

平成31年 3月度高崎工業高校給食献立

日付	南伏立A	南伏立B	南伏立C
1 金	卒業式		
4 月	150 ご飯 牛肉コロッケ・エビフライ 付け合わせ(スロー) オニオンスープ 883 22.1 3.1	300 ご飯 チーズハンバーグ ほうれん草ソテー・ポテトフライ オニオンスープ 1016 30.6 5.1	150 天ぷらうどん そばろ丼 805 24.1 4.3
5 火	150 ご飯 生揚げとひき肉の味噌炒め 鯖大葉フライ 958 31.9 2.8	300 ご飯 鶏天おろしポン酢 付け合わせ(スロー) ポテトサラダ 922 33.2 1.8	150 醤油ラーメン ご飯・昆布佃煮 728 25.7 6.9
	3月6日~12日 後期入試		
13 水	120 ご飯 欧風カレーコロッケ・ハムステーキ 付け合わせ(スロー) 味噌汁 973 28 4.1	380 カツ煮丼 味噌汁 1011 30.3 4.1	100 きつねうどん ご飯・ハムステーキ 838 29.8 6.1
15 金	150 海苔弁風 味噌汁 1098 32.8 4.2	300 ハヤシライス プリン 971 28.4 4	150 味噌ラーメン ご飯・チキンナゲット 781 26.6 5.8

日付	南伏立A	南伏立B	南伏立C
18 月	150 キムチ炒飯 春巻き わかめスープ 936 23.6 6.4	270 ご飯 ささみチーズカツ・肉団子 コールスローサラダ わかめスープ 992 27.8 3.1	180 わかめ天うどん ご飯・春巻き 866 20.8 4.2
19 火	150 ご飯 グラタン風ハンバーグ 付け合わせ(スロー) 野菜コロッケ 948 27.5 2.6	300 カレーライス コーヒーゼリー 951 19.4 3.6	150 酸辣湯ラーメン ご飯・野菜コロッケ 730 20.9 4.9
20 水	200 中華丼 中華風スープ 879 24 3.9	250 ご飯 照り焼きチキン ピリ辛炒め・大根キムチ和え 中華風スープ 861 33.5 3.6	150 肉うどん 菜飯 991 30.8 4.4
22 金	3学期終業式		

- ※ 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。
- ※ 各メニューに牛乳が(1本)つきます。
- ※ 食数が青で書かれているメニューは配食時2列となります。
- ※ →牛乳からジョアになります。