

令和7年 11月 高崎工業高校給食献立

日付	A	B	C
3 月	200	300	250
文化の日			
4 火	ご飯 好み豚カツ ごぼうサラダ・付け合せ（スロー） 味噌汁 838 23.5 3.6	照焼チキン丼 味噌汁 679 29.5 4	味噌ラーメン ご飯・春巻き 598 18.2 5.7
5 水	250	250	250
6 木	焼肉丼 味噌汁 896 26.2 3.9	ご飯 チキンカツトマトソース スパソテー・付け合せ（スロー） 味噌汁 785 28.1 4.4	かきたまうどん ご飯・カレーコロッケ 624 16.4 4.1
7 金	250	250	250
10 月	ご飯 油淋鶏 きんひらごぼう・付け合せ（スロー） たまごスープ 742 22.9 5.1	ハヤシライス ジョア 868 21.2 5.3	麻婆ジャージャー麺 ご飯・ごま昆布 709 23.5 3.7
11 火	160	300	250
12 水	中華丼 わかめスープ 670 17 5	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	カレーうどん ご飯・ぶりかけ 746 18.2 5.2
13 木	200	300	250
14 金	ご飯 照焼ハンバーグ・白身フライ スパソテー・付け合せ（プロッコリー） 味噌汁 749 30.6 3.9	チキン南蛮丼 味噌汁 876 24.9 5	坦々麺 ご飯・味付のり 702 24 7.6
15 土	200	300	250
16 日	オムライス オニオンスープ 641 11.4 4.6	ご飯 味噌カツ もやしのナムル・付け合せ（スロー） オニオンスープ 802 22.9 4.8	チゲ風うどん 生姜焼き丼 806 24.2 6.7
17 月	150	350	250
18 火	ご飯 チキンパセリバター焼き・コロッケ スパソテー・イングンソテー 中華風スープ 843 27.8 4.1	カツカレー ヨーグルト 845 19.7 3.8	とんこつ醤油ラーメン ご飯・肉団子 629 22.9 5.2
19 水	200	300	250
20 木	ご飯 スタミナ炒め 味噌汁 918 27.2 3	あんかけカツ丼 味噌汁 709 25.9 5.1	たぬきうどん ご飯・メンチカツ 618 16.1 3.9
21 金	200	300	250
22 土	カレーピラフ ナゲット わかめスープ 703 18 2.1	ご飯 からあげ・ハンバーグ マカロニサラダ・付け合せ（スロー） わかめスープ 781 23 4.3	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 ハンバーグおろしポン酢・白身フライ スパソテー・付け合せ（プロッコリー） 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 そぼろ丼 588 17.6 5.8
期末テスト 18~21日			
24 月	250	250	250
25 火	200 ご飯 チーズインハンバーグ・白身フライ スパソテー・付け合せ（プロッコリー） 味噌汁 871 29.5 6.2	300 ヤンニヨムチキン丼 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 水	150	200	160
27 木	200 ご飯 回鍋肉 中華風スープ 677 18.6 4.3	120 マーボー竜田丼 中華風スープ 817 24.9 5.8	200 かき揚げうどん 焼肉丼 701 16.5 4.8
28 金	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 菜飯 602 17.6 6.1
29 土	200 挽肉チャーハン からあげ 味噌汁 875 21.7 4.3	200 ご飯 豚カツおろしポン酢 ボテトサラダ・付け合せ（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。