

令和7年 3月 高崎工業高校給食献立

日付	A	B	C
3月	卒業式		
4月	家庭学習		
5月	150	200	160
	ヤンニョムチキン丼 わかめスープ 805 23.2 6.4	ご飯 ヒレカツ・炭火焼鶏つくね もやしザーサイ和え わかめスープ 717 24.2 4	たぬきうどん 稲荷寿司 434 12.9 4.3
6月	150	200	160
	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 846 11.6 3.8	カレーライス プリン 885 19.2 4.8	醤油とんこつラーメン ご飯・メンチカツ 701 24.1 5.8
7月	160	200	150
	ご飯 鶏肉のバセリバター焼き・コロッケ スパソテー・インゲンソテー 味噌汁 884 30.8 5.1	焼肉丼 味噌汁 897 16.9 4.5	かき揚げうどん ミソそぼろ丼 635 16.5 4.7

日付	A	B	C
10月	150	200	160
	てりやきチキン丼 味噌汁 665 30.8 3.9	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 750 21.7 3.4	きつねうどん 生姜焼き丼 650 17.6 5.7
11月	150	200	160
	ご飯 回鍋肉 中華スープ 687 18.8 5	チキン南蛮丼 中華スープ 846 22.2 4.8	味噌ラーメン ご飯・揚げ餃子 675 20.1 7.3
12月	150	200	160
	そば飯チャーハン からあげ 味噌汁 889 20.4 5.4	ご飯 チキンカットマトソース スパソテー・付け合わせ（スロー） 味噌汁 787 27.9 4.4	カレーうどん ご飯・ふりかけ 746 18.2 5.2
13月	160	200	150
	ご飯 豚キムチ炒め たまごスープ 823 24.6 6.8	ハヤシライス ヨーグルト 790 18.8 5.3	麻婆ジャージャー麺 ご飯・ミニ春巻き 758 23.9 3.4
14月	150	200	160
	親子丼 味噌汁 715 31.9 3.6	ご飯 味噌カツ・もやしのナムル 付け合わせ（スロー） 味噌汁 832 26.9 5.1	チゲ風うどん わかめご飯 712 21.4 7.5
17月	150	200	160
	ご飯 チーズインハンバーグ・白身フライ スパソテー・付け合わせ（ブロック） 味噌汁 871 29.5 6.2	マーボー竜田丼 味噌汁 810 27.1 6.8	担々麺 ご飯・肉団子 737 25.9 8.1
18月	150	200	160
	ご飯 からあげ・ハンバーグ マカロニサラダ・付け合わせ（スロー） 味噌汁 801 24.7 4.6	ヒレソースカツ丼 味噌汁 835 28.4 6.3	豚汁うどん ご飯・ごま昆布 792 24.7 4.7
19月	150	200	160
	ご飯 スタミナ炒め オニオンスープ 910 25.2 2.7	オムライス オニオンスープ 637 11.4 4.4	サンラータンメン ご飯・コロッケ 629 16.5 4.8
21月	160	200	150
	ご飯 お好み豚カツ ごほうサラダ・付け合わせ（スロー） 味噌汁 860 25.6 3.6	麻婆豆腐丼 ジョア 781 27.9 4.7	かきたまうどん 菜飯 531 15.4 4.2
24月	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。

※400食以上は2列での配食になります。

3月3日の卒業式の日、チケット販売で営業します。

チーズハンバーグ定食	カロリー	たんぱく質	塩分
	757	27.3	4.2

チケットは、10時半までに購入してね。