

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

배곧해솔중학교

(중식)

				04월 15일(월)	04월 16일(화)	04월 17일(수)	04월 18일(목)	04월 19일(금)
주간 학교급식 영양량				<ul style="list-style-type: none"> · 흑미밥 · 건새우아육국 (5.6.9) · 돈육참스테이크 (5.6.10.12.13.16) · 매쉬드포테이토 (1.2.5.6.10.13.15.16) · 배추김치(9) · 참외 	<ul style="list-style-type: none"> · 현미밥 · 콩나물국(5.6.9) · 계란찜(1.2.13) · 돈육쭈꾸미볶음 +김가루 (5.6.10.13.18) · 배추김치(9) 	<ul style="list-style-type: none"> · 오므라이스(지단)* (1.2.5.6.10.13.15.16.18) · 유부된장국(5.6) · 새콤오이부추무침 (5.6.13) · 회오리감자 (2.5.6) · 깍두기(9) · 바닐라우유크림크로핀(1.2.5.6) 	<ul style="list-style-type: none"> · 혼합잡곡밥(5) · 호박고추장찌개 (5.6.9) · 볼어묵볶음*(1.5.6.13) · 쫄깃닭살양념구이(5.6.12.13.15) · 배추김치(9) · 무쌈 	<ul style="list-style-type: none"> · 미니밥(반찬칸) · 콘스프 (2.5.6.13.16) · 당근라페+모닝빵 (1.2.5.6.13) · 왕돈까스/소스 (1.2.5.6.10.12.13.16.18) · 깍두기(9) · 사과망고워터젤리
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	국내산	국내산	국내산	국내산
낙지/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
고등어/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
갈치/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
오징어/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
꽃게/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
참조기/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
주꾸미/가공품					베트남산			
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	751.16	751.16	4.8	830.2	679.2	737.6	780.7	906.7
탄수화물(g)			55.1	116.8	94.8	115.8	90.0	116.9
단백질(g)	19.11	19.11	16.4	38.5	43.7	26.0	31.1	19.3
지방(g)			28.6	21.5	13.4	17.8	30.9	39.7
비타민A(μg RAE)	167.89	233.38	172.2	119.5	261.5	111.7	136.6	231.6
티아민(mg)	0.30	0.37	1.7	2.1	0.9	0.5	0.3	4.9
리보플라빈(mg)	0.37	0.45	0.6	0.6	1.0	0.5	0.3	0.3
비타민C(mg)	23.52	30.26	23.7	38.5	11.8	25.8	7.9	34.7
칼슘(mg)	253.61	311.60	254.0	267.6	288.7	213.1	243.9	256.8
철분(mg)	3.82	5.00	3.7	3.4	5.6	3.6	3.0	2.9

* 에너지는 권장섭취량의 $\pm 10\%$, 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 찌쌀을 포함)

2) 배추: 배추김치, 겉절이, 백김치, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에 사용하는 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