

# 透析 5月

月	火	水	木	金	土
		1 313kcal 蛋白 8.8g 塩分 2.4g	2 303kcal 蛋白 7.6g 塩分 2.1g	3 262kcal 蛋白 10.9g 塩分 2.4g	4 265kcal 蛋白 14.1g 塩分 2.3g
		<b>メンチカツ</b> お好み焼き ポテトサラダ	<b>豆腐ハンバーグ</b> 春巻き 落 おかか煮	<b>千キンカツ</b> 山菜煮付 マカロニサラダ	<b>回鍋肉</b> 大根五目煮 ほうれん草辛し和え
6 292kcal 蛋白 13.9g 塩分 2.0g	7 315kcal 蛋白 13.7g 塩分 1.5g	8 294kcal 蛋白 8.9g 塩分 2.4g	9 290kcal 蛋白 11.3g 塩分 1.7g	10 350kcal 蛋白 15.9g 塩分 1.1g	11 270kcal 蛋白 15.1g 塩分 2.0g
<b>テミバーグ</b> <b>オムレツ</b> 切干大根煮付	<b>えびかつ</b> <b>鶏のグリル</b> 金平ごぼう	<b>麻婆茄子</b> <b>ミートコロッケ</b> いんげんフレーク煮	<b>豚カツ</b> <b>ゴロゴロカレーソース</b> 明太子スパゲティ	<b>鯖 塩焼き</b> <b>南瓜天ぷら</b> 唐揚げ	<b>自由DEシリーズ</b> <b>鶏とぼろ丼</b> <b>豚串フライ</b> カリフラワーマリネ
13 270kcal 蛋白 12.4g 塩分 2.4g	14 322kcal 蛋白 13.4g 塩分 2.3g	15 277kcal 蛋白 10.5g 塩分 1.8g	16 300kcal 蛋白 8.9g 塩分 1.9g	17 272kcal 蛋白 12.3g 塩分 1.9g	18 352kcal 蛋白 15.7g 塩分 2.0g
<b>千キンステーキ</b> <b>ハムステーキ</b> ゴーヤチャンフルー	<b>若鶏</b> <b>トマトソース</b> 麻婆春雨 山菜煮付	<b>自由DEシリーズ</b> <b>イカ&amp;竹輪天婦羅</b> 葉の花中華和え スパゲティオムレツソース	<b>ハムカツ</b> <b>野菜コロッケ</b> 茄子生姜醤油	<b>豚の生姜焼</b> <b>揚げ餃子</b> 大根五目煮	<b>鯖 南部焼き</b> <b>厚焼き玉子</b> かに焼売
20 350kcal 蛋白 8.9g 塩分 1.9g	21 287kcal 蛋白 13.2g 塩分 2.2g	22 271kcal 蛋白 13.4g 塩分 1.7g	23 273kcal 蛋白 8.9g 塩分 2.4g	24 350kcal 蛋白 14.9g 塩分 1.1g	25 283kcal 蛋白 13.7g 塩分 1.7g
<b>あんかけスパ</b> <b>牛肉コロッケ</b> 落の炒め煮	<b>鯖 田楽</b> 切干大根煮 いんげんピーナッツ和え	<b>千キンカツ</b> <b>ミートオムレツ</b> メンマ煮付	<b>メンチカツ</b> <b>お好み焼き</b> 青梗菜中華和え	<b>NEW</b> <b>レモン風唐揚げ</b> <b>千千ミ</b> 春雨チャプチェ	<b>ドライカレー</b> ハムポテトサラダフライ 竹の子の煮付
27 349kcal 蛋白 11.6g 塩分 1.8g	28 326kcal 蛋白 12.8g 塩分 2.4g	29 328kcal 蛋白 10.5g 塩分 1.1g	30 298kcal 蛋白 8.9g 塩分 1.7g	31 282kcal 蛋白 11.4g 塩分 1.9g	
<b>和風ハンバーグ</b> ミニウインナードック 糸切昆布煮	<b>名古屋名物</b> <b>味噌かつ</b> 竹輪の生姜和え 和風スパゲティ	<b>千ジャオロース</b> <b>揚げ餃子</b> 牛蒡炒り煮	<b>かに玉</b> <b>春巻き</b> 切干サラダ	<b>千キンカツ</b> ペンネペペロンチーノ レンコン炒め煮	

<マルイチからのお願い>

遅くなる場合は10℃以下の冷蔵庫で保管してください。食材の都合によりメニューの変更がある場合がございます。

