



“한국의 창을 열고 세계를 누벼라!”

SKIS 교육통신

Singapore Korean International School

발행번호: 250827-04

대 상: 전교생

담 당: 김현아

문의처: 6741-0778

<2025학년도 9월 메뉴 안내>

안녕하십니까? 학부모님과 학생 여러분의 많은 관심과 협조에 항상 감사드립니다.

2025학년도 9월 메뉴를 참고하시기 바랍니다.

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
	1	2	3	4	5
점심	쌀밥 청국장찌개 ^{⑤⑥} 돈육콩나물국 ^{⑤⑥⑩} 상추무침 조미김가루, 초코파이 ^⑥	영양밥&양념장 ^{⑤⑥} 소고기무국 ^{⑤⑥⑩} 새우튀김&케첩 ^{⑥⑨⑫} 클뱅이오이무침 ^{⑤⑥} 배추김치 ^⑨	쌀밥 점빵면 ^{⑥⑨⑪⑫} 만두찌 ^⑥ 단무지 배추김치 ^⑨ 오렌지	쌀밥 맑은순두부국 ^{⑤⑥} 닭도리탕 ^{⑥⑫} 베이컨통반볶음 ^{⑤⑥⑩} 배추김치 ^⑨	쌀밥 북어콩나물국 ^⑤ 미트볼조림 ^{②⑥⑫} 맛살미역줄기볶음 ^⑧ 배추김치 ^{⑧⑨} 마일로 ^{②⑥}
저녁	쌀밥 새우물만두국 ^{①⑥⑨} 소세지감자조림 ^{⑥⑫⑮} 브로콜리&초경 ^{⑤⑥} 배추김치 ^⑨	쌀밥 잔치국수 ^⑥ 팽이버섯도부주 ^{⑤⑥} 고구마맛탕 ^⑥ 배추김치 ^⑨	쌀밥 다시마감자국 ^⑤ 연어구이&소스 ^{①⑥} 강콩볶음 ^⑥ 배추김치 ^⑨	쌀밥 크림소프 ^{②⑥} 알리오올리오 ^{⑥⑨⑫} 양상추샐러드&소스 ^{①⑥} 배추김치 ^⑨	김치볶음밥 ^⑨ 유부된장국 ^{⑤⑥} 핫도그&케첩 ^{⑥⑫} 무말랭이무침
	8	9	10	11	12
점심	쌀밥 버섯찌개 ^{⑤⑥} 소세지구이&머스타드 ^{⑥⑩} 토마토케란볶음 ^① 배추김치 ^⑨ 굴호떡 ^⑥	쌀밥 어묵국 ^{⑤⑥} 돼지갈비조림 ^{⑤⑥⑩} 폴면무침 ^{⑤⑥} 배추김치 ^⑨	김밥볶음밥 ^{①⑥⑧} 콩나물국 ^⑤ 떡볶이 ^{②⑥} 배추김치 ^⑨ 야쿠르트 ^②	쌀밥 참치김치찌개 ^{⑤⑨} 돈육된장불고기 ^{⑤⑥⑩} 콩자반 ^{⑤⑥} 무말랭이무침	쌀밥 브로콜리크림스프 ^{②⑥} 치킨까스&케첩 ^{⑥⑫⑮} 코울슬로 ^{①⑥} 김치볶음 ^⑨ 멜론
저녁	쌀밥 부추계란국 ^① 닭고구마조림 ^{⑥⑫} 새우살호박볶음 ^⑨ 배추김치 ^⑨	쌀밥 미역국 ^{⑤⑥} 마라상귀 ^{⑥⑩} 커리퍼프 ^⑥ 단무지	쌀밥 감자탕 ^{⑤⑥⑩} 해물파전 ^{⑥⑨⑫} 시금치무침 배추김치 ^⑨	짜장면 ^{⑥⑩} 튀김만두 ^⑥ 단무지 배추김치 ^⑨	쌀밥 시금치된장국 ^{⑤⑥} 오징어떡볶음 ^{⑤⑥⑫} 계란찜 ^① 배추김치 ^⑨
	15	16	17	18	19
점심	쌀밥 닭개장 ^{⑥⑫} 고등어구이 ^{⑥⑦} 돈민짜가지볶음 ^{⑥⑩} 배추김치 ^⑨ 사과	쌀밥 맑은콩나물국 ^⑤ 닭살김치볶음 ^{⑥⑨⑫} 브로콜리참깨무침 ^{①⑥} 각두기 ^⑨	쌀밥 마라탕 ^{⑤⑥⑩} 계란찜 ^① 조미김가루 배추김치 ^⑨ 아이스크림 ^{②⑥}	쌀밥 새우전충박국 ^{⑤⑨} 훈제오리야채볶음 ^⑥ 삼발강콩볶음 ^⑥ 배추김치 ^⑨	쌀밥 크림소프 ^{②⑥} 돈육볶음 ^{⑥⑩⑫} 마카로니샐러드 ^{①⑥} 김치볶음 ^⑨ 머핀 ^{②⑥}
저녁	쌀밥 팽이된장국 ^{⑤⑥} 닭날개감자조림 ^{⑤⑥⑫} 계란말이 ^① 배추김치 ^⑨	어묵우동 ^{⑥⑧} 새우튀김&케첩 ^{⑥⑨⑫} 양배추샐러드 ^{①⑥} 배추김치 ^⑨	쌀밥 크림소프 ^{②⑥} 소고기파티&소스 ^{⑥⑫} 감자튀김&케첩 ^{⑥⑫} 배추김치 ^⑨	돼지국밥 ^{⑥⑩} 김치전 ^{⑥⑨} 사과오이무침 ^{⑤⑥} 무말랭이무침 주스	쌀밥 공치찌개 ^⑥ 간장양념닭정 ^{⑥⑫} 도시락김 배추김치 ^⑨
	22	23	24	25	26
점심	쌀밥 대파계란국 ^① 주꾸미목살볶음 ^{⑤⑥⑩⑫} 새송이호박볶음 ^⑥ 배추김치 ^⑨ 파인애플	쌀밥 닭죽 ^⑫ 김말이튀김 ^⑥ 멸치볶음 ^⑥ 배추김치 ^⑨	쌀밥 설렁탕&소면 ^{⑤⑥⑫} 두부탕수 ^⑤ 어묵볶음 ^⑥ 배추김치 ^⑨ 주스	쌀밥 스팸감자찌개 ^{⑤⑥⑩} 연어구이&타르타르 ^{①⑥} 연근조림 ^{⑤⑥} 배추김치 ^⑨	쌀밥 미역국 돈육보쌈 ^{⑤⑥⑩} 전양배추&쌈장 ^{⑤⑥} 진미채오이무침 ^{⑥⑫} 수박
저녁	쌀국수 ^{⑥⑫} 스프링롤 ^⑥ 단무지 배추김치 ^⑨	떡국 ^① 제육볶음 ^{⑤⑥⑩} 상추&쌈장 ^{⑤⑥} 배추김치 ^⑨	쌀밥 버섯찌개 ^{⑤⑥} 돈갈비단호박조림 ^{⑤⑥⑩} 숙주무침 배추김치 ^⑨	카레라이스 ^{②⑥⑩} 콩나물국 ^⑤ 스크램블에그 ^① 배추김치 ^⑨	투윌바스타 ^{②⑥⑨} 시저샐러드 ^{①⑥⑩} 배추김치 ^⑨ 마늘빵 ^{②⑥}
	29	30			
점심	쌀밥 새우연두부계란탕 ^{①⑤⑥⑨} 안동찜닭 ^{⑤⑥⑫} 콩나물무침 ^⑤ 배추김치 ^⑨ 배	쌀밥 돈육김치찌개 ^{⑤⑨⑩} 치킨너겟&케첩 ^{⑥⑫⑮} 시금치무침 무말랭이무침			
저녁	쌀밥 감자수제비국 ^⑥ 고등어무조림 ^{⑥⑦} 천사채샐러드 ^{①⑥} 배추김치 ^⑨	김가루주먹밥 해물라면 ^{⑥⑨⑫} 단무지 배추김치 ^⑨			

식재료 원산지 안내

식육가공품: 미트볼-싱가포르산 만두-한국산 치킨너겟-태국산 소고기,돼지고기,닭고기-뉴질랜드,유럽산,브라질산
배추김치-HACCP인증,중국산 각두기-직접담금 오징어-칠레산 쌀-베트남산

*우리학교는 멸치,다시마,야채로만든육수로맛을내고있습니다.

*매주 수요일은 잔반 없는 날을 권장합니다. *식단은 시장 물가 변동과 사정에 따라 약간 변동될 수 있음을 알려드립니다.

*알레르기정보- ①난류 ②우유 ③메밀 ④땅콩 ⑤대두 ⑥밀 ⑦고등어 ⑧게 ⑨새우 ⑩돼지고기 ⑪복숭아 ⑫토마토 ⑬아황산류 ⑭호두 ⑮닭고기 ⑯쇠고기 ⑰오징어 ⑱조개류(굴,전복,홍합포함)등의식품에 특정을 보이는학생은급식시각별한주의를부탁드립니다.

2025년 8월 28일

싱가포르한국국제학교

Singapore Korean International School