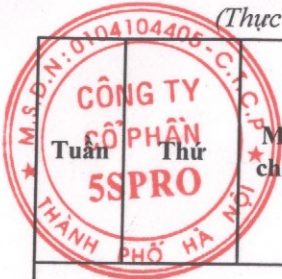


## THỰC ĐƠN HỌC SINH TRƯỜNG THCS NGỌC THỤY

Đơn giá 30,000 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	Thứ	Món chính	Món mặn 1	Món mặn 2	Món canh	Món xào	Năng lượng <sup>(1)</sup> (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							950-1375	35-50	13.0-20.0	≥ 48.0	20.0-30.0	50.0-65.0	≥ 10	86.0-140.0	≤ 2.0
Tuần 1	Thứ 5(1/4)	Com	Thịt luộc	Đậu sốt Tứ Xuyên	Canh chua me	Rau muống xào tỏi	1325	48.2	18.4	51.7	24.6	57.0	12.0	104.0	1.7
	Thứ 6(2/4)	Com	Sườn chua ngọt	Lạc chiên	Canh bí đỏ hầm xương	Bắp cải xào	1197.0	43.5	17.3	48.5	29.5	53.2	11.0	124.0	1.8
Tuần 2	Thứ 2(5/4)	Com	Com rang thập cẩm	Xúc xích	Canh chua nấu thịt	Salat	1195.1	43.5	18.2	62.7	22.7	59.1	11.0	139.0	1.8
	Thứ 3(6/4)	Com	Bò hầm khoai tây cà rốt	Thịt xào ngô ngọt	Canh chua me	Rau muống xào tỏi	1257	45.7	19.8	48.6	24.0	56.1	11.0	129.0	1.8
	Thứ 4(7/4)	Com	Gà tấm bột chiên	Dưa xào thịt	Canh cải thảo nấu thịt	Su su xào	1269	46.1	17.7	49.6	26.4	55.9	10.0	101.0	1.8
	Thứ 5(8/4)	Com	Thịt rán ngũ vị	Đậu sốt Tứ Xuyên	Canh cải nấu thịt	Giá đỗ cà rốt xào	1325	48.2	18.4	51.7	24.6	57.0	12.0	104.0	1.7
	Thứ 6(9/4)	Com	Thịt kho nước dừa	Đậu sốt cà chua	Canh bí đỏ hầm xương	Cải ngọt xào	1254.0	45.6	17.5	19.5	29.7	52.8	11.0	138.0	1.8
Tuần 3	Thứ 2(12/4)	Com	Thịt luộc	Trứng đúc thịt	Canh bí đỏ hầm xương	Bắp cải xào	1247.0	45.3	17.9	53.0	28.8	53.3	10.0	94.0	1.8
	Thứ 3(13/4)	Com	Cá File chiên xóc tỏi	Chả lá lốt	Canh cải nấu thịt	Giá đỗ cà rốt xào	1195.6	43.5	16.7	56.0	27.9	55.4	12.0	106.0	1.8
	Thứ 4(14/4)	Com	Gà rang sả	Thịt xào ngô ngọt	Canh chua nấu thịt	Su su xào	1187.4	43.2	17.4	49.1	23.2	59.4	13.0	104.0	1.7
	Thứ 5(15/4)	Com	Thịt kho nước dừa	Đậu sốt cà chua	Canh bí xanh hầm xương	Cải ngọt xào	1254.0	45.6	17.5	19.5	29.7	52.8	11.0	138.0	1.8
	Thứ 6(16/4)	Com	Bò hầm khoai tây cà rốt	Măng xào thịt	Canh chua me	Rau muống xào tỏi	1197.0	43.5	17.3	48.5	29.5	53.2	11.0	124.0	1.8



Tuần	Thứ	Món chính	Món mặn 1	Món mặn 2	Món canh	Món xào	Năng lượng <sup>(1)</sup> (kcal)	Đáp ứng nhu cầu hằng ngày (%)	Tỷ lệ (%)				Tổng số nguyên liệu <sup>(3)</sup> (loại)	Tổng lượng rau củ quả <sup>(4)</sup> (g)	Hàm lượng muối <sup>(5)</sup> (g)
									P(2)	Protein động vật/ Protein tổng	L(2)	G(2)			
Tuần 4	Thứ 2(19/4)	Com	Com rang thập cẩm	Xúc xích	Canh chua nấu thịt	Salat	1254.0	45.6	17.5	19.5	29.7	52.8	11.0	138.0	1.8
	Thứ 3(20/4)	Com	Thịt chiên lá mồng tơi	Trứng đúc thịt	Canh cải nấu thịt	Su su xào	1325	48.2	18.4	51.7	24.6	57.0	12.0	104.0	1.7
	Thứ 4(21/4)	Com	Sườn chua ngọt	Lạc chiên	Canh bí đỏ hầm xương	Bắp cải xào	1197.0	43.5	17.3	48.5	29.5	53.2	11.0	124.0	1.8
	Thứ 5(22/4)	Com	Gà tẩm bột chiên	Dưa xào thịt	Canh chua me	Rau muống xào tỏi	1269	46.1	17.7	49.6	26.4	55.9	10.0	101.0	1.8
	Thứ 6(23/4)	Com	Bò hầm khoai tây cà rốt	Đậu tằm hành	Canh bí xanh hầm xương	Cải ngọt xào	1197.0	43.5	17.3	48.5	29.5	53.2	11.0	124.0	1.8

Tuần 5	Thứ 2(26/4)	Com	Cá File chiên xóc tỏi	Dưa xào thịt	Canh cải nấu thịt	Bí xanh xào	1196.0	43.5	18.6	48.1	27.1	54.2	10.0	129.0	1.7
	Thứ 3(27/4)	Com	GÀ KFC	Khoai tây chiên	Canh chua nấu thịt	Nước ngọt Pepsi	1325	48.2	18.4	51.7	24.6	57.0	12.0	104.0	1.7
	Thứ 4(28/4)	Com	Thịt kho tàu	Đậu sốt Tứ Xuyên	Canh bí xanh hầm xương	Cải ngọt xào	1195.6	43.5	16.7	56.0	27.9	55.4	12.0	106.0	1.8
	Thứ 5(29/4)	Com	Bò hầm khoai tây cà rốt	Lạc chiên	Canh cải thảo nấu thịt	Su su xào	1235.0	44.9	16.9	48.2	28.3	54.8	11.0	104.0	1.8

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

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

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

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

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