



Công ty TNHH Chế Biến Xuất Ẩn Hoa Sữa

THỰC ĐƠN ĂN BÁN TRÚ HỌC SINH TRƯỜNG TH GIA THUY THÁNG 05-2026

TUẦN 33

(Thực đơn được xây dựng dựa trên Bảng thành phần thực phẩm Việt Nam do Bộ Y tế và Viện Dinh Dưỡng ban hành năm 2007 và quyết định số 2195/QĐ-BGDĐT ban hành ngày 10/08/2022)

THỨ	THỰC ĐƠN	Định lượng TP (gam)		QUÀ CHIỀU	GHI CHÚ
		Sống	Chín		
2 04/05/2026	1. Cá rô file chiên giòn 2. Đậu tằm hành 3. Khoai tây, cà rốt xào 4. Canh mùng toi nấu tôm 5. Cơm dẻo thơm	63g 70g 65g+15g 30g+0.5g 120g	50-55g 50-55g 50-55g 250-300ml 200-250g	Sữa chua Vinamilk	
3 05/05/2026	1. Thịt gà rang lá chanh 2. Trứng chưng 3. Rau muống xào 4. Canh chua dầm me 5. Cơm dẻo thơm	115g 1q 85g 5g 120g	50-55g 40-45g 50-55g 250-300ml 200-250g	Bánh gato Hoa Sữa	
4 06/05/2026	1. Thịt lợn kho tàu 2. Chả cá xào ngũ sắc 3. Chuối tiêu 4. Canh bắp cải nấu thịt 5. Cơm dẻo thơm	80g 20g+35g 1q 30g+2g 120g	50-55g 40-45g 90-100g 250-300ml 200-250g	Sữa tươi tiệt trùng Vinamilk	
5 07/05/2026	1. Chả cốm chiên chấm sốt 2. Đậu thịt sốt cà chua 3. Su su, cà rốt xào 5. Canh cải xanh nấu thịt 6. Cơm dẻo thơm	65g+15g 70g+5g+10g 90g 30g+2g 120g	50-55g 60-65g 50-55g 250-300ml 200-250g	Sữa chua Vinamilk	
6 08/05/2026	1. Cơm rang thập cẩm 2. Xúc xích chiên 3. Dưa hấu 4. Canh chua nấu thịt, thả giá	130g+25g+45g 1 cái 70g 2g+15g+10g	220-230g 45-50g 60-65g 250-300ml	Sữa tươi tiệt trùng Vinamilk	

*Ghi chú: Các món rau xào, rau canh có thể thay đổi theo mùa hoặc do điều kiện thời tiết khách quan.



Đại diện công ty

PHÓ GIÁM ĐỐC
Nguyễn Thị Vân



Đại diện nhà trường

HIỆU TRƯỞNG
Bùi Thị Thu Hằng