

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

장대현중고등학교

(중식)

				03월 30일(월)	03월 31일(화)	04월 01일(수)	04월 02일(목)	04월 03일(금)
주간 학교급식 영양량					· 혼합잡곡밥(5) · 꼬지어육국(1.5.6.13) · 돼지갈비찜(5.6.10.13) · 오이스팍이(9.13) · 배추김치(9) · 골드키위	· 찰현미밥 · 쇠고기미역국(5.6.16) · 미나리나물(5.6.18) · 한식잡채(1.5.6.10.13) · 생선까스&타르타르소스(1.5.6.13) · 배추김치(9) · 생일엔우유크림떡(2.5.10.13)	· 기장밥 · 돼지국밥(9.10.13.16) · 부추겉절이(5.6.13) · 아삭고추&오이스틱/쌈장(5.6.13) · 감자채볶음(5) · 미역줄기볶음(5.6.18) · 배추김치(9) · 오렌지	· 장대현김밥(1.5.6.8) · 유부국(5.6.9.13) · 비엔나햄구이(2.5.6.10.15.16) · 배추김치(9) · 식육일초특정원립케이크(1.2.5.6)
식재료				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
2) 배추/가공품					국내산	국내산	국내산	국내산
3) 고춧가루/가공품					국내산	국내산	국내산	국내산
4) 콩/가공품					국내산	국내산	국내산	국내산
낙지/가공품					중국산	중국산	중국산	중국산
명태/가공품					러시아산	러시아산	러시아산	러시아산
고등어/가공품					국내산	국내산	국내산	국내산
갈치/가공품					국내산	국내산	국내산	국내산
오징어/가공품					국내산	국내산	국내산	국내산
꽃게/가공품					국내산	국내산	국내산	국내산
참조기/가공품					국내산	국내산	국내산	국내산
주꾸미/가공품					베트남산	베트남산	베트남산	베트남산
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	785.00	785.00	0.19		786.76	796.46	753.85	808.93
탄수화물(g)	0.00	0.00	58.83		114.89	120.45	115.10	106.74
단백질(g)	20.05	20.05	15.61		37.11	34.36	24.58	25.24
지방(g)	0.00	0.00	25.57		19.01	18.38	21.34	29.57
비타민A(μg RAE)	178.50	250.50	226.60		198.15	246.03	191.95	270.26
티아민(mg)	0.34	0.41	0.56		0.75	0.34	0.87	0.29
리보플라빈(mg)	0.41	0.49	0.44		0.46	0.36	0.50	0.43
비타민C(mg)	26.70	33.40	41.41		71.32	10.11	63.61	20.60
칼슘(mg)	242.00	283.50	218.17		325.13	236.45	158.95	152.14
철분(mg)	3.70	4.70	4.22		4.97	3.95	3.47	4.50

* 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 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 25~20대 추가(「의사기록서비 시제권. 제2조」)

* 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

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

장대현중고등학교

(중식)

주간 학교급식 영양량				04월 06일(월)	04월 07일(화)	04월 08일(수)	04월 09일(목)	04월 10일(금)
				· 혼합잡곡밥(5) · 해물순두부찌개(5.6.9.13) · 그린샐러드/오리엔탈드레싱(5.6.13) · 매콤치즈떡볶이(1.2.5.6.13) · 등심돈까스/소스(1.2.5.6.10.12.13.18) · 배추김치(9)	· 감정쌀밥 · 취나물(5.6) · 근대된장국(5.6) · 갯잎우쌈 · 마카로니콘샐러드(1.2.5.6.10.13.15.16) · 오리블고기(5.6.13) · 배추김치(9)	· 찰현미밥 · 두부맑은탕(중고)(5.6) · 안동찜닭(5.6.13.15) · 실곤약고추장우침(5.6.13) · 김치전(1.5.6.9.17) · 배추김치(9)	· 콩나물밥&달래양념장(5.6.13.16) · 얼큰쇠고기우국(5.6.16) · 파리고추메추리알조림(1.13) · 오이소박이(9.13) · 배추김치(9) · 마시는요구르트(2) · 바나나	· 작은밥 · 매콤해물짬뽕(5.6.9.10.13.17.18) · 단우지우침 · 귀바로우탕수육(1.5.6.10.11.13.18) · 배추김치(9) · 골드키위
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	1.37	812.32	788.35	803.99	795.88	778.41
탄수화물(g)	0.00	0.00	59.71	112.70	112.66	126.57	119.51	117.90
단백질(g)	20.05	20.05	15.84	28.01	35.13	31.78	29.05	32.39
지방(g)	0.00	0.00	24.45	26.31	20.51	17.88	21.35	21.22
비타민A(μg RAE)	178.50	250.50	215.28	207.40	215.91	187.59	271.25	194.26
티아민(mg)	0.34	0.41	0.51	0.39	0.57	0.41	0.87	0.33
리보플라빈(mg)	0.41	0.49	0.59	0.34	0.73	0.68	0.91	0.28
비타민C(mg)	26.70	33.40	27.42	10.75	15.58	17.35	18.15	75.30
칼슘(mg)	242.00	283.50	275.08	284.43	259.86	223.35	276.36	331.38
철분(mg)	3.70	4.70	5.35	6.58	7.06	4.48	4.53	4.07

* 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 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

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

장대현중고등학교

(중식)

주간 학교급식 영양량	04월 13일(월)	04월 14일(화)	04월 15일(수)	04월 16일(목)	04월 17일(금)			
	· 혼합잡곡밥(5) · 미더덕된장국(5.6) · 오향장육 (5.6.10.13.18) · 브로콜리숙회&초고추장(5.6.13) · 숙주나물(5.6) · 배추김치(9)	· 검정쌀밥 · 추어탕 · 깻잎치킨 (1.5.6.12.13.15) · 배추김치(9) · 양배추샐러드/사우전드 아일랜드드레싱(1.2.5.6) · 오렌지	· 찰현미밥 · 부추달걀국 (1.5.6.18) · 감자샐러드모닝빵 (1.2.5.6.10.13.15.16) · 시금치나물 (5.6.18) · 낙지당면볶음 (5.6.13) · 배추김치(9)	· 기장밥 · 달래두부된장국 (5.6) · 돼지고기수육 (5.6.10.13) · 꼬시래기콩나물무침(5.6.18) · 무말랭이무침 · 파김치(9) · 샤인머스켓	· 김가루밥 · 마라탕 (1.2.5.6.10.15.16) · 크림새우 (1.2.5.6.9.16) · 배추김치(9) · 요구르트 (65ml)(2)			
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	0.22	740.73	792.30	805.30	801.71	793.58
탄수화물(g)	0.00	0.00	60.10	112.15	113.69	127.50	114.92	121.82
단백질(g)	20.05	20.05	15.83	33.07	31.20	32.50	30.98	27.69
지방(g)	0.00	0.00	24.06	16.86	24.05	16.45	23.10	24.53
비타민A(μg RAE)	178.50	250.50	170.78	129.27	155.66	292.82	170.91	105.22
티아민(mg)	0.34	0.41	0.62	0.73	0.69	0.33	0.87	0.49
리보플라빈(mg)	0.41	0.49	0.62	0.70	0.63	0.45	0.55	0.77
비타민C(mg)	26.70	33.40	48.38	29.74	132.33	33.94	13.06	32.83
칼슘(mg)	242.00	283.50	293.65	144.90	523.19	235.20	312.51	252.43
철분(mg)	3.70	4.70	5.56	3.99	5.74	5.81	5.17	7.07

* 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 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 25~20배 증가(「외식표시제 시행령」 제2조)

* 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

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

장대현중고등학교

(중식)

				04월 20일(월)	04월 21일(화)	04월 22일(수)	04월 23일(목)	04월 24일(금)
주간 학교급식 영양량				• 혼합잡곡밥(5) • 한우콩나물국(중고)(5.6.16.18) • 돌나물&초고추장(5.6.13) • 뼈없는닭갈비(2.5.6.12.13.15.16.18) • 두부구이&양념장(5.6.13) • 배추김치(9)	• 감정쌀밥 • 꽃게된장국(5.6.8) • 얼큰돼지갈비찜(5.6.10.13) • 봄동겉절이(5.6.13) • 배추김치(9) • 핑크모나카(2.13)	• 치킨마요덮밥(1.5.6.13.15) • 작은우동(1.2.5.6.9.13) • 비빔만두(1.5.6.10.12.13.16.18) • 배추김치(9) • 골드파인애플	• 비빔밥(5.6.13.16) • 두부맑은탕(중고)(5.6) • 배추김치(9) • 바나나 • 흑임자핫도그(1.6.10.12.13) • 요구르트(65ml)(2)	• 기장밥 • 찌두부(5.6.9) • 황태국(5.6.18) • 뜯음김치두루치기(5.6.10.13) • 감자고로케(1.5.6) • 깍두기(9)
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	0.65	785.08	810.55	811.42	781.33	762.02
탄수화물(g)	0.00	0.00	59.80	104.98	127.53	118.90	125.00	109.26
단백질(g)	20.05	20.05	18.26	38.92	32.82	32.69	31.16	43.25
지방(g)	0.00	0.00	21.94	21.74	17.74	22.33	17.51	16.22
비타민A(μg RAE)	178.50	250.50	196.38	189.73	177.92	241.76	192.34	180.15
티아민(mg)	0.34	0.41	0.54	0.39	0.78	0.46	0.35	0.73
리보플라빈(mg)	0.41	0.49	0.64	0.69	0.85	0.58	0.51	0.54
비타민C(mg)	26.70	33.40	25.79	18.37	26.10	49.00	17.59	17.88
칼슘(mg)	242.00	283.50	265.97	224.26	207.71	257.78	259.50	380.60
철분(mg)	3.70	4.70	4.83	4.44	3.85	7.47	3.38	5.02

* 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 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」 제3주)

* 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

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

장대현중고등학교

(중식)

주간 학교급식 영양량	04월 27일(월)		04월 28일(화)		04월 29일(수)		04월 30일(목)		05월 01일(금)		
	· 맑은콩나물국 (5.6.9.18) · 연근근약조림 (5.6.13) · 주꾸미고기덮밥 (5.10) · 갯잎달걀말이(1.5) · 바나나		· 검정쌀밥 · 참치김치찌개 (5.6.9) · 그린샐러드/오리엔탈드레싱(5.6.13) · 수제양념깻잎지 (5.6.13) · 치즈함박스테이크 (1.2.5.6.10.12.13.15.16) · 배추김치(9)		· 카레라이스 (2.5.6.10.12.13.16.18) · 부추달걀국 (1.5.6.18) · 어육채소볶음 (1.5.6.13) · 꼬들단무지무침 (13) · 오이양파무침(13) · 새우튀김 (5.6.9.12.13) · 배추김치(9)		· 기장밥 · 닭곰탕 (15) · 모듬채소스틱&쌈장 (5.6.13) · 해물부추전 (1.5.6.9.13.17) · 배추김치(9) · 오렌지				
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	영양량	영양량	
에너지(kcal)	785.00	785.00	0.01	768.91	747.96	803.99	819.58				
탄수화물(g)	0.00	0.00	60.08	117.46	116.64	113.42	121.81				
단백질(g)	20.05	20.05	17.75	36.93	30.68	32.91	38.13				
지방(g)	0.00	0.00	22.18	17.44	16.94	23.52	19.09				
비타민A(㎍ RAE)	178.50	250.50	217.95	266.82	208.32	217.43	179.22				
티아민(mg)	0.34	0.41	0.66	0.56	0.63	0.58	0.87				
리보플라빈(mg)	0.41	0.49	0.54	0.74	0.45	0.40	0.57				
비타민C(mg)	26.70	33.40	50.13	37.75	12.74	21.68	128.33				
칼슘(mg)	242.00	283.50	246.46	305.43	214.31	310.74	155.35				
철분(mg)	3.70	4.70	4.31	5.04	4.29	3.80	4.10				

* 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 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 25~20배 증가(「의사직표시제 시행령」 제2조)

* 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.갯