

KIST School Lunch Menu: January, February, March 2023

MONDAY [Chicken]	TUESDAY [Beef/Chicken]	WEDNESDAY [Chicken]	THURSDAY [Chicken]	FRIDAY [Seafood/Chicken]
Jan 9 Feb 6 Mar 6 Taco rice Tomato salad (Avocado sauce) Fruit タコライス トマトサラダ(アボカドソース) フルーツ	Jan 10 Feb 7 Mar 7 Hamburg steak with demi-glace sauce Mixed salad Sweet potato salad Rice Fruit contains egg ハンバーグ(ビーフ&チキン)デミグラスソース ミックスサラダ オーガニックさつま芋サラダ(ヨーグルトソース) ライス フルーツ	Jan 11 Feb 8 Mar 8 Chicken cutlet Cabbage salad Pickles Rice Fruit チキンソースカツ オーガニック キャベツサラダ 白菜漬物 ライス フルーツ	Jan 12 Feb 9 Mar 9 Chicken meat gratin Bread Organic coleslaw Fruit チキンミートグラタン パン オーガニック コールスローサラダ フルーツ	Jan 13 Feb 10 Mar 10 Aglio olio spaghetti with anchovies French fries Tomato sauce pizza Fruit アンチョビ入り アーリオ・オーリオ สปาゲッティ フレンチフライ トマトソースピザ フルーツ
Jan 16 Mar 13 Fried rice with egg Chicken nanban Mixed salad Pickles Fruit contains egg こだわり卵のチャーハン チキン南蛮 ミックスサラダ 漬物 フルーツ	Jan 17 Feb 14 Mar 14 Beef bibimbap with rice Vermicelli salad Fruit ビーフビビンバ (牛そぼろ 豆もやしナムル 大根 人参ナマス) 春雨サラダ ライス フルーツ	Jan 18 Feb 15 Mar 15 Deep fried chicken (soy sauce/salt) Mixed salad Pickles Rice Fruit contains egg 2種類の鶏のから揚げ (醤油、塩) ミックスサラダ 漬物 ライス フルーツ	Jan 19 Feb 16 Mar 16 Swedish-style meatballs (Creamy sauce) Mashed potatoes Bread Fruit contains egg スウェーデン風 ミートボール(クリーミーソース) マッシュポテト パン フルーツ	Jan 20 Feb 17 Mar 17 Fish cutlet burger Potato Tomato salad Fruit フィッシュカツバーガー ポテト トマトサラダ フルーツ
Jan 23 Feb 20 Mar 20 Rice mixed with daikon radish and chicken Chicken cutlet Fruit contains egg 有機大根と国産鶏の炊き込みご飯 チキンカツ(卵、玉ねぎ餡かけ〜かつ煮風) フルーツ	Jan 24 Feb 21 Mar 21 Minced meat cutlet & Teriyaki chicken Mixed salad Rice Pickles Fruit contains egg ビーフメンチカツ& 照り焼きチキン ミックスサラダ、ライス、ゆず大根(漬物) フルーツ	Jan 25 Feb 22 Mar 22 Chicken steak in butter sauce Mixed salad Rice Boiled broccoli Fruit チキンステーキ パターソース ミックスサラダ、ライス、ポイル オーガニックブロッコリー フルーツ	Jan 26 Feb 23 Mar 23 Chicken pilaf Tandoori chicken Mixed salad Macaroni Fruit チキンピラフ タンドリーチキン ミックスサラダ マカロニサラダ フルーツ	Jan 27 Feb 24 Mar 24 Seafood fried noodles Deep fried chicken Chinese-style salad Fruit 上海焼きそば 鶏のから揚げ ユーリンチソース 中華サラダ フルーツ
Jan 30 Feb 27 Yellow curry and rice Green salad Fruit ローカレー(オーガニック ブロッコリー キャロット添) グリーンサラダ ライス フルーツ	Jan 31 Feb 28 Milanese-styel chicken cutlet Bolognese penne Carrot salad Fruit ミラノ風 チキンカツ オーガニックペンネ(ペンネ) オーガニックキャロットサ フルーツ	Feb 1 Mar 1 Chicken burger French fries Tomato salad & Cheese Fruit contains egg チキンハンバーガー フレンチフライ トマトサラダ & チーズ フルーツ	Feb 2 Mar 2 Cheese dakgalbi Yangnyeom chicken Korean-style salad Fruit contains egg チーズダッカルビ(韓国風 焼肉) ヤンニョムチキン(辛味なし) チョレギサラダ フルーツ	Feb 3 Mar 3 Mixed fried bento Boiled veges Fruit 幕ノ内弁当 手作りおかかふりかけ ちらし寿司 紅鮭 鶏フライ 竹輪チーズ ポイル野菜 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。