

KIST School Lunch Menu: January, February, March 2012

MONDAY [Beef]	TUESDAY [Pork]	WEDNESDAY [Vegetarian]	THURSDAY [Chicken]	FRIDAY [Seafood]
Jan 9 • Mar 5	Jan 10 • Feb 7 • Mar 6	Jan 11 • Feb 8 • Mar 7	Jan 12 • Feb 9 • Mar 8	Jan 13 • Feb 10 • Mar 9
Hashed beef Salad Fruit Rice ハッシュドビーフ サラダ フルーツ ライス	Pan fried pork and veges Appetizer Salad Rice ポーク・野菜炒め サラダ 前菜 ライス	Spaghetti with curry flavor Salad French fries Croissant カレー風味スパゲティ サラダ フレンチフライズ クロワッサン	Rice with chicken Salad Fried chicken Fruit チキン炊き込みごはん サラダ フライドチキン フルーツ	Seafood gratin Salad Fruit Bread シーフードグラタン サラダ フルーツ パン
Jan 16 • Feb 13 • Mar 12	Jan 17 • Feb 14 • Mar 13	Jan 18 • Feb 15 • Mar 14	Jan 19 • Feb 16 • Mar 15	Jan 20 • Mar 16
Beef and veges BBQ Salad Sweet corn Rice ビーフ・野菜炒め サラダ スイートコーン ライス	Pork and potato croquette Salad Fruit Rice ポークとポテトコロッケ サラダ フルーツ ライス	Yellow curry Salad Fried veges Rice イエローカレー サラダ ベジフライ ライス	Teriyaki hamburger steak Salad Fruit Rice テリヤキハンバーグ サラダ フルーツ ライス	Pilaf with prawns Salad Fried tuna Fruit エビピラフ サラダ ツナフライ フルーツ
Jan 23 • Feb 20 • Mar 19	Jan 24 • Feb 21 • Mar 20	Jan 25 • Feb 22 • Mar 21	Jan 26 • Feb 23 • Mar 22	Jan 27 • Feb 24 • Mar 23
Beef and green leaf with barely cooked egg Salad Fruit Rice ビーフと青菜の玉子とじ サラダ フルーツ ライス	Pork cutlet Salad Appetizer Rice ポークカツ 前菜 サラダ ライス	Spaghetti with potato and corn Salad Spicy potatoes Croissant ポテトとコーンスパゲティ サラダ スパイシーポテト クロワッサン	Fried chicken Appetizer Fruit Rice 唐揚げ 残債 フルーツ ライス	Fried rice with prawns Appetizer Fried meat dumpling Fruit エビチャーハン 前菜 揚げシューマイ フルーツ
Jan 30 • Feb 27	Jan 31 • Feb 28	Feb 1 • Feb 29	Feb 2 • Mar 1	Feb 3 • Mar 2
Rice with beef and veges Salad Sauted cabbage Fruit ビビンバ サラダ キャベツソテー フルーツ	Curry Salad French fries Rice カレー サラダ フレンチフライズ ライス	Short pasta and veges cooked with white cream Fried veges Fruit Bread 野菜とショートパスタ クリーム煮 野菜フライ フルーツ パン	Hamburg steak Salad Short pasta Rice ハンバーグ サラダ ショートパスタ ライス	Fried tuna Short pasta Fruit Rice マグロフライ ショートパスタ 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。