

UBND XÃ XUÂN TRƯỜNG
TRƯỜNG MẦM NON XUÂN NINH

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

THỰC ĐƠN MÙA HÈ NĂM HỌC 2025-2026 (ĐIỀU CHỈNH)

THÁNG 04–Tuần chẵn Tuần II: Từ ngày 06/04/2026->11/04/2026; Tuần IV: Từ ngày 20/04/2026->25/04/2026.

Thứ	BỮA CHÍNH Mẫu giáo	BỮA PHỤ Mẫu giáo	BỮA TRƯA Nhà trẻ	BỮA PHỤ Nhà trẻ	BỮA CHIỀU Nhà trẻ	ĐIỀU CHỈNH H
Giờ ăn	Từ 10h10 đến 11h00	Từ 14h đến 14h40	Từ 10h đến 11h	Từ 14h đến 14h20	Từ 15h đến 16h	
HAI	Cơm Bắc thơm; Thịt lợn sấn vai sốt đậu phụ, cà chua, hành, mùi; Canh rau ngót nấu cáy; Tráng miệng: Dưa hấu	Miến thịt ngan, giá đỗ, hành lá, rau mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt lợn sấn vai sốt đậu phụ, cà chua, hành, mùi; Canh rau ngót nấu cáy; Tráng miệng: Dưa hấu	Sữa bột pha nước ấm.	Cháo thịt vịt củ dền hành, mùi.	
BA	Cơm Bắc thơm; Thịt bò rim hành tây, hành mùi; Muối lạc, vừng; Canh bí ngô nấu thịt lợn.	Cháo sườn củ dền, hành mùi; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt bò rim hành tây, hành mùi; Muối lạc, vừng; Canh bí ngô nấu thịt lợn.	Sữa bột pha nước ấm.	Cơm bắc thơm; Thịt lợn rim tôm hành, mùi; Canh rau cải thảo nấu cua gẹ	
TU	Cơm Bắc thơm; Trứng cút rim thịt lợn nạc vai, hành, mùi; Canh rau cải nấu cua gẹ; Tráng miệng: Chuối.	Miến thịt vịt cà chua, hành mùi; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Trứng cút rim thịt lợn nạc vai, hành, mùi; Canh rau cải nấu cua gẹ; Tráng miệng: Chuối..	Sữa bột pha nước ấm.	Bún khô thịt gà giá đỗ, hành mùi.	
NĂM	Cơm Bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành mùi; Canh mồng tơi nấu ngao; Món xào MG: Đậu cô ve xào thịt lợn.	Cháo thịt bò bí đỏ, hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành mùi; Canh mồng tơi nấu ngao.	Sữa bột pha nước ấm.	Miến thịt bò cà chua hành, mùi.	
SÁU	Cơm Bắc thơm; Cá trắm sốt cà chua, hành, mùi; Canh bí xanh nấu cua gẹ; Tráng miệng: Thanh long.	Bún khô thịt lợn sấn vai riêu rau cải, hành lá, mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Cá trắm sốt cà chua, hành, mùi; Canh bí xanh nấu cua gẹ; Tráng miệng: Thanh long.	Sữa bột pha nước ấm.	Cơm bắc thơm; Trứng vịt rim thịt lợn sấn vai; Canh rau ngót nấu cáy.	
BẢY	Cơm Bắc thơm; Tôm rim thịt lợn sấn vai cà chua, hành, mùi; Canh rau muống nấu cáy; Món xào MG: Củ cải xào trứng vịt.	Chè đỗ đen, bột sắn, đường kính; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Tôm rim thịt lợn sấn vai cà chua, hành, mùi; Canh rau muống nấu cáy.	Sữa bột pha nước ấm.	Cháo thịt ngan khoai tây hành, mùi.	

Ghi chú: Các loại rau có thể thay đổi; Canh có thay đổi các loại sau cho nhau: Cua, Cáy, Tôm, Bề bề, Ngao, Hến.

NGƯỜI LẬP



Phạm Thị Huyền

Xuân Trường, ngày 01 tháng 04 năm 2026
HIỆU TRƯỞNG



Mai Thị Mai

Thứ	Mẫu giáo	Giờ	ĐIỀU CHỈNH
BỮA CHỈNH	BỮA PHỤ	Từ 10h10 đến 11h00	Từ 15h đến 16h
BỮA TRƯA	BỮA PHỤ	Từ 14h đến 14h40	Từ 14h đến 14h20
BỮA PHỤ	BỮA PHỤ	Từ 10h đến 11h	Từ 15h đến 16h

HAI	BA	TU	NĂ	SÁU	BẢY
Cơm Bắc thom; Tôm rim thịt lợn sấn vai, cà chua, hành, mùi; Cháo thịt gà củ dền hành là, mùi tầu; Sốt pha nước ấm.	Cơm Bắc thom; Thịt lợn sấn vai sốt đậu phụ, cà chua, hành, mùi; Canh rau muống nấu cây; Tráng miêng: Thanh long.	Cơm Bắc thom; Xôi đỗ xanh, thịt lợn nạc; Thịt bò rim hành tây, hành, mùi; Muối lác, vừng; Sốt pha nước ấm.	Cơm Bắc thom; Cháo sườn khoai tây; Trứng vịt đuc thịt nạc vai, hành là, mùi tầu; Sốt pha nước ấm.	Cơm Bắc thom; Cà trâm sốt cà chua, hành, mùi; Canh bí ngô nấu thịt lợn nạc vai; Sốt pha nước ấm.	Cơm Bắc thom; Thịt gà rim cà rốt, hành, mùi; Canh rau cải nấu cua ghẹ; Tráng miêng: Chuối.
Cơm Bắc thom; Thịt lợn sấn vai sốt đậu phụ, cà chua, hành, mùi; Canh rau muống nấu cây; Tráng miêng: Thanh long.	Cơm Bắc thom; Thịt bò rim hành tây, hành, mùi; Muối lác, vừng; Sốt pha nước ấm.	Cơm Bắc thom; Cháo sườn khoai tây; Trứng vịt đuc thịt nạc vai, hành là, mùi tầu; Sốt pha nước ấm.	Cơm Bắc thom; Bún khô thịt lợn rieur rau cải, hành là, mùi tầu; Cà trâm sốt cà chua, hành, mùi; Canh bí ngô nấu thịt lợn nạc vai; Sốt pha nước ấm.	Cơm Bắc thom; Cà trâm sốt cà chua, hành, mùi; Canh bí ngô nấu thịt lợn nạc vai; Sốt pha nước ấm.	Cơm Bắc thom; Cháo thịt bò khoai tây, hành, rau mùi tầu; Sốt pha nước ấm.

Ghi chú: Các loại rau có thể thay đổi; Canh có thay đổi các loại sau cho nhau: Cua, Cây, Tôm, Bê bẻ, Ngao, Hến, Xuýt Trùng, ngày 01 tháng 04 năm 2026

NGƯỜI LẬP

Phạm Thị Huyền



HÈ TRƯỜNG

Mai Thị Mai

KHUNG THỜI GIAN TỔ CHỨC ĂN BÁN TRÚ

Stt	Nội dung	Lớp	Mùa hè			Mùa đông			Hoàn thành hồ sơ
			Sáng	Phụ	Chiều	Sáng	Phụ	Chiều	
1	Các lớp, các khu báo xuất ăn		8h->8h5			8h05->8h10			Ký đầy đủ vào sổ Báo ăn
2	Tính ăn, Báo số lượng thực phẩm		8h5->8h30			8h10->8h40			Cập nhật sổ tính ăn, tính khẩu phần ăn
3	Nhận thực phẩm		7h30->8h30			7h30->8h40			Ký đầy đủ sổ Giao nhận thực phẩm
	Sơ chế		8h30->9h10			8h40->9h10			
4	Chế biến	NT	9h10->9h40	13h20 -13h40	14h 20->14h40	9h10->9h40	13h20 -13h40	14h 20->14h40	
		MG	9h10->9h50	13h20 -13h40		9h10->9h50	13h20 -13h40		
5	Chia ăn	NT	9h40-> 9h50	13h40->13h50	14h40->14h50	9h40-> 9h50	13h40->13h50	14h40->14h50	
		MG	9h50->10h00	13h40->13h50		9h50->10h00	13h40->13h50		
6	Lưu mẫu ăn		10h10->10h20	13h40->13h50	14h50->15h00	10h10->10h20	13h40->13h50	14h50->15h00	Hoàn thiện việc lưu mẫu thức ăn trong tủ lạnh và sổ lưu mẫu
7	Đưa các xuất ăn xuống lớp	NT	9h50-> 10h00	13h50-14h00	14h50->15h00	9h50-> 10h00	13h50-14h00	14h50->15h00	Cập nhật sổ Kiểm thực 3 bước
		MG	10h00->10h10	13h50-14h00		10h00->10h10	13h50-14h00		
8	Trẻ ăn	NT	10h00->11h00	14h00->14h20	15h00->16h00	10h00->11h	14h00->14h20	15h00->16h00	
		MG	10h10->11h00	14h00->14h40		10h10->11h00	14h00->14h40		

NGƯỜI LẬP



Phạm Thị Huyền

Xuân Trường, ngày 01 tháng 04 năm 2026
HIỆU TRƯỞNG



Mai Thị Mai