

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

THÁNG 05–Tuần lễ: Tuần I: Từ ngày 04/05/2026->09/05/2026; Tuần III: Từ ngày 18/05/2026->23/05/2026.

Thứ	BỮA CHÍNH Mẫu giáo	BỮA PHỤ Mẫu giáo	BỮA TRƯA Nhà trẻ	BỮA PHỤ Nhà trẻ	BỮA CHIỀU Nhà trẻ	ĐIỀU CHỈNH
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 gà rim cà rốt, hành, mùi; Canh rau đay, mướp nấu cây; Món xào: Su su xào thịt lợn.	Cháo sườn khoai tây hành lá, rau mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành, mùi; Canh rau đay, mướp nấu cây.	Sữa bột pha nước ấm.	Bún khô riêu cáy, thịt lợn sấn vai cà chua hành lá, rau mùi.	
BA	Cơm Bắc thơm; Trứng vịt đúc thịt nạc vai, hành lá, mùi tàu; Canh bí đỏ nấu thịt lợn; Tráng miệng: Thanh long.	Bún khô thịt nạc giá đỗ hành lá, mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Trứng vịt đúc thịt nạc vai, hành lá, mùi tàu; Canh bí đỏ nấu thịt lợn; Tráng miệng: Thanh long.	Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt bò rim cà rốt, hành mùi; Canh bầu nấu cây.	
TU	Cơm Bắc thơm; Tôm rim thịt lợn sấn vai, hành, mùi; Canh bí xanh nấu tôm; Món xào MG: Giá đỗ cà rốt xào thịt bò.	Xôi đỗ xanh, thịt lợn nạc vai; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Tôm rim thịt lợn sấn vai, hành, mùi; Canh bí xanh nấu tôm.	Sữa bột pha nước ấm.	Cháo thịt gà khoai lang hành, mùi.	
NĂM	Cơm Bắc thơm; Cá trắm sốt cà chua, hành, mùi. Canh rau ngót nấu cây; Tráng miệng: Cam	Bún thịt lợn riêu rau cải, hành lá, mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Cá trắm sốt cà chua, hành, mùi. Canh rau ngót nấu cây; Tráng miệng: Cam	Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt lợn sấn vai rim hành tây, hành mùi; Canh rau muống cua ghe.	
SÁU	Cơm Bắc thơm; Thịt bò rim hành tây, hành, mùi; Muối lặc, vừng; Canh bầu nấu cua ghe.	Cháo thịt gà củ dền hành lá, mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt bò rim hành tây, hành, mùi; Muối lặc, vừng; Canh bầu nấu cua ghe.	Sữa bột pha nước ấm.	Miến thịt vịt rau cải hành lá, mùi tàu.	
BẢY	Cơm Bắc thơm; Thịt lợn sấn vai sốt đậu phụ, cà chua, hành, mùi; Canh mồng tơi nấu ngao. Tráng miệng: Dưa hấu.	Miến thịt vịt cà chua hành lá, mùi tàu; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt lợn sấn vai sốt đậu phụ, cà chua, hành, mùi; Canh mồng tơi nấu ngao. Tráng miệng: Dưa hấu.	Sữa bột pha nước ấm.	Cháo thịt bò khoai tây, hành, rau mùi tàu.	

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

NGƯỜI LẬP



Phạm Thị Huyền



Xuân Trường, ngày 15 tháng 05 năm 2026

HIỆU TRƯỞNG

Mai Thị Mai

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

THÁNG 05–Tuần chẵn Tuần II: Từ ngày 11/05/2026->16/05/2026; Tuần IV: Từ ngày 25/05/2026->30/05/2026.

Thứ	BỮA CHÍNH Mẫu giáo	BỮA PHỤ Mẫu giáo	BỮA TRƯA Nhà trẻ	BỮA PHỤ Nhà trẻ	BỮA CHIỀU Nhà trẻ	ĐIỀU CHỈNH
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: Thanh long.	Miến thịt nạc, 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: Thanh long.	Sữa bột pha nước ấm.	Cháo thịt vịt bí đỏ hành, mùi.	
BA	Cơm Bắc thơm; Thịt bò rim hành tây, hành mùi; Muối lạc, vừng; Canh mồng tơi nấu ngao.	Cháo thịt vịt bí đỏ, hành mùi; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt bò rim hành tây, hành mùi; Muối lạc, vừng; Canh mồng tơi nấu ngao.	Sữa bột pha nước ấm.	Cơm bắc thơm; Thịt lợn rim tôm hành, mùi; Canh bí xanh nấu cáy	
TU	Cơm Bắc thơm; Trứng cút rim thịt lợn nạc vai, hành, mùi; Canh rau đay, mướp nấu cáy; Tráng miệng: Cam	Miến sườn cà chua, hành mùi; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Trứng cút rim thịt lợn nạc vai, hành, mùi; Canh rau đay, mướp nấu cáy; Tráng miệng: Cam	Sữa bột pha nước ấm.	Bún khô thịt gà cà chua, hành mùi.	
NĂM	Cơm Bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành mùi; Canh bầu nấu cua ghe; Món xào MG: Su su xào thịt lợn.	Cháo thịt bò khoai tây, hành, mùi; Sữa bột pha nước ấm.	Cơm Bắc thơm; Thịt gà rim cà rốt, hành mùi; Canh bầu nấu cua ghe;	Sữa bột pha nước ấm.	Miến thịt bò giá đỗ hành, mùi.	
SÁU	Cơm Bắc thơm; Cá trắm sốt cà chua, hành, mùi; Canh rau muống nấu cáy; Tráng miệng: Dưa hấu	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 rau muống nấu cáy; Tráng miệng: Dưa hấu	Sữa bột pha nước ấm.	Cơm bắc thơm; Trứng vịt rim thịt lợn sấn vai; Canh rau ngót nấu cua ghe.	
BẢY	Cơm Bắc thơm; Tôm rim thịt lợn sấn vai cà chua, hành, mùi; Canh bí xanh nấu tôm. Món xào MG: Giá đỗ cà rốt xào thịt bò.	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 bí xanh nấu tôm.	Sữa bột pha nước ấm.	Cháo thịt nạc khoai tây hành, mùi.	

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

NGƯỜI LẬP



Phạm Thị Huyền



Xuân Trường, ngày 15 tháng 05 năm 2026

HIỆU TRƯỞNG



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 15 tháng 05 năm 2026



HIỆU TRƯỞNG

Mai Thị Mai