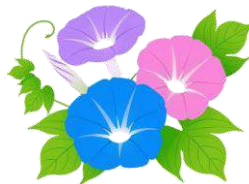


2025

透析 7月

月	火	水	木	金	土
	1 255kcal 蛋白 21.4g 塩分 2.4g	2 354kcal 蛋白 15.5g 塩分 1.2g	3 346kcal 蛋白 12.6g 塩分 2.4g	4 299kcal 蛋白 9.4g 塩分 2.0g	5 347kcal 蛋白 19.5g 塩分 1.6g
	豚生姜焼き 梅じそスパ ゴーヤチャンフル	油 淋 鶏 ごまじゃがおやき 小松菜ナムル	回 鍋 肉 ひじき煮付 フロッコリーサラダ	かき揚げ&竹輪天 肉 焼 売 菜の花の和え物	ドライカレー 鶏ムネ唐揚げ 大根五目煮
7 326kcal 蛋白 9.3g 塩分 2.1g	8 349kcal 蛋白 12.0g 塩分 1.7g	9 354kcal 蛋白 12.9g 塩分 2.4g	10 298kcal 蛋白 13.9g 塩分 1.2g	11 271kcal 蛋白 12.7g 塩分 2.1g	12 337kcal 蛋白 14.4g 塩分 1.7g
セブ サーモンフライ 星形しんじょ メンマ煮付	海老と鶏肉 のチリソース ひじきサラダ	チキンカツ イカフライ ペンネイタリアン	さばの塩焼き 三角春巻 春雨中華和え	ハンバーグ ～デミソース～ 糸切昆布煮 マカロニサラダ	豚肉甘辛煮 牛肉コロッケ 角揚げの煮付
14 272kcal 蛋白 13.0g 塩分 1.6g	15 321kcal 蛋白 14.0g 塩分 1.3g	16 312kcal 蛋白 8.9g 塩分 2.1g	17 354kcal 蛋白 12.5g 塩分 2.3g	18 351kcal 蛋白 10.0g 塩分 1.8g	19 277kcal 蛋白 11.5g 塩分 1.5g
白身魚の五目あん 揚げ餃子 菜の花のわさびマヨ	疲労回復効果 鶏肉の黒酢煮 トマトスパゲティ 金平ごぼう	目玉焼フライ れんこん鰻頭 人参しいしり	とんかつ チャプチェ 大根煮物	ミートボール ～カレーソース～ れんこん金平 青菜のお浸し	麻婆茄子 ハムポテトサラダフライ 竹の子煮付
21 292kcal 蛋白 17.6g 塩分 2.4g	22 306kcal 蛋白 10.3g 塩分 2.0g	23 270kcal 蛋白 9.1g 塩分 1.8g	24 273kcal 蛋白 9.3g 塩分 2.1g	25 307kcal 蛋白 10.3g 塩分 2.4g	26 351kcal 蛋白 14.5g 塩分 2.1g
さばの味噌かけ 竹 輪 天 チンゲン菜ナムル	メンチカツ ハムソースステーキ 花切干大根煮	豆腐ハンバーグ ～野菜あんかけ～ 明太子スパゲティ	エビカツ お好み焼き ほうれん草和え物	揚げ団子 ～甘酢あん～ カレーコロッケ	チンジャオロース 茄子生姜醤油 ポテトサラダ
28 349kcal 蛋白 12.2g 塩分 2.0g	29 289kcal 蛋白 12.0g 塩分 2.4g	30 315kcal 蛋白 10.6g 塩分 2.4g	31 318kcal 蛋白 9.0g 塩分 2.4g		
チキンカツ かに焼売 ちくわ生姜酢和え	ハンバーグ トマトソース ふき信田煮	磯辺フライ 枝豆オムレツ 金平ごぼう	野菜コロッケ ジャージャー麺 中華もやし		

<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。