찜 (5.6.10.13.18) · 양념깻잎지 · 배추김치(9) · 검은콩두유(5)	03월 25일(화) · 찰쌀밥 · 쇠갓어묵국(1.5.6) · 베이컨팬이버섯볶음(5.6.10.13.18) · 비빔짬닭(15) · 배추김치(9) · 오프룩복숭아맛(요플레)(2)	03월 26일(수) · 찰쌀밥 · 소고기우거지해장국(5.6.13.16) · 고추장불고기(5.6.10.13.18) · 미역줄기볶음(1.2.5.6.10.15.16) · 두부계란전*양념장(1.5.6.13) · 배추김치(9)	03월 27일(목) · 찰쌀밥 · 김치순두부국(5.6.9.12.13.17.18) · 상추오리엔탈겉절이(5.6.13) · 소불고기볶음(5.6.13.16) · 야채계란말이/케첩(1.5.12) · 배추김치(9) · 초코우유(2)	03월 28일(금) · 한우콩나물밥*양념장(5.6.16) · 피자또띠아 (1.2.5.6.10.12.13.16) · 배추김치(9) · 모닝빵/딸기잼(1.2.5.6.13) · 씨리얼/우유(2.5.6)
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	-0.6	824.3	625.4	666.3	872.7	881.0
탄수화물(g)			57.9	123.0	97.3	76.6	104.8	149.4
단백질(g)	19.66	19.66	19.2	30.1	38.0	44.1	40.4	30.3
지방(g)			22.9	21.4	10.6	17.9	30.4	16.3
비타민A(㎍ RAE)	175.32	244.23	351.1	132.1	65.7	98.0	171.6	1,288.2
티아민(mg)	0.32	0.39	1.0	0.9	0.4	0.9	0.4	2.6
리보플라빈(mg)	0.39	0.47	1.0	0.9	0.4	0.9	0.8	2.2
비타민C(mg)	24.53	31.39	23.1	6.6	13.9	9.4	4.7	80.8
칼슘(mg)	247.23	301.30	337.1	331.9	315.2	115.3	291.1	632.0
철분(mg)	3.72	4.81	5.4	8.0	2.6	3.7	6.2	6.7

\* 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 찰쌀, 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