

# 令和4年 3月高崎工業高校給食献立

日付	献立A	献立B	献立C
1日 卒業式			
2 水	140 そば飯チャーハン 唐揚げ 味噌汁	200 ご飯 チーズインハンバーグデミソース エビフライ・スリナー・揚げ合わせ(フロッコリ) 味噌汁	200 辛味噌ラーメン ご飯・昆布佃煮
	849 21.5 5.4	852 30.3 5.6	604 18.4 6.5
3 木	150 ご飯 肉じゃが 味噌汁	240 チキン南蛮丼 味噌汁	150 かき揚げうどん ご飯・ふりかけ
	802 17.8 3.3	900 22.6 3.6	637 12.9 4.3
4 金	150 ご飯 エビグラタンフライ・豚カツ フラワーオムレツ・付け合わせ(スロー) オニオンスープ	240 ハヤシライス ジョア	150 塩バターラーメン わかめご飯
	661 18.5 3.1	835 23.9 4.1	619 15.2 6.3
8日・9日 後期入試			

日付	献立A	献立B	献立C
14 月	120 ご飯 鮭のワインポイル蒸し・メンチカツ 1口チーズ・大学芋 味噌汁	300 ヒレソースカツ丼 味噌汁	120 きつねうどん 生姜焼き丼
	755 25.7 2.2	862 25.5 5.4	763 22.2 5.4
16 水	120 ロコモコ丼 味噌汁	240 ご飯 豚カツおろしボン酢 ポテトサラダ・付け合わせ(スロー) 味噌汁	180 担々麺 ご飯・肉団子
	843 23.6 4.2	898 24.6 3.6	792 25.9 5.6
17 木	100 ご飯 回鍋肉 中華風コーンスープ	290 カレーライス プリン	150 かしわ天うどん 菜飯
	802 19.7 4.8	970 18.7 4.7	805 20.9 5.1
18 金	120 ご飯 チキンのマスタード焼き 野菜コロッケ・付け合わせ(スロー) 中華風スープ	270 ねぎ塩カルピ丼 中華風スープ	150 味噌ラーメン ご飯・味付け海苔
	812 26.6 2.5	789 19.7 3.2	593 18.4 5.8
22 火	120 ご飯 豚肉の塩だれ炒め 味噌汁	270 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	150 ゴマ坦々うどん ご飯・ふりかけ
	922 24.3 3	866 31.3 3.8	700 20.2 8
23 水	100 ご飯 鯖の味噌煮 きんぴらごぼう 豚汁	270 麻婆豆腐丼 ジョア	170 醤油ラーメン ミニメンチカツ丼
	820 32.7 3.9	827 25.7 4.4	739 22.1 6.1
24日 3学期終業式			

- ※ 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。