

# 透析 12月

月	火	水	木	金	土
<b>2</b> 331kcal 蛋白 14.5g 塩分 1.8g	<b>3</b> 283kcal 蛋白 8.9g 塩分 2.4g	<b>4</b> 351kcal 蛋白 12.6g 塩分 2.4g	<b>5</b> 353kcal 蛋白 14.3g 塩分 2.2g	<b>6</b> 272kcal 蛋白 12.6g 塩分 2.4g	<b>7</b> 320kcal 蛋白 14.8g 塩分 2.4g
鶏の唐揚げ 麻婆春雨 れんこん饅頭	豆腐ハンバーグの 柚子あんかけ 切干大根ナムル	白身天ぷら 牛肉コロケ 金平ごぼう	豚カツ カレーソース オクラわさび和え	ごま味噌バーグ 糸切昆布煮 菜の花の辛子和え	ソース焼そば 千キンカツ 筑前煮
<b>9</b> 320kcal 蛋白 10.8g 塩分 1.9g	<b>10</b> 358kcal 蛋白 15.8g 塩分 2.4g	<b>11</b> 278kcal 蛋白 13.8g 塩分 1.0g	<b>12</b> 275kcal 蛋白 8.9g 塩分 2.1g	<b>13</b> 312kcal 蛋白 12.1g 塩分 1.9g	<b>14</b> 313kcal 蛋白 10.7g 塩分 2.3g
中華風オムレツ ～豚野菜あん～ ビーフンソテー	メンチカツ がんも炊き合わせ カリフラワーおかか和え	自由DEシリーズ 自分DE親子丼 イカフライ 大根フレーク煮 	目玉焼フライ 肉団子 ゴーヤ和え物	豚肉生姜焼 餃子 ペンネミートソース	茄子味噌炒め 肉じゃが 小松菜ごま和え
<b>16</b> 332kcal 蛋白 12.5g 塩分 2.3g	<b>17</b> 346kcal 蛋白 8.9g 塩分 2.2g	<b>18</b> 355kcal 蛋白 14.4g 塩分 2.4g	<b>19</b> 271kcal 蛋白 11.7g 塩分 1.9g	<b>20</b> 353kcal 蛋白 19.6g 塩分 1.2g	<b>21</b> 310kcal 蛋白 11.3g 塩分 2.1g
さば味噌 三角春巻 高野豆腐の煮物	かき揚げ&鶏天 がんも煮 ポテサラ	ソース豚カツ お好み焼き 切干大根煮	ハンバーグ ～ラウトウイユ添え～ ひじき煮付	栄養士おすすめ 塩のり唐揚げ ごぼう炒り煮 枝豆サラダ	醤油味 焼きうどん マーボー豆腐 中華もやし
<b>23</b> 307kcal 蛋白 10.7g 塩分 1.0g	<b>24</b> 295kcal 蛋白 14.9g 塩分 1.9g	<b>25</b> 351kcal 蛋白 13.0g 塩分 2.4g	<b>26</b> 339kcal 蛋白 11.5g 塩分 2.4g	<b>27</b> 276kcal 蛋白 10.4g 塩分 2.3g	<b>28</b> 352kcal 蛋白 13.2g 塩分 1.7g
さばの塩焼 さつま芋天 明太スパ	クリスマスメニュー フライドチキン フライドポテト コールスロー 	ミートボール ～クリームシチューがけ～ れんこん炒め煮	塩だれカルビメンチ いんげんトマト煮 青菜のお浸し	鶏天&竹輪天 かに焼売 メンマ煮付	鶏の南蛮ダシ ハムポテトサラダフライ マカロニサラダ
<b>30</b> 305kcal 蛋白 11.9g 塩分 2.2g	<b>31</b> 308kcal 蛋白 14.8g 塩分 2.3g	<p>&lt;マルイチからのお願い&gt;</p> <p>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。</p> <p>禁止食については、メインのみ対応させていただきます。</p> <p>本年もご愛顧いただきありがとうございました</p>  			
ハムカツ 和風ペンネ 大豆の炒り煮	ハンバーグ ～五目あんかけ～ ごぼうサラダ				