

THỰC ĐƠN HỌC SINH TRƯỜNG THCS TÁ THANH OAI, THÁNG 02/2025

Thực đơn được xây dựng dựa trên "Bảng Thành Phần Thực Phẩm Việt Nam" do Bộ Y Tế, Viện Dinh Dưỡng xuất bản năm 2007 và Quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT

Thứ	Thực đơn	Thực phẩm chính	Đvt	Định lượng TP sống ⁽¹⁾	Năng lượng (Kcalo) ⁽²⁾	Tỷ lệ % ⁽³⁾			Bữa phụ/ Bữa xế
						Protein	Lipit	Glucid	
Thứ 2 (03/02)	1. Cơm gạo dẻo thơm 2. Thịt kho trứng 3.Ức gà xào hành nấm 4. Bí đỏ xào 5. Canh rau cải thịt	Gạo Bắc hương Thịt nạc Ức gà bỏ da Trứng gà Hành tây, cà rốt Cải canh Bí đỏ Gia vị nấu Dầu ăn	gr gr gr gr gr gr gr gr gr	110 55 60 65 20 25 105 15 12	803.03	38.9	29.33	95.72	1. Sữa ADM Vinamilk 110ml
Thứ 3 (04/02)	1. Cơm gạo dẻo thơm 2. Thịt bò, khoai tây sốt vang 3. Đậu rán tẩm Maggi 4. Bắp cải xào 5. Canh thịt đậu nấu chua	Gạo Bắc hương Thịt bò xò Thịt nạc Đậu phụ Khoai tây, cà rốt Bắp cải Cà chua, dưa, sấu Gia vị nấu Dầu ăn	gr gr gr gr gr gr gr gr gr	110 48 3 95 70 100 25 12 15	762.7	33.29	22.49	106.15	1. Sữa SCU TT VNM Kidz 170ml
Thứ 4 (05/02)	1. Cơm gạo dẻo thơm 2. Cá fillet chiên giòn 3. Thịt sốt cà chua 4. Su hào xào 5. Canh cải thảo thịt băm	Gạo Bắc hương Thịt nạc Thịt săn Cá basa fillet Cà chua Su hào, cà rốt Cải thảo Gia vị nấu, bột Dầu ăn	gr gr gr gr gr gr gr gr gr	110 57 10 80 15 105 30 20 15	754.93	35.45	22.21	102.74	1. Bánh BBC Bơ sữa 50gr
Thứ 5 (06/02)	1. Cơm gạo dẻo thơm 2. Chả thịt viên om nấm 3. Trứng cút sốt chua ngọt 4. Cải ngọt xào 5. Canh thịt bí đỏ đỗ xanh	Gạo Bắc hương Thịt nạc Thịt săn Mỡ khở Trứng cút Cải ngọt Bí đỏ, đỗ xanh Gia vị nấu, bột Dầu ăn	gr gr gr gr gr gr gr gr gr	110 58 10 5 50 100 35 20 10	763.2	35.06	24.58	99.92	1. Sữa Su su Vinamilk 110ml
Thứ 6 (07/02)	1. Cơm gạo dẻo thơm 2. Gà rim me tỏi 3. Thịt băm xào ngô 4. Cải thảo xào 5. Canh củ quả thịt gà	Gạo Bắc hương Thịt gà Thịt nạc Ngô ngọt Me quả Cải thảo, cà rốt Su hào, củ cải Gia vị nấu Dầu ăn	gr gr gr gr gr gr gr gr gr	110 110 45 15 2 105 35 12 12	776.18	35.96	26.52	98.51	1. Bánh Sandwich Kinh Đô 50gr
Thứ 7 (08/02)	1. Cơm gạo dẻo thơm 2. Thịt kho đậu phụ 3. Chả cá thì là (bếp làm) 4. Khoai tây xào 5. Canh bắp cải thịt	Gạo Bắc hương Thịt nạc Mỡ khở Cá basa fillet Đậu phụ Khoai tây Bắp cải, cà rốt Gia vị nấu Dầu ăn	gr gr gr gr gr gr gr gr gr	120 55 3 55 80 85 30 12 12	761.43	31.06	40.76	66.42	1. Sữa Mộc Châu Kidz 110ml

Ghi chú: - Để tốt cho sức khỏe, không nên ăn 2 món rán/ngày, không ăn quá 3 bữa rán/tuần. - Món rau có thể thay đổi theo mùa hoặc do điều kiện khách quan.
- ⁽¹⁾ Tổng lượng thực phẩm trong thực đơn, chưa qua quá trình làm chín. - ⁽³⁾ Tỷ lệ % Protein, Lipit, Glucid được tính trên Tổng năng lượng (Kcalo) ⁽²⁾ của một bữa.



GIÁM ĐỐC
Vũ Huy Hà



HIỆU TRƯỞNG
Đào Chi Phương