

THỰC ĐƠN HỌC SINH TRƯỜNG TIÊU HỌC THƯỢNG THANH THÁNG 10/2023

Đơn giá 30,000 VND bao gồm 01 bữa ăn trưa 01 bữa phụ chiều và bao gồm 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	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)	Quả chiều		
									P(2)	Protein động vật/Protein tổng	L(2)					G(2)	
Tiêu chuẩn																	
							532.5-710	30-40	13.0-20.0	≥ 48.0	20.0-30.0	50.0-65.0	≥ 10	86-140	≤ 2		
Tuần 3	Thứ hai 16.10	Cơm	Thịt kho nước dừa	Đậu sốt cà chua	Canh mồng tơi nấu tôm	Giá đỗ xào	700.8	39.5	17.6	65.8	30	52.5	10	114	1.8	Bánh mì bơ rúc	
	Thứ ba 17.10	Cơm	Trứng đào thịt băm	Khoai tây xào thịt	Canh chua nấu thịt	Bắp cải xào	690.9	38.9	17.5	54	23.2	59.3	11	109	1.8	Sữa dinh dưỡng vị trái cây	
	Thứ tư 18.10	Cơm	Gà hầm nấm hạt sen	Muối vừng	Canh bí hầm xương	Cải ngọt xào	702.4	39.6	18.2	51	28.5	53.3	11	129	1.8	Bánh mì cốt sữa	
	Thứ năm 19.10	Cơm	Chả cá sốt mắm hành	Su su xào thịt cà rốt	Canh cải nấu thịt	Thanh Long	696.9	39.3	16.7	62.2	23.1	60.2	10	124	1.8	Sữa tươi IZZI	
	Thứ sáu 20.10	Cơm rang thập cẩm - Xúc xích					Canh chua thịt	703.5	39.6	19.2	71	25.3	55.4	11	125	2	Bánh bông lan nhỏ

Ghi chú:

- (1) Phần trăm năng lượng được tính trên tổng năng lượng của mỗi ngày.
- (2) Phần trăm Protein, Lipid, Glucid được tính trên tổng năng lượng của mỗi 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 chưa muối sử dụng trong thực đơn.



CÔNG TY CỔ PHẦN SSPRO

PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thu Giang



TRƯỜNG TIÊU HỌC THƯỢNG THANH

HIỆU TRƯỞNG
Nguyễn Thị Vân