

# 2026 透析 5月

月	火	水	木	金	土
				<b>1 211kcal</b> 蛋白 10.8g 塩分 2.2g	<b>2 296kcal</b> 蛋白 13.4g 塩分 2.4g
				千キンステーキ いんげん煮付 マカロニサラダ	回鍋肉 大根煮付 ほうれん草和え物
<b>4 271kcal</b> 蛋白 13.3g 塩分 2.3g	<b>5 297kcal</b> 蛋白 13.8g 塩分 1.5g	<b>6 370kcal</b> 蛋白 10.7g 塩分 2.2g	<b>7 316kcal</b> 蛋白 11.5g 塩分 2.0g	<b>8 312kcal</b> 蛋白 19.5g 塩分 1.8g	<b>9 226kcal</b> 蛋白 14.6g 塩分 1.7g
イタリアンバーグ 花切干大根煮 オクラのごま和え	白身フライ 金平ごぼう 小松菜和え物	麻婆茄子 ミートコロッケ がんも煮付	とんかつ ～カレーソース～ 明太子スパゲティ	さばの塩焼き れんこん味噌煮 青菜の中華炒め	そばろ丼 豚串カツ カリフラワーマリネ
<b>11 278kcal</b> 蛋白 12.8g 塩分 2.3g	<b>12 259kcal</b> 蛋白 11.8g 塩分 1.4g	<b>13 283kcal</b> 蛋白 13.3g 塩分 1.1g	<b>14 307kcal</b> 蛋白 13.7g 塩分 2.2g	<b>15 293kcal</b> 蛋白 8.9g 塩分 2.4g	<b>16 345kcal</b> 蛋白 10.3g 塩分 2.3g
栄養士おすすめ エビカツ フライドチキン 糸切昆布煮	ドライカレー 玉子サラダフライ 若竹煮	豚生姜焼き 麻婆春雨 菜の花中華和え	大人横ランチ デミバーグ ～とろっと卵かけ～ えびフライ	ハムカツ 野菜コロッケ 中華もやし	おろし豆腐バーグ 三角春巻 インゲントマト煮
<b>18 342kcal</b> 蛋白 10.9g 塩分 2.0g	<b>19 317kcal</b> 蛋白 12.9g 塩分 2.4g	<b>20 328kcal</b> 蛋白 12.5g 塩分 1.9g	<b>21 263kcal</b> 蛋白 9.7g 塩分 1.3g	<b>22 306kcal</b> 蛋白 8.9g 塩分 2.4g	<b>23 325kcal</b> 蛋白 14.3g 塩分 1.7g
とんかつ えび焼売 ぶきの炒め煮	さばの味噌かけ 切干大根煮 いんげんピーナッツ和え	肉団子 甘酢あんかけ メンマ煮付	千キンカツ チャブチェ 大根煮物	メンチカツ 明太スパゲティ チンゲン菜中華和え	豚肉オイスター炒め たこキャベツカツ 山菜煮付
<b>25 305kcal</b> 蛋白 10.1g 塩分 2.2g	<b>26 309kcal</b> 蛋白 12.1g 塩分 1.8g	<b>27 312kcal</b> 蛋白 15.7g 塩分 2.2g	<b>28 274kcal</b> 蛋白 12.8g 塩分 1.8g	<b>29 283kcal</b> 蛋白 13.9g 塩分 2.2g	<b>30 201kcal</b> 蛋白 8.9g 塩分 1.8g
牛肉コロッケ 肉団子揚げ煮 キャベツのマリネ	和風ハンバーグ ウインナードック 菜の花お浸し	鶏唐揚げ 和風ペンネ かぼちゃ煮	たら磯辺天 カレーコロッケ マカロニサラダ	チンジャオロース 餃子の揚煮 れんこん炒め煮	鶏野菜きのこ 玉子焼き 野菜肉巻きフライ 青菜の塩昆布和え

<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。

