

THỰC ĐƠN TUẦN 20 (Từ ngày 19/1/2026 đến ngày 23/1/2026)

Thứ /ngày	Thứ tự	Tên món ăn	Tên thực phẩm	Đơn vị tính	Số lượng	Điều chỉnh
Thứ Hai (19/1/2026)	1	Thịt lợn kho tàu	Thịt lợn	gram	75	
	2	Trứng gà luộc	Trứng gà	Quả	1	
	3	Canh rau cải	Rau cải	gram	5	
			Xương lợn	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
5	Tráng miệng	Thạch rau câu	Cái	1		
Thứ Ba (20/1/2026)	1	Chả lợn rim	Chả lợn	gram	70	
	2	Đậu rán sốt cà chua	Đậu rán	gram	50	
	3	Canh bí đỏ nấu xương	Bí đỏ	gram	60	
			Xương	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	Gram	120	
5	Tráng miệng	Thanh long	Miếng	1		
Thứ Tư (21/1/2026)	1	Thịt lợn ướp lá mắc mật rán	Thịt lợn	gram	75	
	2	Muối vừng, lạc	Vừng, lạc	gram	30	
	3	Canh khoai sọ xương lợn	Khoai sọ	gram	30	
			Xương lợn	gram	5	
4	Cơm trắng	Gạo	gram	120		

Thứ Năm (22/1/2026)	5	Tráng miệng	Thạch rau câu	Cái	1	
	1	Thịt gà rang	Thịt gà	gram	100	
	2	Trứng vịt rán	Trứng vịt	Gram	55	
	3	Canh khoai tây + cà rốt nấu xương	Khoai tây	gram	40	
			cà rốt	gram	10	
			Xương	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
5	Tráng miệng	Thanh long	Miếng	1		
Thứ Sáu (23/1/2026)	1	Tôm chiên xù	Tôm tươi	gram	50	
	2	Đậu rán sốt cà chua	Đậu rán	gram	50	
	3	Canh su hào, cà rốt nấu thịt lợn	Su hào, cà rốt	gram	60	
			Thịt lợn xay	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
5	Tráng miệng	Bánh gạo	Cái	1		

Ban giám hiệu duyệt

An Thành, ngày 15 tháng 1 năm 2026

Người lên thực đơn



PHÓ HIỆU TRƯỞNG
NGUYỄN NGỌC SANG

Nguyễn Thị Bích Hạnh


THỰC ĐƠN TUẦN 21 (Từ ngày 26/1/2026 đến ngày 30/1/2026)

Thứ /ngày	Thứ tự	Tên món ăn	Tên thực phẩm	Đơn vị tính	Số lượng	Điều chỉnh
Thứ Hai (26/1/2026)	1	Thịt lợn kho tàu	Thịt lợn	gram	75	
	2	Trứng gà luộc	Trứng gà	Quả	1	
	3	Canh rau cải	Rau cải	gram	5	
			Xương lợn	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
5	Tráng miệng	Thạch rau câu	Cái	1		
Thứ Ba (27/1/2026)	1	Chả lợn rim	Chả lợn	gram	70	
	2	Đậu rán sốt cà chua	Đậu rán	gram	50	
	3	Canh bí đỏ nấu xương	Bí đỏ	gram	60	
			Xương	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	Gram	120	
5	Tráng miệng	Thanh long	Miếng	1		
Thứ Tư (28/1/2026)	1	Thịt lợn ướp lá mắc mật rán	Thịt lợn	gram	75	
	2	Muối vừng, lạc	Vừng, lạc	gram	30	
	3	Canh khoai sọ xương lợn	Khoai sọ	gram	30	
			Xương lợn	gram	5	
4	Cơm trắng	Gạo	gram	120		

Thứ Năm (29/1/2026)	5	Tráng miệng	Thạch rau câu	Cái	1	
	1	Thịt gà rang	Thịt gà	gram	100	
	2	Trứng vịt rán	Trứng vịt	Gram	55	
	3	Canh khoai tây + cà rốt nấu xương	Khoai tây	gram	40	
			cà rốt	gram	10	
			Xương	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
5	Tráng miệng	Thanh long	Miếng	1		
Thứ Sáu (30/1/2026)	1	Tôm chiên xù	Tôm tươi	gram	50	
	2	Đậu rán sốt cà chua	Đậu rán	gram	50	
	3	Canh su hào, cà rốt nấu thịt lợn	Su hào, cà rốt	gram	60	
			Thịt lợn xay	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
5	Tráng miệng	Bánh gạo	Cái	1		

An Thành, ngày 22 tháng 1 năm 2026

Người lên thực đơn



Nguyễn Thị Bích Hạnh

Ban giám hiệu duyệt



PHÓ HIỆU TRƯỞNG
NGUYỄN NGỌC SANG

THỰC ĐƠN TUẦN 22 (Từ ngày 2/2/2026 đến ngày 6/2/2026)

Thứ /ngày	Thứ tự	Tên món ăn	Tên thực phẩm	Đơn vị tính	Số lượng	Điều chỉnh
Thứ Hai (2/2/2026)	1	Thịt lợn kho tàu	Thịt lợn	gram	75	
	2	Trứng gà luộc	Trứng gà	Quả	1	
	3	Canh rau cải	Rau cải	gram	5	
			Xương lợn	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
5	Tráng miệng	Thạch rau câu	Cái	1		
Thứ Ba (3/2/2026)	1	Chả lợn rim	Chả lợn	gram	70	
	2	Đậu rán sốt cà chua	Đậu rán	gram	50	
	3	Canh bí đỏ nấu xương	Bí đỏ	gram	60	
			Xương	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	Gram	120	
5	Tráng miệng	Thanh long	Miếng	1		
Thứ Tư (4/2/2026)	1	Thịt lợn ướp lá mắc mật rán	Thịt lợn	gram	75	
	2	Muối vừng, lạc	Vừng, lạc	gram	30	
	3	Canh khoai sọ xương lợn	Khoai sọ	gram	30	
			Xương lợn	gram	5	
4	Cơm trắng	Gạo	gram	120		

Thứ Năm (5/2/2026)	5	Tráng miệng	Thạch rau câu	Cái	1	
	1	Thịt gà rang	Thịt gà	gram	100	
	2	Trứng vịt rán	Trứng vịt	Gram	55	
	3	Canh khoai tây + cà rốt nấu xương	Khoai tây	gram	40	
			cà rốt	gram	10	
			Xương	gram	5	
4	Cơm trắng	Gạo	gram	120		
5	Tráng miệng	Thanh long	Miếng	1		
Thứ Sáu (6/2/2026)	1	Cá rô phi chiên xù	Cá rô phi tươi bỏ xương	gram	80	
	2	Đậu rán sốt cà chua	Đậu rán	gram	50	
	3	Canh su hào, cà rốt nấu thịt lợn	Su hào, cà rốt	gram	60	
			Thịt lợn xay	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
5	Tráng miệng	Bánh gạo	Cái	1		

An Thành, ngày 29 tháng 1 năm 2026

Người lên thực đơn



Nguyễn Thị Bích Hạnh

Ban giám hiệu duyệt

P. Hiệu trưởng



Nguyễn Ngọc Sang

THỰC ĐƠN TUẦN 23 (Từ ngày 9/2/2026 đến ngày 13/2/2026)

Thứ /ngày	Thứ tự	Tên món ăn	Tên thực phẩm	Đơn vị tính	Số lượng	Điều chỉnh
Thứ Hai (9/2/2026)	1	Thịt lợn kho tàu	Thịt lợn	gram	75	
	2	Trứng gà luộc	Trứng gà	Quả	1	
	3	Canh rau cải	Rau cải	gram	5	
			Xương lợn	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
5	Tráng miệng	Thạch rau câu	Cái	1		
Thứ Ba (10/2/2026)	1	Chả lợn rim	Chả lợn	gram	70	
	2	Đậu rán sốt cà chua	Đậu rán	gram	50	
	3	Canh bí đỏ nấu xương	Bí đỏ	gram	60	
			Xương	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	Gram	120	
5	Tráng miệng	Thanh long	Miếng	1		
Thứ Tư (11/2/2026)	1	Thịt lợn ướp lá mắc mật rán	Thịt lợn	gram	75	
	2	Muối vừng, lạc	Vừng, lạc	gram	30	
	3	Canh khoai sọ xương lợn	Khoai sọ	gram	30	
			Xương lợn	gram	5	
4	Cơm trắng	Gạo	gram	120		

	5	Tráng miệng	Thạch rau câu	Cái	1	
Thứ Năm (12/2/2026)	1	Thịt lợn nạc rim	Thịt lợn	gram	70	
	2	Trứng vịt rán	Trứng vịt	Gram	55	
	3	Canh khoai tây + cà rốt nấu xương	Khoai tây	gram	40	
			cà rốt	gram	10	
			Xương	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
5	Tráng miệng	Thanh long	Miếng	1		
Thứ Sáu (13/2/2026)	1	Thịt gà rán	Thịt gà	gram	100	
	2	Khoai tây chiên	Khoai tây	gram	70	
	3	Canh su hào, cà rốt nấu thịt lợn	Su hào, cà rốt	gram	60	
			Thịt lợn xay	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
5	Tráng miệng	Bánh gạo	Cái	1		

An Thành, ngày 5 tháng 2 năm 2026

Người lên thực đơn



Nguyễn Thị Bích Hạnh

Ban giám hiệu duyệt



Nguyễn Ngọc Sang

TRƯỜNG TIỂU HỌC NGŨ PHÚC
--- BẾP ĂN BẢN TRÚ ---

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

THỰC ĐƠN TUẦN 24 (Từ ngày 23/2/2026 đến ngày 27/2/2026)

Thứ /ngày	Thứ tự	Tên món ăn	Tên thực phẩm	Đơn vị tính	Số lượng	Điều chỉnh
Thứ Hai (23/2/2026)	1	Thịt lợn kho tàu	Thịt lợn	gram	75	
	2	Trứng gà luộc	Trứng gà	Quả	1	
	3	Canh rau cải	Rau cải	gram	5	
			Xương lợn	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
5	Tráng miệng	Dưa hấu	Miếng	1	Thạch rau câu	
Thứ Ba (24/2/2026)	1	Chả lợn rim	Chả lợn	gram	70	
	2	Khoai tây chiên	Khoai tây	gram	75	
	3	Canh bí đỏ nấu xương	Bí đỏ	gram	60	
			Xương	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	Gram	120	
5	Tráng miệng	Thanh long	Miếng	1		
Thứ Tư (25/2/2026)	1	Thịt lợn ướp lá mắc mật rán	Thịt lợn	gram	75	
	2	Muối vừng, lạc	Vừng, lạc	gram	30	
	3	Canh khoai sọ xương lợn	Khoai sọ	gram	30	
			Xương lợn	gram	5	
4	Cơm trắng	Gạo	gram	120		

Thứ Năm (26/2/2026)	5	Tráng miệng	Thạch rau câu	Cái	1	
	1	Thịt lợn nạc rim	Thịt lợn	gram	70	
	2	Trứng vịt rán	Trứng vịt	Gram	55	
	3	Canh khoai tây + cà rốt nấu xương	Khoai tây	gram	40	
			cà rốt	gram	10	
			Xương	gram	5	
4	Cơm trắng	Gạo	gram	120		
5	Tráng miệng	Thanh long	Miếng	1		
Thứ Sáu (27/2/2026)	1	Thịt gà rán	Thịt gà	gram	100	Cà phê sữa
	2	Đậu rán sốt cà chua	Đậu rán	gram	50	
	3	Canh su hào, cà rốt nấu thịt lợn	Su hào, cà rốt	gram	60	
			Thịt lợn xay	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
5	Tráng miệng	Bánh gạo	Cái	1		

An Thành, ngày 12 tháng 2 năm 2026

Ban giám hiệu duyệt

Người lên thực đơn



PHÓ HIỆU TRƯỞNG
NGUYỄN NGỌC SANG

Nguyễn Thị Bích Hạnh

THỰC ĐƠN TUẦN 25 (Từ ngày 2/3/2026 đến ngày 6/3/2026)

Thứ /ngày	Thứ tự	Tên món ăn	Tên thực phẩm	Đơn vị tính	Số lượng	Điều chỉnh
Thứ Hai (2/3/2026)	1	Thịt lợn kho tàu	Thịt lợn	gram	75	
	2	Trứng gà luộc	Trứng gà	Quả	1	
	3	Canh rau cải	Rau cải	gram	5	
			Xương lợn	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
5	Tráng miệng	Dưa hấu	Miếng	1		
Thứ Ba (3/3/2026)	1	Chả lợn rim	Chả lợn	gram	70	
	2	Khoai tây chiên	Khoai tây	gram	75	
	3	Canh bí đỏ nấu xương	Bí đỏ	gram	60	
			Xương	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	Gram	120	
5	Tráng miệng	Thanh long	Miếng	1		
Thứ Tư (4/3/2026)	1	Thịt lợn ướp lá mắc mật rán	Thịt lợn	gram	75	
	2	Muối vừng, lạc	Vừng, lạc	gram	30	
	3	Canh khoai sọ xương lợn	Khoai sọ	gram	30	
			Xương lợn	gram	5	
4	Cơm trắng	Gạo	gram	120		

	5	Tráng miệng	Thạch rau câu	Cái	1	
Thứ Năm (5/3/2026)	1	Thịt lợn nạc rim	Thịt lợn	gram	70	
	2	Trứng vịt rán	Trứng vịt	Gram	55	
	3	Canh khoai tây + cà rốt nấu xương	Khoai tây	gram	40	
			cà rốt	gram	10	
			Xương	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
5	Tráng miệng	Thanh long	Miếng	1		
Thứ Sáu (6/3/2026)	1	Cá rô phi chiên xù	Cá rô phi bỏ xương	gram	100	
	2	Đậu rán sốt cà chua	Đậu rán	gram	50	
	3	Canh su hào, cà rốt nấu thịt lợn	Su hào, cà rốt	gram	60	
			Thịt lợn xay	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
5	Tráng miệng	Bánh gạo	Cái	1		

An Thành, ngày 26 tháng 2 năm 2026

Người lên thực đơn



Nguyễn Thị Bích Hạnh

Ban giám hiệu duyệt
P. HIỆU TRƯỞNG



Nguyễn Ngọc Sang

THỰC ĐƠN TUẦN 26 (Từ ngày 09/3/2026 đến ngày 13/3/2026)

Thứ /ngày	Thứ tự	Tên món ăn	Tên thực phẩm	Đơn vị tính	Số lượng	Điều chỉnh
Thứ Hai (09/3/2026)	1	Thịt lợn kho tàu	Thịt lợn	gram	75	
	2	Trứng gà luộc	Trứng gà	Quả	1	
	3	Canh rau cải	Rau cải	gram	5	
			Xương lợn	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
5	Tráng miệng	Dưa hấu	Miếng	1		
Thứ Ba (10/3/2026)	1	Chả lợn rim	Chả lợn	gram	70	
	2	Khoai tây chiên	Khoai tây	gram	75	
	3	Canh bí đỏ nấu xương	Bí đỏ	gram	60	
			Xương	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	Gram	120	
5	Tráng miệng	Thanh long	Miếng	1		
Thứ Tư (11/3/2026)	1	Thịt lợn ướp lá mắc mật rán	Thịt lợn	gram	75	
	2	Muối vừng, lạc	Vừng, lạc	gram	30	
	3	Canh khoai sọ xương lợn	Khoai sọ	gram	30	
			Xương lợn	gram	5	
4	Cơm trắng	Gạo	gram	120		

	5	Tráng miệng	Thạch rau câu	Cái	1	
Thứ Năm (12/3/2026)	1	Thịt lợn nạc rim	Thịt lợn	gram	70	
	2	Trứng vịt rán	Trứng vịt	Gram	55	
	3	Canh khoai tây + cà rốt nấu xương	Khoai tây	gram	40	
			cà rốt	gram	10	
			Xương	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
5	Tráng miệng	Thanh long	Miếng	1		
Thứ Sáu (13/3/2026)	1	Thịt gà rán	Thịt gà	gram	100	
	2	Đậu rán sốt cà chua	Đậu rán	gram	50	
	3	Canh su hào, cà rốt nấu thịt lợn	Su hào, cà rốt	gram	60	
			Thịt lợn xay	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
5	Tráng miệng	Dưa hấu	Miếng	1		

An Thành, ngày 05 tháng 3 năm 2026

Ban giám hiệu duyệt

Người lên thực đơn






Nguyễn Thị Bích Hạnh

THỰC ĐƠN TUẦN 27 (Từ ngày 16/3/2026 đến ngày 20/3/2026)

Thứ /ngày	Thứ tự	Tên món ăn	Tên thực phẩm	Đơn vị tính	Số lượng	Điều chỉnh
Thứ Hai (16/3/2026)	1	Thịt lợn kho tàu	Thịt lợn	gram	75	
	2	Trứng gà luộc	Trứng gà	Quả	1	
	3	Canh rau cải	Rau cải	gram	5	
			Xương lợn	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
5	Tráng miệng	Dưa hấu	Miếng	1		
Thứ Ba (17/3/2026)	1	Giò lợn rim	Giò lợn	gram	70	
	2	Khoai tây chiên	Khoai tây	gram	75	
	3	Canh bí đỏ nấu xương	Bí đỏ	gram	60	
			Xương	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	Gram	120	
5	Tráng miệng	Thanh long	Miếng	1		
Thứ Tư (18/3/2026)	1	Thịt lợn ướp lá mắc mật rán	Thịt lợn	gram	75	
	2	Muối vừng, lạc	Vừng, lạc	gram	30	
	3	Canh khoai sọ xương lợn	Khoai sọ	gram	30	
			Xương lợn	gram	5	
4	Cơm trắng	Gạo	gram	120		

	5	Tráng miệng	Thạch rau câu	Cái	1	
Thứ Năm (19/3/2026)	1	Thịt lợn nạc rim	Thịt lợn	gram	70	
	2	Trứng vịt rán	Trứng vịt	Gram	55	
	3	Canh khoai tây + cà rốt nấu xương	Khoai tây	gram	40	
			cà rốt	gram	10	
			Xương	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
5	Tráng miệng	Thanh long	Miếng	1		
Thứ Sáu (20/3/2026)	1	Thịt gà rán	Thịt gà	gram	100	
	2	Đậu rán sốt cà chua	Đậu rán	gram	50	
	3	Canh su hào, cà rốt nấu thịt lợn	Su hào, cà rốt	gram	60	
			Thịt lợn xay	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
	5	Tráng miệng	Dưa hấu	Miếng	1	

An Thành, ngày 12 tháng 3 năm 2026

Người lên thực đơn



Nguyễn Thị Bích Hạnh

Ban giám hiệu duyệt



 P. Hiệu trưởng
