

**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
<b>Thứ Hai</b> (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		
<b>Thứ Ba</b> (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		
<b>Thứ Tư</b> (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
<b>Thứ Hai</b> (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		
<b>Thứ Ba</b> (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		
<b>Thứ Tư</b> (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		

<b>Thứ Năm</b> (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		
<b>Thứ Sáu</b> (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
<b>Thứ Hai</b> (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		
<b>Thứ Ba</b> (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		
<b>Thứ Tư</b> (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
<b>Thứ Hai</b> (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		
<b>Thứ Ba</b> (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		
<b>Thứ Tư</b> (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	
<b>Thứ Năm</b> (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		
<b>Thứ Sáu</b> (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

TRƯỜNG  
TIỂU HỌC  
NGŨ PHÚC

AN THÀNH

TRƯỞNG TIỂU TRƯỞNG

Nguyễn Ngọc Lang

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
<b>Thứ Hai</b> (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	
<b>Thứ Ba</b> (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		
<b>Thứ Tư</b> (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		

<b>Thứ Năm</b> (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		
<b>Thứ Sáu</b> (27/2/2026)	1	Thịt gà rán	Thịt gà	gram	100	Cá sò phi sên
	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