

KIST School Lunch Menu: August, September, October 2022

MONDAY [Beef]	TUESDAY [Pork]	WEDNESDAY [Chicken]	THURSDAY [Chicken]	FRIDAY [Seafood]
Aug 22 Oct 17	Aug 23 Sep 20 Oct 18	Aug 24 Sep 21 Oct 19	Aug 25 Sep 22 Oct 20	Aug 26 Oct 21
Taco rice Salad Fruit タコライス サラダ フルーツ	Bibimbap Salad Bulgogi pork Fruit ビビンバ混ぜご飯 サラダ プルコギ フルーツ	Deep fried chicken Salad Rice Pickles Fruit contains egg 唐揚げ サラダ ライス 漬物 フルーツ	Hamburger steak Salad French fries Fruit contains egg ハンバーガーステーキ サラダ フレンチフライ フルーツ	Aglio e orio spaghetti Salad Pizza Fried tuna Fruit アーリオオーリオ パスタ サラダ ピザ カジキフライ フルーツ
Aug 29 Sep 26	Aug 30 Sep 27	Aug 31 Sep 28	Sep 1 Sep 29	Sep 2 Sep 30
Fried rice Salad Fried chicken Pickles Fruit contains egg チャーハン サラダ 唐揚げ 漬物 フルーツ	Beef pepper lunch Salad Butter corn Fruit ビーフペッパーランチ サラダ バターコーン フルーツ	Minced meat cutlet Salad Rice Fruit contains egg メンチカツ サラダ ライス フルーツ	Milan style Doria Salad Boiled veges Cutlet Fruit ミラノ風ドリア サラダ ゆで野菜 カツレツ フルーツ	Cold ramen Salad Mini tomato Fruit contains egg 冷やし中華 サラダ ミニトマト フルーツ
Sep 5 Oct 3	Sep 6 Oct 4	Sep 7 Oct 5	Sep 8 Oct 6	Sep 9 Oct 7
Stir-fried chicken and vegetables Appetizer Rice Fruit contains egg チキンと野菜の炒め物 前菜 ライス フルーツ	Bolognese spaghetti Salad Roast chicken Fruit ボロネーゼスパゲッティ サラダ ローストチキン フルーツ	Chicken steak Salad Rice Carrot glasse Fruit チキンステーキ サラダ ライス キャロットグラッセ フルーツ	Cutlet Salad Rice Appetizrer Fruit カツレツ サラダ ライス 前菜 フルーツ	Cold udon Salad Chicken tempura Fruit contains egg 冷やしうどん 鶏天ぷら サラダ フルーツ
Sep 12 Oct 10	Sep 13 Oct 11	Sep 14 Oct 12	Sep 15 Oct 13	Sep 16 Oct 14
Curry Salad Rice Fruit カレー サラダ ライス フルーツ	Hamburg steak Salad Pickles contains egg ハンバーグステーキ サラダ ピクルス フルーツ	Crispy chicken Salad Pizza French fries Fruit contains egg クリスピーチキン サラダ ピザ フレンチフライ フルーツ	Chicken rice Chinese style fried chicken Boiled veges Fruit チキンライス チキンユーリンチンソース ゆで野菜 フルーツ	Cold pasta Salad Croissant Fruit 冷静パスタ サラダ クロワッサン 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。