

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

정왕중학교

(중식)

| ▶ 교실배식시 주의사항 | | | | 09월 25일(월) | 09월 26일(화) | 09월 27일(수) | 09월 28일(목) | 09월 29일(금) |
|-------------------------|--------|--------|-------------|--|--|---|------------|------------|
| 교실 환기 | | | | • 옥수수밥 • 닭떡국 (5.6.13.15.18) • 비엔나콩나물찜 (2.5.6.10.13.18) • 두부채소볶음 (5.6.13.16.18) • 배추김치(9.13) • 멜론 | • 찹쌀밥 • 쇠고기토란국 (5.6.9.13.16.18) • 안동찜닭 (2.5.6.13.15) • 동태채소전(1) • 배추김치(9.13) • 송편(5.13) | • 등촌st볶음밥 (1.5.6.13.18) • 등촌st칼국수 (5.6.7.13.16.18) • 김치매밀전병 (3.5.6.9.10) • 배추겉절이(9) • 천혜향컵젤리 | 추석연휴 | 추석 |
| 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. | | | | | | | | |
| 식재료 | | | 원산지 | 원산지 | 원산지 | 원산지 | 원산지 | 원산지 |
| 쇠고기(종류)/가공품 | | | 국내산(한우)/국내산 | 국내산(한우)/국내산 | 국내산(한우)/국내산 | 국내산(한우)/국내산 | | |
| 돼지고기/가공품 | | | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | | |
| 닭고기/가공품 | | | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | | |
| 오리고기/가공품 | | | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | | |
| 1) 쌀/가공품 | | | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | | |
| 2) 배추/가공품 | | | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | 국내산/국내산 | | |
| 3) 고춧가루/가공품 | | | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | | |
| 4) 콩/가공품 | | | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | | |
| 명태/가공품 | | | 러시아/러시아 | 러시아/러시아 | 러시아/러시아 | 러시아/러시아 | | |
| 고등어/가공품 | | | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | | |
| 오징어/가공품 | | | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | | |
| 꽃게/가공품 | | | 국내산 | 국내산 | 국내산 | 국내산 | | |
| 다량어/가공품 | | | 원양산 | 원양산 | 원양산 | 원양산 | | |
| 영양소 | 평균 필요량 | 권장 섭취량 | 주 평균 섭취량 | 영양량 | 영양량 | 영양량 | 영양량 | 영양량 |
| 에너지(kcal) | 752.83 | 752.83 | 14.5 | 796.8 | 854.7 | 933.8 | | |
| 탄수화물(g) | | | 60.5 | 113.2 | 107.9 | 161.4 | | |
| 단백질(g) | 19.10 | 19.10 | 16.9 | 34.3 | 43.1 | 29.6 | | |
| 지방(g) | | | 22.5 | 22.6 | 24.6 | 16.1 | | |
| 비타민A(mg) | 167.92 | 233.75 | 103.9 | 62.8 | 135.3 | 113.4 | | |
| 티아민(mg) | 0.30 | 0.38 | 0.4 | 0.5 | 0.5 | 0.3 | | |
| 리보플라빈(mg) | 0.37 | 0.45 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.3 | | |
| 비타민C(mg) | 23.53 | 30.30 | 13.9 | 25.0 | 8.6 | 8.1 | | |
| 칼슘(mg) | 252.98 | 311.25 | 168.9 | 151.2 | 193.6 | 162.0 | | |
| 철분(mg) | 3.82 | 4.98 | 3.4 | 3.4 | 3.8 | 3.2 | | |

* 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 찹쌀, 현미, 흑미 및 쫀쌀을 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.야황산류, 14.호두, 15.닭고기, 16.쇠고기, 17.오징어, 18.조개류(굴, 전복, 홍합 포함), 19.잣