

# 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

배곧해솔중학교

(중식)

주간 학교급식 영양량	6월 12일(월)	6월 13일(화)	6월 14일(수)	6월 15일(목)	6월 16일(금)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 현미밥*</li> <li>• 맑은순두부국 *(1.5.6.9.10.13.)</li> <li>• 오징어실채볶음 *(5.6.13.17.)</li> <li>• 닭살치즈떡볶음 *(2.5.6.13.15.18.)</li> <li>• 배추김치 *(9.13.)</li> <li>• 골드키위*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 보리밥*</li> <li>• 빼없는감자탕 /만두사리 *(5.6.9.10.)</li> <li>• 콩나물파채무침*(5.6.13.)</li> <li>• 메이플떡갈비 #(5.6.10.15.16.)</li> <li>• 석박지 *(9.13.18.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 짬뽕국 *(5.6.9.13.17.18.)</li> <li>• 잡채덮밥 *(5.6.10.13.18.)</li> <li>• 탕수육/레몬소스 #(2.5.6.10.12.13.16.)</li> <li>• 배추김치 *(9.13.)</li> <li>• 땡초소스 *(5.6.13.)</li> <li>• 요거트푸딩 *(2.5.)</li> <li>• 자몽푸딩*</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 혼합잡곡밥 *(5.)</li> <li>• 건새우아욱국 *(5.6.9.)</li> <li>• 오복지무침 *(13.)</li> <li>• 제육김치볶음 *(5.6.9.10.)</li> <li>• 두부간장양념조림 *(5.6.13.18.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 보리밥*</li> <li>• 마라탕 *(1.2.4.5.6.9.10.12.13.15.16.18.)</li> <li>• 열무된장무침 *(5.6.13.)</li> <li>• 회오리감자 #(5.6.)</li> <li>• 한입단무지*</li> <li>• 파인애플주스 (13.)</li> </ul>
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	오징어실채:페루산/	/	국내산/	/	/
꽃게/가공품	/	/	/	/	/
참조기/가공품	/	/	/	/	/
다랑어/가공품	/	/	/	/	/
아귀/가공품	/	/	/	/	/

식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
주꾸미/가공품				/	/	/	/	/
두부				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
콩				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
비고								
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지 (kcal)	754.07	754.07	-0.2	701.0	812.8	892.9	638.9	715.7
탄수화물(g)			57.3	104.7	99.4	130.1	95.1	118.2
단백질(g)	19.17	19.17	19.9	43.8	45.4	31.3	40.4	29.4
지방(g)			22.9	13.5	27.4	28.5	11.9	15.8
비타민 A(R.E)	168.35	233.88	200.9	138.3	183.3	265.4	260.9	156.6
티아민(mg)	0.30	0.37	0.7	0.5	1.1	0.5	0.7	0.7
리보플라빈 (mg)	0.37	0.45	0.6	0.3	0.6	0.7	0.8	0.5
비타민C(mg)	23.50	30.19	27.0	52.3	12.7	27.1	14.1	29.0
칼슘(mg)	255.14	313.32	316.1	333.6	316.6	194.2	339.2	397.1
철(mg)	3.81	5.00	6.9	4.1	7.8	9.6	5.2	7.9

※ 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