

2025 透析 9月

月	火	水	木	金	土
1 299kcal 蛋白 13.4g 塩分 2.0g	2 271kcal 蛋白 8.9g 塩分 1.6g	3 281kcal 蛋白 10.7g 塩分 1.8g	4 353kcal 蛋白 12.6g 塩分 2.4g	5 306kcal 蛋白 10.0g 塩分 1.7g	6 341kcal 蛋白 11.8g 塩分 2.4g
きのこあんかけ ハンバーグ 根菜煮	枝豆入りオムレツ ひじき煮 菜の花辛子和え	豚肉炒め 大根煮付 ちくわ生姜酢和え	サーモンフライ チキンナゲット 金平ごぼう	野菜つくね天 ゴーヤチャンフル ポテトサラダ	チーズメンチ 野菜コロッケ れんこん旨煮
8 317kcal 蛋白 12.8g 塩分 2.4g	9 262kcal 蛋白 12.1g 塩分 1.4g	10 330kcal 蛋白 10.4g 塩分 2.0g	11 272kcal 蛋白 12.5g 塩分 2.0g	12 341kcal 蛋白 11.7g 塩分 2.4g	13 270kcal 蛋白 8.9g 塩分 1.8g
チキンカツ 糸切昆布煮 小松菜和え物	白身魚磯辺天 切干大根煮 オクラ中華和え	栄養士おすすめ 贅沢根菜入り ハンバーグ 明太スパゲティ	かき揚げ&鶏天 竹の子煮付 チンゲン菜ナムル	回鍋肉 春巻 カリフラワーサラダ	鶏野菜きのこ玉子焼 ハムポテトサラダフライ ほうれん草ごま和え
15 272kcal 蛋白 11.0g 塩分 2.4g	16 329kcal 蛋白 12.3g 塩分 2.2g	17 345kcal 蛋白 12.8g 塩分 2.4g	18 352kcal 蛋白 16.2g 塩分 2.1g	19 272kcal 蛋白 9.9g 塩分 1.8g	20 330kcal 蛋白 12.6g 塩分 1.6g
白身天ぷら ～野菜あんかけ～ 梅じそスパゲティ	和風ハンバーグ おさつコロッケ れんこんカレー炒め	味噌かつ 山菜の煮付 春雨サラダ	鶏の唐揚げ 大根味噌煮 ふきの炒め物	豚肉生姜焼き メンマ煮付 花野菜サラダ	ドライカレー ミートコロッケ ゴーヤサラダ
22 346kcal 蛋白 13.7g 塩分 2.3g	23 295kcal 蛋白 8.9g 塩分 1.9g	24 271kcal 蛋白 10.8g 塩分 1.4g	25 278kcal 蛋白 14.2g 塩分 2.2g	26 350kcal 蛋白 12.5g 塩分 2.4g	27 286kcal 蛋白 12.7g 塩分 2.4g
磯辺フライ &チキンカツ ～和風タルタル～	豆腐ハンバーグの ねぎソース 中華もやし	鶏竜田の甘酢あん 千枝ミ マカロニサラダ	さばごま味噌焼 牛肉コロッケ 糸昆布の旨煮	メンチカツ エビカツ いんげんフレーク煮	高菜オムレツ ～八宝あん～ わかめ中華和え
29 352kcal 蛋白 10.7g 塩分 2.2g	30 272kcal 蛋白 8.9g 塩分 2.4g	<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。			
たこキャベツカツ 茄子煮付 青菜生姜醤油	鶏つくね 柚子みそかけ 白菜塩昆布和え				

