

# 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

배곧해솔중학교

(중식)

주간 학교급식 영양량				11월 06일(월)	11월 07일(화)	11월 08일(수)	11월 09일(목)	11월 10일(금)
				<ul style="list-style-type: none"> <li>· 보리밥</li> <li>· 모듬나물/약고추장(5.6.13.16)</li> <li>· 부추계란국(1.5.6)</li> <li>· 닭다리데리야끼구이(2.5.6.12.13.15.16.18)</li> <li>· 배추김치(9)</li> <li>· 망고요구르트(2)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 기장밥</li> <li>· 꽃게된장국(5.6.8)</li> <li>· 보리쌈장(5.6.13)</li> <li>· 콩나물파채무침(5.6)</li> <li>· 보쌈(5.6.10.13)</li> <li>· 배추겉절이(9)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 김가루김치볶음밥(1.2.5.6.9.10.13.15.16.18)</li> <li>· 두부미소국(5.6)</li> <li>· 오이부추무침(13)</li> <li>· 불고기피도그피자(2.5.6.12.16)</li> <li>· 꼬들단무지</li> <li>· 트로피칼음료(13)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 차조밥</li> <li>· 바지락감자옹심이국(5.6.17.18)</li> <li>· 명엽채조림(5.6.13)</li> <li>· 연근함박스테이크/연근침(1.2.5.6.10.12.13.15.16)</li> <li>· 배추김치(9)</li> <li>· 블루베리요거트(용기X)(2.5.6)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 현미밥*</li> <li>· 양배추유자청무침(13)</li> <li>· 스틱가츠(돈등심,오징어)(10.17)</li> <li>· 배추김치(9)</li> <li>· 난(2.6)</li> <li>· 닭살마크니커리(1.2.5.6.12.13.15.16.18)</li> <li>· 미숫가루라떼(2)</li> </ul>
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
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
1) 쌀/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
2) 배추/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
3) 고춧가루/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
4) 콩/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
낙지/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
명태/가공품							명엽채(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
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	753.33	753.33	9.6	780.4	919.5	760.2	853.3	813.9
탄수화물(g)			57.3	108.4	88.0	127.4	139.2	120.3
단백질(g)	19.15	19.15	18.3	42.2	42.3	27.7	34.3	40.1
지방(g)			24.4	18.2	41.2	17.2	16.7	17.2
비타민A(μg RAE)	168.16	233.87	170.9	275.8	92.4	195.8	169.9	120.6
티아민(mg)	0.30	0.37	1.2	1.4	1.2	0.5	1.8	0.9
리보플라빈(mg)	0.37	0.45	0.6	0.6	0.8	0.8	0.6	0.5
비타민C(mg)	23.53	30.26	23.7	17.2	10.7	34.0	30.0	26.8
칼슘(mg)	253.74	311.87	254.1	213.2	214.2	293.2	333.7	216.3
철분(mg)	3.81	4.99	3.9	3.8	3.7	4.6	4.9	2.5

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

\* 1g당 에너지(kcal)는 탄수화물 4, 단백질 4, 지방 9kcal로 환산

\* 주 평균 섭취량은 월요일부터 금요일까지의 영양량의 평균입니다.

\* 식재료 원산지

1) 쌀: 밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀/쌀가공품(쌀에는 찰쌀, 현미, 흑미 및 찰쌀을 포함)

2) 배추: 배추김치, 겉절이, 백김치, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에 사용하는 배추/얼갈이배추/봄동배추

3) 고춧가루: 배추김치, 겉절이, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에 사용하는 고춧가루

4) 콩/콩가공품: 두부류, 콩비지, 콩국수에 사용하는 콩/콩가공품

5) 명태: 황태, 북어 등 건조한 것은 제외

※ 2023.7.1.부터 25~29번 추가(「원산지표시법 시행령」 제3조)

\* 알레르기 정보

01.난류, 02.우유, 03.메밀, 04.땅콩, 05.대두, 06.밀, 07.고등어, 08.게, 09.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