

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

장대현중고등학교

(중식)

주간 학교급식 영양량				08월 31일(월)	09월 01일(화)	09월 02일(수)	09월 03일(목)	09월 04일(금)
				- 작은밥 - 자장면 (5.6.10.13.16) - 매콤해물짬뽕국 (5.6.9.10.13.17.18) - 반달단무지 - 양파&오이스틱/쌈장 (5.6.13) - 치킨궤바로우 (1.5.6.10.13.18) - 배추김치(9) - 복숭아(11)	- 기장밥 - 쇠고기미역국 (5.6.16) - 오향장육 (5.6.10.13.18) - 숙주맛살냉채(13) - 고추튀김 (1.5.6.10.18) - 배추김치(9) - 미니바스크치즈케이크(치즈케이크)(1.2.16)	- 찰현미밥 - 동태탕(5.6.9.18) - 간장감자조림(13) - 오이스틱&쌈장 (5.6.13) - 도시락김 - 홍삼쌀통오징어튀김(5.6.17) - 깍두기(9)	- 혼합잡곡밥(5) - 들깨시락국(5.6) - 상추&쌈장(5.6.13) - 오리불고기 (5.6.13) - 문어빵(타코야끼)(1.2.5.6.13) - 배추김치(9) - 골드파인애플	- 기장밥 - 백짬뽕 (5.6.9.13.17.18) - 단무지 - 깻잎달걀말이 (1.5) - 군만두&초간장 (1.5.6.10.13.15.16.18) - 배추김치(9) - 아이스롤시
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
낙지/가공품				중국산	중국산	중국산	중국산	중국산
명태/가공품				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
주꾸미/가공품				베트남산	베트남산	베트남산	베트남산	베트남산
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	785.00	785.00	0.16	783.15	779.98	715.29	802.69	850.29
탄수화물(g)	0.00	0.00	59.56	120.65	105.93	107.76	118.93	129.17
단백질(g)	20.05	20.05	17.17	39.32	30.17	34.88	30.30	33.23
지방(g)	0.00	0.00	23.27	17.99	25.15	13.44	22.17	22.36
비타민A(㎍ RAE)	178.50	250.50	193.40	206.15	177.58	133.09	206.32	243.86
티아민(mg)	0.34	0.41	0.59	0.67	0.62	0.36	0.50	0.77
리보플라빈(mg)	0.41	0.49	0.53	0.48	0.54	0.66	0.41	0.58
비타민C(mg)	26.70	33.40	26.76	50.53	9.46	29.60	29.30	14.92
칼슘(mg)	242.00	283.50	260.32	312.28	140.29	256.30	343.99	248.75
철분(mg)	3.70	4.70	6.27	9.89	4.09	5.67	5.33	6.35

* 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 찰쌀을 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(「위생지표시범 시행령」 제3주)

* 알레르기 정보

01.난류, 02.우유, 03.메밀, 04.땅콩, 05.대두, 06.밀, 07.고등어, 08.게, 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

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

장대현중고등학교

(중식)

주간 학교급식 영양량				09월 07일(월)	09월 08일(화)	09월 09일(수)	09월 10일(목)	09월 11일(금)
				- 검정쌀밥 - 두부된장국(5.6) - 보쌈(5.6.10) - 우말랭이무침 - 상추&오이고추/쌈장(5.6.13) - 배추김치(9) - 골드키위	- 우채콩나물밥(5.6.13.16) - 부추달걀국(1.5.6.18) - 연근곤약조림(5.6.13) - 고사리볶음(13) - 크림치킨텐더(2.5.6.15) - 깍두기(9) - 포도	- 자장밥(2.5.6.10.13.16) - 두부맑은탕(중고)(5.6) - 꼬들단무지무침(13) - 실곤약맛살무침(1.5.13) - 양념닭강정(5.6.15.16) - 깍두기(9)	- 혼합잡곡밥(5) - 육개장(1.5.6.9.13.16) - 그린샐러드/오리엔탈드레싱(5.6.13) - 어묵잡채(1.5.6.10.13) - 해물완자구이(1.2.5.6.9.17.18) - 깍두기(9)	- 기장밥(5.6.16) - 쇠고기무국(2.5.6.12.13.15.16.18) - 오이&파프리카스틱/쌈장(5.6.13) - 모짜렐라치즈스틱(2.5.6.12) - 배추김치(9) - 바나나
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
낙지/가공품				중국산	중국산	중국산	중국산	중국산
명태/가공품				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
주꾸미/가공품				베트남산	베트남산	베트남산	베트남산	베트남산
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	785.00	785.00	3.55	729.82	777.13	797.76	846.03	913.65
탄수화물(g)	0.00	0.00	58.41	107.18	111.68	110.69	130.27	127.45
단백질(g)	20.05	20.05	17.33	36.93	35.74	32.10	33.05	36.43
지방(g)	0.00	0.00	24.25	15.53	19.86	24.67	20.08	28.23
비타민A(μg RAE)	178.50	250.50	200.75	177.25	211.92	171.62	295.53	147.43
티아민(mg)	0.34	0.41	0.67	0.85	0.52	0.60	0.82	0.56
리보플라빈(mg)	0.41	0.49	0.55	0.65	0.60	0.45	0.40	0.63
비타민C(mg)	26.70	33.40	35.25	76.13	22.87	17.10	20.16	40.00
칼슘(mg)	242.00	283.50	249.91	246.00	302.24	185.42	253.64	262.25
철분(mg)	3.70	4.70	4.89	5.01	4.73	4.56	6.57	3.57

* 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 찰쌀을 포함)

2) 배추: 배추김치, 겉절이, 백김치, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에사용하는 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

* 알레르기 정보
※ 2022. 7. 1.부터 25. 20번 주까지 「의약품 표시법」 제22조

01.난류, 02.우유, 03.메밀, 04.땅콩, 05.대두, 06.밀, 07.고등어, 08.게, 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

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

장대현중고등학교

(중식)

주간 학교급식 영양량				09월 14일(월)	09월 15일(화)	09월 16일(수)	09월 17일(목)	09월 18일(금)
				• 감정쌀밥 • 마라탕 (1.2.5.6.10.15.16) • 새우튀김 (5.6.9.12.13) • 배추김치(9) • 샤인머스켓	• 베이컨김치볶음밥 (5.9.10) • 꼬지어묵곤약국 (1.5.6.13) • 시금치나물 (5.6.18) • 달걀후라이(1.5) • 총각김치(9) • 배(과일)	• 찰현미밥 • 근대된장국(5.6) • 매콤콩나물무침 (5.6) • 연두부&양념장 (5.6.13) • 간장돼지불고기 (5.6.10.13) • 배추김치(9) • 포도	• 혼합잡곡밥(5) • 돼지목살김치찌개 (5.6.9.10) • 숙주부추나물(5.6) • 오징어숙회도라지 채고추장무침 (5.6.13.17) • 총각김치(9) • 콘크림스프크리스 피롤(1.2.5.6.15.16)	• 후리카케보조밥 (1.2.5.6.9.13.16.18) • 잔치국수 (1.5.6.13) • 알배추겉절이(13) • 한입굴림만두&초 간장 (1.2.5.6.10.13.16) • 깍두기(9) • 개성주약(2.5.6)
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
낙지/가공품				중국산	중국산	중국산	중국산	중국산
명태/가공품				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
주꾸미/가공품				베트남산	베트남산	베트남산	베트남산	베트남산
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	785.00	785.00	0.09	860.16	813.49	752.65	711.83	790.35
탄수화물(g)	0.00	0.00	59.78	131.76	122.46	105.13	98.43	123.33
단백질(g)	20.05	20.05	15.29	22.46	31.96	36.75	37.38	20.10
지방(g)	0.00	0.00	24.93	27.44	21.89	19.54	16.52	22.29
비타민A(μg RAE)	178.50	250.50	180.71	114.16	366.09	193.24	130.43	99.62
티아민(mg)	0.34	0.41	0.57	0.38	0.37	1.16	0.50	0.45
리보플라빈(mg)	0.41	0.49	0.43	0.26	0.61	0.54	0.36	0.39
비타민C(mg)	26.70	33.40	23.29	22.13	45.31	24.00	13.85	11.17
칼슘(mg)	242.00	283.50	226.31	196.65	234.89	213.25	235.27	251.48
철분(mg)	3.70	4.70	5.23	3.28	4.17	3.61	3.46	11.64

* 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 찰쌀을 포함)

2) 배추: 배추김치, 겉절이, 백김치, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에사용하는 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

* 2022. 7. 1.부터 25. 20번 추가(「인식기표지법」제14조 제2항)

* 알레르기 정보

01.난류, 02.우유, 03.메밀, 04.땅콩, 05.대두, 06.밀, 07.고등어, 08.게, 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

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

장대현중고등학교

(중식)

주간 학교급식 영양량				09월 21일(월)	09월 22일(화)	09월 23일(수)	09월 24일(목)	09월 25일(금)
				• 검정쌀밥 • 해물순두부찌개 (5.6.9.13) • 갯잎무쌈 • 파채콩나물무침 (5.6.13) • 대패바삭불고기 (5.6.10.13) • 미니메밀전병 (3.5.6.9.10.13) • 배추김치(9)	• 기장밥 • 브로콜리스프 (2.5.6.13.16) • 토마토스파게티 (1.2.5.6.9.10.12.13) • 맛살양상추샐러드& 오리엔탈드레싱 (1.2.5.6.8.12.13) • 치킨까스&소스 (1.5.6.12.13.15.18)	• 찰현미밥 • 얼큰오징어무국 (5.6.17) • 숙주나물(5.6) • 미역줄기볶음 (5.6.18) • 치킨꺾바로우 (1.5.6.10.13.18) • 총각김치(9) • 골드파인애플		
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품				국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산		
돼지고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산		
닭고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산		
오리고기/가공품				국내산/국내산	국내산/국내산	국내산/국내산		
1) 쌀/가공품				국내산	국내산	국내산		
2) 배추/가공품				국내산	국내산	국내산		
3) 고춧가루/가공품				국내산	국내산	국내산		
4) 콩/가공품				국내산	국내산	국내산		
낙지/가공품				중국산	중국산	중국산		
명태/가공품				러시아산	러시아산	러시아산		
고등어/가공품				국내산	국내산	국내산		
갈치/가공품				국내산	국내산	국내산		
오징어/가공품				국내산	국내산	국내산		
꽃게/가공품				국내산	국내산	국내산		
참조기/가공품				국내산	국내산	국내산		
주꾸미/가공품				베트남산	베트남산	베트남산		
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	785.00	785.00	0.86	792.87	795.88	786.55		
탄수화물(g)	0.00	0.00	58.36	110.57	119.50	113.83		
단백질(g)	20.05	20.05	15.71	28.37	31.13	33.05		
지방(g)	0.00	0.00	25.93	24.92	21.25	21.73		
비타민A(μg RAE)	178.50	250.50	210.19	39.36	267.63	323.57		
티아민(mg)	0.34	0.41	0.67	0.76	0.72	0.52		
리보플라빈(mg)	0.41	0.49	0.50	0.42	0.61	0.49		
비타민C(mg)	26.70	33.40	30.22	10.27	29.68	50.73		
칼슘(mg)	242.00	283.50	251.73	253.33	239.59	262.26		
철분(mg)	3.70	4.70	5.41	3.26	2.62	10.35		

* 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 전쌀을 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

※ 2022. 7. 1. 부터 25~20번 추가(「의사기록지변」지체령 제2조)

* 알레르기 정보

01.난류, 02.우유, 03.메밀, 04.땅콩, 05.대두, 06.밀, 07.고등어, 08.게, 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.갯

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

장대현중고등학교

(중식)

주간 학교급식 영양량				09월 28일(월)	09월 29일(화)	09월 30일(수)	10월 01일(목)	10월 02일(금)
					• 기장밥 • 콩나물국(5.6.9) • 오이양파무침(13) • 마파두부(5.6.10.12.13.18) • 한식잡채(1.5.6.10.13) • 배추김치(9)	• 혼합잡곡밥(5) • 닭곰탕(15) • 감자고추조림(5.6.13) • 부추겉절이(5.6.13) • 해물파전(1.5.6.9.13.17) • 깍두기(9) • 단감		
식재료				원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
쇠고기(종류)/가공품					국내산(한우)/국내산	국내산(한우)/국내산		
돼지고기/가공품					국내산/국내산	국내산/국내산		
닭고기/가공품					국내산/국내산	국내산/국내산		
오리고기/가공품					국내산/국내산	국내산/국내산		
1) 쌀/가공품					국내산	국내산		
2) 배추/가공품					국내산	국내산		
3) 고춧가루/가공품					국내산	국내산		
4) 콩/가공품					국내산	국내산		
낙지/가공품					중국산	중국산		
명태/가공품					러시아산	러시아산		
고등어/가공품					국내산	국내산		
갈치/가공품					국내산	국내산		
오징어/가공품					국내산	국내산		
꽃게/가공품					국내산	국내산		
참조기/가공품					국내산	국내산		
주꾸미/가공품					베트남산	베트남산		
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	785.00	785.00	0.74		785.58	796.00		
탄수화물(g)	0.00	0.00	60.15		117.57	117.11		
단백질(g)	20.05	20.05	18.70		37.27	35.71		
지방(g)	0.00	0.00	21.15		17.66	19.01		
비타민A(μg RAE)	178.50	250.50	232.97		297.80	168.14		
티아민(mg)	0.34	0.41	0.61		0.69	0.52		
리보플라빈(mg)	0.41	0.49	0.61		0.56	0.67		
비타민C(mg)	26.70	33.40	27.85		22.61	33.08		
칼슘(mg)	242.00	283.50	251.17		344.28	158.06		
철분(mg)	3.70	4.70	5.08		5.90	4.27		

* 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 전쌀을 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.게, 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