



Công ty Cổ phần 5SPRO - 617 Nguyễn Văn Cừ, Long Biên, Hà Nội

THỰC ĐƠN HỌC SINH TRƯỜNG THCS NGỌC THUY

Đơn giá 25,000 VNĐ bao gồm 01 bữa ăn trưa và thuế

Thực đơn được xây dựng theo "Thực đơn cân bằng dinh dưỡng" được thực hiện bởi Bộ Giáo dục Đào tạo và Viện Dinh dưỡng Quốc gia)

(Tuần 02 từ ngày 09/10-13/10)

Tuần	Thứ	Món chính	Món mặn 1	Món mặn 2	Món canh	Món xào	Năng lượng ⁽¹⁾ (kcal)	Đáp ứng nhu cầu hàng ngày (%)	Tỷ lệ (%)			Tổng số nguyên liệu ⁽³⁾ (loại)	Tổng lượng rau củ quả ⁽⁴⁾ (g)	Hàm lượng muối ⁽⁵⁾ (g)	
									P ⁽²⁾	Protein động vật/ Protein tổng	L ⁽²⁾				G ⁽²⁾
Tiêu chuẩn							735 - 1.050	35-50	15-25	≥ 60	23-37	75-81	≥ 10	86-140	≤ 2
Tuần 2	Hai (9.10)	Cơm	Thịt kho nước dừa	Đậu phụ kho	Canh bắp cải nấu cà chua	Khoai tây xào	1001.2	48	24	76	35	35	11	114	1.4
	Ba (10.10)	Cơm	Cá File sốt cà chua	Chả lá lốt	Canh chua me	Rau muống xào	857.1	41	20	65	30	30	11	98	1.4
	Tư (11.10)	Cơm	Trứng đúc thịt	Chả cá thì là	Canh bí xanh nấu thịt	Cải ngọt xào	956.5	46	23	73	34	34	11	109	1.3
	Năm (12.10)	Cơm	Bò hầm khoai tây	Đậu tằm hành	Canh bí nấu thịt	Bắp cải xào cà chua	924.5	44	22	70	33	33	11	106	1.4
	Sáu (13.10)	Cơm	Gà KFC	Khoai tây chiên	Canh chua nấu thịt	Pepsi	984.1	47	23	75	35	35	11	112	1.2

Ghi chú: ⁽¹⁾ Phần trăm năng lượng được tính trên tổng năng lượng của một ngày.

⁽²⁾ Phần trăm Protein, Lipid, Glucid được tính trên tổng năng lượng của một bữa.

⁽³⁾ Tổng số loại nguyên liệu sử dụng trong thực đơn, không bao gồm gia vị.

⁽⁴⁾ Tổng lượng rau củ quả trong thực đơn, chưa bao gồm trái cây tráng miệng.

⁽⁵⁾ Tổng lượng muối từ các gia vị chứa muối sử dụng trong thực đơn.