

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

배곧해솔중학교

(중식)

주간 학교급식 영양량	4월 17일(월)	4월 18일(화)	4월 19일(수)	4월 20일(목)	4월 21일(금)
	<ul style="list-style-type: none"> • 현미밥* • 건새우아욱국*(5.6.9.) • 고구마단호박샐러드*(1.2.5.13.) • 로제찜닭*(2.5.6.10.12.13.15.16.) • 배추김치*(9.13.) • 딸기푸딩* 	<ul style="list-style-type: none"> • 기장밥* • 돼지고기짜글이찌개*(5.6.9.10.13.) • 참나물유자청무침*(13.) • 동그랑땡전*(2.5.6.10.) • 총각김치*(9.13.) • 구이김* 	<ul style="list-style-type: none"> • 햅야채굴소스볶음밥*(1.2.5.6.10.13.15.16.18.) • 팽이미소국*(5.6.13.18.) • 오이지무침*(13.) • 순살치킨가라아게*(2.5.6.12.13.15.) • 깍두기*(9.13.) • 티라미스케익*(1.2.5.6.) 	<ul style="list-style-type: none"> • 현미밥* • 감자수제비국*(5.6.) • 비엔나소시지볶음*(2.5.6.10.12.13.15.16.) • 삼치구이/엿장소스*(5.6.12.13.) • 배추겉절이*(9.13.18.) 	<ul style="list-style-type: none"> • 후리카케밥*(1.2.5.6.9.13.16.18.) • 어묵속갓탕*(1.5.6.9.) • 단무지무침* • 떡볶이*(1.2.5.6.13.16.) • 야끼만두*(5.6.10.16.18.) • 골드파인애플* • 김말이튀김*(5.6.16.18.)
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							삼치 국내산	
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지 (kcal)	754.07	754.07	-8.2	793.2	552.7	686.3	616.3	812.3
탄수화물(g)			59.2	115.5	82.3	90.0	90.8	141.9
단백질(g)	19.17	19.17	17.8	39.1	27.5	34.8	33.8	21.1
지방(g)			23.0	21.8	14.0	20.4	14.0	19.5
비타민 A(R.E)	168.35	233.88	217.9	437.7	225.0	122.0	58.4	246.3
티아민(mg)	0.30	0.37	0.4	0.5	0.5	0.3	0.4	0.3
리보플라빈 (mg)	0.37	0.45	0.5	0.4	1.1	0.3	0.3	0.5
비타민C(mg)	23.50	30.19	23.9	25.4	12.4	18.0	28.1	35.4
칼슘(mg)	255.14	313.32	274.9	436.1	207.2	219.6	279.1	232.7
철(mg)	3.81	5.00	4.8	3.9	6.0	3.6	2.6	8.0

※ 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.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