

# 令和6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			
5 火	200 てりやきチキン丼 味噌汁	100 ご飯 ハンバーグハヤシソース・ミニオムレット スパッテラ・付け合わせ(ブロックリー) 味噌汁	210 担々麺 ご飯・揚げ餃子
	641 27.9 3.7	812 25 5.1	758 24.6 5.7
6 水	100 ご飯 コーンクリームコロッケ・ハンバーグ マカロニサラダ・付け合わせ(スロー) 味噌汁	210 ねぎ塩豚丼 味噌汁	200 カレーうどん ご飯・味付け海苔
	808 18.3 3.7	942 27.1 4.3	732 18.5 5.1
7 木	160 ヒレソースカツ丼 味噌汁	150 ご飯 鶏の香草焼き 野菜コロッケ・付け合わせ(スロー) 味噌汁	200 辛味噌ラーメン わかめご飯
	804 23.5 5.7	825 30.1 3.2	545 17.9 6.5
8 金	110 ご飯 回鍋肉 中華スープ	300 カレーライス プリン	100 きつねうどん ご飯・メンチカツ
	718 18.6 5	915 19 4.8	712 18.3 5.7
11 月	200 五目チャーハン からあげ 味噌汁	100 ご飯 アジフライ・からあげ 炭火焼鶏つくね・付け合わせ(スロー) 味噌汁	210 塩ラーメン ご飯・ふりかけ
	873 23.3 4.5	924 32.3 4.2	508 15.4 5.6
12 火	110 ご飯 豚キムチ炒め わかめスープ	300 チキン南蛮丼 わかめスープ	100 かきたまうどん ご飯・肉団子
	837 24.2 6.9	841 21.1 3.3	618 20.3 3.8

日付	献立A	献立B	献立C
13 水	100 中華丼 味噌汁	200 ご飯 味噌カツ・もやしのナムル 付け合わせ(スロー) 味噌汁	210 醤油ラーメン ご飯・カレーコロッケ
	733 20.6 4.6	870 27.5 5.6	624 19.7 6.4
14 木	130 ご飯 豚肉の塩だれ炒め 卵スープ	250 ハヤシライス ジョア	130 豚汁うどん 稲荷寿司
	902 24.6 2.7	846 19.4 4.1	735 25.2 4.9
15 金	110 オムライス オニオンスープ	200 ご飯 手作りから揚げ・ハンバーグ ポテトサラダ・付け合わせ(スロー) オニオンスープ	200 塩野菜ラーメン ご飯・昆布佃煮
	620 10.2 4.4	989 28.9 3.3	620 17.7 6
18 月	110 ご飯 鮭のホイル焼き 野菜コロッケ 味噌汁	250 焼肉丼 味噌汁	150 かき揚げうどん 菜飯
	746 24.5 2.7	926 25.9 3.8	594 13 5
19 火	150 そば飯チャーハン からあげ ピリ辛スープ	160 ご飯 豚カツミートソース スパッテラ・付け合わせ(スロー) ピリ辛スープ	200 醤油とんこつラーメン ご飯・ふりかけ
	859 18.8 5.1	778 24.1 4.1	574 19.1 4.9
21 木	150 ご飯 ささみチーズカツ・ナポリタン 付け合わせ(スロー) コーンスープ	250 麻婆豆腐丼 ジョア	110 若布天うどん 生姜焼き丼
	905 23.5 3.7	796 27.4 4.4	686 16 4.8
22日 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。