



“한국의 창을 열고 세계를 누벼라!”

SKIS 교육통신

Singapore Korean International School

발행번호: 2401127-19

대 상: 전체

담 당: 김현아

문의처: 6741-0778

<2024학년도 12월~2025년 1월 메뉴 안내>

안녕하십니까? 학부모님과 학생 여러분의 많은 관심과 협조에 항상 감사드립니다.

2024학년도 12월~2025년 1월 메뉴를 발송해 드리오니 참고하시기 바랍니다.

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
	2	3	4	5	6
점심	쌀밥 미역국 안동찜닭 ^{⑤⑥⑮} 천사채샐러드 ^{①⑥⑧} 배추김치 ^⑨ 두유 ^⑤	쌀밥 시금치된장국 ^{⑤⑥} 치즈미트볼케첩조림 ^{②⑥⑫} 돈민찌가지볶음 ^{⑤⑥⑩} 배추김치 ^⑨	쌀밥 파게란국 ^① 쭈꾸미목살볶음 ^{⑤⑥⑩⑭} 연근조림 ^{⑤⑥} 배추김치 ^⑨ 오렌지	쌀밥 닭가슴살 ^{⑤⑥⑮} 생선탕수 ^⑥ 베이컨롤비빔밥 ^{⑥⑩} 배추김치 ^⑨	쌀밥 어묵국 ^{①⑤⑥} 돼지갈비김치찜 ^{⑤⑥⑩} 생선탕수 ^⑥ 브로콜리찜개무침 ^{①⑥} 콩자반 ^{⑤⑥} 방울토마토 ^⑫
저녁	쌀밥 오징어두부국 ^{⑤⑥⑭} 돈육볶음 ^{⑥⑮} 콩나물무침 ^⑤ 배추김치 ^⑨	쌀밥 갈비탕 ^{⑤⑥⑮} 베이컨김자장 ^{⑥⑩} 매콤어묵볶음 ^⑥ 배추김치 ^⑨	쌀밥 참치김치찌개 ^{⑤⑨} 소세지야채볶음 ^{⑤⑥⑮} 잡채 ^⑥ 콩자반 ^{⑤⑥}	쌀밥 떡국 ^{①⑤} 돈육고구마조림 ^{⑥⑩} 브로콜리&초장 ^⑤ 배추김치 ^⑨	물냉면 ^{①⑥⑩} 만두찜 ^⑥ 단무지 배추김치 ^⑨
	9	10	11	12	13
점심	쌀밥 참치김치찌개 ^{⑥⑨⑩} 독일소세지구이&케첩 ^{⑥⑩⑫} 스크램블에그 ^① 조미김가루 수박	쌀밥 맑은순두부국 ^{⑤⑥} 닭고구마조림 ^{⑤⑥⑮} 어묵볶음 ^⑥ 배추김치 ^⑨	쌀밥 카레우동 ^{②⑤⑥} 한도그&케첩 ^{⑥⑫} 양배추샐러드&소스 ^{①⑥} 배추김치 ^⑨ 주스	쌀밥 감자고추장찌개 ^{⑤⑥⑩} 연어구이&소스 ^{①⑥} 강콩볶음 ^⑥ 배추김치 ^⑨	쌀밥 부어무국 ^⑤ 치킨가스 ^{⑥⑮} 마파두부 ^{⑤⑥⑩} 배추김치 ^⑨ 초코파이 ^⑥
저녁	쌀밥 부추계란국 ^① 돈육짜장볶음 ^{⑥⑩} 숙주무침 배추김치 ^⑨	쌀밥 크림스프 ^{②⑥} 함박스테이크&소스 ^{⑥⑮} 푸실리샐러드 ^{①⑥} 배추김치 ^⑨	쌀밥 달콤탕 ^⑤ 고등어데리야끼구이 ^{⑤⑥⑦} 감자조림 ^{⑤⑥} 배추김치 ^⑨	쌀밥 콩나물국 ^⑤ 돈육김치볶음 ^{⑤⑥⑩} 고구마맛탕 ^⑥ 도시락김	쌀밥 우부된장국 ^{⑤⑥} 오징어볶음&소면사리 ^{⑤⑥⑦} 계란찜 ^① 배추김치 ^⑨
	16	17	18	19	20
점심	쌀밥 청국장찌개 ^{⑤⑥} 스윗앤사우어포크 ^{⑤⑥⑩} 시금치무침 무말랭이무침 ^{⑤⑥} 바나나	쌀밥 달콤닭죽 ^⑮ 비빔만두 ^{⑤⑥} 느타리호박볶음 ^{⑤⑥} 배추김치 ^⑨	쌀밥 마라탕(유,조:간장) ^{⑤⑥⑨⑮} 스프링롤 ^⑥ 배추김치 ^⑨ 아이스크림 ^{①②⑥}	새우살계란볶음밥 ^{①⑨} 맑은콩나물국 ^⑤ 떡볶이 ^{⑤⑥} 김말이튀김 ^⑥ 배추김치 ^⑨	쌀밥 팬이버섯된장국 ^{⑤⑥} 동파육 ^{⑤⑥⑩} 청경채볶음 ^{⑤⑥} 배추김치 ^⑨ 사과
저녁	쌀밥 어묵국 ^{⑤⑥} 닭고구마조림 ^{⑤⑥⑮} 연근샐러드 ^{①⑥} 배추김치 ^⑨	쌀밥 하이라이스 ^{⑥②⑩} 순두부국 ^{⑤⑥⑨} 가리비튀김&케첩 ^{⑥⑮⑫} 단무지 배추김치 ^⑨	쌀밥 감자크림스프 ^{②⑥} 바베큐육 ^{⑤⑥⑩} 투움바파스타 ^{②⑥⑨} 그릭샐러드 ^{②⑥⑫} 배추김치 ^⑨		
	23	24 크리스마스 특식	25	26	27
점심	쌀밥 감자국 ^{⑤⑥⑩} 비빔메밀국수 ^{③⑤⑥} 계란찜 ^① 콩자반 ^{⑤⑥} 배	쌀밥 까르보나라 ^{②⑥⑩} 바베큐치킨 ^{⑥⑮} 시저샐러드&소스 ^{①②⑥} 배추김치 ^⑨ 머핀 ^{①②⑥}	Christmas	쌀밥 수제비국 ^{⑤⑥} 제육볶음 ^{⑤⑥⑩} 상추&쌈장 ^{⑤⑥} 배추김치 ^⑨	쌀밥 호박고추장찌개 ^{⑤⑥} 데리야끼닭살볶음 ^{⑤⑥⑮} 콩나물무침 ^⑤ 배추김치 ^⑨ 포도
	30	31 연말 특식	Jan 1	2 새해 특식	3
점심	쌀밥 유부된장국 ^{⑤⑥} 훈제오리야채볶음 ^{⑤⑥} 새우숙주볶음 ^⑨ 배추김치 ^⑨ 멜론	쌀밥 고기쌍떡 ^{⑥⑩} 만두찜 ^⑥ 단무지 배추김치 ^⑨ 수박	New Year's Day	쌀밥 떡국 ^① 간장돼지갈비찜 ^{⑤⑥⑩} 잡채 ^{⑤⑥} 조미김가루 배추김치 ^⑨	쌀밥 달미역국 ^{⑥⑮} 해물찜 ^{⑤⑥⑨⑭} 연근카레튀김 ^⑥ 배추김치 ^⑨ 파인애플
	6	7	8		
점심	쌀밥 매콤콩나물국 ^{⑤⑥} 로제닭갈비 ^{②⑥⑫⑮} 어묵볶음 ^⑥ 배추김치 ^⑨ 오렌지	쌀밥 부대찌개&라면사리 ^{⑤⑥⑨⑩} 고등어구이 ^⑦ 가지무침 ^⑥ 무말랭이무침 ^{⑤⑥}	하이라이스 ^{②⑤⑥⑩} 부추계란국 ^① 새우튀김&케첩 ^{⑥⑨⑫} 단무지 배추김치 ^⑨ 주스		
식재료 원산지 안내					
식육가공품: 미트볼-싱가포르산 만두-한국산 치킨너겟-태국산 소고기,돼지고기,닭고기-뉴질랜드,유럽산,브라질산 배추김치-HACCP인증,중국산 깍두기-직접담금 오징어-칠레산 쌀-베트남산					
*우리학교는 멀치,다시마,야채로만든육수로맛을내고있습니다. *매주 수요일은 잔반 없는 날을 권장합니다. *식단은시장물가변동과사정에따라약간변동될수있음을알려드립니다.					
*알레르기정보-	①난류②우유③메밀④땅콩⑤대두⑥밀⑦고등어⑧게⑨새우⑩돼지고기⑪복숭아⑫토마토 ⑬아황산류⑭호두⑮닭고기⑯쇠고기⑰오징어⑱조개류(굴,전복,홍합포함)등의식품에 특정을 보이는학생은급식시각별한주의를부탁드립니다.				

2024년 11월 29일

싱가포르한국국제학교

Singapore Korean International School