## KIST School Lunch Menu: November, December 2024

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
[Chicken]	[Beef/Chicken]	[Chicken]	[Chicken]	[Seafood/Chicken]
Dec 2	Nov 5   Dec 3	Nov 6   Dec 4	Nov 7   Dec 5	Nov 8   Dec 6
Chicken taco rice	Chicken & Beef hamburg steak (demi-glace sauce)	Chicken cutlet	Chicken lasagna	Yakisoba noodles
Tomato salad Rice Cheese	Chicken ragu spaghetti	Sliced cabbage Rice	Bread Mini salad Fruit	Fried shrimp & chicken
Fruit	Rice Mini salad Fruit	Fruit	(Crispy chicken will be included from G6)	Potato & pumpkin croquette
				Japanese pickles Fruit
チキンタコライス	contains egg	contains egg	contains egg	
トマトサラダ ライス チーズ	ハンバーグ(チキン&ビーフ) デミグラスソース	チキンソースかつ	チキンラザニア パン	ソース焼きそば
フルーツ	チキンミートソース スパゲッティ	キャベツ千切り ライス	ミニサラダ フルーツ	海老と鶏の唐揚げ ポテト&かぼちゃコロッケ
	ライス ミニサラダ フルーツ	フルーツ	(G6からクリスピーチキン)	漬物 フルーツ
Nov 11   Dec 9	Nov 12   Dec 10	Nov 13   Dec 11	Nov 14   Dec 12	Nov 15   Dec 13
Chicken curry & rice	Korean fried chicken & beef bulgogi	Cheese gratin with chicken & sweet potato	Chicken teriyaki burger	Hawaiian bento
Chicken cutlet with cheese	Mixed salad Rice Radish and carrot namul	Salad Milk bread	French fries Egg salad	Chicken hamburg steak (huli-huli sauce)
Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Rice Garlic shrimp & Mochiko chicken
		(Fried chicken included from G6)		Mixed salad Fruit
contains egg	contains egg	岩手菜彩鶏とさつま芋のチーズグラタン	contains egg	contains egg
チキンカレー&ライス	韓国風ザクザクチキン&ビーフプルコギ	サラダ ミルクパン	チキン照り焼きバーガー	ハワイアン弁当
チキンチーズかつ	ミックスサラダ ライス 大根と人参のナムル	フルーツ	フレンチフライ 卵サラダ	チキンハンバーグ(フリフリソース)、ライス フルーツ
フルーツ	フルーツ	(G6からフライドチキン)	フルーツ	ガーリックシュリンプ&モチコチキン ミックスサラダ
Nov 18	Nov 19	Nov 20	Nov 21	Nov 22
Teriyaki chicken and minced meat cutlet	Beef bolognaise penne	Egg fried rice	Chicken parmesan (Pizza-style chicken cutlet)	Macaroni & cheese gratin with chicken and pumpkin
Mini salad Rice	Margherita pizza & French fries	Fried chicken with Yurinchi sauce	Buttered rice Mini salad	Garlic toast Coleslaw
Fruit	Salad Fruit	Japanese pickles Fruit	Fruit	Fruit
				(Fried chicken included from G6)
contains egg	ビーフボロネーゼ ペンネ	contains egg	contains egg	チキン、かぼちゃ、マカロニチーズグラタン
照り焼きチキンとメンチカツ	マルゲリータピザ&ポテト	こだわり卵のチャーハン	チキンパルミジャーノ(チキンカツのピザ仕立て)	ガーリックトースト コールスロー
ミニサラダ ライス	サラダ フルーツ	鶏の唐揚げユーリンチソース	バターライス ミニサラダ	フルーツ
フルーツ		漬物 フルーツ	フルーツ	(G6からフライドチキン)
Nov 25	Nov 26	Nov 27	Nov 28	Nov 29
Chicken burger with organic ketchup	Gyudon (beef rice bowl)	Cold udon	Sweet & Sour chicken "Adobo"	Mixed rice with chicken & seasonal vegetables
French fries Salad	Rice Japanese pickles Fruit	Chicken tempura Grilled chicken Rolled omelet	Chicken dumplings (Quail eggs included from G1)	Mixed deep fried plate (salmon, shrimp, chicken)
Fruit	Beni-shoga (red pickled ginger) included from G6	Sliced cucumbers Tempura bits	Mini salad Rice Fruit	Japanese pickles Fruit
_		Fruit		
contains egg	牛丼 ライス	contains egg	contains egg	contains egg
・ チキンバーガー(オーガニックケチャップ)	漬物 フルーツ	冷やしうどん	フィリピン料理 "アドボ"鶏肉の甘酢煮	国産鶏と旬野菜の炊き込みご飯
フレンチフライ サラダ	G6から紅しょうが	ササミ天ぷら 鶏の塩麹焼き 卵焼き	もも肉の鶏団子 (G1からウズラ卵)	ミックスフライ(サーモン、海老、チキン)
フルーツ		胡瓜細切り 揚げ玉(青のり) フルーツ	ミニサラダ ライス フルーツ	漬物 フルーツ

<sup>\*</sup> The above menu is subject to change depending on availability of produce.

<sup>\*</sup> 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.

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

<sup>\*</sup> Beef is sourced from Australia.

<sup>\*</sup> Ketchup and chuno sauces are made from organic or specially grown vegetables.

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

<sup>\*</sup> Salads differ each day.

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

<sup>\*</sup>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。

<sup>\*</sup>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。

<sup>\*</sup>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。

<sup>\*</sup>牛肉はオーストラリア産オージービーフを使用しています。

<sup>\*</sup>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。

<sup>\*</sup>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。

<sup>\*</sup>サラダは日替わりです。

<sup>\*</sup>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。