

令和8年 7月 高崎工業高校給食献立

日付	A	B	C
1 水	200	300	250
	ご飯 ささみチーズカツ ナポリタン・付け合わせ（スロー） ピリ辛スープ	豚の生姜焼き丼 ピリ辛スープ	冷やしたぬきうどん そばろ丼
	764 10 3.8	892 25 3.2	533 15.9 4.5
2 木	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） 味噌汁	麻婆豆腐丼 ヨーグルト	醤油とんこつラーメン ご飯・揚げ餃子
	725 29.3 3.9	733 25.3 4.8	691 23.1 5.8
3 金	200	300	250
	カレーピラフ ナゲット わかめスープ	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	チゲ風うどん ご飯・肉団子
	698 18.7 2	751 25.1 4.2	748 22.7 6.9
6 月	200	300	250
	ご飯 豚カツ ごぼうサラダ・付け合わせ（スロー） 味噌汁	照焼チキン丼 味噌汁	味噌ラーメン ご飯・コロッケ
	835 22.6 3.2	679 29.5 4	638 18.9 6
7 火	200	300	250
	ご飯 回鍋肉 味噌汁	焼肉丼 味噌汁	かしわ天うどん ご飯・ごま昆布
	717 21.5 5.2	895 26.1 3.8	683 17.3 4.3
8 水	180	350	180
	ご飯 チキンパセリバター焼き・コロッケ スパソテー・インゲンソテー オニオンスープ	メンチカツカレー プリン	台湾ラーメン わかめご飯
	859 27.8 4.9	871 18.4 4.1	608 23.7 7.7
9 木	210	300	240
	ご飯 豚キムチ炒め 味噌汁	あんかけカツ丼 味噌汁	肉うどん 稲荷寿司
	851 27 7.1	726 27.1 5.1	704 23.3 4.1
10 金	200	300	250
	ご飯 豚肉の塩だれ炒め すまし汁	チキン南蛮丼 すまし汁	冷やし担々麺 ご飯・春巻き
	870 24.8 2.4	845 22.4 4.4	852 24.7 6.7

日付	A	B	C
13 月	200	310	240
	ヤンニョムチキン丼 味噌汁	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（ブロッコリー） 味噌汁	きつねうどん ご飯・照焼チキン
	825 25 5.1	871 29.5 6.2	626 20.7 5.9
14 火	200	300	250
	ご飯 油淋鶏 きんぴらごぼう・付け合わせ（スロー） 中華風スープ	ハヤシライス ショア	麻婆ジャージャー麺 菜飯
	731 22.5 4.6	843 20.9 4.7	681 23.1 4.1
15 水	200	300	250
	ご飯 プルコギ風 わかめスープ	ヒレソースカツ丼 わかめスープ	カレーうどん ご飯・ふりかけ
	626 25.6 3.8	811 24.6 5.7	737 17.8 5.2
16 木	160	300	250
	ご飯 豚カツおろしポン酢 ポテトサラダ・付け合わせ（スロー） すまし汁	ねぎ塩豚丼 すまし汁	醤油ラーメン チャーハン
	806 21.7 2.5	911 24.5 3.7	616 20.2 8.4
17 金	150	250	230
	ご飯 スタミナ炒め 味噌汁	マーボー竜田丼 味噌汁	冷やしキムチうどん 生姜焼き丼
	935 28.3 2.9	846 27.4 6.1	626 16.1 6.8
20 月	海の日		
21 火	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。