

TRƯỜNG TIỂU HỌC NGŨ PHÚC
--- BẾP ĂN BÀN TRƯ ---

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

THỰC ĐƠN TUẦN 06(Từ ngày 13/10/2025 đến ngày 17/10/2025)

Thứ /ngày	Thứ tự	Tên món ăn	Tên thực phẩm	Đơn vị tính	Số lượng	Điều chỉnh
Thứ Hai (13/10/2025)	1	Cá rô phi bỏ xương tẩm bột chiên	Cá rô phi tươi	gram	80	
	2	Đậu rán sốt cà chua	Đậu rán	gram	50	
	3	Canh bầu tép	Bầu	gram	60	
			Tép tươi	gram	3	
			Gạo	gram	120	
	4	Cơm trắng	Dưa hấu	Miếng	1	
	5	Tráng miếng	Thịt lợn	gram	75	
	1	Thịt lợn kho tàu	Trứng gà	Quả	1	
	2	Trứng gà luộc	Bí đỏ	gram	60	
	3	Canh bí đỏ nấu xương	Xương	gram	5	
Thứ Ba (14/10/2025)	4	Cơm trắng	Gạo	Gram	120	
	5	Tráng miếng	Thanh long	Miếng	1	
	1	Chả rim	Chả lợn	gram	70	
	2	Trứng vịt rán	Trứng vịt	gram	55	
	3	Canh khoai sọ xương lợn	Khoai sọ	gram	30	
Thứ Tư (15/10/2025)			Xương lợn	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	

	5	Tráng miệng	Thạch rau câu	Cải	1	
Thứ Năm (16/10/2025)	1	Thịt gà chiên	Thịt gà	gram	100	
	2	Đậu rán sốt cà chua	Đậu rán	gram	50	
	3	Canh khoai tây + cà rốt nấu xương	Khoai tây cà rốt	gram	40 10	
	4	Cơm trắng	Xương Gạo	gram	5 120	
	5	Tráng miệng	Dưa hấu	Miếng	1	
Thứ Sáu (17/10/2025)	1	Thịt lợn nạc băm rim	Thịt lợn nạc	gram	75	
	2	Muối vùng, lạc	Vùng, lạc	gram	30	
	3	Canh bí xanh nấu thịt lợn	Bí xanh	gram	60	
	4	Cơm trắng	Thịt lợn xay Gạo	gram	5 120	
	5	Tráng miệng	Bánh gạo	Cải	1	

Ban giám hiệu duyệt

Người Phức, ngày 9 tháng 10 năm 2025
Người lên thực đơn



P. Hiệu trưởng
Nguyễn Ngọc Giang

Nguyễn Thị Bích Hạnh

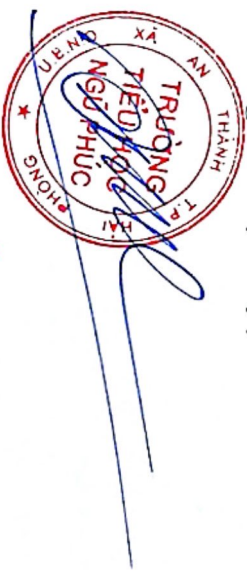
THỰC ĐƠN TUẦN 05 (Từ ngày 06/10/2025 đến ngày 10/10/2025)

Thứ /ngày	Thứ tự	Tên món ăn	Tên thực phẩm	Đơn vị tính	Số lượng	Điều chỉnh
Thứ Hai (06/10/2025)	1	Tôm tẩm bột chiên	Tôm tươi	gram	50	
	2	Đậu rán sốt cà chua	Đậu rán	gram	50	
	3	Bí đỏ nấu xương	Bí đỏ Xương	gram gram	60 5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
	5	Tráng miếng	Dưa hấu	Miếng	1	
	1	Thịt lợn nạc băm rim	Thịt lợn nạc	gram	75	
	2	Trứng vịt luộc	Trứng vịt	Quả	1	
	3	Rau cải nấu xương	Rau cải Xương	gram gram	10 5	
Thứ Ba (07/10/2025)	4	Cơm trắng	Gạo	Gram	120	
	5	Tráng miếng	Thanh long	Miếng	1	
	1	Chả rim	Chả lợn	gram	70	
Thứ Tư (08/10/2025)	2	Trứng vịt rán	Trứng vịt	gram	55	
	3	Canh khoai sọ xương lợn	Khoai sọ Xương lợn	gram gram	30 5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	

	5	Tráng miệng	Thạch rau câu	Cải	1	
	1	Thịt gà chiên	Thịt gà	gram	100	
Thứ Năm (09/10/2025)	2	Đậu rán sốt cà chua	Đậu rán	gram	50	
	3	Canh khoai tây + cà rốt nấu xương	Khoai tây cà rốt	gram	40 10	
			Xương	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
	5	Tráng miệng	Dưa hấu	Miếng	1	
Thứ Sáu (10/10/2025)	1	Thịt lợn nạc băm rim	Thịt lợn nạc	gram	75	
	2	Muối vùng, lạc	Vùng, lạc	gram	30	
	3	Canh bí xanh nấu thịt lợn	Bí xanh	gram	60	
			Thịt lợn xay	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
	5	Tráng miệng	Bánh gạo	Cải	1	

Ban giám hiệu duyệt

Nguyễn Phúc, ngày 2 tháng 10 năm 2025
Người lên thực đơn



PHÓ HIỆU TRƯỞNG
NGUYỄN NGỌC SANG

Nguyễn Thị Bích Hạnh

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

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

THỨC ĐƠN TUẦN 04 (Từ ngày 29/9/2025 đến ngày 03/10/2025)

Thứ /ngày	Thứ tự	Tên món ăn	Tên thực phẩm	Đơn vị tính	Số lượng	Điều chỉnh
Thứ Hai (29/9/2025)	1	Cá rô phi tẩm bột chiên	Cá tươi	gram	80	
	2	Đậu rán sốt cà chua	Đậu rán	gram	50	
	3	Bí đỏ nấu xương	Bí đỏ	gram	60	
			Xương	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
Thứ Ba (30/9/2025)	5	Tráng miến	Dưa hấu	Miếng	1	
	1	Thịt lợn nạc băm rim	Thịt lợn nạc	gram	75	
	2	Trứng vịt luộc	Trứng vịt	Quả	1	
	3	Rau ngót nấu xương	Rau ngót	gram	10	
			Xương	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	Gram	120	
	5	Tráng miến	Thanh long	Miếng	1	
	1	Giò rim	Giò	gram	70	
	2	Trứng vịt rán	Trứng vịt	gram	55	
	3	Canh khoai sọ xương lợn	Khoai sọ	gram	30	
Thứ Tư (01/10/2025)			Xương lợn	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	

	5	Tráng miệng	Thạch rau câu	Cải	1	
Thứ Năm (02/10/2025)	1	Thịt gà chiên	Thịt gà	gram	100	
	2	Đậu rán sốt cà chua	Đậu rán	gram	50	
	3	Canh khoai tây + cà rốt nấu xương	Khoai tây cà rốt	gram	40	
			Xương	gram	10	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	5	
Thứ Sáu (03/10/2025)	5	Tráng miệng	Dưa hấu	Miếng	120	
	1	Thịt lợn nạc băm rim	Thịt lợn nạc	gram	1	
	2	Muối vùng, lạc	Vùng, lạc	gram	75	
	3	Canh bí xanh nấu thịt lợn	Bí xanh	gram	30	
			Thịt lợn xay	gram	60	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	5	
	5	Tráng miệng	Bánh gạo	Cải	120	
					1	

Ban giám hiệu duyệt

Người lên thực đơn



Nguyễn Thị Bích Hạnh

P. Hiền Trưởng
Nguyễn Ngọc Sơn

Sop

THỰC ĐƠN TUẦN 03 (Từ ngày 22/9/2025 đến ngày 26/9/2025)

Thứ /ngày	Thứ tự	Tên món ăn	Tên thực phẩm	Đơn vị tính	Số lượng	Điều chỉnh
Thứ Hai (22/9/2025)	1	Tôm tằm bột chiên	Tôm tươi	gram	40	
	2	Đậu rán sốt cà chua	Đậu rán	gram	50	
	3	Bí đỏ nấu xương	Bí đỏ Xương	gram gram	60 5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
	5	Tráng miếng	Dưa hấu	Miếng	1	
Thứ Ba (23/9/2025)	1	Thịt lợn nạc băm rim	Thịt lợn nạc	gram	75	
	2	Trứng chim cút luộc	Trứng chim cút	gram	55	
	3	Rau ngót nấu xương	Rau ngót Xương	gram gram	10 5	
	4	Cơm trắng	Gạo	Gram	120	
	5	Tráng miếng	Thanh long	Miếng	1	
Thứ Tư (24/9/2025)	1	Giò rim	Giò	gram	70	
	2	Trứng vịt rán	Trứng vịt	gram	55	
	3	Canh khoai sọ xương lợn	Khoai sọ Xương lợn	gram gram	30 5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	

	5	Tráng miệng	Thạch rau câu	Cải	1	
	1	Thịt gà chiên	Thịt gà	gram	100	
Thứ Năm (25/9/2025)	2	Đậu rán sốt cà chua	Đậu rán	gram	50	
	3	Canh khoai tây + cà rốt nấu xương	Khoai tây cà rốt	gram	40 10	
			Xương	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
	5	Tráng miệng	Dưa hấu	Miếng	1	
Thứ Sáu (26/9/2025)	1	Thịt lợn nạc băm rim	Thịt lợn nạc	gram	75	
	2	Muối vùng, lạc	Vùng, lạc	gram	30	
	3	Canh bí xanh nấu thịt lợn	Bí xanh	gram	60	
			Thịt lợn xay	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
	5	Tráng miệng	Bánh gạo	Cải	1	

Ban giám hiệu duyệt

Người Phụ, ngày 18 tháng 9 năm 2025
Người lên thực đơn



S. Huân trưởng
Nguyễn Ngọc Đăng

Nguyễn Thị Bích Hạnh

Sở

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

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

THỰC ĐƠN TUẦN 02 (Từ ngày 15/9/2025 đến ngày 19/9/2025)

Thứ /ngày	Thứ tự	Tên món ăn	Tên thực phẩm	Đơn vị tính	Số lượng	Điều chỉnh
Thứ Hai (15/9/2025)	1	Tôm tẩm bột chiên	Tôm tươi	gram	40	
	2	Đậu rán sốt cà chua	Đậu rán	gram	50	
	3	Bí đỏ nấu xương	Bí đỏ Xương	gram	60	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
	5	Tráng miệng	Dưa hấu	Miếng	1	
Thứ Ba (16/9/2025)	1	Thịt ướp lá mắc mật rán	Thịt lợn	gram	75	
	2	Trứng chim cút rim	Trứng chim cút	gram	55	
	3	Rau ngót nấu xương	Rau ngót Xương	gram	10	
	4	Cơm trắng	Gạo	Gram	120	
	5	Tráng miệng	Thanh long	Miếng	1	
Thứ Tư (17/9/2025)	1	Giò rim	Giò	gram	70	
	2	Trứng vịt rán	Trứng vịt	gram	55	
	3	Canh khoai sọ xương lợn	Khoai sọ Xương lợn	gram	30	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	

	5	Tráng miệng	Thạch rau câu	Cải	1	
Thứ Năm (18/9/2025)	1	Thịt gà chiên	Thịt gà	gram	100	
	2	Đậu rán sốt cà chua	Đậu rán	gram	50	
	3	Canh khoai tây + cà rốt nấu xương	Khoai tây cà rốt	gram	40 10	
			Xương	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
Thứ Sáu (19/9/2025)	5	Tráng miệng	Dưa hấu	Miếng	1	
	1	Thịt lợn nạc xay rim	Thịt lợn nạc	gram	70	
	2	Muối vừng, lạc	Vừng, lạc	gram	30	
	3	Canh bí xanh nấu thịt lợn	Bí xanh	gram	60	
			Thịt lợn xay	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
	5	Tráng miệng	Bánh gạo	Cải	1	

Ban giám hiệu duyệt

Người thực đơn



P. Hiền Trường
Nguyễn Ngọc Sang

Nguyễn Thị Bích Hạnh

Ngày Phức, ngày 11 tháng 9 năm 2025

THỰC ĐƠN TUẦN 1 (Từ ngày 10/9/2025 đến ngày 12/9/2025)

Thứ /ngày	Thứ tự	Tên món ăn	Tên thực phẩm	Đơn vị tính	Số lượng	Điều chỉnh
Thứ Tư (10/9/2025)	1	Chả lợn rım	Chả lợn hấp	gram	70	
	2	Trứng vịt rán	Trứng vịt	gram	55	
	3	Bí đỏ nấu xương	Bí đỏ	gram	60	
			Xương lợn	gram	6	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
	5	Tráng miệng	Chuối tây	Quả	1	
	1	Thịt ướp lá mắc mật rán	Thịt lợn	gram	80	
	2	Đậu rán sốt cà chua	Đậu rán	gram	50	
	3	Canh rau ngót xương	Rau ngót	gram	20	
			Xương lợn	gram	6	
Thứ Năm (11/9/2025)	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
	5	Tráng miệng	Thạch rau câu	Cái	1	
	1	Tôm tẩm bột chiên	Tôm tươi	gram	40	
	2	Trứng chim cút rım	Trứng chim cút	Quả	4	
	3	Canh rau đay tép	Rau đay	gram	15	
Thứ Sáu (12/9/2025)			Tép tươi	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	

	5	Tráng miệng	Dưa hấu	Miếng	1	
--	---	-------------	---------	-------	---	--

Ban giám hiệu duyệt

Người Phức, ngày 8 tháng 9 năm 2025

Người lên thực đơn

Nguyễn Thị Bích Hạnh

Nguyễn Thị Bích Hạnh



P. Hải Trường

Nguyễn Thị Bích Hạnh