

# KIST School Lunch Menu: Summer Holiday Program 2011

MONDAY [Beef]	TUESDAY [Pork]	WEDNESDAY [Vegetarian]	THURSDAY [Chicken]	FRIDAY [Seafood]
June 27 · Aug 1	June 28 · Aug 2	June 29 · Aug 3	June 30 · Aug 4	July 1 · Aug 5
Chicken hamburg steak with tomato sauce Salad French fries Rice  チキンハンバーグ トマトソース サラダ フレンチフライ ライス	Beef BBQ Appetizer Egg roll Rice  ビーフ焼肉 前菜 玉子焼き ライス	Pork curry Fried sausage Sweet corn Rice  ポークカレー ウインナーフライ スイートコーン ライス	Fried chicken Salad Fruit Rice  唐揚げ サラダ フルーツ ライス	Fried tuna with cheese Salad Fruit Rice  カジキマグロフライ サラダ フルーツ ライス
July 4 · Aug 8	July 5 · Aug 9	July 6 · Aug 10	July 7 · Aug 11	July 8 · Aug 12
Teriyaki pork hamburg steak Pan fried pork and noodles Fruit Rice  テリヤキ ポークハンバーグ ポークと白滝炒め フルーツ ライス	Neapolitan spaghetti Salad French fries Croissant  ナポリタンスパゲティ サラダ フレンチフライ クロワッサン	Fried chicken Salad Potato with butter Rice  チキンフライ サラダ ポテトバター ライス	Ma bo tofu Salad Pork dumpling Rice  マーボー豆腐 サラダ シュウマイ ライス	Beef croquette Salad Fruit Rice  ビーフクロquette サラダ フルーツ ライス
July 11 · Aug 15	July 12 · Aug 16	July 13 · Aug 17	July 14 · Aug 18	July 15 · Aug 19
Pan fried pork and veges Fried fish paste Fruit Rice  ポーク野菜炒め ちくわフライ フルーツ ライス	Chicken curry Salad French fries Rice  チキンカレー サラダ フレンチフライ ライス	Hashed beef Salad Fruit Rice  ハッシュドビーフ サラダ フルーツ ライス	Fried chicken Salad Sweet corn Rice  唐揚げ サラダ スイートコーン ライス	Pork cutlet Sauteed corn and green beans with butter Fruit Rice  ポークカツ コーンとグリーンピースバターソーテー フルーツ ライス

\* All meals and desserts are made at the school. Purees are completely organic and natural. Sugar, as sourced from Ecuador, is also organic and natural.

\* Eggs used in the above menu come from Akikawa Farm in Niho, Yamaguchi. They are completely free-range and organic.

No antibiotics or other medicines have been administered to their chickens.

\* All beef that is served at school is organic and sourced in Australia.

\* All pork that is served at school is completely free-range.

\* The above menu may change depending on the availability of particular produce.

☆Students are required to provide their own fork and spoon.

☆Lunch orders cannot be changed mid-term. Orders and changes must be made using the School Lunch Order Form only. Lunches will continue to be prepared and invoiced if no notification of change is received.

\*料理、デザートは全て手作りです。ピューレは、オーガニックまたは、ナチュラル！もちろん、砂糖もエクアドル産の有機無農薬、オーガニックシュガーを使用。

\*玉子は、山口県の仁保、秋川牧園より直送の自然飼育。薬物等、一切不使用の安全玉子です。

\*牛肉はすべてオーストラリア産 オーガニックビーフを使用しています。

\*豚肉はすべて自然飼育豚です。

\*材料の都合上、日によってメニューが変更になる場合があります。宜しくご了承くださいませ。

☆スクールランチをオーダーしている生徒もフォークとスプーンが必要です。

☆ランチオーダーまた、変更はターム毎です。ランチオーダーフォームにて申し込みをしてください。変更がない場合はそのまま続きます。

\*Salads will differ each day

\* サラダは日替わりです。