

2025

透析 8月

月	火	水	木	金	土
				1 259kcal 蛋白 13.6g 塩分 1.4g	2 311kcal 蛋白 11.4g 塩分 2.2g
				カレーチキン イカドーナツフライ マカロニサラダ	ハムカツ ゴーヤチャンプル いんげんごま和え
4 230kcal 蛋白 8.9g 塩分 1.4g	5 324kcal 蛋白 10.8g 塩分 2.4g	6 301kcal 蛋白 10.2g 塩分 2.4g	7 313kcal 蛋白 15.9g 塩分 1.8g	8 312kcal 蛋白 14.3g 塩分 2.4g	9 287kcal 蛋白 14.4g 塩分 2.1g
かき揚げ& 竹輪天 糸切昆布煮	塩焼きそば とんかつ メンマ煮付	回鍋肉 れんこん土佐煮 菜の花ごま和え	さばの塩焼き 野菜コロッケ 花切干大根煮	栄養士おすすめ おろしバーグ ペンネイタリアン がんも煮	鶏竜田の甘酢あん イカフライ たけのこ煮付
11 354kcal 蛋白 11.4g 塩分 2.2g	12 323kcal 蛋白 15.8g 塩分 2.4g	13 238kcal 蛋白 14.8g 塩分 1.6g	14 352kcal 蛋白 9.8g 塩分 2.1g	15 346kcal 蛋白 11.8g 塩分 2.4g	16 347kcal 蛋白 8.9g 塩分 2.0g
たこキャベツカツ 金平ごぼう ひじき煮付	鶏揚げ煮 中華もやし 山菜信田煮	白身魚の天ぷら ～カレーあんかけ～ ほうれん草辛子和え	揚げ団子と茄子の チリソース ポテトサラダ	とんかつ たけのこ煮 切干ゆず和え	高菜オムレツ ～野菜あんかけ～ 揚げ餃子
18 272kcal 蛋白 17.6g 塩分 2.4g	19 344kcal 蛋白 9.8g 塩分 2.4g	20 291kcal 蛋白 8.9g 塩分 2.0g	21 270kcal 蛋白 12.7g 塩分 2.4g	22 273kcal 蛋白 9.3g 塩分 2.0g	23 290kcal 蛋白 14.3g 塩分 2.0g
さばの塩焼き メンマ煮付 青菜ゆかり和え	とんかつ かに焼売 小松菜おかか和え	ミートコロッケ 茄子のトマト煮 千ゲン菜ナムル	トマトハンバーグ オムレツ ふき煮付	チキンカツ 春雨のチャプチェ 青菜のごま和え	白身魚の天ぷら ～五目あんかけ～ 枝豆香味和え
25 353kcal 蛋白 12.8g 塩分 2.4g	26 299kcal 蛋白 9.7g 塩分 2.4g	27 316kcal 蛋白 11.7g 塩分 2.1g	28 327kcal 蛋白 10.6g 塩分 2.1g	29 333kcal 蛋白 17.4g 塩分 1.1g	30 347kcal 蛋白 11.9g 塩分 1.7g
味噌かつ 和風パスタ カリフラワーサラダ	メンチカツ ハムソースステーキ 金平れんこん	豚肉生姜焼き お好み焼き カレーマカサラ	サーモンフライ ビーフンソテー おくらわさびマヨ	鶏の唐揚げ 麻婆春雨 野菜サラダ	ミートボール カレーソースがけ 茄子炒め煮

<マルイチからのお願い>

お弁当は衛生上13時までに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。