학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

한수초등학교 (중식)

	4월 24일(월)	4월 25일(화)	4월 26일(수)	4월 27일(목)	4월 28일(금)
주간 학교급식 영양량	·서리태밥(5.) ·떡국 (1.5.13.16.) ·찹쌀콩멸치볶음(4.5.13.14.) ·납작너비아니*부추무침 (1.5.6.10.13.15.16.) ·배추김치 (9.13.)	·기장밥 ·오징어무국 (5.6.17.) ·마늘쫑어묵볶음(1.5.6.13.) ·닭살김치튀김 (1.2.5.6.9.13.15.) ·깍두기 (9.13.) ·앙팡요구르트 (2.13.)	·녹두밥 ·닭개장 (5.6.13.15.) ·쇠고기두부조림(5.6.13.16.) ·까르보나라떡볶이 (2.5.6.10.13.15.16.18.) ·열무김치(9.)	·토마토스파게티 (1.2.5.6.10.12.13.16.) ·치즈스틱 (1.2.5.6.) ·야채피클 ·마늘빵 (2.5.6.13.) ·아이스망고스틱 ·샐러드*참깨마요 (1.5.6.12.)	·렌틸콩밥 ·햄모듬찌개 (5.6.9.10.13.16.) ·순대볶음 (1.2.5.6.10.13.15.16.18.) ·스트링치즈계란말이 (1.2.5.6.10.13.) ·동치미(9.) ·포도

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	/	/	/	/	/
뱀장어/가공품	/	/	/	/	/
낙지/가공품	베트남산/중국산/	베트남산/중국산/	베트남산/중국산/	베트남산/중국산/	베트남산/중국산/
명태/가공품	러시아산/미국산/	러시아산/미국산/	러시아산/미국산/	러시아산/미국산/	러시아산/미국산/
고등어/가공품	국내산/	국내산/	국내산/	국내산/	국내산/
갈치/가공품	세네갈산/남아공산/	세네갈산/남아공산/	세네갈산/남아공산/	세네갈산/남아공산/	세네갈산/남아공산/
오징어/가공품	국내산/	국내산/	국내산/	국내산/	국내산/
꽃게/가공품	국내산/	국내산/	국내산/	국내산/	국내산/
참조기/가공품	국내산/	국내산/	국내산/	국내산/	국내산/
다랑어/가공품	/	/	/	/	/
아귀/가공품	/	/	/	/	/
주꾸미/가공품	/	/	/	/	/
두부	중국산/미국산	중국산/미국산	중국산/미국산	중국산/미국산	중국산/미국산

식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
콩				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
비고								
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지 (kcal)	595.21	595.21	-2.1	591.7	527.0	646.4	557.5	590.4
탄수화물(g)			55.9	85.9	84.3	91.4	73.6	69.8
단백질(g)	14.21	14.21	18.0	27.6	29.7	30.4	16.3	26.7
지방(g)			26.1	15.2	7.7	17.8	20.3	23.1
비타민 A(R.E)	121.02	173.08	143.3	42.7	71.4	97.1	223.7	281.6
티아민(mg)	0.23	0.28	0.3	0.3	0.3	0.2	0.3	0.4
리보플라빈 (mg)	0.26	0.33	0.4	0.3	0.2	0.5	0.2	0.6
비타민C(mg)	16.73	21.24	8.9	3.4	7.8	10.6	14.5	8.1
칼슘(mg)	207.88	251.12	214.7	219.4	224.2	249.8	79.2	300.7
철(mg)	2.63	3.39	3.3	3.5	2.4	3.2	2.4	5.0

※ 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