

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

배곧해솔중학교

(중식)

				6월 14일(월)	6월 15일(화)	6월 16일(수)	6월 17일(목)	6월 18일(금)
주간 학교급식 영양량				• 비빔밥(볶음고추장) (5.6.13.16.18.) • 다시마무채국(5.6.9.) • 닭다리구이(2.5.6.12.13.15.) • 깍두기(9.) • 수리취떡	• 차수수밥 • 베이컨김치찌개(5.9.10.13.) • 꽃맛살샐러드(1.2.5.6.13.16.18.) • 허니버터고등어구이(2.7.) • 열무김치(9.) • 아이스크림(BR)(1.2.5.)	• 나시고랭(1.5.6.13.15.18.) • 유부장국(5.6.8.9.13.18.) • 뿌팟퐁커리(1.2.5.6.8.9.10.12.13.16.18.) • 깍두기(9.) • 띠먹는요거트(망고스틴)(2.)	• 녹두밥 • 어묵국(1.5.6.13.16.18.) • 치즈매콤닭갈비(2.5.6.12.13.15.18.) • 애호박새송이볶음(5.) • 배추김치(9.) • 그린키위	• 기장밥 • 차돌된장찌개(5.6.13.16.18.) • 로제떡볶이(1.2.5.6.10.13.15.16.) • 숙감두부무침(5.13.) • 치즈볼(1.2.5.6.) • 오이김치(9.)
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(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
낙지/가공품				중국산/중국산	중국산/중국산	중국산/중국산	중국산/중국산	중국산/중국산
명태/가공품				러시아산/	러시아산/	러시아산/	러시아산/	러시아산/
고등어/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산
갈치/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산
오징어/가공품				국내산/원양산	국내산/원양산	국내산/원양산	국내산/원양산	국내산/원양산
꽃게/가공품				국내산/베트남산	국내산/베트남산	국내산/베트남산	국내산/베트남산	국내산/베트남산
참조기/가공품				국내산/	국내산/	국내산/	국내산/	국내산/
다량어/가공품				원양산(캔)/원양산(캔)	원양산(캔)/원양산(캔)	원양산(캔)/원양산(캔)	원양산(캔)/원양산(캔)	원양산(캔)/원양산(캔)
주꾸미/가공품				중국산/중국산	중국산/중국산	중국산/중국산	중국산/중국산	중국산/중국산
두부				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
콩				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
비고								
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	수령관 섭취량 /에너지비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	745.74	745.74	9.9	803.8	907.9	787.4	754.6	842.3
탄수화물(g)			55.9	104.7	107.9	113.2	113.7	143.5
단백질(g)	19.06	19.06	19.2	55.7	36.9	34.0	45.0	28.6
지방(g)			25.0	21.6	36.8	22.7	15.8	18.9
비타민A(R.E)	167.34	232.31	258.2	436.4	237.8	178.0	135.6	303.3
티아민(mg)	0.31	0.37	0.5	0.7	0.4	0.4	0.5	0.3
리보플라빈(mg)	0.38	0.44	0.6	0.6	1.0	0.7	0.4	0.4
비타민C(mg)	23.52	30.25	28.6	20.6	21.3	30.8	51.8	18.4
칼슘(mg)	253.17	310.63	265.8	143.7	301.8	350.2	297.0	236.1
철(mg)	3.83	5.02	5.3	4.2	8.1	6.2	3.4	4.5

※ 에너지는 권장섭취량의 $\pm 10\%$, 구성비는 탄수화물(55~65%) : 단백질(7~20%) : 지방(15~30%)

※ 주평균 섭취량(비타민A, 티아민, 리보플라빈, 비타민C, 칼슘, 철) : 주간영양량의 합 / 식단일수

※ 주평균 에너지비율

- 에너지(kcal) : $\{(\text{주간영양량의 합} / \text{식단일수}) - \text{학교자체영양기준량의 에너지}\} / \text{학교자체영양기준의 에너지} \times 100$

- 탄수화물 : $(\text{주평균 탄수화물 섭취량} \times 4) / \{(\text{주평균 탄수화물 섭취량} \times 4) + (\text{주평균 단백질 섭취량} \times 4) + (\text{주평균 지방 섭취량} \times 9)\} \times 100$

단백질/지방 : 탄수화물과 동일한 산식 적용(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.계 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