

令和元年 12月度高崎工業高校給食献立

日付	献立 A	献立 B	献立 C
3 火	150 ご飯 スタミナ炒め 卵スープ	450 チキン南蛮丼 卵スープ	280 チゲ風うどん ご飯・ふりかけ
	918 22.4 2.9	992 24.5 3.4	635 17.4 5.8
4 水	150 のり弁 味噌汁	430 ハヤシライス ショア	300 味噌ラーメン ご飯・ちくわ天
	972 27.3 3.9	811 20.4 3.9	636 20.8 6.2
5 木	200 ご飯 肉じゃが 味噌汁	380 ご飯 鶏唐揚げタンドリー風味 付け合わせ(スロー)・イカフライ 味噌汁	300 温玉うどん 生姜焼き丼
	803 17.6 3.3	906 26.5 2.8	684 20 4
6 金	200 ご飯 クリームシチュー カレーコロッケ	380 豚キムチ丼 卵スープ	300 肉団子担々麺 菜飯
	963 19.5 4.5	908 23.9 5.3	733 22.3 7.2
9 月	200 そば飯チャーハン 揚げ餃子 コンソメスープ	380 ご飯 ハンバーグクリームソース スパソテー・プロックリー コンソメスープ	300 エビかき揚げうどん 稲荷寿司
	765 13.3 3.9	885 27.6 3.9	561 13.2 4.3
10 火	200 ご飯 回鍋肉 ピリ辛もやしスープ	400 ご飯 チキンカツ 付け合わせ(ミックススロー)・ポテトサラダ ピリ辛もやしスープ	280 醤油ラーメン ご飯・肉団子
	753 18.2 4.6	831 23.6 3.6	613 20.2 6.1
11 水	180 ご飯 チキンソテーオニオンソース フライドポテト・ナポリタン 味噌汁	180 豚唐揚げ甘辛丼 味噌汁	160 焼きうどん 焼きおにぎり
	1137 43.8 4.8	1024 25.6 3.2	1014 22.1 8.8
12 木	180 ご飯 チンジャオ風炒め わかめスープ	180 ご飯 牛肉コロッケ・エビフライ 付け合わせ(スロー)・ロゼリー わかめスープ	160 酸辣湯ラーメン チャーハン
	599 14.2 3.3	771 14.8 2.9	656 17.3 6.1
13 金	160 ご飯 天ぷら定食 味噌汁	240 カレーライス サラダ	160 きつねうどん 混ぜ込みご飯
	823 21.5 2.9	895 14.7 3.7	657 18.9 5.5

日付	献立 A	献立 B	献立 C
16 月	200 ご飯 鮭のマヨチーズホイル蒸し メンチカツ 味噌汁	200 ご飯 ブルコギ風炒め 味噌汁	200 辛味噌ラーメン ご飯、メンチカツ
	861 31.6 3.3	711 26.7 3.4	696 21.9 5.8
17 火	180 ご飯 揚げ鶏の五目炒め 味噌汁	400 ねぎ塩カルビ丼 味噌汁	300 わかめ天うどん 炊き込みご飯
	831 30.8 3.9	812 22.6 4	615 13.7 4.1
18 水	150 ロコモコ丼 コンソメスープ	430 ご飯 手作り唐揚げ コーンコロッケ・付け合わせ(スロー) コンソメスープ	300 醤油とんこつラーメン ご飯・昆布佃煮
	888 24.9 3.5	1117 26.4 3.1	642 19.9 5.7
19 木	180 ご飯 鯖の照り焼き 切り干し大根煮 味噌汁	400 麻婆豆腐丼 ヨーグルト	300 カレーうどん ご飯・ふりかけ
	843 33.4 3.8	809 25.5 4	793 20.1 5.9
20 金	180 ご飯 筑前煮 卵スープ	400 ご飯 味噌カツ 付け合わせ(ミックススロー)・もやしナムル 卵スープ	300 塩バターラーメン 焼肉丼
	639 19.2 2.8	877 24 5.1	727 18.5 6
23 月	180 ご飯 ずき焼き煮 味噌汁	400 ご飯 ハンバーグカレーソース マカロニソテー・皮付きポテト 味噌汁	300 いか天うどん わかめご飯
	683 25.6 3.6	949 25.5 3.4	659 17.8 4.3
24 火	2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。
- ※ 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。