

平成30年7月度高崎工業高校給食献立

日付	南大立A	南大立B	南大立C
2月	90 ご飯 鯖の味噌焼き <small>きんぴらごぼう・凍り豆腐の巻め菜・厚焼き玉子</small> オクラのおかか和え 915 35.4 3.8	450 チキン南蛮丼 ワカメスープ	300 天ぷらうどん ご飯・厚焼き玉子
	150 ご飯 回鍋肉 中華風スープ 848 26.3 4	300 ご飯 チーズハンバーグ オニオンリングフライ・スパゲッティソース 付け合わせ(スナッフエンドウ)	270 味噌ラーメン ご飯・チキンナゲット
3月	180 ご飯 肉じゃが 鯖大葉フライ 付け合わせ(スロー) 615 23.2 2.4	320 ご飯 ヒレカツ 付け合わせ(スロー) マカロニクリーム煮 899 26.6 2.3	300 冷やしたぬきうどん ご飯・味付け海苔
	150 ご飯 揚げ鳥の五目炒め 味噌汁 979 34.4 4	350 カレーライス フルーチェ	300 醤油ラーメン ご飯・ふりかけ
4月	150 ご飯 豚しゃぶサラダ はんぺんチーズフライ 1025 36.8 2.2	440 ご飯 手作り唐揚げ 付け合わせ(スロー・カニ棒) ポテトサラダ	250 きつねうどん ご飯・昆布佃煮

日付	南大立A	南大立B	南大立C
9月	200 オムライス コンソメスープ 801 16.6 4.5	330 ご飯 メンチカツ・エビフライ <small>付け合わせ(スロー・タルタルソースパック)</small> スパゲッティサラダ	350 坦々麺 わかめご飯
	130 ご飯 <small>イカの香辛焼き・欧風カレーコロッケ</small> 焼きそば ツナサラダ 1170 31.5 4.3	400 マーボー豆腐丼 ワカメスープ	350 ぶっかけうどん 稲荷寿司
10月	180 ご飯 すき焼き風 白身魚フライ 851 31.9 2.4	400 ご飯 豚肉の生姜炒め <small>付け合わせ(スロー・ブロックリー)</small> 揚げ餃子	300 塩ラーメン ご飯・揚げ餃子
	100 ご飯 かに玉中華あんかけ <small>ジャンボ餃子・竹の子シュウマイ</small> ピリ辛スープ 900 23.1 3.4	450 ハヤシライス プリン	330 ピリ辛冷やしうどん ご飯・竹の子シュウマイ
11月	200 天丼 ワカメスープ 951 27.4 4.3	380 ご飯 照り焼きチキン ピリ辛炒め 春巻き・厚焼き玉子	300 味噌ラーメン ご飯・春巻き
	180 ご飯 鮭のホイルワイン蒸し コロッケ <small>付け合わせ(スナッフエンドウ)</small> 936 32.9 3.7	400 味噌カツ丼 エノキスープ	300 冷やし塩ラーメン ご飯・コロッケ
12月	160 エビピラフ 目玉焼き オニオンスープ 578 23.3 3.5	420 ご飯 チキン竜田・手作りおろしポン酢 付け合わせ(スロー) ポテトサラダ	300 ワカメ天うどん 焼きおにぎり
	180 ご飯 チキンのチーズ焼き <small>マカロニソース・蟹クリームコロッケ</small> ミニゼリー 1048 36.3 2.4	500 カレーライス ハムカツ	200 醤油ラーメン ご飯・ふりかけ

- ※ 栄養成分表示 黒→カロリー(kc) 赤→たんぱく質(青→塩分(g))
- ※ 材料の都合によりメニューが一部変更になる場合がありますのでご了承ください。
- ※ 各メニューに牛乳が(1本)つきます。
- ※ 食数が青で書かれているメニューは配食時2列となります。
- ※ →牛乳からジョアになります。

7月20日 終業式