

# KIST School Lunch Menu: November, December 2021

MONDAY [Beef]	TUESDAY [Pork]	WEDNESDAY [Chicken]	THURSDAY [Chicken]	FRIDAY [Seafood]
Nov 1   Nov 29	Nov 2   Nov 30	Nov 3   Dec 1	Nov 4   Dec 2	Nov 5   Dec 3
Rice with beef and corn Salad Taro potato Fruit  ビーフとコーンの混ぜご飯 サラダ 里芋煮 フルーツ	Roast pork & sausage Salad Beans cooked with tomato Rice Fruit  ローストポーク&ソーセージ サラダ 豆トマト煮 ライス フルーツ	Fried chicken & French fries Salad Pizza toast Fruit  フライドチキン&フレンチフライ サラダ ピザトースト フルーツ	Cheese dakgalbi Appetizer Rice Fruit  チーズダッカルビ 前菜 ライス フルーツ	Keema curry Salad Mixed fries Fruit  キーマカレー サラダ ミックスフライ フルーツ
Nov 8   Dec 6	Nov 9   Dec 7	Nov 10   Dec 8	Nov 11   Dec 9	Nov 12   Dec 10
Fried rice Salad Yakiniyu Pickles Fruit  contains egg チャーハン サラダ 焼肉 漬物 フルーツ	Rice with pork and seaweed Appetizer Boiled veges Pork in soy sauce Fruit  ポークとひじきの炊き込みご飯 前菜 茹野菜 角煮 フルーツ	Steak with mushroom sauce Appetizer Salad Rice Fruit  ステーキ バターキノコソース 前菜 サラダ ライス フルーツ	Deep fried chicken Veges Pickles Rice Fruit  contains egg 唐揚げ 野菜 漬物 ライス フルーツ	Gratin Salad Fried white fish Bread Fruit  グラタン サラダ 白身魚フライ パン フルーツ
Nov 15   Dec 13	Nov 16   Dec 14	Nov 17   Dec 15	Nov 18   Dec 16	Nov 19   Dec 17
Rice with matsutake mushrooms Sukiyaki Pickles Fruit  松茸ご飯 すき焼き 漬物 フルーツ	Curry with cutlet Salad Rice Fruit  カツカレー サラダ ライス フルーツ	Pilaf Salad Meatball Butter corn Fruit  ピラフ サラダ ミートボール バターコーン フルーツ	Casserole Salad Pickles Fruit  ドリア サラダ ピクルス フルーツ	Spaghetti Salad Pizza Popcorn shrimp Fruit  スパゲティ サラダ ピザ ポップコーンシュリンプ フルーツ
Nov 22	Nov 23	Nov 24	Nov 25	Nov 26
Roast beef Salad Mashed potato Butter rice Fruit  ローストビーフ サラダ マッシュポテト バターライス フルーツ	Hamburger Salad French fries Sausage Fruit  contains egg ハンバーガー サラダ フレンチフライ ソーセージ フルーツ	Fried noodles Salad Deep fried chicken Egg Fruit  contains egg 焼きそば サラダ 唐揚げ 煮玉子 フルーツ	Tandoori chicken Salad Marinade Rice Fruit  タンドリーチキン サラダ マリネ ライス フルーツ	Rice with clams Salad Mixed fries Pickles Fruit  深川飯 サラダ ミックスフライ 漬物 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。