

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

배곧해솔중학교

(중식)

주간 학교급식 영양량				10월 11일(월)	10월 12일(화)	10월 13일(수)	10월 14일(목)	10월 15일(금)
					• 3색쌀밥 • 사골우거지국 *(5.6.16.) • 연두부계란찜 *(1.2.5.6.8.9.10.13.) • 콩나물돈육볶고기(5.6.10.13.) • 추러스떡볶탕(1.2.5.6.13.) • 깍두기*(9.)	• 김치볶음밥(중) (1.2.5.6.9.10.13.15.16.) • 황태콩나물국(중) (1.5.6.13.18.) • 유아단무지맛살냉채(중)(5.13.18.) • 치즈미트파이(1.2.5.6.10.12.15.16.) • 총각김치*(9.) • 사과주스(13.)	• 홍국쌀밥 • 닭곰탕*(13.15.) • 삼치데리야끼구이*(5.6.12.13.) • 비빔당면(1.5.6.13.) • 배추김치*(9.) • 그릭요거트(2.)	• 우엉멸치볶음밥(1.2.5.6.9.13.16.18.) • 어묵국*(1.5.6.13.16.18.) • 로제떡볶이(1.2.5.6.10.13.15.16.) • 야채튀김(1.5.6.18.) • 오이김치(9.) • 멜론*
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/
명태/가공품				러시아산/	러시아산/	러시아산/	러시아산/	러시아산/
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/
다랑어/가공품				원양산(캔)	원양산(캔)	원양산(캔)	원양산(캔)	원양산(캔)
주꾸미/가공품				베트남/	베트남/	베트남/	베트남/	베트남/
두부				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
콩				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
비고								
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	745.74	745.74	5.2		879.4	710.7	678.5	870.8
탄수화물(g)			57.5		112.3	90.4	107.9	141.0
단백질(g)	19.06	19.06	19.8		53.1	34.5	38.1	30.0
지방(g)			22.7		25.1	23.9	8.1	22.3
비타민A(R.E)	167.34	232.31	257.3		347.2	196.9	138.3	346.7
티아민(mg)	0.31	0.37	0.6		1.1	0.5	0.4	0.4
리보플라빈(mg)	0.38	0.44	0.7		1.0	0.6	0.5	0.6
비타민C(mg)	23.52	30.25	23.6		15.2	41.5	10.7	26.9
칼슘(mg)	253.17	310.63	243.7		292.6	234.5	188.8	259.0
철(mg)	3.83	5.02	5.1		5.9	4.9	2.7	6.8

- ※ 에너지는 권장섭취량의 ±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) : {(주간영양량의 합 / 식단일수) - 학교자체영양기준량의 에너지} / 학교자체영양기준의 에너지 x 100
 - 탄수화물 : (주평균 탄수화물 섭취량 x 4) / {(주평균 탄수화물 섭취량 x 4) + (주평균 단백질 섭취량 x 4) + (주평균 지방 섭취량 x 9)} x 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.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