

令和7年 11月 高崎工業高校給食献立

日付	A	B	C
3月	文化の日		
4月	200 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 838 23.5 3.6	300 照焼チキン丼 味噌汁 679 29.5 4	250 味噌ラーメン ご飯・春巻き 598 18.2 5.7
5月	250 焼肉丼 味噌汁 896 26.2 3.9	250 ご飯 チキンカツトマトソース スパンダー・付け合わせ（スロー） 味噌汁 785 28.1 4.4	250 かきたまうどん ご飯・カレーコロッケ 624 16.4 4.1
6月	250 ご飯 油淋鶏 きんぴらごぼう・付け合わせ（スロー） たまごスープ 742 22.9 5.1	250 ハヤシライス ジョア 868 21.2 5.3	250 麻婆チャーチャー麺 ご飯・ごま昆布 709 23.5 3.7
7月	160 中華丼 わかめスープ 670 17 5	300 ご飯 ヒレカツ・炭火焼鶏つくね もやしのザーサイ和え わかめスープ 717 24.2 4	250 カレーうどん ご飯・ふりかけ 746 18.2 5.2
10月	200 ご飯 照焼ハンバーグ・白身フライ スパンダー・付け合わせ（ブロックリー） 味噌汁 749 30.6 3.9	300 チキン南蛮丼 味噌汁 876 24.9 5	250 担々麺 ご飯・味付のり 702 24 7.6
11月	200 オムライス オニオンスープ 641 11.4 4.6	300 ご飯 味噌カツ もやしナムル・付け合わせ（スロー） オニオンスープ 802 22.9 4.8	250 チゲ風うどん 生姜焼き丼 806 24.2 6.7
12月	150 ご飯 チキンパセリバター焼き・コロッケ スパンダー・インゲンソテー 中華風スープ 843 27.8 4.1	350 カツカレー ヨーグルト 845 19.7 3.8	250 とんこつ醤油ラーメン ご飯・肉団子 629 22.9 5.2
13月	200 ご飯 スタミナ炒め 味噌汁 918 27.2 3	300 あんかけカツ丼 味噌汁 709 25.9 5.1	250 たぬきうどん ご飯・メンチカツ 618 16.1 3.9
14月	200 カレーピラフ ナゲット わかめスープ 703 18 2.1	300 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） わかめスープ 781 23 4.3	250 台湾ラーメン わかめご飯 608 23.7 7.7

日付	A	B	C
17月	200 ご飯 ハンバーグおろしボン酢・白身フライ スパンダー・付け合わせ（ブロックリー） 味噌汁 739 30.6 3.9	300 ヒレソースカツ丼 味噌汁 834 28.5 6.1	250 きつねうどん そばろ丼 588 17.6 5.8
18~21日	期末テスト 18~21日		
24月	振替休日		
25月	200 ご飯 チーズインハンバーグ・白身フライ スパンダー・付け合わせ（ブロックリー） 味噌汁 871 29.5 6.2	300 ヤンニョムチキン丼 味噌汁 853 24.9 6.7	250 塩ラーメン チャーハン 579 16.6 7.1
26月	150 ご飯 回鍋肉 中華風スープ 677 18.6 4.3	200 マーボー竜田丼 中華風スープ 817 24.9 5.8	160 かき揚げうどん 焼肉丼 701 16.5 4.8
27月	150 ご飯 豚キムチ炒め たまごスープ 821 24.3 6.7	200 カレーライス プリン 874 18.9 4.7	120 味噌バターラーメン 菓飯 602 17.6 6.1
28月	150 挽肉チャーハン からあげ 味噌汁 875 21.7 4.3	200 ご飯 豚カツおろしボン酢 ポテトサラダ・付け合わせ（スロー） 味噌汁 840 24.1 3.1	120 けんちんうどん 稲荷寿司 510 14.5 4.1

※ 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。