


## THỰC ĐƠN HỌC SINH TRƯỜNG TIỂU HỌC ĐÔ THỊ VIỆT HƯNG

Đơn giá 25.000 VNĐ bao gồm 01 bữa ăn trưa, 01 bữa phụ chiều và thuế

(Thực đơn được xây dựng theo "Thực đơn cân bằng dinh dưỡng" được thực hiện bởi Bộ giáo dục và đào tạo và Viện Dinh Dưỡng Quốc Gia)

Tuần	Thứ	Món chính	Món mặn 1	Món mặn 2	Món xào	Món canh	Quà Chiều	Năng Lượng (1) kcal	Đáp ứng nhu cầu hằng ngày (%)	Tỉ 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								523.5-710	30-40	13.0-20.0	≥48.0	20.0-30.0	50.0-65.0	≥10	86-140	≤2
Tuần 1 2-3	Hai	Cơm														
	Ba	Cơm														
	Tư 2/1 2019	Cơm	Thịt bò hầm khoai tây cà rốt	Đậu rán sốt cà chua		Canh rau mồng tơi	Bánh bông lan kinh đô	700.2	39.4	18.6	60.2	26.8	62.4	12	120	1.4
	Năm 3/1 2019	Cơm	Thịt kho tàu	Trứng cút kho tàu	Rau muống xào	Canh me chua	Sữa chua hút Vinamilk	682.6	38.4	16.8	54.4	28.2	58.4	10	100	1.6
	Sáu	Cơm														

- Ghi chú : (1) Phần trăm năng lượng được tính trên tổng năng lượng mỗi 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

**CÔNG TY TNHH TP MINH THOA**  
  
 Giám Đốc  
*Phạm Kim Thoa*

**TRƯỜNG TH ĐÔ THỊ VIỆT HƯNG**  
 BGH Ký Duyệt  
  
 Phó Hiệu Trưởng  
*Dặng Thị Hạnh*