

令和6年 4月高崎工業高校給食献立

日付	南伏立A	南伏立B	南伏立C
8月	始業式		
9月	入学式		
10月	200	300	250
水	そば飯チャーハン からあげ わかめスープ 845 18.2 3.6	ご飯 てりやきハンバーグ・ミニオムレツ スパッテー・(付け合わせ) フロッコリー わかめスープ 726 26.9 3	塩ラーメン ご飯・ふりかけ 508 15.4 5.6
11月	200	400	150
木	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 905 23.5 3.7	ハヤシライス ショア 846 19.4 4	きつねうどん 豚の生姜焼き丼 654 17.9 5.8
12月	200	250	300
金	親子煮風丼 味噌汁 738 30.6 3.6	ご飯 味噌カツ もやしナムル・付け合わせ(スロー) 味噌汁 864 26.4 5.5	担々麺 ご飯・揚げ餃子 812 26.2 8
15月	250	250	250
月	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 815 17.6 4.4	ねぎ塩豚丼 味噌汁 926 26.1 4.4	かきたまうどん ご飯・肉団子 618 20.3 3.8
16月	200	250	300
火	中華丼 ピリ辛卵スープ 704 17.5 4.5	ご飯 牛肉コロッケ・炭火焼鶏つくね 塩焼きそば・付け合わせ(スロー) ピリ辛卵スープ 790 19.1 4.6	醤油ラーメン ご飯・からあげ 697 26.6 6.8
17月	200	350	200
水	ご飯 豚キムチ炒め 中華風スープ 837 24.4 6.3	チキン南蛮丼 中華風スープ 835 21 2.6	肉うどん 菜飯 753 22.8 4.2

日付	南伏立A	南伏立B	南伏立C
18日	200	300	250
木	オムハヤシライス オニオンスープ 575 10.2 4	ご飯 お好み豚カツ ごほうサラダ・付け合わせ(スロー) オニオンスープ 869 22.1 3.8	塩野菜ラーメン ご飯・ふりかけ 616 17.7 5.5
19日	150	400	200
金	ご飯 スタミナ炒め 味噌汁 952 27.4 3	カレーライス プリン 915 19 4.8	わかめ天うどん 稲荷寿司 541 13.6 5.2
22日	200	300	250
月	五目チャーハン からあげ 中華スープ 842 20.4 4.2	ご飯 ハンバーグハヤシソース・ミニオムレツ スパッテー・付け合わせ(フロッコリー) 中華スープ 709 25.6 2.8	辛味噌ラーメン ご飯・野菜コロッケ 638 19.2 6.3
23日	150	400	200
火	ご飯 肉じゃが 味噌汁 754 19.2 3.2	カツ丼風 味噌汁 910 30.1 4.2	カレーうどん ご飯・味噌付け海苔 732 18.5 5.1
24日	150	400	200
水	焼肉丼 味噌汁 913 24.8 3.9	ご飯 手作りから揚げ・ハンバーグ 付け合わせ(スロー)・ポテトサラダ 味噌汁 968 39.7 3.5	醤油とんこつラーメン わかめご飯 578 19.2 5.6
25日	200	400	150
木	ご飯 豚肉の塩だれ炒め 味噌汁 937 28.2 3.1	麻婆豆腐丼 ショア 796 27.4 4.4	かき揚げうどん ご飯・昆布佃煮 607 13.5 5
26日	150	300	300
金	オムライス ピリ辛スープ 610 10.4 4.4	ご飯 エビフライ・イカフライ 付け合わせ(スロー)・タルタルソースパック ピリ辛スープ 790 19 3	味噌ラーメン ご飯・ふりかけ 552 18.4 6
30日	150	350	250
火	ご飯 鮭のホイル焼き 野菜コロッケ 味噌汁 747 24.7 2.7	てりやきチキン丼 味噌汁 658 29 3.7	たぬきうどん 焼肉丼 636 15.3 4.1

- ※ 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。