

Phần mềm Xây dựng Thực đơn Cân bằng Dinh dưỡng thực hiện bởi Bộ Giáo dục và Đào tạo, Công ty Ajinomoto Việt Nam và Viện Dinh dưỡng Quốc gia
CÔNG TY TNHH THỰC PHẨM MINH THOẠI- HÀ NỘI

THỰC ĐƠN TUẦN 1 THÁNG 9- 2022
05/09/2022 đến 10/09/2022

Đơn giá: 27.000 VNĐ bao gồm 01 bữa ăn chính + quà chiều + thuế GTGT

Thực đơn xây dựng bởi " thực đơn cân bằng dinh dưỡng" được thực hiện theo hướng dẫn của BGD&ĐT và viện dinh dưỡng Quốc Gia

I. Thông tin dinh dưỡng chi tiết của thực đơn cho 1 học sinh từ 6-11

STT	Thứ	Ngày	Món chính	Món mặn	Món canh	Món xào	Tráng miệng	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 ≥ 48.0	L ⁽²⁾				G ⁽²⁾
Tiêu chuẩn								532.5-710.0	30.0-40.0	13.0-20.0	≥ 48.0	20.0-30.0	50.0-65.0	≥ 10	86.0-140.0	≤ 2.0
1	thịt	05-09	Cơm	Thịt lợn + chả cá sốt cà chua	Canh rau ngót	Cải thảo xào nấm	Sữa tươi CGHL	553.0	31.2	15.2	48.2	21.5	63.2	14	88.0	1.3
2	Ba	06-09	Cơm	Thịt + trứng gà kho tàu	Canh me chua	Rau muống xào tỏi	Bánh solite	642.0	36.2	13.5	53.5	25.9	60.6	13	88.5	1.5
3	Tư	07-09	Cơm	Bò, lợn hầm củ quả	Canh cua mồng tơi	Đỗ quả xào	Chuối	567.0	31.9	16.0	54.6	22.1	61.9	15	91.0	1.4
4	Năm	08-09	Cơm	Thịt + đậu sốt cà chua	Canh Đậu nấu thịt	Giá đỗ cà rốt xào miến	Sữa trái cây Mộc Châu	535.0	30.1	15.2	49.5	20.1	64.7	15	86.0	1.4
5	Sáu	09-09	Cơm	Gà rán KFC	Canh bí nấu xương	Bắp cải cà rốt xào	Bánh solite	591.0	33.3	17.5	50.0	25.4	57.1	13	89.0	1.6

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.