

令和6年 9月高崎工業高校給食献立

日付	献立A	献立B	献立C
2月	始業式		
3月	250 てりやきチキン丼 味噌汁	250 ご飯 ハンバーグ・ハヤシソース・ミニオムレツ フライドポテト・付け合わせ（フロッコリー） 味噌汁	250 冷やしたぬきうどん ご飯・野菜コロッケ
火	695 30.5 3.9	878 29.6 4.2	578 13.9 4.5
4月	150 ご飯 豚キムチ炒め わかめ卵スープ	400 カレーライス プリン	200 味噌ラーメン ご飯・揚げ餃子
水	893 25.5 7	915 19 4.8	680 20.5 7.6
5月	200 オムライス オニオンスープ	350 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） オニオンスープ	200 冷やしぶっかけうどん わかめご飯
木	637 11.4 4.4	847 21.8 4.1	498 13.7 4.9
6月	200 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	300 ねぎ塩豚丼 味噌汁	250 冷やし担々麺 チャーハン
金	847 19.3 3.7	948 28.1 4.4	788 23.5 6.4
9月	200 五目チャーハン からあげ 味噌汁	350 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	200 きつねうどん 焼肉丼
月	850 21 4.7	822 23.3 3.4	709 22.3 5.5
10月	200 ご飯 回鍋肉 中華風スープ	350 チキン南蛮丼 中華風スープ	200 塩ラーメン ご飯・メンチカツ
火	708 18.4 4.3	835 21 2.6	655 18.6 5.6
11月	200 親子丼 味噌汁	300 ご飯 エビフライ・イカフライ タルタルソースパック・付け合わせ（スロー） 味噌汁	250 冷やしとろろうどん ご飯・肉団子
水	742 30.5 3.6	816 24.7 3.2	535 14.2 5.4
12月	250 鶏の香草焼き・かぼちゃコロッケ 付け合わせ（スロー） コンソメスープ	300 ハヤシライス 牛乳	200 醤油とんこつラーメン ご飯・からあげ
木	810 26.8 3	895 22 5.3	742 26.8 5.9
13月	250 豚の生姜焼き丼 味噌汁	300 ご飯 ササミカツトマトソースかけ マカロニソテー・付け合わせ（スロー） 味噌汁	200 カレーうどん ご飯・ふりかけ
金	935 26.2 3	714 23.9 3.8	737 18.3 5.2

日付	献立A	献立B	献立C
17日	100 ご飯 鮭の塩焼き 月見スコッチエッグ・カレーコロッケ 味噌汁	350 ヒレソースカツ丼 味噌汁	300 担々麺 菜飯
火	722 25.2 3.4	806 23.1 5.7	697 24.1 8.2
18日	200 オムハヤシライス ピリ辛スープ	350 ご飯 ささみチーズカツ ナポリタン・付け合わせ（スロー） ピリ辛スープ	200 若布天うどん 稲荷寿司
水	586 11.5 5.2	827 23.6 3.9	539 13.2 5.1
19日	150 ご飯 肉じゃが 味噌汁	400 キーマカレー ふどうゼリー	200 醤油ラーメン ご飯・ミニ春巻き
木	740 18.6 3.3	755 12.8 3.9	618 19.8 6.2
20日	300 牛丼 味噌汁	200 ご飯 味噌カツ もやしナムル・付け合わせ（スロー） 味噌汁	250 ピリ辛冷やしうどん ご飯・昆布佃煮
金	665 26.9 4.1	859 25.7 5	527 13 5.8
24日	200 ご飯 豚肉の塩だれ炒め わかめスープ	300 ヤンニョムチキン丼 わかめスープ	250 ゴマダレ冷やし中華 ご飯・ふりかけ
火	898 24.3 2.8	833 22.8 6.3	585 23.1 5.1
25日	球技大会1日目		
26日	球技大会2日目		
27日	球技大会予備日		
30日	250 そば飯チャーハン からあげ 味噌汁	250 ご飯 てりやきハンバーグ・オムレツ スパニチー・付け合わせ（フロッコリー） 味噌汁	250 かき揚げうどん ご飯・海苔の佃煮
月	870 19.4 5.5	745 29 3.5	602 13.9 4.7

※400食以上は2列での配食になります。

※ 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。