

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

전북인공지능고등학교

(조식)

주간 학교급식 영양량				06월 09일(월)	06월 10일(화)	06월 11일(수)	06월 12일(목)	06월 13일(금)
				• 참쌀밥 • 통배김자랑(10) • 단무지무침 • 임연수카레구이(2, 5, 6, 12, 13, 16) • 열무김치(9) • 숯불바베큐바대리야끼조림(5, 6, 10, 12, 13)	• 참쌀밥 • 육개장(1, 5, 6, 16) • 중국식물만두(1, 5, 6, 10, 13, 16, 18) • 아채계란말이/케첩(1, 5, 12) • 배추김치(9) • 딸기맛요플레(2)	• 참쌀밥 • 속깃어묵국(1, 5, 6) • 순두부*매콤양념장(5, 6, 13) • 비빔짬뽕(15) • 배추김치(9) • 에그타르트(1, 2, 5, 6)	• 간장계란밥(후라이, 간장)(1, 5, 6) • 쇠고기우국(16) • 해쉬브라운/케첩(5, 6, 12) • 양념깻잎지 • 배추김치(9) • 짜요짜요(2)	• 참쌀밥(소) • 닭죽(1, 5, 15) • 우채조림(5, 6, 13, 16) • 우말랭이 • 배추김치(9) • 조리품마시멜로*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	-10.0	637.2	700.7	697.9	690.6	774.8
탄수화물(g)			65.0	103.4	103.0	108.9	103.6	135.8
단백질(g)	19.66	19.66	16.1	21.5	27.9	38.0	23.4	26.2
지방(g)			18.9	13.3	18.7	9.8	18.2	11.8
비타민A(㎍ RAE)	175.32	244.23	264.3	58.4	152.4	76.7	113.5	920.6
티아민(mg)	0.32	0.39	0.8	0.5	0.8	0.8	0.5	1.3
리보플라빈(mg)	0.39	0.47	0.8	0.2	0.6	0.6	0.6	1.9
비타민C(mg)	24.53	31.39	22.4	11.3	8.7	5.4	10.3	76.2
칼슘(mg)	247.23	301.30	260.8	67.7	359.2	80.4	238.4	558.0
철분(mg)	3.72	4.81	5.1	4.3	6.6	4.0	3.2	7.4

* 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.

* 식재료 원산지

- 1) 쌀: 밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀/쌀가공품(쌀에는 찹쌀, 현미, 흑미 및 전쌀을 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.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