

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

대흥중학교

(중식)

주간 학교급식 영양량				10월 02일(월)	10월 03일(화)	10월 04일(수)	10월 05일(목)	10월 06일(금)
				대체휴일	개천절	• 오므라이스/데미소스 (1.2.5.6.12.13.16.18) • 가쓰오장국 (1.2.5.6.7.9.18) • 오복지무침 • 왕새우튀김 (1.5.6.9) • 골드키위	지필평가	• 참쌀밥 • 바지락살미역국 (5.6.18) • LA갈비찜(소고기)(5.6.13.16) • 도라지오이무침 (5.6.13) • 배추김치(9) • 꿀떡
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품						국내산(한우)/국내산		국내산(한우)/국내산
돼지고기/가공품						국내산/국내산		국내산/국내산
닭고기/가공품						국내산/국내산		국내산/국내산
오리고기/가공품						국내산/국내산		국내산/국내산
1) 쌀/가공품						국내산		국내산
2) 배추/가공품						국내산		국내산
3) 고춧가루/가공품						국내산		국내산
4) 콩/가공품						국내산		국내산
낙지/가공품						국내산		국내산
명태/가공품						러시아		러시아
고등어/가공품						국내산		국내산
갈치/가공품						국내산		국내산
오징어/가공품						국내산		국내산
꽃게/가공품						국내산		국내산
참조기/가공품						국내산		국내산
다랑어/가공품						외국산		외국산
아귀/가공품						국내산		국내산
주꾸미/가공품						베트남, 중국		베트남, 중국
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	752.72	752.72	10.8			844.0		823.4
탄수화물(g)			53.5			107.0		111.1
단백질(g)	19.11	19.11	13.9			22.2		34.4
지방(g)			32.6			34.0		25.1
비타민A(μg RAE)	167.94	233.84	114.7			151.6		77.8
티아민(mg)	0.30	0.38	0.3			0.3		0.2
리보플라빈(mg)	0.37	0.45	0.5			0.4		0.6
비타민C(mg)	23.55	30.33	37.9			66.0		9.9
칼슘(mg)	252.47	310.63	197.4			248.6		146.2
철분(mg)	3.81	4.98	5.6			4.1		7.2

* 식재료 원산지

- 1) 쌀: 밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀/쌀가공품(쌀에는 찹쌀, 현미, 흑미 및 전쌀을 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 정

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