

SỞ GIÁO DỤC VÀ ĐÀO TẠO ĐIỆN BIÊN
TRƯỜNG PTDTNT THPT HUYỆN TUẦN GIÁO

THỰC ĐƠN ĂN NĂM HỌC 2024-2025
THỰC HIỆN TỪ NGÀY 29 THÁNG 8 NĂM 2024

Thứ Buổi	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy	Chủ nhật
Trưa	Cơm	Cơm	Cơm	Cơm	Cơm	Cơm	Cơm
	Sườn lợn rang	Xúc xích	Thịt kho đậu	Xúc xích	Thịt gà rang	Xúc xích	Trứng rán
	Trứng vịt luộc	Chả cá trắm	Lạc rang	Trứng vịt luộc	Cá cơm rim	Thịt lợn xay	Thịt kho đậu
	Canh bí đỏ	Su su luộc	Canh bắp cải	Canh bí xanh	Canh bí đỏ	Su su luộc	Canh rau cải
Tối	Cơm	Cơm	Cơm	Cơm	Cơm	Cơm	Cơm
	Thịt gà rang	Tim lợn xào giá	Thịt gà rang	Giò lợn	Thịt kho tàu	Giò lợn	Lạc rang
	Thịt lợn xay	Cá cơm rim	Chả lợn	Thịt bò xào giá	Chả cá trắm	Thịt bò xào	Chả lợn
	Canh bắp cải	Canh bí xanh	Canh bí đỏ	Su su luộc	Canh rau cải	Bí xanh luộc	Canh cải thảo

* Lưu ý: Tùy vào tình hình thực tế thực đơn có thể thay đổi một số bữa cho phù hợp.

Ngày 26 tháng 8 năm 2024

Đại diện nhân viên
nuôi dưỡng

Kế toán

Đại diện GVCN

Đại diện bộ phận giám
sát

Phó hiệu trưởng
phụ trách

Hiệu trưởng

Lê Thị Huyền

Nguyễn Quốc Tùng

Cao Thị Hằng

Trần Thị Hải Yên

Nguyễn Trọng Xuân



Cao Văn Bằng



BẢNG GHI SỐ LƯỢNG CÂN ĐỐI THỰC PHẨM

(Kèm theo thực đơn)

Thứ Buổi	Thứ hai	Thứ ba	Thứ tư	Thứ năm	Thứ sáu	Thứ bảy	Chủ nhật
Trưa	- Gạo tẻ thơm: 85kg - Xương sườn: 50kg - Trứng vịt: 390quả - Bí đỏ: 45kg - Hành khô: 0,5kg	- Gạo tẻ thơm: 85kg - Xúc xích: 38,5kg - Chả cá Trắm: 35kg - Su su: 40kg - Hành hoa: 1kg - Cà chua: 10kg	- Gạo tẻ thơm: 85kg - Thịt lợn mỡ: 30kg - Đậu phụ: 30kg - Cà chua: 10kg - Lạc rang: 20kg - Hành hoa: 1kg	- Gạo tẻ thơm: 85kg - Xúc xích: 38,5kg - Trứng vịt: 390quả - Bí xanh: 45kg	- Gạo tẻ thơm: 85kg - Thịt gà CN làm sẵn: 60kg - Cá cơm: 20kg - Bí đỏ: 45kg - Sả: 0,5kg - Gừng: 0,5kg	- Gạo tẻ thơm: 85kg - Xúc xích: 38,5kg - Thịt lợn mỡ: 15kg - Su su: 40kg - Hành khô: 0,5kg	- Gạo tẻ thơm: 70kg - Trứng vịt: 450quả - Thịt lợn mỡ: 20kg - Đậu phụ: 25kg - Cà chua: 7,5kg - Hành hoa: 2kg - Rau cải: 35kg
Tối	- Gạo tẻ thơm: 85kg - Thịt gà CN làm sẵn: 60kg - Thịt lợn mỡ: 20kg - Bắp cải: 40kg - Sả: 0,5kg - Gừng: 0,5kg	- Gạo tẻ thơm: 85kg - Tim lợn: 20kg - Giá đỗ: 30kg - Hành hoa: 1kg - Cá cơm: 20kg - Bí xanh: 45kg	- Gạo tẻ thơm: 85kg - Thịt gà CN làm sẵn: 60kg - Chả lợn: 25kg - Bí đỏ: 45kg - Sả: 0,5kg - Gừng: 0,5kg - Hành hoa: 1kg - Cà chua: 5kg	- Gạo tẻ thơm: 85kg - Thịt bò thăn: 19kg - Giá đỗ: 30kg - Giò lụa: 25kg - Su su: 40kg - Hành hoa: 1kg	- Gạo tẻ thơm: 85kg - Thịt lợn mỡ: 40kg - Trứng gà: 390 - Chả cá Trắm: 25kg - Cà chua: 10kg - Rau cải: 40kg - Hành hoa: 1kg	- Gạo tẻ thơm: 85kg - Giò lụa: 25kg - Thịt bò thăn: 19kg - Hành tây: 20kg - Bí xanh: 45kg - Cần tây: 2kg - Hành hoa: 1kg - Gừng: 0,5kg	- Gạo tẻ thơm: 70kg - Lạc nhân: 20kg - Chả lợn: 25kg - Cà chua: 7,5kg - Hành hoa: 1kg - Cải thảo: 35kg
Gia vị	- Mi chính Miwon: 0,5kg - Muối sạch: 2kg - Nước mắm (800ml): 2chai - Dầu ăn Cái Lân: 2lít - Bột canh (900g): 2gói	- Mi chính Miwon: 0,5kg - Muối sạch: 2kg - Nước mắm (800ml): 2chai - Dầu ăn Cái Lân: 7lít - Đường trắng: 0,5kg - Tương ớt: 4chai	- Mi chính Miwon: 0,5kg - Muối sạch: 2kg - Nước mắm (800ml): 2chai - Dầu ăn Cái Lân: 5lít	- Mi chính Miwon: 0,5kg - Muối sạch: 2kg - Nước mắm (800ml): 2chai - Dầu ăn Cái Lân: 7lít - Bột canh (900g): 2gói - Tương ớt: 4chai	- Mi chính Miwon: 0,5kg - Muối sạch: 2kg - Nước mắm (800ml): 2chai - Dầu ăn Cái Lân: 1lít - Đường trắng: 0,5kg	- Mi chính Miwon: 0,5kg - Muối sạch: 2kg - Nước mắm (800ml): 2chai - Dầu ăn Cái Lân: 7lít - Tương ớt: 6chai	- Mi chính Miwon: 0,5kg - Muối sạch: 2kg - Nước mắm (800ml): 2chai - Dầu ăn Cái Lân: 5lít

* **Lưu ý:** Tùy vào tình hình thực tế số lượng thực phẩm có thể thay đổi cho phù hợp.