

KIST School Lunch Menu: January, February, March 2021

MONDAY [Beef]	TUESDAY [Pork]	WEDNESDAY [Chicken]	THURSDAY [Chicken]	FRIDAY [Seafood]
Jan 11 Feb 8 Mar 8 Hashed beef Salad Rice Fruit ハッシュドビーフ サラダ ライス フルーツ	Jan 12 Feb 9 Mar 9 Hamburg steak Butter corn Glacé carrots Rice Fruit contains egg and milk ハンバーグ バターコーン ニンジングラッセ ライス フルーツ	Jan 13 Feb 10 Mar 10 Chicken curry Salad Rice Fruit contains milk チキンカレー サラダ ライス フルーツ	Jan 14 Mar 11 Hamburger Salad French fries Fried chicken Fruit contains egg ハンバーガー サラダ フレンチフライ フライドチキン フルーツ	Jan 15 Mar 12 Sautéed tuna with ginger sauce Salad Rice Fruit メカジキソテー ジンジャーソース サラダ ライス フルーツ
Jan 18 Feb 15 Mar 15 Mixed rice with beef Pickles Fruit 炊き込みご飯 牛丼 漬物 フルーツ	Jan 19 Feb 16 Mar 16 Pork cutlet Appetizer Veges Rice Fruit ポークカツレツ 前菜 野菜 ライス フルーツ	Jan 20 Feb 17 Mar 17 Meat sauce spaghetti Grated carrot salad Roast veges Fried chicken Fruit contains egg ミートソース スパゲッティ キャロットラペ ローストベジタブル フライドチキン フルーツ	Jan 21 Feb 18 Mar 18 Bowl of rice with chicken and eggs Appetizer Teriyaki chicken Fruit contains egg 二色丼 (チキン&玉子) 前菜 テリヤキチキン フルーツ	Jan 22 Feb 19 Mar 19 Rice with seaweed Pickles Veges Fried tuna Fruit contains egg わかめご飯 漬物 野菜 メカジキ唐揚げ フルーツ
Jan 25 Feb 22 Beef, potato, chieese cooked with tomato Salad Butter rice Fruit contains milk ビーフ ポテト チーズ トマト煮 サラダ バターライス フルーツ	Jan 26 Feb 23 Grilled pork and sausage Appetizer Veges Rice Fruit グリルド ポーク&ソーセージ 前菜 ベジタブル ライス フルーツ	Jan 27 Feb 24 Fried rice with egg Salad Meatball Fruit contains egg 玉子チャーハン サラダ 肉団子 フルーツ	Jan 28 Feb 25 Deep fried chicken Appetizer Veges Rice Fruit contains egg 唐揚げ 前菜 野菜 ライス フルーツ	Jan 29 Feb 26 Filet-o'-fish burger Salad Steamed veges French fries Fruit contains egg フィレオフィッシュバーガー サラダ 温野菜 フレンチフライ フルーツ
Feb 1 Mar 1 Beef curry Salad Rice Fruit ビーフカレー サラダ ライス フルーツ	Feb 2 Mar 2 Mixed rice Appetizer Pan fried veges Yakiniku Fruit 五目御飯 前菜 野菜炒め 焼肉 フルーツ	Feb 3 Mar 3 Chciken cutlet Oden Salad Rice Fruit チキンカツレツ おでん サラダ ライス フルーツ	Feb 4 Mar 4 Gratin with roast chicken Mixed veges Fried chicken Bread Fruit contains milk ローストチキン グラタン ミックスベジタブル フライドチキン パン フルーツ	Feb 5 Mar 5 Fried noodles Cooked egg Fried fish Fruit contains egg 焼きそば 煮卵 メカジキフライ 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。