

# 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

전북인공지능고등학교

(중식)

주간 학교급식 영양량				07월 14일(월)	07월 15일(화)	07월 16일(수)	07월 17일(목)	07월 18일(금)
				<ul style="list-style-type: none"> <li>참쌀밥</li> <li>미니쌀국수 (5.6.13.15.16.18)</li> <li>콩나물무침 (5)</li> <li>스크램블에그*약고추장*깍가루 (1.2.5.6.10.13)</li> <li>통설추라이드닭꼬치 (5.6.12.13.15)</li> <li>배추김치 (9)</li> <li>아오리시과</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>잡곡밥(5)</li> <li>해물알탕 (17.18)</li> <li>수육/상추쌈 (5.6.10)</li> <li>황교자구운만두 (1.5.6.10.16.18)</li> <li>참소스양파부추무침 (5.6)</li> <li>무말랭이</li> <li>배추김치 (9)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>참쌀밥(소)</li> <li>미트스파게티 (1.5.6.10.12.13.16.18)</li> <li>경상도식소고기무국 (5.6.16)</li> <li>숙것양파겉절이 (5.6)</li> <li>포크추라이드(반반) (6.10.12.13)</li> <li>배추김치 (9)</li> <li>아이스왕고지조식러드 (2)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>흑미밥</li> <li>오곡누룽지장칼국수</li> <li>계량 (2.5.6.15.16.18)</li> <li>오이양파겉절이 (13)</li> <li>베이컨감자채볶음 (5.10)</li> <li>수제오징어김치전 (1.5.6.9.17)</li> <li>깍두기 (9)</li> <li>수박</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>쇠고기근드레삼양념장 (5.6.16)</li> <li>참치마요덮밥 (1.2.5.6.13)</li> <li>김치순두부국 (5.6.9.12.13.17.18)</li> <li>짜장떡볶이 (1.2.5.6.10.13.15.16)</li> <li>오이지무침</li> <li>김말이튀김/간장소스 (1.5.6.10.16)</li> <li>열무김치 (9)</li> </ul>
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	-1.4	818.6	783.8	716.5	809.1	709.3
탄수화물(g)			55.3	125.5	90.3	104.9	92.2	108.4
단백질(g)	19.66	19.66	19.9	34.0	41.5	43.4	47.1	21.7
지방(g)			24.7	19.5	25.9	13.1	25.6	19.3
비타민A(μg RAE)	175.32	244.23	129.5	179.5	62.6	85.9	188.8	130.6
티아민(mg)	0.32	0.39	0.7	0.7	1.0	0.9	0.5	0.3
리보플라빈(mg)	0.39	0.47	0.9	0.7	0.6	2.2	0.5	0.6
비타민C(mg)	24.53	31.39	14.8	19.8	16.2	18.8	15.3	4.0
칼슘(mg)	247.23	301.30	133.8	119.3	159.4	185.1	106.1	99.2
철분(mg)	3.72	4.81	5.2	10.6	5.5	4.5	2.6	2.7

\* 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

- 쌀: 밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀/쌀가공품(쌀에는 찰쌀, 현미, 흑미 및 전쌀을 포함)
- 배추: 배추김치, 겉절이, 백김치, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에서 사용하는 배추/얼갈이배추/봄동배추
- 고춧가루: 배추김치, 겉절이, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에 사용하는 고춧가루
- 콩/콩가공품: 두부류, 콩비지, 콩국수에 사용하는 콩/콩가공품
- 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