

# 令和8年 4月 高崎工業高校給食献立

日付	A	B	C
8 水	始業式		
9 木	200 挽肉チャーハン からあげ わかめスープ 851 19.2 5.4	310 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（ブロックリ） わかめスープ 854 27.6 5.9	240 肉うどん 稲荷寿司 704 23.3 4.1
10 金	200 ご飯 豚キムチ炒め 味噌汁 856 27.9 7.1	350 チキンカツカレー プリン 860 20.6 4.1	200 味噌ラーメン ご飯・南瓜コロケ 617 18.3 6.3
13 月	200 ご飯 照焼ハンバーグ・白身フライ スパソテー・付け合わせ（ブロックリ） 味噌汁 750 30.7 3.9	310 ヒレソースカツ丼 味噌汁 845 27.6 6	240 ぎつねうどん ご飯・肉団子 593 16.1 5.9
14 火	200 ご飯 回鍋肉 中華風スープ 677 18.6 4.3	300 麻婆豆腐丼 ヨーグルト 733 25.3 4.8	250 豚骨ラーメン わかめご飯 580 20.8 5.9
15 水	200 カレーピラフ ナゲット わかめスープ 699 18.7 2	300 ご飯 油淋鶏 きんぴらごぼう・付け合わせ（スロー） わかめスープ 738 22.6 5.3	250 かきたまうどん 焼肉丼 815 28.2 5.7
16 木	200 ご飯 チキンパセリバター焼き・コロケ スパソテー・インゲンソテー 味噌汁 867 29.8 5.2	300 ねぎ塩豚丼 味噌汁 926 26.1 4.4	250 麻婆ジャージャー麺 ご飯・春巻き 752 23.8 3.3
17 金	200 ご飯 ブルコギ風 味噌汁 659 28.4 4	300 あんかけカツ丼 味噌汁 725 26.9 5	250 チゲ風うどん ご飯・照焼チキン 781 27.3 6.9

日付	A	B	C
20 月	200 ご飯 ハンバーグおろしボン酢・白身フライ スパソテー・付け合わせ（スロー） 味噌汁 740 30.4 3.9	300 照焼チキン丼 味噌汁 696 30.6 3.9	250 塩ラーメン ご飯・メンチカツ 634 18.6 5.7
21 火	200 焼肉丼 味噌汁 879 25.1 3.9	300 ご飯 ヒレカツ・炭火焼鶏つくね もやしのザーサイ和え 味噌汁 733 26.1 4.3	250 けんちんうどん ご飯・コロケ 659 15.4 4
22 水	200 ご飯 ささみチーズカツ ナポリタン・付け合わせ（スロー） オニオンスープ 773 9.8 3.8	300 ハヤシライス ジョア 843 20.9 4.7	250 醤油ラーメン チャーハン 616 20.2 8.4
23 木	200 中華丼 わかめスープ 670 16.9 4.2	300 ご飯 チキンカツマトソース スパソテー・付け合わせ（スロー） わかめスープ 751 25.1 4.2	250 かしわ天うどん 生姜焼き丼 769 20.3 4.1
24 金	200 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 814 25.8 4.5	300 マーボー竜田丼 味噌汁 857 27.9 6.7	250 辛味ラーメン 菜飯 543 17.9 6.7
27 月	200 ヤンニョムチキン丼 すまし汁 842 24.2 6.1	300 ご飯 味噌カツ ごぼうサラダ・付け合わせ（スロー） すまし汁 852 23.7 4.3	250 たぬきうどん そぼろ丼 530 15.7 4.2
28 火	200 ご飯 豚肉の塩だれ炒め 味噌汁 885 26.3 3.1	300 カレーライス プリン 793 17.9 3	250 担々麺 ご飯・のり佃煮 700 24 7.8
30 木	200 ご飯 スタミナ炒め 中華風スープ 894 25.2 1.9	300 チキン南蛮丼 中華風スープ 836 22 4.1	250 カレーうどん ご飯・ふりかけ 737 17.8 5.2

※ 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。