

2026 透析 4月

月	火	水	木	金	土		
		1 345kcal 蛋白 13.2g 塩分 2.2g 岡山名物 デミカツ丼風 いんげんフレーク煮 ひじきサラダ	2 261kcal 蛋白 15.2g 塩分 1.2g さばの塩焼き 金平ごぼう 人参しいしり	3 256kcal 蛋白 8.9g 塩分 2.4g 塩焼きそば 黒胡椒ペーコンカツ 糸切昆布煮	4 310kcal 蛋白 9.7g 塩分 2.4g 豆腐ハンバーグ ~和風ソース~ 大根柚子味噌		
		6 346kcal 蛋白 8.9g 塩分 2.2g すき焼コロッケ 竹の子おかか煮 春雨中華和え	7 354kcal 蛋白 11.0g 塩分 2.3g 白身フライ 山菜煮付 カレー風味のマカロニサラダ	8 325kcal 蛋白 13.3g 塩分 2.3g トマトバーグ カニクリームコロッケ キャベツサラダ	9 331kcal 蛋白 15.5g 塩分 1.4g 栄養士おすすめ 鶏の唐揚げ ~さくらタルタル~ オクラごま和え	10 297kcal 蛋白 17.1g 塩分 1.6g さばの塩焼き 野菜コロッケ ほうれん草ナムル	11 279kcal 蛋白 13.4g 塩分 2.0g 豚肉オイスターソース たこキャベツカツ 小松菜お浸し
		13 304kcal 蛋白 12.3g 塩分 1.9g 千キンカツ のい塩味のコーン春巻 枝豆マリネ	14 263kcal 蛋白 8.9g 塩分 1.9g 豆腐ハンバーグ れんこん饅頭 菜の花お浸し	15 287kcal 蛋白 14.2g 塩分 2.2g さばのごま味噌 牛肉コロッケ 中華もやし	16 339kcal 蛋白 10.1g 塩分 2.2g メンチカツ 花切干大根煮 かぼちゃの煮付	17 268kcal 蛋白 11.8g 塩分 2.4g 豚生姜焼き がんも煮 オクラ梅和え	18 292kcal 蛋白 10.1g 塩分 2.2g 天ぷら盛り合わせ (オクラずい身天・鶏天 野菜かき揚げ) 明太うどん
20 352kcal 蛋白 15.5g 塩分 2.4g とんかつ ひじき煮 青菜のソテー	21 318kcal 蛋白 16.8g 塩分 1.7g おすすめメニュー ハンバーグ ~ハーベキューソース~ 和風ペンネ 茄子の煮浸し	22 246kcal 蛋白 11.9g 塩分 1.7g 千キンステーキ 菜の花ごま和え カリフラワーマリネ	23 202kcal 蛋白 12.3g 塩分 1.4g 白身磯辺天 ミートオムレツ 小松菜ナムル	24 341kcal 蛋白 11.7g 塩分 2.3g 肉団子カレーソース 三角春巻 白菜ゆず風味	25 352kcal 蛋白 11.7g 塩分 2.0g ピーマン肉詰めフライ 野菜炒め 枝豆サラダ		
27 273kcal 蛋白 9.6g 塩分 2.0g サーモンフライ 肉団子 フロッキー中華炒め	28 343kcal 蛋白 16.9g 塩分 1.5g 鶏むね唐揚げ 切干大根のトマト煮 白菜ごま和え	29 312kcal 蛋白 9.7g 塩分 2.4g メンチカツ さつま揚げ甘辛煮 青菜ピーナッツ和え	30 274kcal 蛋白 8.9g 塩分 2.4g あんかけ豆腐バーグ ふきおかか煮 竹輪生姜醤油				

<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。