

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

금모래초등학교

(중식)

| 주간 학교급식 영양량 | | | | 08월 19일(월) | 08월 20일(화) | 08월 21일(수) | 08월 22일(목) | 08월 23일(금) |
|----------------|-----------|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|--|
| | | | | | | | | · 잡곡밥2 · 대구살무국(5.6) · 오이지무침 · 스테이크/토마토 (1.2.5.6.10.12.13.16) · 배추김치(9) · 스테이크소스 (1.2.5.6.12.13) |
| 식재료 | | | | 원산지 | 원산지 | 원산지 | 원산지 | 원산지 |
| 쇠고기(종류)/가공품 | | | | | | | | 국내산(한우)/국내산 |
| 돼지고기/가공품 | | | | | | | | 국내산/국내산 |
| 닭고기/가공품 | | | | | | | | 국내산/국내산 |
| 오리고기/가공품 | | | | | | | | 국내산/국내산 |
| 1) 쌀/가공품 | | | | | | | | 국내산 |
| 2) 배추/가공품 | | | | | | | | 국내산 |
| 3) 고춧가루/가공품 | | | | | | | | 국내산 |
| 4) 콩/가공품 | | | | | | | | 국내산 |
| 낙지/가공품 | | | | | | | | 국내산 |
| 고등어/가공품 | | | | | | | | 국내산 |
| 갈치/가공품 | | | | | | | | 국내산 |
| 오징어/가공품 | | | | | | | | 국내산 |
| 꽃게/가공품 | | | | | | | | 국내산 |
| 참조기/가공품 | | | | | | | | 국내산 |
| 영양소 | 평균 필요량 | 권장 섭취량 | 주평균 섭취량 | 영양량 | 영양량 | 영양량 | 영양량 | 영양량 |
| 에너지(kcal) | 591.88 | 591.88 | -3.3 | | | | | 572.4 |
| 탄수화물(g) | | | 65.0 | | | | | 91.9 |
| 단백질(g) | 14.06 | 14.06 | 19.1 | | | | | 26.9 |
| 지방(g) | | | 15.9 | | | | | 10.0 |
| 비타민A(μg RAE) | 119.92 | 171.34 | 71.6 | | | | | 71.6 |
| 티아민(mg) | 0.22 | 0.27 | 0.9 | | | | | 0.9 |
| 리보플라빈(mg) | 0.27 | 0.32 | 0.3 | | | | | 0.3 |
| 비타민C(mg) | 16.58 | 21.05 | 12.8 | | | | | 12.8 |
| 칼슘(mg) | 206.59 | 249.36 | 157.1 | | | | | 157.1 |
| 철분(mg) | 2.61 | 3.36 | 2.4 | | | | | 2.4 |

* 에너지는 권장섭취량의 ±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 찌쌀을 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