

# 2026 透析 3月

月	火	水	木	金	土
<b>2</b> 276kcal 蛋白 11.7g 塩分 2.2g	<b>3</b> 313kcal 蛋白 10.0g 塩分 2.4g	<b>4</b> 276kcal 蛋白 13.0g 塩分 1.1g	<b>5</b> 358kcal 蛋白 10.0g 塩分 1.5g	<b>6</b> 310kcal 蛋白 13.3g 塩分 2.4g	<b>7</b> 297kcal 蛋白 10.9g 塩分 1.7g
さば味噌がけ 大根とほろ煮 ほうれん草ピーナツ和え	とんかつ &エビフライ 糸切昆布煮	鶏 天 かき揚げ 高野豆腐の煮付	肉じゃが メンチカツ ビーフソテー	白身フライ ひじき煮 白菜ピリ辛和え	麻婆豆腐 豚串カツ 茄子トマト煮
<b>9</b> 300kcal 蛋白 13.4g 塩分 2.4g	<b>10</b> 209kcal 蛋白 13.3g 塩分 1.1g	<b>11</b> 290kcal 蛋白 11.6g 塩分 1.4g	<b>12</b> 298kcal 蛋白 11.6g 塩分 1.6g	<b>13</b> 256kcal 蛋白 10.9g 塩分 1.7g	<b>14</b> 280kcal 蛋白 15.7g 塩分 2.0g
ハンバーグ ～ホワイトソースがけ～ 山菜煮付	白身磯辺天 竹の子煮 フロッコリーソテー	自分de他人丼 豚肉卵とじ 海鮮千千ミ 春雨キャブチエ	焼きそば のい塩唐揚 金平ごぼう	豚肉生姜焼き ハート型コロッケ 花切干大根煮	ドライカレー 千キンカツ メンマ煮付
<b>16</b> 325kcal 蛋白 14.6g 塩分 2.3g	<b>17</b> 311kcal 蛋白 10.3g 塩分 1.7g	<b>18</b> 323kcal 蛋白 13.4g 塩分 1.6g	<b>19</b> 304kcal 蛋白 13.5g 塩分 2.4g	<b>20</b> 300kcal 蛋白 14.3g 塩分 1.5g	<b>21</b> 325kcal 蛋白 8.9g 塩分 2.4g
回鍋肉 三角春巻 がんもの煮付	肉団子カレー煮 野菜コロッケ 千ゲン菜チャンフル	さば塩焼き 肉焼売 糸切昆布煮	味噌かつ れんこん煮付 ほうれん草の和え物	若鶏唐揚げ 菜の花オムレツ 大根金平風	すき焼き風コロッケ 明太バターうどん 竹の子おかか煮
<b>23</b> 326kcal 蛋白 11.7g 塩分 1.5g	<b>24</b> 305kcal 蛋白 15.3g 塩分 2.4g	<b>25</b> 340kcal 蛋白 13.5g 塩分 1.6g	<b>26</b> 301kcal 蛋白 10.2g 塩分 2.4g	<b>27</b> 279kcal 蛋白 8.9g 塩分 2.4g	<b>28</b> 266kcal 蛋白 8.5g 塩分 1.7g
千キンカツ あんかけスパゲティ かぼちゃ煮付	和風ハンバーグ イカカツ 中華もやし	中華弁当 鶏の千ソースがけ 春巻 カリフラワーサラダ	サーモンフライ 千キンナゲット 小松菜の和え物	ソース焼そば ハムステーキ ポテトサラダ	かにクリームコロッケ 甘辛肉団子 人参サラダ
<b>30</b> 251kcal 蛋白 12.6g 塩分 2.0g	<b>31</b> 274kcal 蛋白 8.9g 塩分 1.8g	<p>&lt;マルチチからのお願い&gt;</p> <p>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。</p> <p>遅くなる場合は10℃以下の冷蔵庫で保管してください。</p> <p>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。</p>			
白身魚の唐揚 えび焼売 ミートソーススパゲティ	高菜オムレツ ～野菜あんかけ～ 大根煮付				