

# 학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

시흥매화중학교

(중식)

주간 학교급식 영양량				09월 04일(월)	09월 05일(화)	09월 06일(수)	09월 07일(목)	09월 08일(금)
				<ul style="list-style-type: none"> <li>귀리밥</li> <li>소고기미역국 (5.6.13.16)</li> <li>돈육묵은지짬 (5.6.9.10.13.18)</li> <li>애호박새송이볶음 (5)</li> <li>오이김치 (9)</li> <li>당첨케이크 (1.2.5.6)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>혼합잡곡밥(5)</li> <li>유부배추국(5.6)</li> <li>해물콩나물볶음 (5.6.9.13.17)</li> <li>콘치즈달걀찜 (1.2.5.6.8.9.10.13.15.16)</li> <li>총각김치 (9)</li> <li>그린키위</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>오리불고기비빔밥 (5.6.10.12.13.16)</li> <li>연두부맑은국 (5.6.13)</li> <li>갈릭소스알감자구이(1.2.5.6.10.13)</li> <li>깍두기(9)</li> <li>사과주스(13)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>녹차칼슘밥</li> <li>참치김치찌개 (5.6.9.13.18)</li> <li>청포묵무침 (1.5.6.13)</li> <li>하트떡갈비 (2.5.6.10.13.15.16.18)</li> <li>깻잎김치 (9)</li> <li>대추방울토마토 (12)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>발아현미밥</li> <li>들깨강자용심이국 (5.6.8.9.13.18)</li> <li>양배추쌈</li> <li>제육볶음 (5.6.10.13)</li> <li>우렁쌈장(5.6.13)</li> <li>배추김치(9)</li> <li>딸기우유(2)</li> </ul>
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
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
1) 쌀/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
2) 배추/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
3) 고춧가루/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
4) 콩/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/원양산	국내산/원양산	국내산/원양산	국내산/원양산	국내산/원양산
꽃게/가공품				국내산/베트남산	국내산/베트남산	국내산/베트남산	국내산/베트남산	국내산/베트남산
참조기/가공품				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
다랑어/가공품				원양산, 인도네시아산	원양산, 인도네시아산	원양산, 인도네시아산	원양산, 인도네시아산	원양산, 인도네시아산
주꾸미/가공품				국내산, 중국산	국내산, 중국산	국내산, 중국산	국내산, 중국산	국내산, 중국산
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	750.88	750.88	5.1	699.6	756.3	882.9	805.3	803.4
탄수화물(g)			50.8	88.1	90.0	97.0	97.3	122.0
단백질(g)	19.10	19.10	18.2	36.0	42.0	28.3	29.6	40.9
지방(g)			31.0	21.3	23.5	40.5	32.8	16.1
비타민A(mg)	167.85	234.02	140.9	94.6	132.1	171.3	158.7	147.7
티아민(mg)	0.30	0.38	0.9	0.9	0.5	0.6	1.3	1.0
리보플라빈(mg)	0.37	0.44	0.5	0.4	0.5	0.7	0.5	0.6
비타민C(mg)	23.64	30.48	34.4	6.4	49.8	69.9	16.8	29.0
칼슘(mg)	249.67	307.30	241.9	163.2	335.3	164.5	213.4	332.9
철분(mg)	3.77	4.92	4.2	3.8	4.9	4.0	4.5	3.9

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.계, 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