

2025 透析 4月

月	火	水	木	金	土
	1 274kcal 蛋白 8.9g 塩分 1.8g 高菜オムレツ 餃子 ~野菜あんかけ~	2 350kcal 蛋白 14.8g 塩分 2.3g とんかつ いんげんフレーク煮 ひじきサラダ	3 250kcal 蛋白 9.8g 塩分 1.5g いか磯辺天 金平ごぼう 人参しいしい	4 267kcal 蛋白 9.2g 塩分 2.0g 塩焼きそば ハムキャベツカツ 糸切昆布煮	5 341kcal 蛋白 9.2g 塩分 2.4g 和風豆腐バーグ 春巻 ポテトサラダ
	7 265kcal 蛋白 8.9g 塩分 1.8g エビカツ 山菜煮付 マカロニサラダ	8 315kcal 蛋白 8.9g 塩分 1.1g すき焼風煮 竹の子おかか煮 春雨サラダ	9 292kcal 蛋白 12.4g 塩分 2.4g トマトバーグ 野菜コロッケ キャベツサラダ	10 351kcal 蛋白 14.7g 塩分 1.5g 栄養士おすすめ 鶏の唐揚げ ~さくらタルタル~ オクラごま和え	11 332kcal 蛋白 17.5g 塩分 1.6g さばの塩焼き 大根金平 ほうれん草ナムル
14 328kcal 蛋白 11.5g 塩分 1.8g メンチカツ ふき煮付 枝豆マリネ	飛騨名物 鶏ちゃん イカカツ 菜の花お浸し	16 270kcal 蛋白 8.9g 塩分 1.7g マカロニグラタン 千キンカツ 大根煮付	17 353kcal 蛋白 11.6g 塩分 2.4g 肉団子五目あん 青菜の塩昆布 Pasta かぼちゃの煮付	18 287kcal 蛋白 11.2g 塩分 2.4g 豚肉生姜焼き かに焼売 がんも煮付	19 352kcal 蛋白 12.0g 塩分 2.4g 天ぷら盛り合わせ えび天・鶏天・かき揚げ 明太うどん
21 354kcal 蛋白 13.7g 塩分 2.4g とんかつ ひじき煮 青菜のソテー	22 295kcal 蛋白 16.9g 塩分 1.9g さばのピリ辛味噌 春雨キャブチ 小松菜ナムル	23 313kcal 蛋白 12.1g 塩分 1.6g ハンバーグ ~ハーベキューソース~ 和風パンネ	24 346kcal 蛋白 11.2g 塩分 2.4g 磯辺フライ 山菜煮付 白菜ゆず風味	25 310kcal 蛋白 11.5g 塩分 2.4g 鶏の揚げ煮 牛肉コロッケ 菜の花ごま和え	26 352kcal 蛋白 12.6g 塩分 1.5g ピーマン肉詰フライ あんかけスパゲティ 野菜炒め
28 255kcal 蛋白 16.0g 塩分 2.1g たらの天ぷら ミートオムレツ フロッキー中華炒め	29 354kcal 蛋白 16.2g 塩分 1.5g 鶏の唐揚げ 切干大根のトマト煮 白菜ごま和え	30 344kcal 蛋白 8.9g 塩分 2.4g メンチカツ 糸切昆布煮 さつま揚げ甘辛煮	<マルチチからのお願い> お弁当は衛生上13時までにお召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。 		