

KIST School Lunch Menu: April, May, June 2021

MONDAY [Beef]	TUESDAY [Pork]	WEDNESDAY [Chicken]	THURSDAY [Chicken]	FRIDAY [Seafood]
Mar 29 Apr 26 May 24	Mar 30 Apr 27 May 26	Mar 31 Apr 28 May 26	Apr 1 Apr 29 May 28	Apr 2 Apr 30 May 28
Bibimbap Appetizer Namul Fruit ビビンバ 前菜 ナムル フルーツ	Cutlet Appetizer Salad Rice Fruit カツレツ 前菜 サラダ ライス フルーツ	Meat sauce spaghetti Salad Fried chicken Fried potato Fruit contains egg ミートソース スパゲティ サラダ フライドチキン ポテトフライ フルーツ	Bowl of rice with chicken and egg Salad Deep fried chicken Fruit contains egg 親子丼 サラダ 鶏唐揚げ フルーツ	Rice with seaweed Salad Sauted tuna Fruit わかめ ごはん サラダ カジキソテー フルーツ
Apr 5 May 31	Apr 6 June 1	Apr 7 June 1	Apr 8 June 2	Apr 9 June 4
Roast beef Salad Fried potato Butter rice Fruit ロースト ビーフ サラダ ポテトフライ バターライス フルーツ	Fried rice with onion and eggs Salad Chili tofu Fruit contains egg ネギと玉子のチャーハン サラダ 麻婆豆腐 フルーツ	Rice with bamboo shoot Appetizer Salad Fruit タケノコ ご飯 前菜 サラダ フルーツ	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	Vegetarian fried noodles Salad Boiled egg Fried tuna Fruit contains egg ベジタブル 焼きそば サラダ 煮玉子 カジキフライ フルーツ
Apr 12 May 10 June 7	Apr 13 May 11 June 8	Apr 14 May 12 June 9	Apr 15 May 13 June 10	Apr 16 May 14 June 11
Bowl of rice with beef and onion Pickles Fruit 牛丼 漬物 フルーツ	Hamburg steak Salad Butter corn Rice Fruit contains egg ハンバーグステーキ サラダ バターコーン ライス フルーツ	Curry and rice Salad Fruit カレーライス サラダ フルーツ	Rice with chicken and mixed veges Salad Oden Fried chicken Fruit 鳥五目ごはん サラダ おでん チキンフライ フルーツ	Vegetarian spaghetti Marinated tomato Salad Fried tuna Fruit contains egg ベジタブルスパゲティ トマトマリネ サラダ カジキフライ フルーツ
Apr 19 May 17 June 14	Apr 20 May 18 June 15	Apr 21 May 19	Apr 22 May 20	Apr 23 May 21
Curry and rice Corn salad Fruit カレーライス コーンサラダ フルーツ	Grilled pork and sausage Appetizer Salad Fruit グリルドポーク&ソーセージ 前菜 サラダ フルーツ	Deep fried chicken Salad Pickles Rice Fruit contains egg 唐揚げ サラダ 漬物 ライス フルーツ	Bowl of rice with chicken and egg Appetizer Salad Teriyaki chicken Fruit contains egg 親子丼 前菜 サラダ テリヤキチキン フルーツ	Filet-o-fish burger Salad French fries Vegetables Fruit フィレオフィッシュバーガー サラダ フレンチフライ ベジタブル 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。

*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。