

令和6年 7月高崎工業高校給食献立

日付	献立 A	献立 B	献立 C
1 月	250 ヤンニョムチキン丼 わかめスープ 858 23 7.1	250 ご飯 ハンバーグハヤシソース・オムレツ スパッテ・付け合わせ (ブロックリー) わかめスープ 793 27.5 4.7	250 塩ラーメン ご飯・カレーコロッケ 592 16 6
	150 ご飯 アジフライ・メンチカツ 塩焼きそば・付け合わせ (スロー) 味噌汁 839 17.8 4.2	350 麻婆豆腐丼 ショア 799 27.3 4.4	250 冷やしぶっかけうどん 菜飯 525 13.6 4.7
2 火	200 焼肉丼 中華スープ 897 23.1 3.6	300 ご飯 からあげ・ハンバーグ ポテトサラダ・付け合わせ (スロー) 中華スープ 770 22 4.1	250 豚キムチラーメン チャーハン 719 23.2 9.1
	200 ご飯 肉じゃが 味噌汁 753 19.2 3.2	300 ねぎ塩豚丼 味噌汁 942 27.1 4.3	250 若布天うどん ご飯・てりやきチキン 661 19.2 5
3 水	150 オムハヤシライス セタゼリー 572 10.8 3.8	300 ご飯 牛肉コロッケ・量のハンバーグ スパゲッティサラダ・付け合わせ (スロー) コーンスープ 735 17.7 3.4	300 ゴマダレ冷やし中華 わかめご飯 579 22.9 6.1
	200 ご飯 ささみチーズカツ ナポリタン・付け合わせ (スロー) 味噌汁 844 25.4 4.2	280 豚丼 味噌汁 806 22.5 4	230 きんきら天うどん ご飯・昆布佃煮 609 12.9 4.6
4 木	200 野沢菜チャーハン からあげ 味噌汁 888 21.7 7.1	250 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 889 24.3 3.5	300 冷やし担々麺 ご飯・ふりかけ 715 22.1 4.7
	150 ご飯 回鍋肉 中華風スープ 708 18.4 4.3	380 チキン南蛮丼 中華風スープ 835 21 2.6	180 きつねうどん 生姜焼き丼 650 17.6 5.7

日付	献立 A	献立 B	献立 C
11 木	150 親子丼 味噌汁 740 30.6 3.69	310 ご飯 てりやきハンバーグ・オムレツ スパッテ・付け合わせ (ブロックリー) 味噌汁 762 30 3.4	250 味噌ラーメン ご飯・揚げ餃子 680 20.5 7.6
	170 ご飯 豚肉の塩だれ炒め 卵スープ 902 24.6 2.7	400 カレーライス プリン 915 19 4.8	180 かき揚げうどん 稲荷寿司 546 13.5 4.9
12 金	150 そば飯チャーハン からあげ オニオンスープ 862 17.5 5.2	300 ご飯 チキンカツマトソースかけ マカロニソテー・付け合わせ (スロー) オニオンスープ 704 22 3.5	300 担々麺 ご飯・ふりかけ 704 24.3 7.7
	180 ご飯 豚カツおろしポン酢 マカロニサラダ・付け合わせ (スロー) 味噌汁 836 25.2 3.3	200 ハヤシライス 牛乳 865 22 5.3	250 冷やしたぬきうどん ご飯・肉団子 581 14.3 4.6
16 火	200 豚キムチ丼 味噌汁 901 26.5 7.1	250 ご飯 ヒレカツ・炭火焼鶏つくね もやしザーサイ和え 味噌汁 761 25.7 4.2	300 冷やし醤油ラーメン ご飯・からあげ 693 24.8 4.9
	終業式		
17 水			
18 木			
19 金			

- ※ 栄養成分表示 ■→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。