

令和6年 12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
2月	150 ご飯 お好み豚カツ ポテトサラダ・付け合わせ(スロー) 味噌汁	300 てりやきチキン丼 味噌汁	300 担々麺 ご飯・コロッケ
	868 24.8 3.4	664 30.6 3.9	796 25.4 8.1
3日~6日期末テスト			
9月	200 五目チャーハン からあげ わかめスープ	300 ご飯 チキンカツ・炭火焼鶏つくね ひじき煮 わかめスープ	210 たぬきうどん ひじきご飯
	838 18.9 4.1	747 27.2 4.1	520 14.7 4.5
10月	200 ご飯 肉じゃが 味噌汁	350 ねぎ塩豚丼 味噌汁	200 醤油ラーメン ご飯・揚げ餃子
	703 17.9 3.3	892 25.8 4.3	666 21 7.7
11月	200 親子丼 味噌汁	350 ご飯 チーズインハンバーグ・オムレツ スパンテー・付け合わせ(ブロックリ) 味噌汁	200 かき揚げうどん 稲荷寿司
	711 30.7 3.6	881 29.3 5.6	546 13.5 4.9
12月	200 ご飯 豚肉の塩だれ炒め 卵スープ	350 カツカレー プリン	200 味噌ラーメン ご飯・からあげ
	871 24.7 2.7	898 21.6 3	705 24.9 6.9
13月	250 豚丼 味噌汁	300 ご飯 手作りから揚げ・ハンバーグ マカロニサラダ・付け合わせ(スロー) 味噌汁	200 かきたまうどん 焼肉丼
	792 23.8 3.9	971 36.1 3.5	633 18.6 4

日付	南伏立A	南伏立B	南伏立C
16月	150 ご飯 鮭のホイル焼き 野菜コロッケ 味噌汁	350 ヤンニョムチキン丼 味噌汁	250 塩ラーメン ご飯・肉団子
	686 22.9 2.8	822 25.1 6.7	539 16.8 6
17月	250 海鮮かき揚げ丼 味噌汁	350 ご飯 味噌カツ・もやしのナムル 付け合わせ(スロー) 味噌汁	150 豚汁うどん ご飯・ふりかけ
	665 17 2.9	832 26.9 5.1	788 24.7 4.2
18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 醤油とんこつラーメン チャーハン
	677 18.6 4.3	804 21.2 2.6	645 22 7.2
19月	350 ヒレソースカツ丼 味噌汁	170 ご飯 鶏肉のパセリバター焼き スパンテー・インゲンソテー・目玉焼き 味噌汁	190 カレーうどん ご飯・味付け海苔
	828 28.4 5.9	853 34.5 4.5	732 17.6 5.7
20月	200 ご飯 からあげの野菜甘酢あんかけ 揚げ餃子 味噌汁	350 ハヤシライス ジョア	200 麻婆ジャージャー麺 ご飯・ミニ春巻き
	906 23.9 4.8	819 19.6 5.3	758 23.9 3.4
23月	200 コッパパン クリームシチュー サンタさんのデザート	350 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	200 きつねうどん ご飯・メンチカツ
	720 22 5.3	880 25.4 3.9	688 17.9 5.6
24月	終業式		

※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。