



<2023학년도 3월 메뉴 안내>

존경하는 학부모님께

본교는 학생들의 선호도를 참고하여 성장기 학생들의 발육과 성장에 필요한 균형 있는 급식을 제공하기 위해 노력하고 있습니다.

학교에서는 최대한 학생들에게 맛있고 영양 있는 급식을 제공하려 노력하고 있으나 최근 싱가포르의 치솟는 물가상승에도 불구하고 2019학년도 이래 동결된 급식비로 운영을 하고 있어 혹시 부족한 점이 있더라도 너그러운 양해해주시기 바랍니다. 앞으로도 좋은 급식을 제공하기 위해 최선을 다하겠습니다.

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
			1	2 K, G1 X	3	4
점심			삼일절	치즈김치볶음밥②⑨ 유부된장국⑤⑥ 감자튀김&케찹⑥⑫ 콩자반⑤⑥ 사과	쌀밥 무채국⑤⑥ 닭살양배추볶음⑥⑮ 시금치무침 배추김치⑨ 바나나	비빔밥&고추장소스⑤⑥⑩ 팽이된장국⑤⑥ 집게맛살튀김⑥⑧ 배추김치⑨
	6	7	8	9	10	11
점심	보리밥 떡국① 돈육고구마조림⑥⑩ 숙주무침⑥ 배추김치⑨ 파인애플	브라운쌀밥 배추된장국⑤⑥ 고등어구이⑦ 토마토계란볶음①⑫ 무조림⑥ 포도	하이라이스②⑥⑩ 부추계란국①⑤ 치킨너겟&케찹⑥⑫⑮ 단무지 배추김치⑨ 방울토마토⑫	완두콩밥 시금치된장국⑤⑥ 닭살치물무침⑥⑨⑮ 콩나물무침⑤ 깍두기⑨ 오렌지	쌀밥 감자탕⑤⑥⑩ 잡채⑥ 가지라자냐①⑥⑫ 깍두기⑨ 용과	짜장면⑥⑩ 만두튀김⑥⑩ 단무지 배추김치⑨
	13	14	15	16	17	18
점심	검은콩밥⑤ 다시마감자국⑤⑥ 돈육볶음⑥⑩ 천사채샐러드①⑥ 배추김치⑨ 사과	팔밥 버섯찌개⑤⑥ 안동찜닭⑥⑮ 조미김가루⑤ 배추김치⑨ 바나나	콩나물밥&양념장⑤⑥⑩ 순두부국⑤⑥⑮ 소세지떡케찹볶음⑥⑫⑮ 배추김치⑨ 파인애플	녹두밥 닭죽⑮ 비빔만두⑥⑩ 창경채볶음⑥ 배추김치⑨ 포도	쌀밥 수제비국⑥ 오징어묵살볶음⑥⑩⑪⑫ 연근조림⑥ 배추김치⑨ 수박	쌀밥 크림스프①⑥ 수제돈가스⑥⑩ 양배추샐러드&소스①⑥⑫ 배추김치⑨
	20	21	22	23	24	25
점심	흑미밥 육개장⑥⑩ 온두부⑤ 감자조림⑥ 김치볶음⑨ 방울토마토⑫	보리밥 호박감자된장국⑤⑥ 돈육콩나물볶음⑤⑥⑩ 계란찜① 배추김치⑨ 오렌지	쌀밥 단호박스프①⑥ 까르보나라파스타②⑥⑩⑫ 집게맛살튀김&케찹⑥⑫⑮ 배추김치⑨ 용과	브라운쌀밥 팽이된장국⑤⑥⑨ 마라상귀⑤⑥⑨⑩ 만두찜⑥ 배추김치⑨ 포도	쌀밥 잔치국수⑥ 스프링롤⑥ 오이무침⑥ 배추김치⑨ 사과	쌀밥 콩나물국⑤ 닭갈비⑥⑮ 시금치무침 배추김치⑨
	27	28	29	30	31	
점심	완두콩밥 두부계란국①⑤ 돈육짜장볶음⑥⑩ 강콩볶음⑥ 배추김치⑨ 파인애플	검은콩밥⑤ 미역국⑥⑩ 궁중떡볶이⑥⑩ 소세지콩나물찜⑤⑥⑮ 배추김치⑨ 방울토마토⑫	김밥볶음밥①⑥⑧ 어묵국⑤⑥ 가리비튀김⑥⑮⑩ 떡볶이&고구마피자②⑥⑫ 배추김치⑨ 바나나	팔밥 오징어무국⑤⑥⑪⑫ 닭살데리야끼볶음⑤⑥⑮ 통빈볶음⑥ 배추김치⑨ 오렌지	쌀밥②⑨ 유부된장국⑤⑥ 생선가스&소스⑥ 양배추샐러드&케찹①⑥⑫ 배추김치⑨ 용과	

식재료 원산지 안내

식육가공품: 미트볼-싱가포르산 만두-한국산 치킨너겟-태국산 소고기, 돼지고기, 닭고기-뉴질랜드, 유럽산, 브라질산 배추김치-HACCP인증, 중국산 깍두기-직접 담금

수산물: 오징어-칠레산 쌀-베트남산

*우리학교는 멸치, 다시마, 야채로 만든 육수로 맛을 내고 있습니다.
 *식단은 시장 물가 변동과 사정에 따라 약간 변동될 수 있음을 알려드립니다.

*매주 수요일은 잔반 없는 날을 권장합니다.

*알레르기 정보 - ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산염 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴, 전복, 홍합 포함) 등의 식품에 특이 반응을 보이는 학생은 급식시 각별한 주의를 부탁드립니다.