

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

장대현중고등학교

(중식)

주간 학교급식 영양량				07월 01일(월)	07월 02일(화)	07월 03일(수)	07월 04일(목)	07월 05일(금)
					• 찹쌀수수밥 • 감자수제비국(5.6.18) • 갯잎순홍초볶음(5.6) • 오리불고기(5.6.13) • 새송이버섯&마늘구이/소스(1.5.6.13) • 배추김치(자율)(9)	• 김가루김치볶음밥(1.2.5.6.9.13.18) • 두부장국(5.6) • 자장폴면(2.5.6.10.13.16) • 탕수육/탕수소스(1.5.6.10.12.13) • 깍두기(자율)(9) • 우육콩국(자율)(5)	• 혼합쌀밥 • 두부찌개(1.5.6.9.12.13.16.18) • 오이양파무침(13) • 삼겹살&파채(5.6.10.13.18) • 배추김치(자율)(9) • 수박	• 쌀밥 • 고기국수(5.6.9) • 상추겉절이(자율)(5.6.13)
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				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
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
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	829.20	829.20	8.6	897.7	870.8	1,006.6	889.6	836.4
탄수화물(g)			60.1	114.5	150.2	166.7	118.1	123.3
단백질(g)	19.93	19.93	16.0	32.0	41.6	34.5	42.9	28.8
지방(g)			23.9	33.5	10.9	23.4	26.3	24.8
비타민A(μg RAE)	176.20	249.33	139.2	42.6	187.3	127.8	185.9	152.4
티아민(mg)	0.30	0.38	0.8	1.1	0.6	0.6	1.3	0.4
리보플라빈(mg)	0.40	0.49	0.6	0.4	0.6	0.6	0.8	0.4
비타민C(mg)	23.59	30.41	11.4	3.4	9.1	12.2	12.2	20.0
칼슘(mg)	259.25	324.23	262.9	226.6	189.4	261.6	173.4	463.4
철분(mg)	3.64	4.62	5.7	3.6	5.3	11.7	3.8	3.7

- * 에너지는 권장섭취량의 $\pm 10\%$, 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(「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				07월 08일(월)	07월 09일(화)	07월 10일(수)	07월 11일(목)	07월 12일(금)
				<ul style="list-style-type: none"> 쌀밥 생토마토미트볼조림 (1.2.5.6.10.12.13.15.16) 참치김치찌개 (5.6.9.13) 순두부/양념장(5) 배추김치(자율)(9) 	<ul style="list-style-type: none"> 혼합잡곡밥(5) 순대등뼈감자탕 (2.5.6.9.10.13.16) 숙주나물 채소달걀말이(1) 직접만든열무물김치(자율)(6) 배추김치(자율)(9) 	<ul style="list-style-type: none"> 열무김치비빔밥/약고추장 (1.5.6.9.13.16) 호박잎들깨탕(5.6) 모듬나물(자율)(5.6) 배추김치(자율)(9) 조각피자 (1.2.5.6.10.12.13.15.16) 	<ul style="list-style-type: none"> 혼합잡곡밥(5) 쇠고기맑은국/사리 (5.6.16) 채소비빔만두 (1.5.6.10.13.16.18) 마파두부 (5.6.10.12.13.18) 배추김치(자율)(9) 직접만든깻잎지(자율)(5.6.13.18) 	<ul style="list-style-type: none"> (냉)콩나물국(5) 달걀찜(1.2.9) 김자반볶음(13) 눈꽃치즈닭갈비덮밥(2.5.6.13.15) 배추김치(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				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
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
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	829.20	829.20	2.9	899.0	840.7	808.0	857.5	859.0
탄수화물(g)			56.7	115.3	114.8	123.9	135.7	106.5
단백질(g)	19.93	19.93	16.8	30.7	31.7	33.4	33.2	47.8
지방(g)			26.4	33.8	26.0	19.6	19.2	24.9
비타민A(μg RAE)	176.20	249.33	168.2	92.3	208.0	192.8	121.1	226.8
티아민(mg)	0.30	0.38	0.7	0.8	0.8	0.7	0.9	0.6
리보플라빈(mg)	0.40	0.49	0.6	0.5	0.7	0.8	0.5	0.6
비타민C(mg)	23.59	30.41	13.7	12.2	23.0	10.3	13.1	9.5
칼슘(mg)	259.25	324.23	300.9	184.8	305.3	463.4	214.8	336.3
철분(mg)	3.64	4.62	5.2	4.3	5.4	4.0	7.8	4.3

* 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, 깬절이, 백김치, 보쌈김치, 배추김치가공품 등에 사용하는 배추/얼갈이배추/봄동배추
 - 3) 고춧가루: 배추김치, 깬절이, 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

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

장대현중고등학교 (중식)

주간 학교급식 영양량				07월 08일(월)	07월 09일(화)	07월 10일(수)	07월 11일(목)	07월 12일(금)
				· 쌀밥 · 생도마토미트볼조림 (1.2.5.6.10.12.13.15.16) · 참치김치찌개 (5.6.9.13) · 순두부/양념장(5) (자율)(5.6.11.13) · 배추김치(자율)(9)	· 혼합잡곡밥(5) · 순대등뼈감자탕 (2.5.6.9.10.13.16) · 숙주나물 · 채소달걀말이(1) · 직접만든열무물김치(자율)(6) · 배추김치(자율)(9)	· 열무김치비빔밥/약고추장 (1.5.6.9.13.16) · 호박잎들깨탕(5.6) · 모듬나물(자율)(5.6) · 배추김치(자율)(9)	· 혼합잡곡밥(5) · 쇠고기맑은국/사리 (5.6.16) · 채소비빔만두 (1.5.6.10.13.16.18) · 마파두부 (5.6.10.12.13.18) · 배추김치(자율)(9) · 직접만든깻잎지(자율)(5.6.13.18)	· (냉)콩나물국(5) · 달걀찜(1.2.9) · 김자반볶음(13) · 눈꽃치즈달걀비빔밥(2.5.6.13.15) · 배추김치(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				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
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
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	829.20	829.20	2.9	899.0	840.7	808.0	857.5	859.0

탄수화물(g)			56.7	115.3	114.8	123.9	135.7	106.5
단백질(g)	19.93	19.93	16.8	30.7	31.7	33.4	33.2	47.8
지방(g)			26.4	33.8	26.0	19.6	19.2	24.9
비타민A(μg RAE)	176.20	249.33	168.2	92.3	208.0	192.8	121.1	226.8
티아민(mg)	0.30	0.38	0.7	0.8	0.8	0.7	0.9	0.6
리보플라빈(mg)	0.40	0.49	0.6	0.5	0.7	0.8	0.5	0.6
비타민C(mg)	23.59	30.41	13.7	12.2	23.0	10.3	13.1	9.5
칼슘(mg)	259.25	324.23	300.9	184.8	305.3	463.4	214.8	336.3
철분(mg)	3.64	4.62	5.2	4.3	5.4	4.0	7.8	4.3

- * 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

* 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.갯

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

장대현중고등학교		(중식)			
주간 학교급식 영양량	08월 19일(월)	08월 20일(화)	08월 21일(수)	08월 22일(목)	08월 23일(금)
	· 쌀밥 · 로제등심돈가스 (1.2.5.6.10.12.13.16) · 유부우동국 (1.2.5.6.7.9.18) · 양배추샐러드(참깨 마요소스)(1.5.13) · 깍두기(자율)(9) · 배추김치(자율)(9)	· 혼합잡곡밥 · 쇠고기미역국 (5.6.16) · 베이컨감자채볶음 (10) · 춘천식닭갈비 (5.6.13.15) · 배추김치(자율)(9)	· 비빔밥 (1.2.5.6.8.9.13.16. 17.18) · (냉)콩나물국(5) · 김치볶음(9.10) · 열무김치(자율)(9)	· 혼합잡곡밥 · 참치김치찌개 (5.6.9.13) · 돼지고기수육,순 대/쌈장 (2.5.6.9.10.13.16) · 상추파채겉절이 (5.6.13) · 고추오이소박이 · 상추쌈/쌈장(자 율)(5.6)	· 김자반&쌀밥(자 율)(1.2.5.6.9.13.1 6.18) · 부추달걀국(1) · 비빔칼국수 (1.5.6.13) · 직접만든열무물김 치(자율)(6) · 배추김치(자 율)(9) · 치킨너겟샐러드 (1.2.5.6.13.15)
	원산지	원산지	원산지	원산지	원산지
	쇠고기(종류)/가공품	국내산(한우)/국 내산	국내산(한우)/국 내산	국내산(한우)/국 내산	국내산(한우)/국 내산
	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

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				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
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
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	829.20	829.20	10.0	986.7	862.3	908.0	895.3	906.2
탄수화물(g)			57.9	113.3	115.2	148.9	120.3	152.1
단백질(g)	19.93	19.93	15.9	25.1	42.6	32.4	46.7	31.7
지방(g)			26.2	46.8	23.8	19.6	23.7	16.4
비타민A(㎍ RAE)	176.20	249.33	127.7	62.5	178.2	123.6	126.3	147.9
티아민(mg)	0.30	0.38	0.6	0.3	0.6	0.8	1.1	0.4
리보플라빈(mg)	0.40	0.49	0.5	0.3	0.5	0.6	0.7	0.3
비타민C(mg)	23.59	30.41	16.7	9.6	40.8	7.4	16.7	9.2
칼슘(mg)	259.25	324.23	254.8	230.7	167.6	404.6	229.2	241.7
철분(mg)	3.64	4.62	4.4	3.1	3.4	4.4	7.1	3.9

- * 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 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
 ※ 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

학교급식 식재료 원산지 및 영양표시제

장대현중고등학교 (중식)				
	08월 26일(월)	08월 27일(화)	08월 28일(수)	08월 29일(목) 08월 30일(금)

주간 학교급식 영양량				<ul style="list-style-type: none"> 쌀밥 닭곰탕(5.6.15) 두부조림(불고기소스)(5.6.10) 달걀찜(1.2.9) 꼬지없는소떡소떡(2.5.6.10.12.13.15.16) 배추김치(자율)(9) 	<ul style="list-style-type: none"> 혼합잡곡밥 된장찌개(5.6.18) 돼지갈비찜(5.6.10.13) 보코치니치즈샐러드(자율)(2.5.6.12.13) 오이송송이(13) 배추김치(자율)(9) 	<ul style="list-style-type: none"> 쇠고기콩나물밥/양념장(5.6.16) 황태무국(1) 닭불양념구이(5.6.12.13.15) 순두부/양념장(5) 가지나물(자율)(5.6) 배추김치(자율)(9) 	<ul style="list-style-type: none"> 혼합잡곡밥 순살오리감자탕(5.6) 돈육매추리알장조림(1.5.6.10.13) 숙주나물 배추김치(자율)(9) 총각김치(자율)(9) 	<ul style="list-style-type: none"> 치즈함박밥버거(1.2.5.6.9.10.12.13.15.16.18) 썩갠우동국/사리(1.2.5.6.7.9.18) 볶음김치(자율)(9.10) 웨이감자구이(2.5.13) 배추김치(자율)(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				국내산	국내산	국내산	국내산	국내산
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
영양소	평균 필요량	권장 섭취량	주평균 섭취량	영양량	영양량	영양량	영양량	영양량
에너지(kcal)	829.20	829.20	8.5	904.0	907.3	831.4	904.1	951.6
탄수화물(g)			56.2	128.0	133.7	109.8	97.3	150.2
단백질(g)	19.93	19.93	18.4	38.8	40.2	42.2	47.2	34.0
지방(g)			25.4	24.2	22.1	22.9	32.9	22.2
비타민A(㎍ RAE)	176.20	249.33	119.4	81.8	118.3	140.3	166.7	89.9
티아민(mg)	0.30	0.38	0.8	0.5	1.0	0.7	1.0	0.9
리보플라빈(mg)	0.40	0.49	0.7	0.7	0.7	0.5	1.0	0.4
비타민C(mg)	23.59	30.41	15.5	21.2	16.2	6.4	20.7	12.8
칼슘(mg)	259.25	324.23	232.2	173.1	197.5	195.5	223.3	371.4
철분(mg)	3.64	4.62	4.0	4.3	3.4	3.5	5.1	3.9

* 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 찌릿쌀을 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