

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

배곧해솔중학교

(중식)

주간 학교급식 영양량	11월 14일(월)	11월 15일(화)	11월 16일(수)	11월 17일(목)	11월 18일(금)
	<ul style="list-style-type: none"> • 혼합잡곡밥 *(5.) • 소고기우거지국 *(5.6.13.16.18.) • 도라지오이무침*(5.6.13.) • 로제찜닭 *(2.5.6.10.12.13.15.16.) • 배추김치 *(9.13.) • 수제요거트(개별용기X)*(2.5.6.13.) 	<ul style="list-style-type: none"> • 현미밥* • 돼지고기짜글이찌개 *(5.6.9.10.13.) • 비엔나소시지볶음 *(2.5.6.10.12.13.15.16.) • 사과드레싱연어구이 *(1.2.5.13.) • 깍두기 *(9.13.) 	<ul style="list-style-type: none"> • 셀프밥* • 자장소스/사리면 *(3.5.6.10.13.16.) • 꼬들장아찌무침*(13.) • 돈육땅콩강정*(1.2.4.5.6.10.12.13.16.18.) • 배추김치 *(9.13.) • 올라프브라우니바 *(1.2.5.6.16.) 	<ul style="list-style-type: none"> • 가츠동(돈까스덮밥) *(1.2.5.6.10.12.13.) • 두부장국 *(5.6.13.18.) • 타코야끼 *(1.2.5.6.13.) • 깍두기 *(9.13.) • 식물성요구르트*(2.) 	<ul style="list-style-type: none"> • 보리밥* • 빼앳는감자탕 *(5.6.9.10.) • 미트볼찰리소스볶음 *(1.2.5.6.9.10.12.13.15.16.18.) • 김치전 *(1.5.6.9.13.) • 깍두기 *(9.13.)
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(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
양고기/가공품	/	/	/	/	/
넙치/가공품	/	/	/	/	/
조피볼락/가공품	/	/	/	/	/
참돔/가공품	/	/	/	/	/
미꾸라지/가공품	/	/	/	/	/
뱅장어/가공품	/	/	/	/	/
낙지/가공품	/	/	/	/	/
명태/가공품	/	/	/	/	/
고등어/가공품	/	/	/	/	/
갈치/가공품	/	/	/	/	/
오징어/가공품	/	/	/	/	/
꽃게/가공품	/	/	/	/	/
참조기/가공품	/	/	/	/	/
다랑어/가공품	/	/	/	가스오브시:인도네시아/	/
아귀/가공품	/	/	/	/	/
주꾸미/가공품	/	/	/	/	/

식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
두부				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
콩				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
비고					연어:칠레			
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지 (kcal)	749.99	749.99	5.5	809.7	696.4	936.2	846.7	668.7
탄수화물(g)			57.4	111.8	88.4	152.0	111.0	108.6
단백질(g)	19.14	19.14	18.0	50.7	41.4	31.2	25.5	30.4
지방(g)			24.6	18.8	21.5	21.1	33.2	14.1
비타민 A(R.E)	167.94	233.12	191.9	329.0	119.0	177.1	60.1	274.1
티아민(mg)	0.30	0.37	0.5	0.7	0.6	0.5	0.2	0.5
리보플라빈 (mg)	0.36	0.45	0.6	0.9	0.5	0.6	0.4	0.6
비타민C(mg)	23.50	30.21	25.2	34.4	32.0	25.8	2.7	31.2
칼슘(mg)	254.44	312.21	339.4	497.6	252.5	364.5	253.3	328.9
철(mg)	3.83	5.00	3.9	5.1	3.5	2.8	3.5	4.5

※ 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