令和8年　11月　高崎工業高校給食献立

日付	A	B	C
2 月	200 ご飯 味噌カツ もやしのナムル・付け合わせ（スロー） わかめスープ 799 22.5 3.8	300 照焼チキン丼 わかめスープ 662 27.7 3.6	250 塩ラーメン ご飯・メンチカツ 615 17.4 6
3 火	文化の日		
4 水	200 挽肉チャーハン からあげ 味噌汁 884 22.1 5.7	310 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 619 19.4 3.7	240 きつねうどん ご飯・肉団子 593 16.1 5.9
5 木	200 豚の生姜焼き丼 オニオンスープ 901 24.9 3.2	300 ご飯 チキンカツトマトソース スパゲティ・付け合わせ（スロー） オニオンスープ 760 25 4.2	250 醤油ラーメン ご飯・コロッケ 629 19.7 6.5
6 金	200 ご飯 豚肉の塩だれ炒め すまし汁 870 24.8 2.4	350 メンチカツカレー プリン 871 18.4 4.1	200 チゲ風うどん ご飯・かぼちゃコロッケ 787 21.6 7.2
9 月	200 ご飯 ハンバーグおろしポン酢・白身フライ スパゲティ・付け合わせ（ブロッコリー） 味噌汁 722 29.4 3.9	300 チキン南蛮丼 味噌汁 860 23.9 5.1	250 辛味噌ラーメン わかめご飯 544 17.9 7
10 火	200 ご飯 豚キムチ炒め 中華風スープ 810 23.9 6.1	300 焼肉丼 中華風スープ 855 23.1 2.9	250 かしわ天うどん ご飯・ごま昆布 683 17.3 4.3
11 水	200 ご飯 豚カツ もやしのナムル・付け合わせ（スロー） ピリ辛スープ 721 21.1 3	300 ハヤシライス ジョア 843 20.9 4.7	250 醤油とんこつラーメン チャーハン 676 22.8 7.2
12 木	200 ご飯 スタミナ炒め わかめスープ 901 25.3 2.6	300 ねぎ塩豚丼 わかめスープ 909 24.2 4.1	250 けんちんうどん そぼろ丼 607 17.4 4
13 金	工業祭		

日付	A	B	C
17 火	200 ご飯 照焼ハンバーグ・コロッケ スパゲティ・付け合わせ（ブロッコリー） 味噌汁 995 31.8 3.7	300 ヒレソースカツ丼 味噌汁 724 16.1 5.2	250 担々麺 ご飯・味付のり 700 24.7 7.6
18 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） たまごスープ 767 10.3 3.6	300 麻婆豆腐丼 ヨーグルト 732 25.4 4.7	250 カレーうどん ご飯・ふりかけ 737 17.8 5.2
19 木	200 カレーピラフ ナゲット 豆乳スープ 710 19.5 1.8	300 ご飯 油淋鶏 きんぴらごぼう・付け合わせ（スロー） 豆乳スープ 756 23.5 5.1	250 台湾ラーメン 菜飯 608 23.7 7.4
20 金	200 ご飯 プルコギ風 中華風スープ 619 25.4 3.1	310 あんかけカツ丼 中華風スープ 685 23.9 4.1	240 肉うどん 稲荷寿司 704 23.3 4.1
23 月	勤労感謝の日		
24～27日	期末テスト		
30 月	200 ヤンニョムチキン丼 わかめスープ 808 23.1 4.8	300 ご飯 チーズインハンバーグ・オムレツ スパゲティ・付け合わせ（ブロッコリー） わかめスープ 835 27.1 5.3	250 味噌ラーメン ご飯・春巻き 598 18.2 5.7

※　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。