

令和3年 11月高崎工業高校給食献立

日付	献立A	献立B	献立C
1月	180 ご飯 鮭の塩焼き・野菜コロッケ 揚げ出し豆腐・大学芋 味噌汁 844 28.3 2.7	320 牛丼 味噌汁 717 27.9 4.2	300 チゲ風うどん ご飯・野菜コロッケ 722 18.6 5.9
	180 ご飯 肉じゃが 味噌汁 822 19.2 3.2	320 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 927 24.7 3.7	300 醤油豚骨ラーメン ご飯・ふりかけ 624 19.1 4.9
	文化の日		
4月	180 豚玉丼 味噌汁 997 30.2 3.2	340 ご飯 てりまヨチキン・焼売天 付け合わせ(スロー) 味噌汁 822 27.8 4	280 カレーうどん わかめご飯 773 19.4 5.6
	150 ご飯 酢豚 中華スープ 1141 19.2 6.2	350 ご飯 エビフライ・アジフライ 付け合わせ(スロー) 焼きそば 中華スープ 727 21 3.1	300 味噌ラーメン ご飯・肉団子 659 21.3 6
	180 天丼 味噌汁 818 24.9 3.5	350 オムハヤシライス ジョア 639 13.5 2.1	270 きつねうどん ミニメンチカツ丼 817 22.7 5.3
9月	球技大会		
	球技大会		
	球技大会(予備日)		
12月	200 ご飯 鯖の味噌煮 きんぴらごぼう 味噌汁 784 32 3.9	300 豚生姜焼き丼 味噌汁 831 21.1 3.6	300 担々麺 チャーハン 807 24.2 7.1

日付	献立A	献立B	献立C
15月	200 ご飯 焼肉炒め 味噌汁 930 25.9 3.9	350 ご飯 和風ハンバーグ・スパソテー 付け合わせ(フロックリー) かぼちゃサラダ 味噌汁 937 24.7 4.9	250 かきたまうどん ご飯・唐揚げ 713 21 4.4
	200 ビビンバ風炊き込みご飯 わかめスープ 642 25 4.6	350 ご飯 手作りから揚げ 付け合わせ(スロー)・マカロニサラダ わかめスープ 939 35.6 2.9	250 塩ラーメン 昆布佃煮 564 15.6 6.2
	100 ご飯 筑前煮 味噌汁 651 20.4 3.3	450 カレーライス プリン 970 18.7 4.7	250 かき揚げうどん ご飯・ふりかけ 649 13.5 4.5
18月	150 五目炒飯 焼き餃子 味噌汁 701 14.6 3.5	350 ご飯 ヒレカツ・炭火焼鶏つくね キャベツツナマヨ和え 味噌汁 865 27.1 3.3	300 醤油ラーメン 菜飯 580 18.4 6.7
	150 ご飯 豚肉の塩だれ炒め 卵スープ 851 19.9 1.4	380 チキン南蛮丼 卵スープ 889 21.4 3.2	270 たぬきうどん 焼きおにぎり 465 10.9 4.4
	2学期期末テスト 22日~26日		
29月	100 ご飯 チーズメンチカツ・ハッシュドポテト 付け合わせ(スロー)・スパソテー 味噌汁 749 13.7 3.1	400 麻婆豆腐丼 ぶどうゼリー 814 21.8 4.4	300 辛味噌ラーメン ご飯・コーンコロッケ 637 19.2 6
	150 ご飯 クリームシチュー ハムサラダフライ 894 21.1 4.3	380 ご飯 味噌カツ・ピリ辛炒め 付け合わせ(スロー) 中華風スープ 885 24.5 4.8	270 若布天うどん ご飯・味噌付け海苔 635 13.3 4.5

- ※ 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。