

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

초등학교

주간 학교급식 영양량				10월 18일	10월 19일	10월 20일	10월 21일	10월 22일
				수수밥	찰현미밥	차조밥	기장밥	흑미밥
				유부맑은무채국5.6.13	썩갠어묵탕5.6.13	근대된장국5.6.13	순두부백탕5.6.13	감자다시마국5.6.13
				치즈햄백스테이크/소스 5.6.10.12.13	돈육아채볶음 1.5.6.10.13	치킨가라아케/머스터드 1.2.5.6.13.16	삼겹살스파이시구이 5.6.10.12.13	김치닭볶음탕5.6.13.16
				알감자버터구이 1.2.5.6.13	타코야끼/데리마요소스 1.2.5.6.13.17.	로제떡볶이 1.2.5.6.10.12.13	사과오이무침5.6.13	해시브라운/케첩 1.2.5.6.12.13
				브로콜리햄볶음 1.2.5.6.13	온두부/양념장5.6.13	청경채무침5.6.13	쌈무/쌈장5.6.13	호박볶음5.6.13
				배추김치13	깍두기13	깍두기13	배추김치13	배추김치13
				계절과일	요거트생크림1.5.6.13	계절과일	포도주스5.6.13	계절과일
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
김치류/고춧가루				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산
쇠고기(종류)/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
돼지고기/가공품				국내산/국내산(단,스 팜,베이컨은 외국산)	국내산/국내산(단,스 팜,베이컨은 외국산)	국내산/국내산(단,스 팜,베이컨은 외국산)	국내산/국내산(단,스 팜,베이컨은 외국산)	국내산/국내산(단,스 팜,베이컨은 외국산)
닭고기/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
오리고기/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
명태/가공품				러시아산	러시아산	러시아산	러시아산	러시아산
고등어/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
갈치/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
오징어/가공품				원양산(단,진미채:페루 산)	원양산(단,진미채:페루 산)	원양산(단,진미채:페루 산)	원양산(단,진미채:페루 산)	원양산(단,진미채:페루 산)
꽃게/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
참조기/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
두부				대두-외국산	대두-외국산	대두-외국산	대두-외국산	대두-외국산
콩				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
비고								
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	634.87	634.87	634.8	635.6	634.8	638.0	633.8	632.0
탄수화물(g)			82.2	82.5	88.7	80.1	80.3	79.6
단백질(g)	10.89	10.89	11.2	10.8	10.1	13.5	11.5	10.2
지방(g)			15.6	17.5	15.5	15.3	16.9	12.9
비타민A(R.E)	114.55	164.76	166.3	169.8	203.6	168.8	169.2	120.0
티아민(mg)	0.24	0.28	0.3	0.3	0.2	0.4	0.5	0.2
리보플라빈 (mg)	0.28	0.32	0.3	0.4	0.3	0.4	0.4	0.2
비타민C(mg)	17.17	23.26	20.6	18.9	17.0	22.5	23.3	21.4
칼슘(mg)	183.05	245.31	222.1	254.3	264.1	198.3	192.2	201.5
철분(mg)	2.79	3.58	3.5	3.8	3.2	4.0	3.9	2.5

* 에너지는 권장섭취량의 ±10%, 구성비는 탄수화물(55~70%) : 단백질(7~20%) : 지방(15~30%)
* 1g당 에너지(kcal)는 탄수화물 4, 단백질 4, 지방 9kcal로 환산

* 알레르기 정보
1.난류 2.우유 3.메밀 4.땅콩 5.대두 6.밀 7.고등어 8.게 9.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