

KIST School Lunch Menu: November, December 2018

MONDAY [Beef]	TUESDAY [Pork]	WEDNESDAY [Chicken]	THURSDAY [Chicken]	FRIDAY [Seafood]
Nov 5 Dec 3	Nov 6 Dec 4	Nov 7 Dec 5	Nov 8 Dec 6	Nov 9 Dec 7
Beef and burdock with barely cooked egg Salad Rice Fruit contains egg ビーフとごぼう 卵とじ サラダ ライス フルーツ	Hamburg steak Short pasta Salad Rice Fruit contains egg ハンバーグ ショートパスタ サラダ ライス フルーツ	Meat sauce spaghetti Salad Bread Fruit ミートソース スパゲティ サラダ パン フルーツ	Fried chicken with tartar sauce Salad Rice Fruit contains egg チキン 南蛮 サラダ パン フルーツ	Seafood pilaf Mixed fries Salad Fruit シーフードピラフ サラダ ミックスフライ フルーツ
Nov 12 Dec 10	Nov 13 Dec 11	Nov 14 Dec 12	Nov 15 Dec 13	Nov 16 Dec 14
Bibimbap Salad Appetizer Hashed potato Fruit ビビンバ サラダ 前菜 ハッシュドポテト フルーツ	Pork BBQ Salad Rice Fruit ポーク バーベキュー サラダ ライス フルーツ	Chcken with barely cooked egg Salad Rice Fruit contains egg 親子丼 サラダ フルーツ	Rice with chicken and veges Appetizer Fried chicken Rice Fruit とり五目ごはん チキンフライ ライス フルーツ	Fried rice with prawns Salad Dumpling Takoyaki Fruit contains egg エビ チャーハン サラダ シュウマイ たこ焼き フルーツ
Nov 19	Nov 20	Nov 21	Nov 22	
Beef cooked with potato Salad Bread Fruit 肉じゃが サラダ ライス フルーツ	Pork cutlet Salad Rice Fruit ポークカツレツ サラダ ライス フルーツ	Curry with roast chcken Salad Rice Fruit ローストチキン カレー サラダ ライス フルーツ	Chicken cutlet Salad Pilaf Fruit チキンカツレツ サラダ ピラフ フルーツ	
Nov 26	Nov 27	Nov 28	Nov 29	Nov 30
Beef hamburger French fries Salad Fruit contains egg ハンバーガー サラダ フレンチフライ フルーツ	Pork and onion with barely cooked egg Salad Rice Fruit contains egg ポークと玉ねぎ 卵とじ サラダ ライス フルーツ	Chcken and potato stew Salad Bread Fruit チキンとポテトのシチュー サラダ パン フルーツ	Chcken BBQ Salad Rice Fruit チキン焼き肉 サラダ ライス フルーツ	Seafood macaroni gratin Salad Bread Fruit シーフードマカロニグラタン サラダ パン フルーツ

* 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.

* Salads will differ each day.

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

*料理、デザートは全て手作りで。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。

*サラダは日替わりです。

☆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。