

令和3年 9月度高崎工業高校給食献立

日付	献立A	献立B	献立C
2 木		230	200
		オムハヤシライス ショア	若布天うどん ご飯・ふりかけ
	639	13.5 2.1	629 12.7 4.4
3 金		230	200
		ご飯 照りマヨ焼きチキン ピリ辛炒め・焼売 味噌汁	味噌ラーメン ご飯・ピリ辛炒め
	849	30.7 4.5	609 18.8 6.2
6 月		230	200
		ねぎ塩カルピ丼 かきたま汁	ピリ辛冷やしうどん ご飯・昆布佃煮
	814	20.5 3.6	566 13.1 5.5
7 火		230	200
		ご飯 お好み豚カツ・ごぼうサラダ 付け合わせ(スロー) 味噌汁	冷やしラーメン わかめご飯
	914	24.9 3.5	669 18.8 4.1
8 水		230	200
		カレーライス プリン	かき揚げうどん 稲荷寿司
	970	18.7 4.7	585 13.8 5
9 木		230	200
		ご飯 かしわ天おろしポン酢 付け合わせ(スロー) マカロニサラダ 味噌汁	塩ラーメン 焼きおにぎり
	789	32.9 3.3	440 14 6.1
10 金		230	200
		ご飯 メンチカツ・塩焼きそば ほうれん草の胡麻和え 中華風スープ	冷やしたぬきうどん ご飯・ふりかけ
	592	11.4 2.7	591 12.9 4.2
13 月		230	200
		ご飯 チキンチーズ焼き フライドポテト・ブロッコリーサラダ 味噌汁	冷やし担々麺 チャーハン
	1000	32.3 3.5	842 23.3 6.4
14 火		230	200
		ご飯 チキンカツ・炭火焼鶏つくね キャベツツナマヨ和え 味噌汁	温玉うどん 焼肉丼
	795	27.3 3.2	697 20.4 4.9
15 水		230	200
		牛丼 味噌汁	のり醤油ラーメン ご飯・カレーコロッケ
	711	26.9 4.1	647 17.3 6.2
16 木		280	150
		ご飯 手作りから揚げ・エビフライ ポテトサラダ・付け合わせ(スロー) 中華スープ	ぶっかけうどん 菜飯
	937	28.5 2.9	566 13.5 4.8

日付	献立A	献立B	献立C
17 金		200	230
		そば飯チャーハン 春巻き 味噌汁	辛味噌ラーメン ご飯・春巻き
	855	15.4 4.4	592 17.9 6.5
20 月	敬老の日		
21 火		280	150
		麻婆豆腐丼 ショア	お月見うどん ご飯・唐揚げ
	846	27.4 4.4	718 22.5 4.6
22 水		200	230
		オムライス コンソメスープ	担々麺 ご飯・ふりかけ
	670	10.5 4.2	722 22.6 5.8
23 木	秋分の日		
24 金		280	150
		キーマカレー ブドウゼリー	ぶっかけうどん ご飯・肉団子
	796	12.8 3.9	634 16.9 4.3
27 月		200	230
		ご飯 鯖の味噌煮 きんぴらごぼう 味噌汁	ミートソーススパゲッティ 薄皮クリームパン
	784	32 3.9	596 17.8 3.5
28 火		280	150
		ご飯 ヤンニョムチキン風 付け合わせ(スロー) もやしのナムル わかめスープ	きつねうどん 二色丼
	964	30.3 3.7	694 22.3 5.5
29 水		230	200
		のり弁風 味噌汁	味噌ラーメン ご飯・ちくわ天
	947	25.3 4	647 20.1 6.1
30 木		280	150
		ソースカツ丼 オニオンスープ	たぬきうどん ミニメンチカツ丼
	857	21 4.5	660 15.6 3.7

- ※ 9/30まで、分散登校の為2定食とさせていただきます。
- ※ 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。