



“한국의 창을 열고 세계를 누벼라!”

# SKIS 교육통신

Singapore Korean International School

발행번호: 2021-00190

대 상: 전체

담 당: 김현아

문의처: 6741-0778

## <2021학년도 3월 메뉴 안내>

안녕하십니까? 학부모님과 학생 여러분의 많은 관심과 협조에 항상 감사드립니다.

2021학년도 3월 메뉴를 발송해 드리오니 참고하시기 바랍니다.

|                                                                  | Mon                                                     | Tue                                                                                                              | Wed                                                      | Thu                                                     | Fri                                                  |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
|                                                                  | 1                                                       | 2(G1x)                                                                                                           | 3                                                        | 4                                                       | 5                                                    |
| 점심                                                               |                                                         | 쌀밥<br>참치김치찌개⑤⑥⑨<br>미트볼떡조림①⑤⑥⑬<br>브로콜리&초장⑥<br>콩자반⑤<br>사과                                                          | 새우볶음밥②⑨<br>유부된장국⑤⑥<br>생선까스⑥<br>양배추샐러드①⑥<br>무말랭이무침⑨<br>포도 | 브라운쌀밥<br>들깨무채국⑤⑥<br>닭살양배추볶음⑥⑬<br>시금치무침⑨<br>배추김치⑨<br>바나나 | 비빔밥&소스⑤⑥⑩<br>팽이된장국⑤⑥<br>집게맛살튀김⑥⑧<br>배추김치⑨<br>파파야     |
|                                                                  | 8                                                       | 9                                                                                                                | 10                                                       | 11                                                      | 12                                                   |
| 점심                                                               | 흑미밥<br>미역국⑥<br>소고기감자조림⑥⑬<br>매콤어묵볶음⑤⑥<br>배추김치⑨<br>배      | 브라운쌀밥<br>사골우거지국⑤⑥⑬<br>고등어구이⑦<br>토마토계란볶음①⑫<br>무말랭이무침⑨<br>아이스크림                                                    | 하이라이스②⑥⑩<br>두부계란국①⑤<br>치킨너겟⑥⑬<br>단무지<br>배추김치⑨<br>방울토마토   | 보리밥<br>떡국①<br>돈육구마조림⑥⑩<br>맛살숙주무침⑥⑧<br>배추김치⑨<br>파인애플     | 쌀밥<br>버섯찌개⑤⑥<br>안동찜닭⑥⑬<br>콩나물무침⑤<br>배추김치⑨<br>오렌지     |
|                                                                  | 15                                                      | 16                                                                                                               | 17                                                       | 18                                                      | 19                                                   |
| 점심                                                               | 검은콩밥⑤<br>다시마감자국⑤⑥<br>돈육복쌈⑥⑩<br>천사채샐러드①⑥⑧<br>배추김치⑨<br>사과 | 녹두밥<br>닭개장⑥⑬<br>연어구이&타르타르①⑥<br>물빈볶음⑥<br>배추김치⑨<br>포도                                                              | 영양밥&양념장⑥<br>수제비국⑥<br>온두부⑤<br>조미김가루⑤<br>김치볶음⑨<br>바나나      | 브라운쌀밥<br>감자탕⑥⑩<br>잡채⑥<br>가지라자냐①⑥⑫<br>무말랭이무침⑨<br>파파야     | 쌀밥<br>오징어무국⑤⑥⑦<br>훈제오리부추무침⑥<br>사과오이무침<br>배추김치⑨<br>배  |
|                                                                  | 22                                                      | 23                                                                                                               | 24                                                       | 25                                                      | 26                                                   |
| 점심                                                               | 콩나물밥&양념장⑤⑥<br>순두부국⑤⑥⑩<br>소세지떡볶음⑥⑬<br>배추김치⑨<br>수박        | 녹두밥<br>시금치된장국⑤⑥<br>닭김치볶음⑥⑨⑬<br>도시락김⑤<br>무말랭이무침⑨<br>방울토마토⑫                                                        | 짜장밥⑥⑩<br>부추계란국①<br>스프링롤⑥<br>단무지<br>배추김치⑨<br>파인애플         | 쌀밥<br>닭죽⑤<br>비빔만두⑥⑩<br>멸치볶음<br>배추김치⑨<br>오렌지             | 쌀밥<br>호박감자된장국⑤⑥<br>돈육콩나물볶음⑤⑥⑩<br>계란찜①<br>배추김치⑨<br>사과 |
|                                                                  | 29                                                      | 30                                                                                                               | 31                                                       |                                                         |                                                      |
| 점심                                                               | 쌀밥<br>어묵국⑤⑥<br>치즈순대볶음①⑥⑩<br>강콩볶음⑥<br>배추김치⑨<br>포도        | 보리밥<br>복어콩나물국⑤⑥<br>소고기양배추볶음⑥⑬<br>도토리묵야채무침⑥<br>배추김치⑨<br>바나나                                                       | 쌀밥<br>단호박스프①⑥<br>치킨까스&소스⑥⑬<br>까르보나라파스타②⑥<br>김치볶음⑨<br>수박  |                                                         |                                                      |
| 식재료 원산지 안내                                                       |                                                         |                                                                                                                  |                                                          |                                                         |                                                      |
| 식육가공품: 미트볼-싱가포르산 만두-한국산 치킨너겟-태국산 소고기,돼지고기,닭고기-브라질산, 유럽산 배추김치-중국산 |                                                         |                                                                                                                  | 수산물: 연어-노르웨이산 오징어-칠레산 쌀-미국산                              |                                                         |                                                      |
| *우리학교는 멸치, 다시마,야채로만든 육수로 맛을내고 있습니다. *매주 수요일은 잔반 없는 날을 권장합니다.     |                                                         |                                                                                                                  |                                                          |                                                         |                                                      |
| *식단은 시장물가 변동과사정에따라약간변동될수있음을알려드립니다.                               |                                                         |                                                                                                                  |                                                          |                                                         |                                                      |
| *알레르기정보-                                                         |                                                         | ①난류②우유③메밀④땅콩⑤대두⑥밀⑦고등어⑧계⑨새우⑩돼지고기⑪복숭아⑫토마토<br>⑬아황산류⑭호두⑮닭고기⑯쇠고기⑰오징어⑱조개류(굴,전복,홍합포함)등의식품에특징을<br>보이는학생은급식시각별한주의를부탁드립니다. |                                                          |                                                         |                                                      |

2021년 3월 2일

싱가포르 한국국제학교