

THỰC ĐƠN BÁN TRÚ TRƯỜNG TIÊU HỌC LONG BIÊN NĂM HỌC 2025 - 2026

Suất ăn 35.000đ trên một suất và quà chiều

Thực đơn tuần 04 năm 2025 (từ ngày 29/09/2025 đến 03/10/2025)

Thứ	Thực đơn	Chi tiết	ĐVT	TP sống	ĐG/Kg	Thành tiền	Chi phí phụ		Tổng tiền /suất
							Chi phí phụ	Số tiền	
Thứ 2 (29/09)	Thịt bò hầm củ quả	Thịt bò	gram	50	240,000	12,000	Chất đốt	1,200	
		Củ quả	gram	40	25,000	1,000	Nhân công	4,600	
	Đậu rán tẩm hành	Đậu phụ	gram	70	25,000	1,750	Lãi dự kiến	600	
	Rau muống xào	Rau muống	gram	90	25,000	2,250	Phí quản lý	300	
	Canh chua dầm me	Me	gram	6	25,000	150	NRB+ N.lau sản	150	
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	20,000	2,400	Khấu hao	300	
	Sữa hộp Vinamilk	Sữa hộp Vinamilk	hộp	1	5,000	5,000	Nước sạch	150	
	Gia giảm (gia vị: dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh....)					1,000	VAT	2,600	
Cộng thứ 2						25,550		9,900	35,450
Thứ 3 (30/09)	Thịt lợn kho tàu	Thịt lợn	gram	85	140,000	11,900	Chất đốt	1,200	
		Thịt gà file	gram	20	95,000	1,900	Nhân công	4,600	
	Thịt gà xào thập cẩm	Đỗ cove, cà rốt	gram	20	30,000	600	Lãi dự kiến	600	
		Ngô ngọt	gram	15	80,000	1,200	Phí quản lý	300	
	Cải ngọt xào	Cải ngọt	gram	90	25,000	2,250	NRB+ N.lau sản	150	
	Canh cải xanh nấu thịt	Cải xanh	gram	30	45,000	1,350	Khấu hao	300	
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	20,000	2,400	Nước sạch	150	
	Kem Caramen Hoa Sữa	Kem Caramen Hoa Sữa	hộp	1	5,000	5,000	VAT	2,600	
Cộng thứ 3						27,600		9,900	37,500
Thứ 4 (01/10)	Cá rô file tẩm bột chiên	Cá rô file	gram	63	105,000	6,615	Chất đốt	1,200	
	Trứng kho tiêu	Trứng gà bóc	quả	1	3,500	3,500	Nhân công	4,600	
	Giá đỗ, cà rốt xào	Giá đỗ, cà rốt	gram	60	25,000	1,500	Lãi dự kiến	600	
	Canh măng tươi nấu tôm nõn	Mùng toi	gram	30	25,000	750	Phí quản lý	300	
		Tôm nõn	gram	0.5	600,000	300	NRB+ N.lau sản	150	
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	20,000	2,400	Khấu hao	300	
	Chuối tiêu	Chuối tiêu	quả	1	2,200	2,200	Nước sạch	150	
	Bánh	Bánh	bánh	1	1,500	1,500	VAT	2,600	
Cộng thứ 4						23,765		9,900	33,665



	Thực đơn	Chi tiết	ĐVT	TP sống	ĐG/Kg	Thành tiền	Chi phí phụ		Tổng tiền /suất
Thứ 5 (02/10)	Thịt lợn rang mắm	Thịt lợn	gram	85	140,000	11,900	Chất đốt	1,200	
	Dưa hấu	Dưa hấu	gram	85	25,000	2,125	Nhân công	4,600	
	Su su, cà rốt xào	Su su, cà rốt	gram	90	25,000	2,250	Lãi dự kiến	600	
	Canh rau ngót nấu thịt	Rau ngót nấu thịt	gram	10	50,000	500	Phí quản lý	300	
		Thịt lợn	gram	2	140,000	280	NRB+ N.lau sàn	150	
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	20,000	2,400	Khấu hao	300	
	Sữa chua Vinamilk	Sữa chua Vinamilk	hộp	1	5,000	5,000	Nước sạch	150	
	Gia giảm (gia vị: dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh....)					1,000		2,600	
	Cộng thứ 5					25,455		9,900	35,355
Thứ 6 (03/10)	Thịt gà file om dầu hào	Thịt gà file	gram	90	95,000	8,550	Chất đốt	1,200	
	Đậu non sốt Tứ Xuyên	Đậu non	gram	65	45,000	2,925	Nhân công	4,600	
		Thịt lợn	gram	5	140,000	3,000	Lãi dự kiến	600	
	Bắp cải xào hành	Bắp cải	gram	90	25,000	2,250	Phí quản lý	300	
	Canh bí đỏ hầm xương	Bí đỏ	gram	30	25,000	750	NRB+ N.lau sàn	150	
		Xương lợn	gram	10	85,000	850	Khấu hao	300	
	Cơm trắng	Gạo tẻ	gram	120	20,000	2,400	Nước sạch	150	
	Sữa hộp Vinamilk	Sữa hộp Vinamilk	hộp	1	5,000	5,000	VAT	2,600	
	Gia giảm (gia vị: dầu ăn, mì chính, hạt nêm, mắm muối, bột canh....)					1,000			
	Cộng thứ 6					26,725		9,900	36,625

