

令和7年 7月 高崎工業高校給食献立

日付	A	B	C
1 火	200	300	250
	ご飯 豚肉の塩だれ炒め 味噌汁	マーボー竜田丼 味噌汁	チゲ風うどん ご飯・肉団子
	902 27.4 3.1	827 28.2 6.8	752 23.2 7.2
2 水	200	300	250
	挽肉チャーハン からあげ わかめスープ	ご飯 チキンカツトマトソース スパソテー・付け合わせ（スロー） わかめスープ	塩ラーメン そばろご飯
	838 18.9 4.1	751 25.1 4.2	534 18.3 5.8
3 木	250	250	210
	豚丼 味噌汁	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	かしわ天うどん 焼肉丼
	797 24.7 3.9	860 25.6 3.6	773 20.3 4.2
4 金	200	300	250
	ご飯 ハンバーグおろしポン酢・白身フライ スパソテー・付け合わせ（ブロッコリー） コンソメスープ	照焼チキン丼 コンソメスープ	とんこつラーメン わかめご飯
	716 27.6 3.5	641 27.8 3.5	579 21.1 5.9
7 月	200	350	200
	ご飯 ヒレカツ・星のハンバーグ もやしザーサイ和え 味噌汁	カレーライス たなばたゼリー	冷やしたぬきうどん ご飯・星のコロッケ
	667 24.4 3.8	792 14.6 4.7	585 13.9 4.5
8 火	200	300	250
	焼肉丼 味噌汁	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	麻婆ジャージャー麺 ご飯・照焼チキン
	895 26.1 3.8	800 24.3 3.2	771 29.7 3.7
9 水	200	300	210
	ご飯 チキンバセリバター焼き・コロッケ スパソテー・インゲンソテー 味噌汁	ヒレソースカツ丼 味噌汁	カレーうどん ご飯・ふりかけ
	836 29.3 4.8	836 28.3 6.1	746 18.2 5.2
10 木	200	300	250
	ご飯 ブルコギ風 わかめスープ	麻婆豆腐丼 ジョア	サンラータンメン ご飯・メンチカツ
	626 25.5 3.8	781 27.9 4.7	676 19.2 4.6
11 金	200	260	250
	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	ねぎ塩豚丼 味噌汁	冷やしキムチうどん ご飯・揚げ餃子
	802 13.8 4.1	917 28.3 4.4	665 15.4 8.3

日付	A	B	C
14 月	180	280	250
	ご飯 照焼ハンバーグ・白身フライ スパソテー・ブロッコリー 味噌汁	ヤンニョムチキン丼 味噌汁	味噌ラーメン ご飯・ごま昆布
	750 30.7 4	839 26.3 6.7	550 17.8 6
15 火	200	350	200
	ご飯 回鍋肉 たまごスープ	カツカレー プリン	サラダうどん 生姜焼き丼
	687 19 4.8	894 21.1 3.8	767 19.2 4.6
16 水	200	260	210
	ご飯 豚キムチ炒め 中華風スープ	チキン南蛮丼 中華風スープ	醤油ラーメン チャーハン
	813 24.2 6.3	836 22 4.1	609 20 7.7
17 木	200	300	250
	カレーピラフ ナゲット オニオンスープ	ご飯 味噌カツ・もやしのナムル 付け合わせ（スロー） オニオンスープ	肉うどん 菜飯
	708 22.4 2	802 22.9 4.8	753 22.9 4.1
18 金	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。