

# KIST School Lunch Menu: January, February, March 2024

MONDAY [Chicken]	TUESDAY [Beef/Chicken]	WEDNESDAY [Chicken]	THURSDAY [Chicken]	FRIDAY [Seafood/Chicken]
Jan 8   Feb 5   Mar 4 Taco rice Salad Fruit  タコライス サラダ フルーツ	Jan 9   Feb 6   Mar 5 Hamburg steak Meat sauce spaghetti Fruit contains egg ハンバーグ ミートソーススパゲティ サラダ フルーツ	Jan 10   Feb 7   Mar 6 Makunouchi bento Boiled veges Fruit  幕の内弁当 湯で野菜 フルーツ	Jan 11   Feb 8   Mar 7 Chicken cooked with sweet potato and veges Butter rice Salad Fruit  チキン サツマイモと野菜煮込み バターライス サラダ フルーツ	Jan 12   Feb 9   Mar 8 Fried noodles with seafood Pickles Salad Fruit contains egg シーフード焼きそば ピクルス サラダ フルーツ
Jan 15   Mar 11 BBQ chicken Butter rice Butter corn Salad Fruit  チキンBBQ バターライス バターコーン サラダ フルーツ	Jan 16   Mar 12 Gyudon Pickles Fruit  牛丼 漬物 フルーツ	Jan 17   Mar 13 Teriyaki burger French fries Salad Fruit contains egg テリヤキバーガー フレンチフライ サラダ フルーツ	Jan 18   Feb 15   Mar 14 Kheema curry Tandoori chicken Pickles Fruit  キーマカレー タンドリーチキン ライス ピクルス フルーツ	Jan 19   Feb 16   Mar 15 Mixed lbento lunch box Fruit  ミックスカツ弁当 フルーツ
Jan 22   Feb 19   Mar 18 Curry and rice Grilled chicken Salad Fruit  カレーライス グリルチキン サラダ フルーツ	Jan 23   Feb 20   Mar 19 Bolognese Herb chicken cutlet Salad Fruit contains egg ボロネーゼ ハーブチキンカツ サラダ フルーツ	Jan 24   Feb 21 Chicken cooked with tomato Pizza toast Salad Fruit  チキントマト煮 ピザトースト サラダ フルーツ	Jan 25   Feb 22   Mar 21 Kebab Butter rice Salad Fruit  ケバブ バターライス サラダ フルーツ	Jan 26   Feb 23   Mar 22 Makunouchi bento Chicken rice Fruit contains egg 幕の内弁当 チキンライス フルーツ
Jan 29   Feb 26 Fried rice with egg Deep fried chicken Salad Fruit contains egg 玉子チャーハン 唐揚げ サラダ フルーツ	Jan 30   Feb 27 Chicken and beef cutlet Radish Salad Fruit contains egg チキン&ビーフカツレツ 大根の煮物 サラダ フルーツ	Jan 31   Feb 28 Lasagne Bread Salad Fruit  ラザニア パン サラダ フルーツ	Feb 1   Feb 29 Mixed rice Fried chicken Pickles Fruit contains egg 炊き込みご飯 ササミフライ 漬物 フルーツ	Feb 2   Mar 1 Salmon burger French fries Salad Fruit contains egg サーモンバーガー フレンチフライ サラダ フルーツ

\* The above menu is subject to change depending on availability of produce.

\* 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, as sourced from Akikawa Farm in Niho, Yamaguchi, are completely free-range and organic. Antibiotics and other medicines are not administered to chickens.

\* Beef is sourced from Australia.

\* Ketchup and chuno sauces are made from organic or specially grown vegetables.

\* Pesticide-free vegetables from contract farmers in Choshi, Chiba, are also received during harvesting times.

\* Salads differ each day.

\* Students are required to provide their own eating utensils (fork, spoon etc.).

\*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。

\*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。

\*牛肉はオーストラリア産オーージービーフを使用しています。

\*ケチャップ、中濃ソースなどもオーガニック又は特別栽培された野菜を使用した高橋ソースを使用しています。

\*野菜もなるべく収穫がある時は千葉県銚子市の契約農家さんから無農薬野菜をいただいています。

\*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。