

# KIST School Lunch Menu: January, February, March 2022

MONDAY [Beef]	TUESDAY [Pork]	WEDNESDAY [Chicken]	THURSDAY [Chicken]	FRIDAY [Seafood]
Jan 10   Feb 7   Mar 7 Keema curry Salad Rice Fruit  キーマカレー サラダ ライス フルーツ	Jan 11   Feb 8   Mar 8 Pan fried pork and cabbage with miso Appetizer Rice Fruit  contains egg 回鍋肉 煮物 ライス フルーツ	Jan 12   Feb 9   Mar 9 Chicken steak with butter sauce Salad Sweet potato puree Rice Fruit  チキンステーキ バターソース サラダ 芋ピューレ ライス フルーツ	Jan 13   Feb 10   Mar 10 Fried rice Salad Fried chicken Pickles Fruit  contains egg チャーハン サラダ 油淋鶏 漬物 フルーツ	Jan 14   Mar 11 Garlic butter pasta Salad Pizza Fried fish Fruit  contains egg ガーリック パスタ サラダ ピザ 白身魚フライ フルーツ
Jan 17   Feb 14   Mar 14 Kimpa rice Salad Namul Chapche Fruit  キンパご飯 サラダ ナムル チャプチェ フルーツ	Jan 18   Feb 15   Mar 15 Hamburg steak Salad Appetizer Rice Fruit  contains egg ハンバーグ サラダ 煮物 ライス フルーツ	Jan 19   Feb 16   Mar 16 Macaroni gratin Salad Cheese toast Fruit  マカロニグラタン サラダ チーズトースト フルーツ	Jan 20   Feb 17   Mar 17 Tandoori chicken Salad Marinade Turmeric rice Fruit  タンドリーチキン サラダ マリネ ターメリックライス フルーツ	Jan 21   Feb 18   Mar 18 Seafood pilaf Salad Mixed fries Sweet potato Fruit  contains egg シーフードピラフ サラダ ミックスフライ 大学芋 フルーツ
Jan 24   Feb 21   Mar 21 Genghis Khan Salad Appetizer Fruit  ジンギスカン サラダ 煮物 フルーツ	Jan 25   Feb 22   Mar 22 Grilled pork and sausage Salad Rice Fruit  ポーク&ソーセージグリル サラダ ライス フルーツ	Jan 26   Feb 23   Mar 23 Grilled chicken with herbs Salad Keema curry Fruit  チキン香味焼き サラダ キーマカレー フルーツ	Jan 27   Feb 24   Mar 24 Taco rice Salad Fruit  タコライス サラダ フルーツ	Jan 28   Feb 25   Mar 25 Rice with salmon and corn Salad Appetizer Grilled fish Fruit  contains egg サーモンとコーンの混ぜご飯 サラダ 前菜 焼き魚 フルーツ
Jan 31   Feb 28 Spaghetti bolognese Salad Fried potatoes Fruit  スパゲッティボロネーゼ サラダ ポテトフライ フルーツ	Feb 1   Mar 1 Cutlets Salad Appetizer Rice Fruit  カツレツ サラダ 煮物 ライス フルーツ	Feb 2   Mar 2 Hamburger Salad Fried chicken French fries Fruit  contains egg ハンバーガー サラダ フライドチキン フレンチフライ フルーツ	Feb 3   Mar 3 Casserole Salad Salad chicken Pickles Fruit  ドリア サラダ サラダチキン ピクルス フルーツ	Feb 4   Mar 4 Rice with mixed veges Salad Appetizer Chili prawns Fruit  五目御飯 サラダ 前菜 エビチリ 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。