

THỰC ĐƠN TUẦN 14 (Từ ngày 08/12/2025 đến ngày 12/12/2025)

Thứ /ngày	Thứ tự	Tên món ăn	Tên thực phẩm	Đơn vị tính	Số lượng	Điều chỉnh
Thứ Hai (08/12/2025)	1	Cá rô phi tâm bột chiên	Cá rô phi bỏ xương tươi	gram	100	
	2	Đậu rán sốt cà chua	Đậu rán	gram	50	
	3	Canh rau ngót	Rau ngót Xương lợn	gram	10	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
	5	Tráng miếng	Dưa hấu	Miếng	1	
Thứ Ba (09/12/2025)	1	Thịt lợn kho tàu	Thịt lợn	gram	75	
	2	Trứng vịt rán	Trứng vịt	Gram	55	
	3	Canh bí đỏ nấu xương	Bí đỏ Xương	gram	60	
	4	Cơm trắng	Gạo	Gram	120	
	5	Tráng miếng	Thanh long	Miếng	1	
Thứ Tư (10/12/2025)	1	Thịt lợn ướp lá mắc mật rán	Thịt lợn	gram	75	
	2	Trứng gà luộc	Trứng gà	Quả	1	
	3	Canh khoai sọ xương lợn	Khoai sọ Xương lợn	gram	30	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	

	5	Tráng miệng	Thạch rau câu	Cái	1	
	1	Thịt gà rang	Thịt gà	gram	100	
Thứ Năm (11/12/2025)	2	Chả cá ba-sa sốt cà chua	Chả cá ba-sa	gram	30	
	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	Dưa hấu	Miếng	1	
Thứ Sáu (12/12/2025)	1	Thịt lợn nạc băm rim	Thịt lợn nạc	gram	75	
	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	Cái	1		

Ban giám hiệu duyệt

An Thành, ngày 04 tháng 12 năm 2025
Người lên thực đơn



Nguyễn Thị Bích Hạnh

THỰC ĐƠN TUẦN 15 (Từ ngày 15/12/2025 đến ngày 19/12/2025)

Thứ /ngày	Thứ tự	Tên món ăn	Tên thực phẩm	Đơn vị tính	Số lượng	Điều chỉnh
Thứ Hai (15/12/2025)	1	Tôm tâm bột chiên	Tôm tươi	gram	50	
	2	Đậu rán sốt cà chua	Đậu rán	gram	50	
	3	Canh rau ngót	Rau ngót	gram	10	
			Xương lợn	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
	5	Tráng miệng	Dưa hấu	Miếng	1	
Thứ Ba (16/12/2025)	1	Thịt lợn kho tàu	Thịt lợn	gram	75	
	2	Trứng vịt rán	Trứng vịt	Gram	55	
	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 (17/12/2025)	1	Thịt lợn ướp lá mắc mật rán	Thịt lợn	gram	75	
	2	Trứng gà luộc	Trứng gà	Quả	1	
	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 (18/12/2025)	1	Thịt gà rang	Thịt gà	gram	100	
	2	Chà cá ba-sa sốt cà chua	Chà cá ba -sa	gram	30	
	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	Dưa hấu	Miếng	1		
Thứ Sáu (19/12/2025)	1	Thịt lợn nạc băm rim	Thịt lợn nạc	gram	75	
	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	Cái	1		

An Thành, ngày 11 tháng 12 năm 2025

Người lên thực đơn

Ban giám hiệu duyệt



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

THỰC ĐƠN TUẦN 16 (Từ ngày 22/12/2025 đến ngày 26/12/2025)

Thứ /ngày	Thứ tự	Tên món ăn	Tên thực phẩm	Đơn vị tính	Số lượng	Điều chỉnh
Thứ Hai (22/12/2025)	1	Cá rô phi tẩm bột chiên	Cá rô phi tươi bỏ xương	gram	80	
	2	Đậu rán sốt cà chua	Đậu rán	gram	50	
	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 (23/12/2025)	1	Thịt lợn kho tàu	Thịt lợn	gram	75	
	2	Trứng vịt rán	Trứng vịt	Gram	55	
	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 (24/12/2025)	1	Thịt lợn ướp lá mắc mật rán	Thịt lợn	gram	75	
	2	Su hào xào thịt	Su hào -Thịt lợn	Gram	60-30	
	3	Canh khoai sọ xương lợn	Khoai sọ	gram	30	
			Xương lợn	gram	5	
4	Cơm trắng	Gạo	gram	120		

Thứ Năm (25/12/2025)	5	Tráng miệng	Thạch rau câu	Cái	1	
	1	Thịt gà rang	Thịt gà	gram	100	
	2	Muối vừng, lạc	Vừng, lạc	gram	30	
	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 (26/12/2025)	1	Thịt lợn nạc băm rim	Thịt lợn nạc	gram	75	
	2	Trứng gà luộc	Trứng gà	Quả	1	
	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 18 tháng 12 năm 2025

Người lên thực đơn

Ban giám hiệu duyệt



PHÓ HIỆU TRƯỞNG
NGUYỄN NGỌC SANG

Nguyễn Thị Bích Hạnh

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 17 (Từ ngày 29/12/2025 đến ngày 02/1/2026)

Thứ /ngày	Thứ tự	Tên món ăn	Tên thực phẩm	Đơn vị tính	Số lượng	Điều chỉnh
Thứ Hai (29/12/2025)	1	Tôm tằm bột chiên xù	Tôm tươi	gram	50	
	2	Đậu rán sốt cà chua	Đậu rán	gram	50	
	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 (30/12/2025)	1	Thịt lợn kho tàu	Thịt lợn	gram	75	
	2	Trứng vịt rán	Trứng vịt	Gram	55	
	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 (31/12/2025)	1	Thịt lợn ướp lá mắc mật rán	Thịt lợn	gram	75	
	2	Su hào xào thịt	Su hào -Thịt lợn	Gram	60-30	
	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 (01/1/2026)						
		NGHỈ TẾT DƯƠNG LỊCH				
Thứ Sáu (02/1/2026)	1	Thịt lợn nạc băm rim	Thịt lợn nạc	gram	75	
	2	Muối vừng, lạc	Vừng, lạc	gram	30	
	3	Canh su hào, cà rốt nấu thịt lợn	Su hào, cà rốt	gram	60	Nghỉ Tết DL
			Thịt lợn xay	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
5	Tráng miệng	Bánh gạo	Cái	1		

An Thành, ngày 25 tháng 12 năm 2025

Ban giám hiệu duyệt

Người lên thực đơn



PHÓ HIỆU TRƯỞNG
NGUYỄN NGỌC SANG

Nguyễn Thị Bích Hạnh


THỰC ĐƠN TUẦN 18 (Từ ngày 05/1/2026 đến ngày 10/1/2026)

Thứ /ngày	Thứ tự	Tên món ăn	Tên thực phẩm	Đơn vị tính	Số lượng	Điều chỉnh
Thứ Hai (05/1/2026)	1	Thịt lợn kho tàu	Thịt lợn	gram	75	
	2	Trứng vịt rán	Trứng vịt	Gram	55	
	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 (06/1/2026)	1	Cá rô phi tẩm bột chiên	Cá rô phi tươi bỏ xương	gram	80	
	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 (07/1/2026)	1	Thịt lợn ướp lá mắc mật rán	Thịt lợn	gram	75	
	2	Su hào xào thịt	Su hào -Thịt lợn	Gram	60-30	
	3	Canh khoai sọ xương lợn	Khoai sọ	gram	30	
			Xương lợn	gram	5	
4	Cơm trắng	Gạo	gram	120		

Thứ Năm (08/1/2026)	5	Tráng miệng	Thạch rau câu	Cái	1	
	1	Thịt gà rang	Thịt gà	gram	100	
	2	Muối vừng, lạc	Vừng, lạc	gram	30	
	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 (09/1/2026)	1	Thịt lợn nạc băm rim	Thịt lợn nạc	gram	75	
	2	Trứng gà luộc	Trứng gà	Quả	1	
	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		
Thứ Bảy (10/1/2026)	1	Thịt lợn ướp lá mắc mật rán	Thịt lợn	gram	75	
	2	Đậu rán sốt cà chua	Đậu rán	gram	50	
	3	Canh khoai sọ xương lợn	Khoai sọ	gram	30	
			Xương lợn	gram	5	
	4	Cơm trắng	Gạo	gram	120	
5	Tráng miệng	Chuối tây	Quả	1		

An Thành, ngày 31 tháng 12 năm 2025

Người lên thực đơn


Nguyễn Thị Bích Hạnh

