

# 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

초등학교

주간 학교급식 영양량				10월 25일	10월 26일	10월 27일	10월 28일	10월 29일
				백미밥	차조밥	찰현미밥	기장밥	흑미밥
				닭공탕5.6.13.16	육개장5.6.10.12.16	감자호박된장국5.6.13	총합무우국5.6.13.18	유부어묵국5.6.13
				생선까스/타르소스 1.2.5.6.13.	호박야채전1.2.5.6.13	단호박사태조림 5.6.10.13	하이라이스소스 2.5.6.10.12.13	치킨강정5.6.12.13.16
				푸실리토마토샐러드/소스따로1.2.5.6.10.13	도토리묵/양념장5.6.13	해물우동볶음5.6.13.17	돈까스/소스 1.2.5.6.10.12.13	짜장떡볶이5.6.10.13
				새송이굴소스볶음 5.6.13	핫도그/케첩 1.2.5.6.10.12.13	초코크림와플 1.2.5.6.13	콘치즈구이 1.2.5.6.10.12.13	비트야채절이5.6.13
				배추김치13	배추김치13	배추김치13	배추김치13	배추김치13
				딸기요거트	계절과일	이월 00일	계절과일	검은콩우유1.5.6.13
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, 스펙, 베이컨은 외국산)	국내산/국내산(단, 스펙, 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:페루산)	원양산(단, 진미채:페루산)	원양산(단, 진미채:페루산)	원양산(단, 진미채:페루산)	원양산(단, 진미채:페루산)			
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	632.7	636.6	632.3	634.4	634.9	625.1
탄수화물(g)			93.4	98.2	91.5	99.1	89.5	88.5
단백질(g)	10.89	10.89	11.2	10.5	11.2	10.5	14.2	9.5
지방(g)			15.0	14.2	14.8	16.3	17.9	11.9
비타민A(R.E)	114.55	164.76	165.3	160.3	166.4	166.4	166.8	166.5
티아민(mg)	0.24	0.28	0.3	0.2	0.4	0.3	0.4	0.2
리보플라빈(mg)	0.28	0.32	0.3	0.3	0.3	0.3	0.2	0.2
비타민C(mg)	17.17	23.26	24.2	26.0	23.7	23.8	23.2	24.1
칼슘(mg)	183.05	245.31	186.6	182.8	182.9	200.8	183.2	183.3
철분(mg)	2.79	3.58	3.5	3.9	4.0	2.9	3.8	2.8

\* 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.잣