

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

정왕중학교

(중식)

▶ 교실배식시 주의사항 교실 환기 비누로 손씻기 감기, 손상처, 설사환자는 배식당번 안하기 앞치마, 모자, 위생장갑 착용 ▶ 급식 시 주의사항 손을 깨끗하게 씻고 소독하기 줄을 설때, 일정한 간격 지키기 식사 직전에 마스크 벗기 식사 할 때 대화를 나누지 않기 음식을 나누어 먹지 않기 식사를 마친 후에는 마스크를 쓰기 * 교실에 1주일 동안 게시해주세요.				7월 18일(월)	7월 19일(화)	7월 20일(수)	7월 21일(목)	7월 22일(금)
				• 카레라이스 (2.5.6.10.12.13. 16.18.) • 불닭케사디아 (2.5.6.12.13.15. 18.) • 배추김치 (9.13.) • 얼려먹는요구르트(2.)	미급식	방학식,미급식		
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쌀				국내산				
김치류/고춧가루				국내산/국내산	/	/	/	/
쇠고기(종류)/가공품				국내산(한우)/국내산	/	/	/	/
돼지고기/가공품				국내산/국내산	/	/	/	/
닭고기/가공품				국내산/국내산	/	/	/	/
오리고기/가공품				국내산/국내산	/	/	/	/
양고기/가공품				/	/	/	/	/
넙치/가공품				/	/	/	/	/
조피볼락/가공품				/	/	/	/	/
참돔/가공품				/	/	/	/	/
미꾸라지/가공품				/	/	/	/	/
뱅장어/가공품				/	/	/	/	/
낙지/가공품				중국산/	/	/	/	/
명태/가공품				러시아/러시아	/	/	/	/
고등어/가공품				국내산/	/	/	/	/
갈치/가공품				국내산/	/	/	/	/
오징어/가공품				국내산/	/	/	/	/
꽃게/가공품				국내산/	/	/	/	/
참조기/가공품				국내산/	/	/	/	/
다랑어/가공품				원양산/원양산	/	/	/	/
아귀/가공품				국내산/	/	/	/	/
주꾸미/가공품				/	/	/	/	/
두부				국내산				
콩				국내산				
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량 /에너지 비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	756.94	756.94	-6.1	710.5				
탄수화물(g)			69.2	126.8				
단백질(g)	19.18	19.18	17.7	32.5				
지방(g)			13.1	10.7				
비타민A(R.E)	168.55	234.55	287.4	287.4				
티아민(mg)	0.31	0.37	0.8	0.8				
리보플라빈(mg)	0.38	0.45	0.5	0.5				
비타민C(mg)	23.53	30.25	18.6	18.6				
칼슘(mg)	254.38	312.86	366.2	366.2				
철(mg)	3.80	4.90	3.8	3.8				

※ 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.계 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.갯