

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

대흥중학교

(중식)

주간 학교급식 영양량				10월 30일(월)	10월 31일(화)	11월 01일(수)	11월 02일(목)	11월 03일(금)
				· 찰보리밥 · 참치김치찌개 (5.6.9) · 요플레과일샐러드(2.12.13) · 연근전(1.6) · 깍두기(9) · 바나나우유(2)	· 수수밥 · 초코칩트루스트(1.2.5.6) · 배추된장국(5.6) · 제육볶음(5.6.10.13) · 새송이버섯가지볶음(5.6.13.18) · 배추김치(9)			
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	-1.1	774.3	714.4			
탄수화물(g)			58.8	128.7	89.6			
단백질(g)	19.11	19.11	15.0	24.1	31.6			
지방(g)			26.1	18.6	24.4			
비타민A(μg RAE)	167.94	233.84	157.3	192.3	122.3			
티아민(mg)	0.30	0.38	0.6	0.4	0.8			
리보플라빈(mg)	0.37	0.45	0.7	0.7	0.6			
비타민C(mg)	23.55	30.33	28.8	43.4	14.2			
칼슘(mg)	252.47	310.63	279.9	388.0	171.8			
철분(mg)	3.81	4.98	3.8	2.9	4.7			

* 식재료 원산지
1) 쌀: 밥, 죽, 누룽지에 사용하는 쌀/쌀가공품(쌀에는 찰쌀, 현미, 흑미 및 찌쌀을 포함)
2) 배추: 배추김치, 겉절이, 백김치, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에사용하는 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