

2025 透析 11月

月	火	水	木	金	土
					1 273kcal 蛋白 9.3g 塩分 2.1g
					鶏野菜きのこ玉子焼 肉焼売 菜の花ごま和え
3 312kcal 蛋白 11.2g 塩分 2.0g	4 271kcal 蛋白 14.6g 塩分 1.4g	5 280kcal 蛋白 12.5g 塩分 1.5g	6 293kcal 蛋白 10.6g 塩分 2.4g	7 352kcal 蛋白 10.1g 塩分 2.4g	8 271kcal 蛋白 10.0g 塩分 2.4g
麻婆茄子 イカカツ 切干大根煮	白身魚の天ぷら ～五目あんかけ～ ビーンズサラダ	和風ハンバーグ カニクリームコロッケ キャベツのマリネ	磯辺フライ チンゲン菜チャンフル 山菜煮付	ソース焼そば 牛すじコロッケ 中華もやし	野菜かき揚げ &ソーセージ天 大根ゆず味噌かけ
10 353kcal 蛋白 12.8g 塩分 2.4g	11 339kcal 蛋白 11.2g 塩分 2.2g	12 271kcal 蛋白 10.1g 塩分 1.8g	13 340kcal 蛋白 12.9g 塩分 2.4g	14 320kcal 蛋白 13.4g 塩分 2.1g	15 271kcal 蛋白 10.4g 塩分 1.7g
味噌かつ 金平れんこん マカロニサラダ	肉団子カレーソース たこキャベツカツ ペペロンチーノ	中華弁当 オムレツの チリソースかけ 揚げ餃子	ハムカツ 野菜コロッケ 煮豆	鶏の唐揚げ 大根旨煮 春雨サラダ	ロールキャベツ ～トマトソースかけ～ コーンたっぷりフライ
17 328kcal 蛋白 13.5g 塩分 1.7g	18 271kcal 蛋白 12.7g 塩分 2.4g	19 347kcal 蛋白 13.2g 塩分 1.7g	20 300kcal 蛋白 10.0g 塩分 2.0g	21 334kcal 蛋白 10.8g 塩分 1.3g	22 337kcal 蛋白 10.1g 塩分 2.3g
チキンカツ れんこん饅頭 ごぼう炒り煮	デミバーグ 糸切昆布煮 ポテトサラダ	さばの照焼 ビーフソテー キャベツサラダ	ボリュームメニュー 肉厚メンチカツ ペンネミートソース 竹の子おかか煮	野菜かき揚げ &鶏天 かぼちゃ煮	デミグラスコロッケ チキンナゲット おくらわさび和え
24 326kcal 蛋白 12.3g 塩分 2.2g	25 343kcal 蛋白 15.9g 塩分 1.7g	26 312kcal 蛋白 9.8g 塩分 1.8g	27 344kcal 蛋白 14.6g 塩分 2.4g	28 280kcal 蛋白 10.1g 塩分 2.0g	29 284kcal 蛋白 9.9g 塩分 1.7g
サーモンフライ 肉団子 がんもの煮付	豚肉の生姜焼 高野豆腐の五目煮 青菜の和え物	牛肉コロッケ 春雨チャフチエ 白菜かお和え	愛知県民の日 手羽先風唐揚げ エビフライ 大根味噌煮	チーズインハンバーグ トマト煮 山菜煮付	豆腐ハンバーグ 野菜あんかけ 茄子の炒め煮

<マリイチからのお願い>

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。