

2026 透析 1月

HAPPY NEW YEAR



月	火	水	木	金	土
 <p>謹賀新年 おいしいお弁当を真心こめてお届けします 本年もよろしくお願い申し上げます</p> 			<b>1 313kcal</b> 蛋白 12.9g 塩分 1.8g <b>とんかつ</b> 竹の子おかか煮 なます	<b>2 302kcal</b> 蛋白 16.1g 塩分 1.5g <b>さばの塩焼き</b> <b>メンチカツ</b> ひじきサラダ	<b>3 271kcal</b> 蛋白 8.9g 塩分 1.7g <b>野菜豆腐寄せ</b> ～柚子あんかけ～ 中華もやし
<b>5 304kcal</b> 蛋白 10.1g 塩分 1.7g <b>エビカツ</b> 金平ごぼう ほうれん草お浸し	<b>6 308kcal</b> 蛋白 11.3g 塩分 2.4g <b>豚肉生姜焼き</b> <b>ビーフコロッケ</b> 糸切昆布煮	<b>7 248kcal</b> 蛋白 8.9g 塩分 2.3g <b>ソース焼うどん</b> <b>肉団子</b> 里芋煮付	<b>8 363kcal</b> 蛋白 10.6g 塩分 1.9g <b>メンチカツ</b> かぼちゃ煮 白菜サラダ	<b>9 305kcal</b> 蛋白 15.7g 塩分 1.6g <b>鶏のカレー唐揚げ</b> がんもの煮付 切干ナムル	<b>10 351kcal</b> 蛋白 11.5g 塩分 2.4g <b>茄子みそ炒め</b> <b>クリーミーコロッケ</b> ペペロンチーノ
<b>12 351kcal</b> 蛋白 15.5g 塩分 2.4g <b>たこキャベツカツ</b> 明太マカロニ 枝豆マリネ	<b>13 268kcal</b> 蛋白 9.0g 塩分 2.0g <b>高菜オムレツ</b> ～中華あんかけ～ 花切干大根煮	<b>14 348kcal</b> 蛋白 11.5g 塩分 2.3g <b>味噌かつ</b> れんこん煮付 いんげんサラダ	<b>15 298kcal</b> 蛋白 12.4g 塩分 1.7g <b>さば塩焼き</b> <b>ささみフライ</b> 梅じそスパゲティ	<b>16 292kcal</b> 蛋白 10.5g 塩分 1.9g <b>デミバーグ</b> メンマ煮付 白菜塩昆布和え	<b>17 338kcal</b> 蛋白 10.9g 塩分 2.4g <b>すき焼きコロッケ</b> 茄子煮付 枝豆の和え物
<b>19 279kcal</b> 蛋白 11.3g 塩分 1.8g <b>鶏むね唐揚げ</b> 春雨チャブチ 煮なます	<b>20 353kcal</b> 蛋白 15.5g 塩分 2.4g <b>栄養士おすすめ</b> <b>肉団子酢豚</b> 塩焼きそば ゴーヤサラダ	<b>21 236kcal</b> 蛋白 10.7g 塩分 1.6g <b>たらふく天ぷら</b> ひじき煮 かぼちゃ煮	<b>22 294kcal</b> 蛋白 11.0g 塩分 1.9g <b>豚の生姜焼</b> <b>野菜コロッケ</b> ペペロンチーノ	<b>23 272kcal</b> 蛋白 10.0g 塩分 1.4g <b>チキンカツ</b> <b>れんこん饅頭</b> 菜の花ソテー	<b>24 330kcal</b> 蛋白 15.2g 塩分 2.4g <b>ビビンバ肉味噌</b> 筑前煮風 キャベツゆかい和え
<b>26 311kcal</b> 蛋白 14.0g 塩分 2.4g <b>ハンバーグ</b> ～イタリアンソース～ 小松菜ナムル	<b>27 348kcal</b> 蛋白 12.1g 塩分 2.3g <b>サーモンフライ</b> <b>肉団子</b> マカロニサラダ	<b>28 261kcal</b> 蛋白 8.9g 塩分 2.4g <b>照焼豆腐ハンバーグ</b> 明太スパゲティ チンゲン菜チャンプル	<b>29 290kcal</b> 蛋白 12.5g 塩分 1.3g <b>鶏の唐揚げ</b> ～甘酢あん～ ふき炒め煮	<b>30 329kcal</b> 蛋白 10.9g 塩分 1.8g <b>自由DEシリーズ</b> <b>とんかつ</b> <b>&amp;エビフライ</b> とうたまあん	<b>31 283kcal</b> 蛋白 14.3g 塩分 2.4g <b>鶏天&amp;竹輪天</b> 高野豆腐煮付 フロッコリーサラダ

&lt;マリイチからのお願い&gt;

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。