

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

시흥매화중학교

(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"> • 흑미밥 • 열갈이된장국 (5.6.13.18.) • 닭고기냉채 (13.15.) • 허니버터고등어구이 (2.5.6.7.13.) • 배추김치(9.) • 바나나 	<ul style="list-style-type: none"> • 렌틸콩밥 • 설령탕&소면 (5.6.13.16.18.) • 소라살야채무침 (5.6.13.17.18.) • 매콤메밀전병 (2.3.5.6.16.18.) • 썬박지(9.) • 그린키위 	<ul style="list-style-type: none"> • 돈가스마요덮밥 (1.2.5.6.10.13.) • 유부장국 (5.6.8.9.13.18.) • 참외베리샐러드 (2.5.13.) • 소떡꼬치 (5.6.10.15.16.) • 깍두기(9.) 	<ul style="list-style-type: none"> • 소불고기비빔밥 (1.16.) • 맑은콩나물국 (5.6.13.18.) • 달걀후라이 (1.5.) • 배추김치(9.) • 수리취떡 • 미숫가루 (8oz)(2.5.13.) 	<ul style="list-style-type: none"> • 발아현미밥 • 김치수제비 (5.6.9.) • 모듬채소겉절이 (5.6.13.) • 고구마줄기들깨볶음 (5.6.13.14.16.18.) • LA돼지갈비구이 (5.6.10.13.) • 수박우유(2.)
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
김치(배추)/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
낙지/가공품				중국산/중국산	중국산/중국산	중국산/중국산	중국산/중국산	중국산/중국산
명태/가공품				러시아산/	러시아산/	러시아산/	러시아산/	러시아산/
고등어/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산
갈치/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/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				원양산(캔)	원양산(캔)	원양산(캔)	원양산(캔)	원양산(캔)
주꾸미/가공품				국내산/	국내산/	국내산/	국내산/	국내산/
두부, 콩				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
비고								
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	750.88	750.88	6.6	701.3	828.7	867.7	775.8	830.3
탄수화물(g)			55.0	101.5	140.9	96.8	119.8	94.9
단백질(g)	19.10	19.10	18.3	38.3	31.1	38.4	34.9	41.6
지방(g)			26.8	16.6	14.7	38.1	18.6	31.8
비타민A(R.E)	167.85	234.02	266.1	212.3	60.6	212.3	599.0	246.5
티아민(mg)	0.30	0.38	0.6	0.5	0.5	0.6	0.5	1.1
리보플라빈(mg)	0.37	0.44	0.6	0.7	0.4	0.5	0.8	0.8
비타민C(mg)	23.64	30.48	22.5	16.0	48.0	15.6	20.9	12.0
칼슘(mg)	249.67	307.30	259.5	184.9	173.0	188.6	460.5	290.6
철(mg)	3.77	4.92	5.3	4.4	6.7	5.2	6.6	3.8

- ※ 에너지는 권장섭취량의 $\pm 10\%$, 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) : $\{(\text{주간영양량의 합} / \text{식단일수}) - \text{학교자체영양기준량의 에너지}\} / \text{학교자체영양기준의 에너지} \times 100$
 - 탄수화물 : $(\text{주평균 탄수화물 섭취량} \times 4) / \{(\text{주평균 탄수화물 섭취량} \times 4) + (\text{주평균 단백질 섭취량} \times 4) + (\text{주평균 지방 섭취량} \times 9)\} \times 100$
 - 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