

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

영양분종교영양분		1인분 (1인분/회)		1인분 (2인분/회)		1인분 (3인분/회)		1인분 (4인분/회)	
주간 학교급식 영양량		[생선류(생선)]		[육류(돼지고기)]		[계란(계란)]		[유제품(우유)]	
영양소	평균 함유량	평균 함유량	주요영양 성분비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	859.25	859.25	8.6	869.6	869.6	869.6	869.6	869.6	869.6
탄수화물(g)	19.83	19.83	19.3	50.6	50.6	50.6	50.6	50.6	50.6
지방(g)	176.25	176.25	177.1	209.3	209.3	209.3	209.3	209.3	209.3
단백질(g)	0.30	0.30	0.9	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7
칼슘(mg)	0.43	0.43	0.9	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2
나트륨(mg)	23.59	23.59	32.9	36.9	36.9	36.9	36.9	36.9	36.9
철(mg)	259.25	259.25	259.8	300.1	300.1	300.1	300.1	300.1	300.1
지방산(g)	3.64	4.62	4.6	4.6	4.6	4.6	4.6	4.6	4.6

- * 에너지는 권장섭취량의 30%, 구성비는 반유제품(55-60%) - 단백질(7-20%) - 지방(15-30%)
 - * 영양 에너지(kcal)는 반유제품 4, 단백질 4, 지방 3kcal로 환산
 - * 주 평균 섭취량은 필요일부다 급요질까지의 영양량의 평균입니다.
 - * 알레르기 정보
- 01.난류, 02.우유, 03.계란, 04.땅콩, 05.대두, 06.밀, 07.조식, 08.세, 09.계수, 10.깨, 11.복숭아, 12.도야도, 13.야생산삼, 14.호두, 15.참깨, 16.쇠고기, 17.조식, 18.조식(참, 전복, 홍합 포함), 19.장

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

영양분종교영양분		1인분 (1인분/회)		1인분 (2인분/회)		1인분 (3인분/회)		1인분 (4인분/회)	
주간 학교급식 영양량		[수산물(생선)] -생선류(생선) -생선류(생선) -생선류(생선) -생선류(생선) -생선류(생선) -생선류(생선) -생선류(생선) -생선류(생선) -생선류(생선) -생선류(생선)		[육류(돼지고기)]		[계란(계란)]		[유제품(우유)]	
영양소	평균 함유량	평균 함유량	주요영양 성분비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	859.25	859.25	14.4	1,100.8	871.8	860.7	860.7	861.9	861.9
탄수화물(g)	19.83	19.83	20.6	53.4	91.2	147.2	137.9	125.5	125.5
지방(g)	176.25	176.25	20.6	23.7	35.4	209.3	37.5	46.1	46.1
단백질(g)	0.30	0.30	26.6	51.4	17.2	19.7	19.7	22.4	22.4
칼슘(mg)	176.25	249.33	147.3	77.2	148.9	247.8	247.8	249.9	249.9
나트륨(mg)	0.30	0.30	1.0	2.4	10.7	0.4	0.4	0.4	0.4
단백질(mg)	0.43	0.43	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9
지방산(g)	23.59	30.41	23.7	4.8	22.4	16.5	16.5	16.5	16.5
철(mg)	259.25	324.23	271.3	308.0	277.7	233.8	233.8	234.7	234.7
지방산(g)	3.64	4.62	4.6	4.6	4.6	4.6	4.6	4.6	4.6

- * 에너지는 권장섭취량의 30%, 구성비는 반유제품(55-60%) - 단백질(7-20%) - 지방(15-30%)
 - * 영양 에너지(kcal)는 반유제품 4, 단백질 4, 지방 3kcal로 환산
 - * 주 평균 섭취량은 필요일부다 급요질까지의 영양량의 평균입니다.
 - * 알레르기 정보
- 01.난류, 02.우유, 03.계란, 04.땅콩, 05.대두, 06.밀, 07.조식, 08.세, 09.계수, 10.깨, 11.복숭아, 12.도야도, 13.야생산삼, 14.호두, 15.참깨, 16.쇠고기, 17.조식, 18.조식(참, 전복, 홍합 포함), 19.장

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

영양분종교영양분		1인분 (1인분/회)		1인분 (2인분/회)		1인분 (3인분/회)		1인분 (4인분/회)	
주간 학교급식 영양량		[수산물(생선)] -생선류(생선) -생선류(생선) -생선류(생선) -생선류(생선) -생선류(생선) -생선류(생선) -생선류(생선) -생선류(생선) -생선류(생선) -생선류(생선)		[육류(돼지고기)]		[계란(계란)]		[유제품(우유)]	
영양소	평균 함유량	평균 함유량	주요영양 성분비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	859.25	859.25	7.4	869.6	873.9	869.3	869.6	870.9	870.9
탄수화물(g)	19.83	19.83	19.3	56.4	130.4	126.9	121.1	121.9	126.4
지방(g)	176.25	176.25	19.3	43.3	50.4	34.7	46.0	24.9	24.9
단백질(g)	0.30	0.30	22.6	16.9	17.1	27.8	25.8	15.3	15.3
칼슘(mg)	176.25	249.33	161.5	234.2	143.2	181.8	76.1	177.2	177.2
나트륨(mg)	0.30	0.30	0.7	0.9	1.1	0.5	1.1	0.4	0.4
단백질(mg)	0.43	0.43	0.7	0.6	0.7	0.6	0.6	0.6	0.6
지방산(g)	23.59	30.41	14.0	16.9	13.3	20.0	16.2	16.2	16.2
철(mg)	259.25	324.23	269.3	267.9	270.9	248.3	248.3	251.9	251.9
지방산(g)	3.64	4.62	4.3	4.8	4.1	3.9	3.9	3.9	3.9

- * 에너지는 권장섭취량의 30%, 구성비는 반유제품(55-60%) - 단백질(7-20%) - 지방(15-30%)
 - * 영양 에너지(kcal)는 반유제품 4, 단백질 4, 지방 3kcal로 환산
 - * 주 평균 섭취량은 필요일부다 급요질까지의 영양량의 평균입니다.
 - * 알레르기 정보
- 01.난류, 02.우유, 03.계란, 04.땅콩, 05.대두, 06.밀, 07.조식, 08.세, 09.계수, 10.깨, 11.복숭아, 12.도야도, 13.야생산삼, 14.호두, 15.참깨, 16.쇠고기, 17.조식, 18.조식(참, 전복, 홍합 포함), 19.장

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

영양분종교영양분		1인분 (1인분/회)		1인분 (2인분/회)		1인분 (3인분/회)		1인분 (4인분/회)	
주간 학교급식 영양량		[수산물(생선)] -생선류(생선) -생선류(생선) -생선류(생선) -생선류(생선) -생선류(생선) -생선류(생선) -생선류(생선) -생선류(생선) -생선류(생선) -생선류(생선)		[육류(돼지고기)]		[계란(계란)]		[유제품(우유)]	
영양소	평균 함유량	평균 함유량	주요영양 성분비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	859.25	859.25	7.5	869.7	900.3	869.2	869.6	925.0	925.0
탄수화물(g)	19.83	19.83	18.2	117.3	127.9	141.9	139.7	136.1	136.1
지방(g)	176.25	176.25	19.3	37.9	46.2	27.1	46.1	46.1	46.1
단백질(g)	0.30	0.30	1.0	0.7	1.4	0.8	0.8	1.4	1.4
칼슘(mg)	0.43	0.43	0.9	0.9	0.9	0.4	0.7	0.6	0.6
나트륨(mg)	23.59	30.41	19.2	20.3	11.7	25.2	21.2	17.5	17.5
철(mg)	259.25	324.23	260.8	282.2	305.6	324.7	185.6	213.7	213.7
지방산(g)	3.64	4.62	4.3	4.1	3.7	3.7	3.9	4.6	4.6

- * 에너지는 권장섭취량의 30%, 구성비는 반유제품(55-60%) - 단백질(7-20%) - 지방(15-30%)
 - * 영양 에너지(kcal)는 반유제품 4, 단백질 4, 지방 3kcal로 환산
 - * 주 평균 섭취량은 필요일부다 급요질까지의 영양량의 평균입니다.
 - * 알레르기 정보
- 01.난류, 02.우유, 03.계란, 04.땅콩, 05.대두, 06.밀, 07.조식, 08.세, 09.계수, 10.깨, 11.복숭아, 12.도야도, 13.야생산삼, 14.호두, 15.참깨, 16.쇠고기, 17.조식, 18.조식(참, 전복, 홍합 포함), 19.장

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

영양분종교영양분		1인분 (1인분/회)		1인분 (2인분/회)		1인분 (3인분/회)		1인분 (4인분/회)	
주간 학교급식 영양량		[수산물(생선)] -생선류(생선) -생선류(생선) -생선류(생선) -생선류(생선) -생선류(생선) -생선류(생선) -생선류(생선) -생선류(생선) -생선류(생선) -생선류(생선)		[육류(돼지고기)]		[계란(계란)]		[유제품(우유)]	
영양소	평균 함유량	평균 함유량	주요영양 성분비율	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	859.25	859.25	6.7	879.4	920.7	869.8	861.5	861.5	861.5
탄수화물(g)	19.83	19.83	19.3	52.6	114.8	133.0	133.3	147.7	147.7
지방(g)	176.25	176.25	176.9	67.2	211.5	150.2	107.3	208.9	208.9
단백질(g)	0.30	0.30	1.0	0.7	1.4	0.8	0.8	1.4	1.4
칼슘(mg)	0.43	0.43	0.9	0.9	0.9	0.4	0.7	0.6	0.6
나트륨(mg)	23.59	30.41	19.2	20.3	11.7	25.2	21.2	17.5	17.5
철(mg)	259.25	324.23	260.8	282.2	305.6	324.7	185.6	213.7	213.7
지방산(g)	3.64	4.62	4.3	4.1	3.7	3.7	3.9	4.6	4.6

- * 에너지는 권장섭취량의 30%, 구성비는 반유제품(55-60%) - 단백질(7-20%) - 지방(15-30%)
 - * 영양 에너지(kcal)는 반유제품 4, 단백질 4, 지방 3kcal로 환산
 - * 주 평균 섭취량은 필요일부다 급요질까지의 영양량의 평균입니다.
 - * 알레르기 정보
- 01.난류, 02.우유, 03.계란, 04.땅콩, 05.대두, 06.밀, 07.조식, 08.세, 09.계수, 10.깨, 11.복숭아, 12.도야도, 13.야생산삼, 14.호두, 15.참깨, 16.쇠고기, 17.조식, 18.조식(참, 전복, 홍합 포함), 19.장