

# 透析 9月

月	火	水	木	金	土
<b>2</b> 308kcal 蛋白 14.7g 塩分2.0g	<b>3</b> 265kcal 蛋白 9.2g 塩分 2.1g	<b>4</b> 322kcal 蛋白13.2g 塩分 1.9g	<b>5</b> 309kcal 蛋白 16.3g 塩分 2.3g	<b>6</b> 320kcal 蛋白 8.9g 塩分 1.4g	<b>7</b> 311kcal 蛋白11.2g 塩分 1.7g
ハンバーグ ～きのこあん～ 竹の子煮付	枝豆入りオムレツ ひじき煮付 菜の花辛子和え	豚肉炒め 大根煮付 竹輪生姜酢和え	ホキのムニエル といつくね ペンネアラビアータ	拵だれ 鶏天&かき揚げ ゴーヤチャンフル ポテトサラダ	チーズメンチカツ &ハートコロケ れんこん旨煮
<b>9</b> 340kcal 蛋白 15.8g 塩分 2.4g	<b>10</b> 347kcal 蛋白 12.9g 塩分 1.3g	<b>11</b> 281kcal 蛋白 9.9g 塩分 2.4g	<b>12</b> 297kcal 蛋白 13.4g 塩分 2.2g	<b>13</b> 353kcal 蛋白 12.2g 塩分 2.0g	<b>14</b> 336kcal 蛋白12.3g 塩分 2.4g
チキンカツ 糸切昆布煮 小松菜和え物	さばの南部焼 切干大根の煮付 ひじきサラダ	贅沢根菜入り ハンバーグ 明太子スパ	えび天&竹輪天 甘辛肉団子 チンゲン菜ナムル	豚肉生姜焼き コーンフライ 春雨チャブチェ	ホイコーロー 回鍋肉 ハムポテトサラダフライ ほうれん草ごま和え
<b>16</b> 300kcal 蛋白 13.6g 塩分 1.5g	<b>17</b> 269kcal 蛋白 13.4g 塩分 2.4g	<b>18</b> 308kcal 蛋白 13.0g 塩分 2.3g	<b>19</b> 321kcal 蛋白 15.8g 塩分 1.8g	<b>20</b> 270kcal 蛋白 8.9g 塩分 2.0g	<b>21</b> 349kcal 蛋白14.6g 塩分 1.6g
さばの塩焼き 揚げ餃子 梅じとスパ	十五夜 ハンバーグ ～バーベキューソース～ 目玉焼風オムレツ	みそかつ 春雨サラダ 山菜煮付	鶏の唐揚げ 大根みそ煮 ふきの炒め煮	ソース焼きそば メンマ煮付 花野菜サラダ	ドライカレー ミートコロケ マカロニサラダ
<b>23</b> 336kcal 蛋白 16.8g 塩分 2.2g	<b>24</b> 272kcal 蛋白 9.0g 塩分 1.6g	<b>25</b> 349kcal 蛋白 17.2g 塩分 1.8g	<b>26</b> 323kcal 蛋白 9.1g 塩分 2.4g	<b>27</b> 334kcal 蛋白 12.3g 塩分 2.2g	<b>28</b> 270kcal 蛋白12.6g 塩分 2.2g
チキンカツ イタリアンスパ 枝豆マリネ	肉団子チリソース れんこんサラダ 中華もやし	幕の内弁当当風 さばの塩焼き 金平ごぼう 竹輪の磯辺揚げ	イカ揚げ煮 牛肉コロケ 糸切昆布の旨煮	メンチカツ チキンナゲット 炊き合わせ	カニ玉 ～八宝あん～ わかめ中華和え
<b>30</b> 350kcal 蛋白 14.7g 塩分 2.3g					
目玉焼フライ &北海扇フライ いんげん煮付					

<マルイチからのお願い> お弁当は衛生上13時までにお召し上がりいただきますようお願いいたします。

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。

禁止食については、メインのみ対応させていただきます。