

# 令和3年 9月度高崎工業高校給食献立

日付	南伏立A	南伏立B	南伏立C
2 木		230	200
		オムハヤシライス ジョア	若布天うどん ご飯・ふりかけ
	639	13.5 2.1	629 12.7 4.4
3 金		230	200
		ご飯 照りマヨ焼きチキン ピリ辛炒め・焼売 味噌汁	味噌ラーメン ご飯・ピリ辛炒め
	849	30.7 4.5	609 18.8 6.2
6 月		230	200
		ねぎ塩カルピ丼 かきたま汁	ピリ辛冷やしうどん ご飯・昆布佃煮
	814	20.5 3.6	566 13.1 5.5
7 火		230	200
		ご飯 お好み豚カツ・ごぼうサラダ 付け合わせ(スロー) 味噌汁	冷やしラーメン わかめご飯
	914	24.9 3.5	669 18.8 4.1
8 水		230	200
		カレーライス プリン	かき揚げうどん 稲荷寿司
	970	18.7 4.7	585 13.8 5
9 木		230	200
		ご飯 かしわ天おろしポン酢 付け合わせ(スロー)マカロニサラダ 味噌汁	塩ラーメン 焼きおにぎり
	789	32.9 3.3	440 14 6.1
10 金		230	200
		ご飯 メンチカツ・塩焼きそば ほうれん草の胡麻和え 中華風スープ	冷やしたぬきうどん ご飯・ふりかけ
	592	11.4 2.7	591 12.9 4.2
13 月		230	200
		ご飯 チキンチーズ焼き フライドポテト・ブロッコリーサラダ 味噌汁	冷やし担々麺 チャーハン
	1000	32.3 3.5	842 23.3 6.4
14 火		230	200
		ご飯 チキンカツ・炭火焼鶏つくね キャベツツナマヨ和え 味噌汁	温玉うどん 焼肉丼
	795	27.3 3.2	697 20.4 4.9
15 水		230	200
		牛丼 味噌汁	のり醤油ラーメン ご飯・カレーコロッケ
	711	26.9 4.1	647 17.3 6.2
16 木	180	300	320
	ご飯 ブルコギ風焼肉 中華スープ	ご飯 手作りから揚げ・エビフライ ポテトサラダ・付け合わせ(スロー) 中華スープ	ぶっかけうどん 菜飯
	701	25.2 3.8	937 28.5 2.9

日付	南伏立A	南伏立B	南伏立C
17 金	200	250	300
	そば飯チャーハン 春巻き 味噌汁	ピピン丼 味噌汁	辛味噌ラーメン ご飯・春巻き
	855	15.4 4.4	679 27.5 4.9
20 月	敬老の日		
21 火	180	320	300
	ご飯 鮭のワインホイル蒸し はんぺんチーズフライ・大学芋 味噌汁	麻婆豆腐丼 ジョア	お月見うどん ご飯・唐揚げ
	755	23.3 3.8	846 27.4 4.4
22 水	200	300	300
	オムライス コンソメスープ	ご飯 チキン南蛮・ロゼリー 付け合わせ(スロー) コンソメスープ	担々麺 ご飯・ふりかけ
	670	10.5 4.2	986 24.1 4.3
23 木	秋分の日		
24 金	150	350	300
	ご飯 酢豚 ピリ辛スープ	キーマカレー ブドウゼリー	ぶっかけうどん ご飯・肉団子
	1148	20 6.5	796 12.8 3.9
27 月	180	320	300
	ご飯 鯖の味噌煮 きんぴらごぼう 味噌汁	豚キムチ丼 味噌汁	ゴマダレ冷やし中華 ご飯・味付け海苔
	784	32 3.9	936 26.4 7
28 火	170	350	280
	ご飯 豚生姜焼き炒め 揚げ餃子(甘辛ダレ) わかめスープ	ご飯 ヤンニョムチキン風 付け合わせ(スロー)もやしナムル わかめスープ	ぎつねうどん 二色丼
	1030	24.9 3.2	964 30.3 3.7
29 水	球技大会		
30 木	球技大会		

- ※ 9/2~9/15まで、分散登校の為2定食とさせていただきます。
- ※ 9/15以降は状況により、変更になることがあります。
- ※ 栄養成分表示 黒→カロリー(kcal) 赤→たんぱく質(g) 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。
- ※ 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。