

KIST School Lunch Menu: August, September, October 2021

MONDAY [Beef]	TUESDAY [Pork]	WEDNESDAY [Chicken]	THURSDAY [Chicken]	FRIDAY [Seafood]
Aug 23 Oct 18	Aug 24 Sep 21 Oct 19	Aug 25 Sep 22 Oct 20	Aug 26 Oct 21	Aug 27 Sep 24 Oct 22
Rice with corn Appetizer Japchae Fruit コーンご飯 前菜 チャブチェ フルーツ	Roast pork & hamburger Appetizer Salad Rice Fruit contains egg ロースト ポーク & ハンバーグ 前菜 サラダ ライス フルーツ	Chicken curry Mixed veges Rice Fruit チキンカレー ミックスベジタブル ライス フルーツ	Deep fried chicken Appetizer Salad Rice Fruit contains egg 唐揚げ 前菜 サラダ ライス フルーツ	Cold udon Appetizer Salad Fried squid Fruit contains egg 冷やしたぬきうどん 前菜 サラダ イカフライ フルーツ
Aug 30 Sep 27	Aug 31 Sep 28	Sep 1 Sep 29	Sep 2 Sep 30	Sep 3 Oct 1
Bolognese spaghetti Salad Pizza Potato fries Fruit contains milk ボロネーゼ スパゲティ サラダ ピザ ポテトフライ フルーツ	Cold pork with salad Appetizer Salad Rice Fruit 冷しゃぶサラダ 前菜 サラダ ライス フルーツ	Chicken steak Edamame Salad Rice Fruit チキンステーキ 枝豆 サラダ ライス フルーツ	Tandoori chicken Appetizer Salad Butter rice Fruit タンドリーチキン 前菜 サラダ バターライス フルーツ	Fried rice Appetizer Salad Fish fries Fruit contains egg チャーハン 前菜 サラダ フィッシュフライ フルーツ
Sep 6 Oct 4	Sep 7 Oct 5	Sep 8 Oct 6	Sep 9 Oct 7	Sep 10 Oct 8
Keema curry Salad Rice Fruit キーマカレー サラダ ライス フルーツ	Pilaf with sausage Appetizer Salad Pork chop Fruit ソーセージピラフ 前菜 サラダ ポークチョップ フルーツ	Bulgogi Appetizer Salad Deep fried chicken Fruit contains egg チキンブルコギ 前菜 サラダ 唐揚げ フルーツ	Cold ramen Appetizer Salad Teriyaki chicken Fruit contains egg 冷やし中華 前菜 サラダ 焼きチキン フルーツ	Rice with salmon Appetizer Salad Popcorn shrimps Fruit 鮭 炊き込みご飯 前菜 サラダ ポップコーンシュリンプ フルーツ
Sep 13 Oct 11	Sep 14 Oct 12	Sep 15 Oct 13	Sep 16 Oct 14	Sep 17 Oct 15
Fruit ローストビーフ さつま芋フライ サラダ バターライス フルーツ	Fruit 中華おこわ サラダ 回鍋肉 フルーツ	Fruit バターチキンカレー ピクルス ターメリックライス フルーツ	Fruit contains egg テリヤキハンバーグ 前菜 サラダ ライス フルーツ	Fruit contains egg フィレオフィッシュバーガー 前菜 サラダ フレンチフライ 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。