

THỰC ĐƠN SUẤT ĂN HỌC SINH TIỂU HỌC
Tuần: 1 (từ ngày 08/9 đến ngày 15/9/2025)

I: Thực đơn bữa ăn trưa cho 01 học sinh Tiểu Học như sau:

BỮA ĂN	THÀNH PHẦN	THỨ 2	THỨ 3	THỨ 4	THỨ 5	THỨ 6
BỮA TRƯA	Món mặn 1 (<i>S.food 1</i>)	Gà chiên KFC / khoai tây chiên bơ / chai cocacola	Thịt xay lợn sốt cà chua	Cá filest tẩm bột chiên giòn	Gà rang lá chanh	Thịt lợn, trứng kho tàu
	Món mặn 2 (<i>S.food 2</i>)		Trứng đúc thịt, hành tráng cuộn	Đậu rán tẩm hành	Thịt nạc thăn lợn xào lúc lắc	
	Món rau (<i>Vegetable</i>)	Thịt heo nạc xào ngũ sắc	Bắp cải, cà rốt xào	Cải ngọt xào tỏi		Bí ngô non xào tỏi
	Món Canh (<i>Soup</i>)	Canh bí đỏ, đậu xanh, xương lợn	Canh ngao nấu chua	Canh bí xanh, xương lợn	Canh cua mùng toi mướp hương	Canh thịt nấu chua
	Tinh bột (<i>Carbs</i>)	Cơm trắng (<i>gạo tẻ thơm</i>)	Cơm trắng (<i>gạo tẻ thơm</i>)	Cơm trắng (<i>gạo tẻ thơm</i>)	Cơm trắng (<i>gạo tẻ thơm</i>)	Cơm trắng (<i>gạo tẻ thơm</i>)
	Tráng miệng (<i>Desserts</i>)	Dưa hấu	Thanh long	Dưa hấu ruột vàng	Dưa hấu	Thanh long
BỮA PHỤ CHIỀU		Sữa chua uống Yakult	Sữa Nutrifood (110ml)	Sữa HaNoimill (110ml)	Bánh Bibica nhân nho	Sữa Nutrifood (110ml)

II: Thông tin ghi chú:

1. Dựa theo phần mềm xây dựng " thực đơn cân bằng dinh dưỡng ". Thực hiện, đào tạo của Công ty Ajnomoto Việt Nam và Viện Dinh dưỡng Quốc Gia. Công ty và nhà trường xây dựng thực đơn nhằm cân đối giữa chất P : L : G theo khuyến nghị của " bảng nhu cầu dinh dưỡng cho người Việt Nam "


CÔNG TY
PHÁT TRIỂN VÀ THƯƠNG
MẠI THỰC PHẨM
HẢI PHÒNG
THÀNH PHỐ HẢI PHÒNG

GIÁM ĐỐC
Trần Xuân Hòa


ĐẠI DIỆN NHÀ TRƯỜNG
TRƯỞNG
TIỂU HỌC
ĐOÀN LẬP
HIỆU TRƯỞNG
Vũ Thị Minh