

KIST School Lunch Menu: November, December 2023

MONDAY [Chicken]	TUESDAY [Beef/Chicken]	WEDNESDAY [Chicken]	THURSDAY [Chicken]	FRIDAY [Seafood/Chicken]
Nov 6 Dec 4 Taco rice Salad Fruit タコライス サラダ フルーツ	Nov 7 Dec 5 Mixed cutlets Salad Rice Fruit contains egg ミックスカツ サラダ ライス フルーツ	Nov 8 Dec 6 Radish rice Teriyaki chicken Salad Rice Fruit 大根の焼き込みご飯 テリヤキチキン サラダ ライス フルーツ	Nov 9 Dec 7 Hamburger Salad French fries Fruit ハンバーガー サラダ フレンチフライ フルーツ	Nov 10 Dec 8 Makunouchi bento box lunch Mixed fries Fruit contains egg 幕ノ内弁当 ミックスフライ フルーツ
Nov 13 Dec 11 Egg fried rice Deep fried chicken Pickles Fruit contains egg 卵チャーハン からあげ 漬物 フルーツ	Nov 14 Dec 12 Bibimbap Salad Namul Fruit ビビンバ サラダ ナムル フルーツ	Nov 15 Dec 13 Chicken steak Boiled vegees Rice Fruit チキンステーキ ポイル野菜 ライス フルーツ	Nov 16 Dec 14 Lasagne Bread Fruit ラザニア パン フルーツ	Nov 17 Dec 15 Chicken Keema curry Salad Croquette Fruit チキンキーマカレー サラダ コロケ フルーツ
	Nov 21	Nov 22	Nov 23	Nov 24
	Gyudon beef bowl Pickles Fruit 牛丼 漬物 フルーツ	Hamburg steak Salad Spaghetti with meat sauce Fruit contains egg ハンバーグステーキ サラダ ミートソーススパゲティ フルーツ	Sweet potato with rice Salad Deep fried chicken Fruit サツマイモご飯 サラダ 竜田揚げ フルーツ	Fried salmon burger Salad French fries Fruit サーモンフライバーガー サラダ フレンチフライ フルーツ
Nov 27	Nov 28	Nov 29	Nov 30	Dec 1
Yakiniku with cheese Salad Butter corn Rice Fruit チーズイン焼肉 サラダ バターコーン ライス フルーツ	Bolognese penne Salad Chicken cutlet Fruit ポロネーゼペンネ サラダ チキンカツ フルーツ	Matsutake and chicken mixed rice Salad Fried chicken Pickles Fruit contains egg 松茸鶏五目御飯 サラダ ササミフライ 漬物 フルーツ	Chicken and sweet potato with cream sace Salad Cheese Bread Fruit チキンとサツマイモのクリーム煮 サラダ チーズ パン フルーツ	Fried noodles with seafood Salad Sour chicken Fruit シーフード焼きそば サラダ 酢鶏 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。

|

|

|

|

|