

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

함현중학교

(중식)

주간 학교급식 영양량	6월 19일(월)	6월 20일(화)	6월 21일(수)	6월 22일(목)	6월 23일(금)
	<ul style="list-style-type: none"> · 기장밥- · 김치짜글이 (5.6.9.10.13.) · 맛초킹닭봉구이 (5.6.12.13.15.) · 백김치(9.) · 들기름김 	<ul style="list-style-type: none"> · 보리밥 · 감자수제비국- (5.6.9.) · 식물성타워스테이크 (1.2.5.6.10.12.13.15.16.) · 모듬부각- (5.6.) · 열무김치(9.) 	<ul style="list-style-type: none"> · 문어술밥 (2.5.6.13.16.) · 김치말이냉국수 (5.6.9.16.) · 배추겉절이(9.) · 수제스모어쿠키 (1.2.4.5.6.) 	<ul style="list-style-type: none"> · 콩나물밥- (5.6.13.16.) · 별난너겟강정 (1.2.5.6.13.) · 배추김치(9.) · 과일화채(우유)(2.11.13.) · 수리취떡 	<ul style="list-style-type: none"> · 참쌀밥 · 황태국 (1.5.6.9.) · 돼지고기김치볶음-(9.10.) · 깻잎순복음 · 오이김치(9.) · 유기농짜먹는그릭요거트(2.)
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	/	/	/	/	/
뱅장어/가공품	/	/	/	/	/
낙지/가공품	국내산/	국내산/	국내산/	국내산/	국내산/
명태/가공품	러시아산/러시아산	러시아산/러시아산	러시아산/러시아산	러시아산/러시아산	러시아산/러시아산
고등어/가공품	국내산/	국내산/	국내산/	국내산/	국내산/
갈치/가공품	국내산/	국내산/	국내산/	국내산/	국내산/
오징어/가공품	국내산/	국내산/	국내산/	국내산/	국내산/
꽃게/가공품	국내산/	국내산/	국내산/	국내산/	국내산/
참조기/가공품	국내산/	국내산/	국내산/	국내산/	국내산/
다랑어/가공품	인도네시아/인도네시아	인도네시아/인도네시아	인도네시아/인도네시아	인도네시아/인도네시아	인도네시아/인도네시아
아귀/가공품	베트남, 중국/베트남, 중국	베트남, 중국/베트남, 중국	베트남, 중국/베트남, 중국	베트남, 중국/베트남, 중국	베트남, 중국/베트남, 중국
주꾸미/가공품	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산
두부	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
콩	국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
비고	렌틸콩거리, 퀴노아-수입			렌틸콩거리, 퀴노아-수입	렌틸콩거리, 퀴노아-수입

영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	752.50	752.50	-6.8	652.8	744.0	815.4	725.1	568.2
탄수화물(g)			58.1	73.3	129.0	135.6	107.6	74.1
단백질(g)	19.17	19.17	18.6	43.8	25.1	26.2	32.2	38.9
지방(g)			23.3	22.3	19.9	18.2	19.5	12.8
비타민A(R.E)	168.29	234.10	227.2	218.9	159.9	139.4	241.4	376.3
티아민(mg)	0.30	0.38	0.5	0.7	0.4	0.2	0.4	0.6
리보플라빈 (mg)	0.37	0.45	0.5	0.4	0.4	0.5	0.8	0.6
비타민C(mg)	23.56	30.35	23.0	23.8	51.2	6.3	12.3	21.3
칼슘(mg)	252.40	310.07	313.5	219.8	549.0	132.8	332.7	333.0
철(mg)	3.79	4.95	4.1	4.0	5.3	3.4	3.6	4.1

※ 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