

令和元年度 7月高崎工業高校給食献立

日付	献立A	献立B	献立C
1月	150 ご飯 鯖の味噌焼き ひじき煮 かきたま汁 946 38.4 4	400 チキン南蛮丼 かきたま汁 1027 28.7 3.2	290 冷やしおろしうどん ご飯・肉団子 692 19.8 4
	150 ご飯 回鍋肉 ホタテ風味カツ 1018 27 4.1	390 ご飯 ハンバーグデミソース ほうれん草ソテー・皮付きポテト オニオンリングフライ 973 28.8 3	300 味噌ラーメン ご飯・チキンナゲット 781 26.6 5.8
2月	180 ご飯 スタミナ炒め 春巻き 1191 31.4 3	280 豚唐揚げ甘辛丼 中華スープ 1140 30.2 3.8	180 温玉うどん 稲荷寿司 657 24.1 4.5
	150 ご飯 エビフライ・タルタルソース 付け合わせ(スロー) 大根キムチ和え 894 22.3 1.9	400 カレーライス コーヒーゼリー 1008 22 3.7	250 ゴマダレ冷やし中華 わかめご飯 773 30.5 6.3
3月	180 ご飯 鮭のホイルワイン蒸し コロッケ 911 32.3 2.3	360 ご飯 鶏天甘酢あん ミニ蟹玉 青梗菜ソテー 1031 36 2.7	300 きつねうどん ご飯・昆布佃煮 804 26 5.8
	180 オムライス コンソメスープ 805 17.1 4.4	400 ご飯 ヒレカツ つけ合わせ(スロー) もやしナムル 820 24.7 2.1	300 キムチラーメン ご飯・ふりかけ 767 26 7.7
4月	200 中華丼 わかめスープ 885 24.1 4.6	330 ご飯 チキンソテーマトソース チーズオムレツ・スパソテー 付け合わせ(スナップエンドウ) 997 38.8 2.9	350 冷やしぶっかけうどん 生姜焼き丼 853 24.4 4.7
	200 ご飯 すき焼き風 鯖大葉フライ 907 34 2.7	380 ご飯 かぼちゃコロッケ 若鳥の香り醤油揚げ 付け合わせ(スロー)・ローゼリー 909 22.5 1.6	300 醤油ラーメン チャーハン 799 26.9 7.9

日付	献立A	献立B	献立C
5月	250 ご飯 チキンクリームチーズ焼き ジャガイモソテー フルーツミックス 979 37 2.2	330 マーボ豆腐丼 卵スープ 898 29.1 5.1	300 わかめ天うどん ご飯・ツナマヨ 1000 23.8 4.6
	180 天丼 味噌汁 968 29 2.3	350 ご飯 和風ハンバーグ スパソテー・グラッセ 付け合わせ(ブロックリー) 933 30 2.8	350 冷やし担々麺 菜飯 937 29.5 7.9
6月	200 そば飯チャーハン 焼き餃子 中華風スープ 843 20.4 2.4	380 味噌カツ丼 中華風スープ 1063 30.3 5.1	300 天ぷらうどん ご飯・ふりかけ 769 19.6 4.6
	200 ご飯 肉じゃが アジフライ 2.3 30.3 1080	380 ハヤシライス サラダ 794 21.6 3.8	300 塩バターラーメン コーンライス 780 21.9 6.2
7月	130 ご飯 豚キムチ炒め プリン 1163 36.1 4.4	400 ご飯 手作りから揚げ・カレーコロッケ 付け合わせ(ミックススロー) ドレッシングパック 1054 30.4 2.4	350 冷やしとろろうどん わかめご飯 759 24.7 4.4
	終業式		
8月	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。