

# 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 • 초코칩트위스트 (1.2.5.6) • 배추된장국(5.6) • 제육볶음 (5.6.10.13) • 새송이버섯가지 볶음(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 등에서 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