



THỰC ĐƠN HỌC SINH TRƯỜNG TIỂU HỌC NÔNG NGHIỆP - H. GIA LÂM

"Một bữa ăn học đường cân đối cho tất cả trẻ em là sự đầu tư tốt nhất mà chúng ta có thể làm được vì sức khỏe, sự giáo dục và phát triển xã hội toàn cầu trong tương lai" (George Mc Govern).

I. Thông tin dinh dưỡng chi tiết của thực đơn TUẦN 01 (từ ngày 05/9 - 10/9) như sau:

Thứ	Món chính	Món mặn 1	Món mặn 2	Món xào/ Hoa quả	Món canh	Năng lượng ⁽¹⁾ (kcal)	Đáp ứng nhu cầu hàng ngày (%)	Tổng số nguyên liệu ⁽²⁾ (loại)	Tổng lượng rau củ quả ⁽³⁾ (gr)	Hàm lượng muối ⁽⁴⁾ (gr)	Quà chiều ⁽⁵⁾
Tiêu chuẩn						618.6-824.8	30.0-40.0	>=10	86.0-140.0	=<2.0	
Thứ 2 <i>(05/9)</i>	Cơm trắng	Thịt tấm bột rán	Xúc xích & chả nạc sốt cà chua	Dưa hấu	Canh củ quả ngô ngọt	718.5	38	11	145	1.8	SCU Ba Vì 95ml
Thứ 3 <i>(06/9)</i>	Cơm trắng	Thịt nạc, khoai tây sốt vang	Cá thịt viên chiên xù	Giá đỗ xào	Canh thịt rau ngót	718.5	37	11	115	1.8	SC Ba Vì CD 70gr
Thứ 4 <i>(07/9)</i>	Cơm trắng	Gà ram mặn ngọt	Thịt xào ngô nấm	Rau muống xào tỏi	Canh chua rau muống	721.5	36.5	10	120	1.8	Bánh mỳ tươi Kinh Đô 40gr
Thứ 5 <i>(08/9)</i>	Cơm trắng	Thịt rang hành	Đậu rán sốt cà chua	Bắp cải xào	Canh mùng toi ngao	719.5	36	12	115	1.8	Sữa Mộc Châu Kidz 110ml
Thứ 6 <i>(09/9)</i>	Cơm trắng	Thịt băm sốt cà chua	Trứng tráng cuộn	Bí xanh nạo sợi xào	Canh thịt nấu chua	720.5	37	10	120	1.8	Bánh Staff HN 40gr

II. Thông tin ghi chú:

1. Thực đơn được xây dựng theo "Thực đơn Cân bằng Dinh dưỡng" được thực hiện bởi Bộ Giáo dục và Đào tạo và Viện Dinh dưỡng Quốc gia với mục tiêu cân đối về dinh dưỡng (đáp ứng đủ nhu cầu khuyến nghị về năng lượng theo lứa tuổi và đảm bảo cân đối giữa các chất P : L : G theo khuyến nghị của "Bảng nhu cầu dinh dưỡng khuyến nghị cho người Việt Nam" năm 2016) và ngon miệng. Trong đó:

⁽¹⁾ Phần trăm năng lượng được tính trên tổng năng lượng của một ngày. ⁽²⁾ Tổng số loại nguyên liệu sử dụng trong thực đơn, không bao gồm gia vị. ⁽³⁾ Tổng lượng rau củ quả trong thực đơn, chưa bao gồm trái cây tráng miệng.

⁽⁴⁾ Tổng lượng muối từ các gia vị chứa muối sử dụng trong thực đơn. ⁽⁵⁾ Trường hợp Nhà trường tổ chức thêm bữa phụ, khuyến nghị Nhà trường cho học sinh uống sữa không đường hoặc ít đường.

2. Món rau xào, món canh có thể điều chỉnh theo mùa hoặc do điều kiện khách quan. Khuyến cáo món ăn không có lợi cho sức khỏe: cá và sữa, trứng và sữa).

Thực đơn gửi ngày tháng..... năm 2022

Gia Lâm, ngày tháng..... năm 2022

ĐẠI DIỆN CÔNG TY TNHH
CHẾ BIẾN SUẤT ĂN CÔNG NGHIỆP HÀ NỘI

ĐẠI DIỆN NHÀ TRƯỜNG