

# 令和元年 6 月度高崎工業高校給食献立

日付	南校立 A	南校立 B	南校立 C
3月	180 五目炒飯 焼き餃子 中華風スープ	400 ご飯 豚カツデミソース マカロニソテー フルーツミックス	300 わかめ天うどん 焼きおにぎり
	710 14.6 2.9	969 29.3 2.6	649 18.1 4.6
	200 ご飯 八宝菜 カレーコロッケ	380 ご飯 照り焼きチキン ピリ辛炒め・卵ロール 味噌汁	300 味噌ラーメン ご飯・カレーコロッケ
1000 26.2 3.4	926 38.7 4.8	820 25.4 6	
4月	250 ご飯 天ぷら定食 冷奴	350 カレーライス プリン	280 きつねうどん ミニイカ天丼
	942 29 1.6	1060 24.8 3.8	861 29.2 5.5
	200 ご飯 揚げ鶏の五目炒め わかめスープ	380 ご飯 ハンバーグトマトソース ほうれん草ソテー・コーンソテー オニオンリング	300 肉団子担々麺 わかめご飯
929 34.5 3.8	889 28.5 3.4	866 28.9 8.3	
5月	150 ご飯 鯖の香草焼き 照り焼きマヨ風ハンバーグ スパソテー・オレンジ	430 和風チキンカツ丼 味噌汁	300 冷やしぶっかけうどん ご飯・ウインナー
	881 33 3.4	987 31.7 4.2	778 22.7 4.6
	200 鶏飯 味噌汁	380 ご飯 メンチカツ・イカフライ 付け合わせ(ミックスロー) ドレッシングバック	300 醤油ラーメン 菜飯
999 43.4 5.3	991 27.7 2.3	714 25.1 6.9	
6月	200 ご飯 回鍋肉 春巻き	450 チキン南蛮丼 フルーツ杏仁	230 温玉うどん 春巻き
	1049 27.5 4.5	1138 30.3 2.3	819 25 4.1
	200 海苔弁風丼 味噌汁	380 ご飯 豚肉生姜炒め たご焼き 付け合わせ(スロー)	300 塩バターラーメン ご飯・ふりかけ
1106 33.9 4.1	1035 27.6 1.8	775 23 6.3	
7月	200 ご飯 肉じゃが 鯖大葉フライ	380 ご飯 欧風カレーコロッケ ハムステーキ 焼きそば・ポテトサラダ	300 天ぷらうどん 稲荷寿司
	1051 27.4 2.4	1123 27.6 3.7	694 19.7 4.4
	250 ご飯 チキンチーズ焼き ほうれん草ソテー・オニオンリング 付け合わせ(スナップエンドウ)	350 ハヤシライス サラダ	280 酸辣湯ラーメン ご飯・肉団子
866 33.8 1.8	964 24.9 4.3	739 23.8 4.6	

日付	南校立 A	南校立 B	南校立 C
17月	180 エビピラフ 野菜コロッケ オニオンスープ	400 ご飯 若鶏の香り醤油揚げ おろしポン酢バック・スパソテー キャベツナムル	300 たぬきうどん ご飯・野菜コロッケ
	617 16.8 3.9	996 30.2 3.7	873 20.9 4.4
	130 ご飯 豆腐ハンバーグ 白身魚フライ	450 カレーライス ヨーグルト	300 辛味噌ラーメン ご飯・チキンナゲット
949 41.6 3.7	1027 24.7 3.9	782 26.6 5.8	
18月	150 ご飯 筑前煮 揚げだし豆腐	430 ご飯 焼きチーズハンバーグ 粉吹いも・人参グラッセ 付け合わせ(ブロッコリー)	300 きつねうどん おかかご飯
	916 29.6 2.2	1032 35.8 3.7	800 27.5 5.4
	150 ご飯 鮭のワインホイル蒸し ハムカツ	430 麻婆豆腐丼 中華風スープ	300 醤油豚骨ラーメン ご飯・昆布佃煮
868 32.6 2	883 28.3 4.7	776 26.5 5.9	
19月	180 ご飯 酢豚 揚げ餃子	400 ご飯 タンドリーチキン ハッシュドポテト・ドレッシング 付け合わせ(ミックスロー)	300 ピリ辛冷やしうどん ミニちらし寿司
	1182 23.9 3.3	838 29.3 2.7	684 18.2 5.1
	180 肉みそとろろ丼 味噌汁	400 ご飯 ヒレカツ 付け合わせ(スロー) 春雨サラダ	300 醤油ラーメン ご飯・ふりかけ
824 28.5 3.3	850 24.8 2	733 25.9 7.1	
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <h2 style="color: blue;">期末テスト (25日~28日)</h2> </div>			

- ※ 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。