

KIST School Lunch Menu: April, May, June 2024

MONDAY [Chicken]	TUESDAY [Beef/Chicken]	WEDNESDAY [Chicken]	THURSDAY [Chicken]	FRIDAY [Seafood/Chicken]
Apr 1 Apr 29 May 27 Chicken pepper lunch Butter rice Buttered corn Mix salad Fruit チキンペッパーランチ バターライス バターコーン ミックスサラダ フルーツ	Apr 2 Apr 30 May 28 Yakisoba noodles (with vegetables) Ground meat cutlet & fried chicken Sweet & sour pickled cabbage Fruit Contains egg ソース焼きそば(特別栽培の野菜使用) ビーフメンチカツ&鶏のから揚げ ユーリンチソース ラーバーツァイ(春キャベツの甘酢漬け) フルーツ	Apr 3 May 1 May 29 Italian herb and cheese chicken steak Rice Mini salad Fruit Contains egg イタリアンハーブ&チーズチキンステーキ ライス ミニサラダ フルーツ	Apr 4 May 2 May 30 Chicken teriyaki burger French fries Mini salad Fruit Contains egg チキン照り焼きバーガー フレンチフライ ミニサラダ フルーツ	Apr 5 May 31 Japanese mixed rice with seasonal ingredients Sautéed ginger chicken Mix salad Japanese pickles Fruit 春の食材を使った炊き込みご飯(例:筍など) 鶏の生姜焼き ミックスサラダ 漬物 フルーツ
Apr 8 June 3 Egg fried rice Deep fried chicken (salt and soy sauce) Japanese pickles Fruit Contains egg こだわり卵のチャーハン 二種の鶏の唐揚げ(塩&醤油) 漬物 フルーツ	Apr 9 May 7 June 4 Beef/chicken hamburg steak with demiglace sauce Chicken ragu spaghetti Rice Mini salad Fruit ハンバーグ(チキン&ビーフ)デミグラスソース チキンミートソーススパゲッティ ライス ミニサラダ フルーツ	Apr 10 May 8 June 5 Creamy penne gratin with chicken and cabbage Pizza toast Carrot salad Fruit Contains egg 国産鶏と春キャベツのペンネクリームグラタン ピザトースト キャロットサラダ フルーツ	Apr 11 May 9 June 6 Chicken cutlet with sauce Mixed salad Rice Japanese pickles Fruit チキンソースカツ ミックスサラダ ライス 漬物 フルーツ	Apr 12 May 10 Chicken and shrimp tempura udon Dashimaki rolled omelette Chikuwa cucumber Fruit 冷やし天ぷらうどん(鶏天&海老天) 出汁巻玉子 竹輪きゅうり フルーツ
Apr 15 May 13 June 10 Chicken taco rice Tomato salad Rice Cheese Fruit チキンタコライス トマトサラダ ライス チーズ フルーツ	Apr 16 May 14 June 11 Gyudon beef rice bowl Rice Japanese pickles Fruit Red pickled ginger (for G6 and above) Contains egg 牛丼 ライス 漬物 フルーツ G6から紅しょうが付き	Apr 17 May 15 Chicken seekh kabab Butter chicken with curry sauce Rice Mini salad Fruit Contains egg チキンシークカバブ バターチキンカレーソース ライス ミニサラダ フルーツ	Apr 18 May 16 Italian bento Rice croquette (chicken meat sauce) Pizza French fries Herb-crusted chicken cutlets Mix salad Fruit Contains egg イタリアン弁当 ライスコロッケ(チキンミートソース) ピザ フライドポテト ハーブチキンカツ ミックスサラダ フルーツ	Apr 19 May 17 Cold ramen Chicken teriyaki Mix salad Shredded egg Pickled cucumber Fruit Contains egg 冷やしラーメン 鶏の照り焼き ミックスサラダ 錦糸卵 きゅうり浅漬け フルーツ
Apr 22 May 20 Chicken cutlet curry Chicken cutlet & rice Mini salad Fruit Contains egg チキンカツカレー チキンカツ&ライス ミニサラダ フルーツ	Apr 23 May 21 Roast beef & grilled chicken Rice Mixed salad Coleslaw Fruit ローストビーフ&グリルチキン ライス ミックスサラダ コールスロー フルーツ	Apr 24 May 22 Chicken lasagna Bread Mini salad Fruit 1 piece of crispy chicken (for G6 and above) チキンラザニア パン ミニサラダ フルーツ G6からクリスマスチキン1個付き	Apr 25 May 23 Chicken over rice Spiced chicken steak Yogurt sauce Turmeric rice Mini salad Fruit チキンオーバーライス スパイスチキンステーキ ヨーグルトソース ターメリックライス ミニサラダ フルーツ	Apr 26 May 24 Fried salmon burger French fries Mini salad Fruit サーモンフライバーガー ポテトフライ ミニサラダ 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。