

STT	Thứ	Món chính	Món mặn	Món canh	Món xào	Tráng miệng		lượng ⁽¹⁾ (kcal)	hằng ngày (%)	P ⁽²⁾	Protein động vật/ Protein tổng	L ⁽²⁾	G ⁽²⁾	nguyên liệu ⁽³⁾ (loại)	rau củ quả ⁽⁴⁾ (g)	lượng muối ⁽⁵⁾ (g)
Tiêu chuẩn								618.6-824.8	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	Hai	Cơm	Thịt lợn kho trứng	Canh rong biển	Su su cà rốt xào thịt	Dưa lưới	Sữa	593.0	33.4	16.6	23.4	60.0	54.5	15	88.0	1.4
2	Ba	Cơm	Xiêu mại sốt cà	Canh cà chua giá nấu thịt bò	Đậu tây xào	Bánh	Sữa	669.0	37.7	13.7	27.9	58.3	51.1	18	92.5	1.4
3	Tư	Cơm	Chả cá sốt cà chua	Canh bí xanh bắp Mỹ nấu tôm	Bí ngô xào	Bánh	Sữa	578.0	32.6	15.0	22.2	62.9	53.6	15	90.5	1.4
4	Năm	Cơm	Thịt gà kho gừng	Canh khoai tây cà rốt nấu thịt nạc	Khoai tây xào	Bánh	Sữa	563.0	31.7	15.3	22.8	62.0	49.0	15	88.5	1.4
5	Sáu		Bánh canh			Chuối	Sữa	581.0	32.7	13.8	24.8	61.3	50.8	13	91.5	1.3

Lập bảng

Nguyễn Thị Thanh Thu

Đà Nẵng, ngày 17 tháng 10 năm 2025

Hiệu trưởng



Lê Thị Em

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.

THỰC ĐƠN TUẦN(Ngày 20-24.10.2025)

I. Thông tin dinh dưỡng chi tiết của thực đơn cho 1 học sinh từ 6-7 tuổi

STT	Thứ	Món chính	Món mặn	Món canh	Món xào	Tráng miệng	Ăn xế	Năng lượng ⁽¹⁾ (kcal)	Đáp ứng nhu cầu hằng 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							454.2-606.6	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	Hai	Cơm	Thịt lợn kho trứng	Canh rong biển	Su su cà rốt xào thịt	Dưa lười	Sữa	593.0	33.4	16.6	23.4	60.0	54.5	15	88.0	1.4
2	Ba	Cơm	Xiêu mại sốt cà	Canh cà chua giá nấu thịt bò	Đậu tây xào	Bánh	Sữa	669.0	37.7	13.7	27.9	58.3	51.1	18	92.5	1.4
3	Tư	Cơm	Chả cá sốt cà chua	Canh bí xanh bắp Mỹ nấu tôm	Bí ngô xào	Bánh	Sữa	563.0	31.7	15.3	22.8	62.0	49.0	15	88.5	1.4
4	Năm	Cơm	Thịt gà kho gừng	Canh khoai tây cà rốt nấu thịt nạc	Khoai tây xào	Bánh	Sữa	578.0	32.6	15.0	22.2	62.9	53.6	15	90.5	1.4
5	Sáu		Bánh canh			Chuối	Sữa	581.0	32.7	13.8	24.8	61.3	50.8	13	91.5	1.3

II. Thông tin dinh dưỡng chi tiết của thực đơn cho 1 học sinh từ 8-9 tuổi

STT	Thứ	Món chính	Món mặn	Món canh	Món xào	Tráng miệng	Năng lượng ⁽¹⁾ (kcal)	Đáp ứng nhu cầu hằng 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								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	Hai	Cơm	Thịt lợn kho trứng	Canh rong biển	Su su cà rốt xào thịt	Dưa lười	Sữa	593.0	33.4	16.6	23.4	60.0	54.5	15	88.0	1.4
2	Ba	Cơm	Xíu mại sốt cà	Canh cà chua giá nấu thịt bò	Đậu tây xào	Bánh	Sữa	669.0	37.7	13.7	27.9	58.3	51.1	18	92.5	1.4
3	Tư	Cơm	Chả cá sốt cà chua	Canh bí xanh bắp Mỹ nấu tôm	Bí ngô xào	Bánh	Sữa	578.0	32.6	15.0	22.2	62.9	53.6	15	90.5	1.4
4	Năm	Cơm	Thịt gà kho gừng	Canh khoai tây cà rốt nấu thịt nạc	Khoai tây xào	Bánh	Sữa	563.0	31.7	15.3	22.8	62.0	49.0	15	88.5	1.4
5	Sáu		Bánh canh			Chuối	Sữa	581.0	32.7	13.8	24.8	61.3	50.8	13	91.5	1.3

III. Thông tin dinh dưỡng chi tiết của thực đơn cho 1 học sinh từ 10-11 tuổi

								Năng	Đáp ứng	Tỷ lệ (%)	Tổng số	Tổng	Hàm
								lượng	nhu cầu			lượng	lượng