

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

전북인공지능고등학교 (석식)

| 주간 학교급식 영양량 | | | | 06월 30일(월) | 07월 01일(화) | 07월 02일(수) | 07월 03일(목) | 07월 04일(금) |
|----------------|-----------|-----------|------------|--|---|--|--|------------|
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> • 베이컨햄김치볶음밥 (1.2.5.6.9.10.13.15.16.18) • 고구마불고기피자*칼릭디핑소스 (1.2.5.6.10.12.13.15.16) • 우동국 (1.2.5.6.7.9.13.18) • 오이지무침 • 배추김치(9) • 엔요(2) | <ul style="list-style-type: none"> • 참쌀밥 • 바지락수제비국 (5.6.9.18) • 주꾸미볶음*갯잎무쌈*날치알마요소 (1.5.6.13) • 오뎅오펜햄구이 (1.2.5.6.10.13.15.16) • 배추김치(9) • 먼치킨(1.2.5.6) | <ul style="list-style-type: none"> • 참쌀밥 • 미소장국(5.6) • 고추장진미채볶음 (1.5.6.13.17) • 등갈비조림 (5.6.10.12.13.18) • 일연수카레구이 (2.5.6.12.13.16) • 배추김치(9) | <ul style="list-style-type: none"> • 참쌀밥(소) • 쉬림프베이컨두움바파스타 (1.2.5.6.9.10) • 무시래기조림 (5.6) • 칼비에빠진돈마호크 (2.5.6.10.12.16.18) • 배추김치(9) • 현미오란다 (1.2.5.6) | |
| 식재료 | | | | 원산지 | 원산지 | 원산지 | 원산지 | 원산지 |
| 쇠고기(종류)/가공품 | | | | 국내산(한우)/국내산 | 국내산(한우)/국내산 | 국내산(한우)/국내산 | 국내산(한우)/국내산 | |
| 돼지고기/가공품 | | | | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | |
| 닭고기/가공품 | | | | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | |
| 오리고기/가공품 | | | | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | |
| 1) 쌀/가공품 | | | | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | |
| 2) 배추/가공품 | | | | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | |
| 3) 고춧가루/가공품 | | | | 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 | |
| 낙지/가공품 | | | | 베트남 | 베트남 | 베트남 | 베트남 | |
| 명태/가공품 | | | | 러시아 | 러시아 | 러시아 | 러시아 | |
| 고등어/가공품 | | | | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | |
| 갈치/가공품 | | | | 세네갈 | 세네갈 | 세네갈 | 세네갈 | |
| 오징어/가공품 | | | | 국내산/외국산 | 국내산/외국산 | 국내산/외국산 | 국내산/외국산 | |
| 꽃게/가공품 | | | | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | |
| 참조기/가공품 | | | | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | |
| 다랑어/가공품 | | | | 원양산 | 원양산 | 원양산 | 원양산 | |
| 아귀/가공품 | | | | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | |
| 주꾸미/가공품 | | | | 베트남 | 베트남 | 베트남 | 베트남 | |
| 영양소 | 평균 필요량 | 권장 섭취량 | 주평균 섭취량 | 영양량 | 영양량 | 영양량 | 영양량 | 영양량 |
| 에너지(kcal) | 778.45 | 778.45 | 8.5 | 849.2 | 912.4 | 736.9 | 879.8 | |
| 탄수화물(g) | | | 56.7 | 123.0 | 117.7 | 106.5 | 125.1 | |
| 단백질(g) | 19.66 | 19.66 | 16.5 | 31.2 | 32.3 | 35.0 | 38.5 | |
| 지방(g) | | | 26.8 | 24.7 | 33.4 | 17.5 | 23.5 | |
| 비타민A(μg RAE) | 175.32 | 244.23 | 92.5 | 76.0 | 111.7 | 122.0 | 60.5 | |
| 티아민(mg) | 0.32 | 0.39 | 0.7 | 0.5 | 0.8 | 0.6 | 1.0 | |
| 리보플라빈(mg) | 0.39 | 0.47 | 0.5 | 0.7 | 0.4 | 0.5 | 0.4 | |
| 비타민C(mg) | 24.53 | 31.39 | 11.7 | 23.3 | 15.4 | 4.3 | 3.7 | |
| 칼슘(mg) | 247.23 | 301.30 | 188.2 | 393.2 | 160.5 | 113.4 | 85.6 | |
| 철분(mg) | 3.72 | 4.81 | 3.7 | 2.1 | 4.2 | 5.5 | 3.2 | |

* 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.

* 식재료 원산지
 1) 쌀: 밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀/쌀가공품(쌀에는 찰쌀, 현미, 흑미 및 전쌀을 포함)
 2) 배추: 배추김치, 김절이, 백김치, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에사용하는 배추/얼갈이배추/봄동배추
 3) 고춧가루: 배추김치, 김절이, 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.갯