

TRƯỜNG TIỂU HỌC GIA LƯƠNG

THỰC ĐƠN BÁN TRÚ TUẦN 05 NĂM HỌC 2025 - 2026

Tuần 5 tháng 10 năm học 2025-2026

Tuần 05 (Từ ngày 06/10 đến ngày 10/10 năm 2025)

Thứ/ngày	STT	Món ăn	Diễn giải	Định lượng(gr)	Đơn giá	Thành Tiền	TP Chín/ HS	Kcal o	Chi phí phụ		TỔNG
Thứ 2/06-10	1	Thịt kho tàu	Thịt mông sấn	67	125,000	8,375			Chất đốt	1,000	
	2	Trứng xào	Trứng vịt	35	62,000	2,170			Nhân công	2,000	
	3	Canh bí đỏ nấu xuc	Bí đỏ	50	18,000	900			Thuế	1,482	
			Xương lợn	8	85,000	680			Khấu hao	300	
	4	Cơm trắng	Gạo tẻ	110	18,000	1,980					
	5		Rau thơm	3.24	35,000	113					
	6		Gia vị các loại	10	100,000	1,000					
		Tổng				15,218				4,782	20,000
Thứ/ngày	STT	Món ăn	Diễn giải	Định lượng(gr)	Đơn giá	Thành Tiền	TP Chín/ HS	Kcalo	Chi phí phụ		TỔNG
Thứ 3/ 07-10	1	Thịt gà chiên	Gà CN bỏ cđcc	85	85,000	7,225			Chất đốt	1,000	
	2	Đậu xốt cà chua	Đậu phụ	50	32,000	1,600			Nhân công	2,000	
			Cà chua	20	25,000	500			Thuế	1,482	
	3	Canh bí xanh nấu g	Bí xanh	50	20,000	1,000			Khấu hao	300	
			Gà CN bỏ cđcc	21	85,000	1,785					
	4	Cơm trắng	Gạo tẻ	110	18,000	1,980					
	5		Rau thơm	3.65	35,000	128					

	6		Gia vị các loại	10	100,000	1,000					
		Tổng				15,218				4,782	20,000
Thứ/ngày	STT	Món ăn	Diễn giải	Định lượng(gr)	Đơn giá	Thành Tiền	TP Chín/	Kcalo	Chi phí phụ		TỔNG
Thứ 4/08-10	1	Thịt băm xào ngô	Thịt nạc xay	47	125,000	5,875			Chất đốt	1,000	
			Ngô, cà rốt, đỗ cove	20	30,000	600			Nhân công	2,000	
	2	Trứng cút xốt cà chua	Trứng cút	40	80,000	3,200			Thuế	1,482	
			cà chua	10	125,000	1,250			Khấu hao	300	
	3	Canh rau cải nấu thịt	Rau cải	30	18,000	540					
			Thịt nạc xay	5	125,000	625					
	4	Cơm trắng	Gạo tẻ	110	18,000	1,980					
	5		Rau thơm	4.23	35,000	148					
	6		Gia vị các loại	10	100,000	1,000					
		Tổng				15,218				4,782	20,000
Thứ/ngày	STT	Món ăn	Diễn giải	Định lượng(gr)	Đơn giá	Thành Tiền	TP Chín/	Kcalo	Chi phí phụ		TỔNG
Thứ 5/09-10	1	Cá chiên	Cá rô phi lọc	70	120,000	8,400			Chất đốt	1,000	
	2	Trứng xào	Trứng vịt	35	62,000	2,170			Nhân công	2,000	
	3	Canh bí đỏ nấu thịt	Bí đỏ	50	18,000	900			Thuế	1,482	
			Thịt lợn	5.5	125,000	688			Khấu hao	300	
	4	Cơm trắng	Gạo tẻ	110	18,000	1,980					
	5		Rau thơm	2.3	35,000	81					
	6		Gia vị các loại	10	100,000	1,000					
		Tổng				15,218				4,782	20,000
Thứ/ngày	STT	Món ăn	Diễn giải	Định lượng(gr)	Đơn giá	Thành Tiền	TP Chín/	Kcalo	Chi phí phụ		TỔNG
Thứ 6/10-10	1	Thịt băm	Thịt sấn móng vai	60	125,000	7,500			Chất đốt	1,000	
	2	Tép rang	Tép đồng	22	150,000	3,300			Nhân công	2,000	
	3	Canh móng toi nấu	Mòng toi	30	18,000	540			Thuế	1,482	
			Tép đồng	6	150,000	900			Khấu hao	300	

4	Cơm trắng	Gạo tẻ	110	18,000	1,980					
5		Rau thơm	0	35,000	-					
6		Gia vị các loại	10	100,000	1,000					
		Tổng			15,220				4,782	20,002

Hiệu Trưởng Duyệt



Phạm Thị Lý

Người Lập Thực Đơn

Đinh Thị Hương Giang

Tổng tiền	100,000
5 ngày	5
thành tiền 1 suất	20,000

Thịt kho tàu	Thịt gà chiên	Thịt băm xào ngô	Cá chiên	Thịt băm rang	
Trứng xào	Đậu xốt cà chua	Trứng cút kho	Trứng xào	Xúc xích rán	
Canh bí đỏ nấu	Canh bí xanh nấu g	Canh rau cải nấu th	Canh bí đỏ nấu thịt	Canh mồng tơi nấu	
Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	Cơm trắng	