

THỰC ĐƠN BÁN TRÚ

Tuần 1 tháng 03/2026 (Từ ngày 02/03/2026-05/03/2026

Ngày tháng	Thực đơn	Tên thực phẩm theo thực đơn	Đơn vị tính	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền
02/03/2026	- Đậu phụ + thịt lợn sốt cà chua	Hành khô, tỏi	Kg	1,0	40.000	40.000
	- Su su xào thịt lợn	Cà chua	Kg	30,0	20.000	600.000
	- Dưa muối nấu canh thịt	Đậu phụ	Kg	60,0	20.000	1.200.000
	- Cơm gạo tám	Su su	Kg	60,0	15.000	900.000
		Dưa cải muối	Kg	40,0	25.000	1.000.000
		Hành lá	Kg	1,0	25.000	25.000
		Thịt nạc vai	Kg	68,0	145.000	9.860.000
		Gạo tẻ	Kg	112,0	18.500	2.072.000
		Cộng ngày				15.697.000
03/03/2026	Thịt lợn kho tàu	Hành khô, tỏi	Kg	1,0	40.000	40.000
	Rau cải nấu canh thịt băm	Thịt ba chỉ	Kg	35,0	145.000	5.075.000
		Gói kho thịt	Kg	30,0	6.000	180.000
		Rau cải	Kg	32,0	15.000	480.000
		Thịt lợn nạc vai	Kg	45,0	145.000	6.525.000
		Củ cải	Kg	10,0	18.000	180.000
		Gạo tẻ	Kg	112,0	18.500	2.072.000
		Cộng ngày				14.552.000
04/03/2026	Trứng gà xào tỏi	Hành khô, tỏi	Kg	1,0	40.000	40.000
	Su su xào thịt bò	Su su	Kg	60,0	15.000	900.000
	Bí xanh nấu canh thịt bò	Bí xanh	Kg	45,0	15.000	675.000
		Hành lá	Kg	2,0	25.000	50.000
		Thịt bò	Kg	20,0	260.000	5.200.000
		Gạo tẻ	Kg	112,0	18.500	2.072.000
		Trứng gà ta	quả	1.200,0	5.000	6.000.000
		Cộng ngày				14.937.000
05/03/2026	- Ruốc thịt lợn	Hành khô, tỏi	Kg	1,0	40.000	40.000
	- Dưa muối nấu canh thịt	Thịt nạc mông	Kg	75,0	160.000	12.000.000
	- Bắp cải xào	Bắp cải	Kg	65,0	12.000	780.000
	- Cơm gạo tám	Dưa cải muối	Kg	42,0	25.000	1.050.000
		Hành lá	Kg	1,0	25.000	25.000
		Gạo tẻ	Kg	112,0	18.500	2.072.000
		Cộng ngày				15.967.000

Ngày 26 tháng 02 năm 2026

Phụ trách bán trú

Kế toán

Hiệu trưởng


Nguyễn Văn Dũng


Nguyễn Hải Yến



ỦY BAN NHÂN DÂN PHƯỜNG ĐIỆN BIÊN PHỦ
TRƯỜNG TIỂU HỌC BỂ VĂN ĐÀN

THỰC ĐƠN BÁN TRÚ

Tuần 01 tháng 03/2026 (từ ngày 02/03/2026 – 05/03/2026)

THỰC ĐƠN

Thứ 2 ngày 02 tháng 03 năm 2026

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 802..... học sinh

Món ăn:

1. Đậu phụ + thịt lợn sốt cà chua
2. Su su xào thịt lợn
3. Dưa cải muối nấu canh thịt lợn băm
4. Cơm gạo tám

THỰC ĐƠN

Thứ 3 ngày 02 tháng 03 năm 2026

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 797..... học sinh

Món ăn:

1. Thịt lợn kho tàu
2. Rau cải canh thịt băm
3. Cơm gạo tám

THỰC ĐƠN

Thứ 4 ngày 02 tháng 03 năm 2026

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 804..... học sinh

Món ăn:

1. Trứng gà xào tỏi
2. Su su xào thịt lợn
3. Bí xanh nấu canh thịt băm
4. Cơm gạo tám

THỰC ĐƠN

Thứ 4 ngày 02 tháng 03 năm 2026

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 807..... học sinh

Món ăn:

1. Ruốc thịt lợn
2. Bắp cải xào
3. Dưa muối canh thịt băm
4. Cơm gạo tám

Phó hiệu trưởng PT bán trú


Nguyễn Văn Dũng

Ngày 26 tháng 02 năm 2026

Hiệu trưởng



Đinh Thị Thanh Nhân

THỰC ĐƠN BÁN TRÚ
Tuần 02 tháng 03/2026 (Từ ngày 09/03/2026 - 12/3/2026

Ngày tháng	Thực đơn	Tên thực phẩm theo thực đơn	Đơn vị tính	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền
09/03/2026	Thịt gà xào lăn	Hành khô, tỏi	Kg	1,0	40.000	40.000
	Bắp cải xào	Thịt lợn nạc vai	Kg	74,0	150.000	11.100.000
	Bí xanh nấu canh xương gà	Hành lá	Kg	1,0	25.000	25.000
	- Cơm gạo tẻ	Đỗ xanh	Kg	28,0	20.000	560.000
		Ngô ngọt	Kg	36,0	35.000	1.260.000
		Cà rốt	Kg	10,0	18.000	180.000
		Dưa muối	Kg	38,0	25.000	950.000
		Gạo tẻ	Kg	114,0	18.500	2.109.000
		Cộng ngày				16.224.000
10/03/2026	- Đậu phụ + thịt lợn sốt cà	Hành khô, tỏi	Kg	1,0	40.000	40.000
	- Su su xào thịt lợn	Bí ngô non	Kg	60,0	18.000	1.080.000
	Bắp cải nấu canh xương gà	Gừng sả	Kg	2,0	30.000	60.000
	- Cơm gạo tẻ	Rau cải	Kg	30,0	15.000	450.000
		Bột chiên sù	Kg	21,0	35.000	735.000
		Gạo tẻ	Kg	114,0	18.500	2.109.000
		Cộng ngày				4.474.000
11/03/2026	Chả lụa	Hành khô, tỏi	Kg	1,0	40.000	40.000
	Khoai tây xào	Su su	Kg	60,0	15.000	900.000
	Bí xanh nấu canh xương	Bầu	Kg	38,0	16.000	608.000
	- Cơm gạo tẻ	Hành lá	Kg	2,0	25.000	50.000
		Thịt nạc vai	Kg	8,0	150.000	1.200.000
		Gạo tẻ	Kg	112,0	18.500	2.072.000
		Cộng ngày				4.870.000
12/03/2026	Trứng gà xào tỏi	Hành khô, tỏi	Kg	1,0	40.000	40.000
	Su su xào thịt bò	Thịt nạc mỡ	Kg	67,7	160.000	10.832.000
	Bầu nấu canh thịt băm	Bắp cải	Kg	55,7	12.000	668.400
	- Cơm gạo tẻ	Bí xanh	Kg	37,0	16.000	592.000
		Hành lá	Kg	0,5	25.000	12.500
		Gạo tẻ	Kg	112,0	18.500	2.072.000
		Cộng ngày				14.216.900

Ngày 05 tháng 03 năm 2025

Phụ trách bán trú

Kế toán

Hiệu trưởng


Nguyễn Văn Dũng


Nguyễn Hải Yến



THỰC ĐƠN BÁN TRÚ
Tuần 02 tháng 03/2026 (Từ ngày 09/03/2026 - 12/3/2026

Ngày tháng	Thực đơn	Tên thực phẩm theo thực đơn	Đơn vị tính	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền
09/03/2026	Thịt gà xào lăn	Hành khô, tỏi	Kg	1,0	40.000	40.000
	Bắp cải xào	Thịt lợn nạc vai	Kg	74,0	150.000	11.100.000
	Bí xanh nấu canh xương gà	Hành lá	Kg	1,0	25.000	25.000
	- Cơm gạo tám	Đỗ xanh	Kg	28,0	20.000	560.000
		Ngô ngọt	Kg	36,0	35.000	1.260.000
		Cà rốt	Kg	10,0	18.000	180.000
		Dưa muối	Kg	38,0	25.000	950.000
		Gạo tẻ	Kg	114,0	18.500	2.109.000
		Cộng ngày				16.224.000
10/03/2026	- Đậu phụ + thịt lợn sốt cà	Hành khô, tỏi	Kg	1,0	40.000	40.000
	- Su su xào thịt lợn	Bí ngô non	Kg	60,0	18.000	1.080.000
	Bắp cải nấu canh xương gà	Gừng sả	Kg	2,0	30.000	60.000
	- Cơm gạo tám	Rau cải	Kg	30,0	15.000	450.000
		Bột chiên sù	Kg	21,0	35.000	735.000
		Gạo tẻ	Kg	114,0	18.500	2.109.000
		Cộng ngày				4.474.000
11/03/2026	Chả lụa	Hành khô, tỏi	Kg	1,0	40.000	40.000
	Khoai tây xào	Su su	Kg	60,0	15.000	900.000
	Bí xanh nấu canh xương	Bầu	Kg	38,0	16.000	608.000
	- Cơm gạo tám	Hành lá	Kg	2,0	25.000	50.000
		Thịt nạc vai	Kg	8,0	150.000	1.200.000
		Gạo tẻ	Kg	112,0	18.500	2.072.000
		Cộng ngày				4.870.000
12/03/2026	Trứng gà xào tỏi	Hành khô, tỏi	Kg	1,0	40.000	40.000
	Su su xào thịt bò	Thịt nạc mông	Kg	67,7	160.000	10.832.000
	Bầu nấu canh thịt băm	Bắp cải	Kg	55,7	12.000	668.400
	- Cơm gạo tám	Bí xanh	Kg	37,0	16.000	592.000
		Hành lá	Kg	0,5	25.000	12.500
		Gạo tẻ	Kg	112,0	18.500	2.072.000
		Cộng ngày				14.216.900

Ngày 05 tháng 03 năm 2025

Phụ trách bán trú

Kế toán

Hiệu trưởng


Nguyễn Văn Dũng


Nguyễn Hải Yến


Đinh Thị Thanh Nhân

THỰC ĐƠN BÁN TRÚ

Tuần 02 tháng 03/2026 (từ ngày 09/03/2026 – 12/03/2026)

THỰC ĐƠN

Thứ 2 ngày 09 tháng 03 năm 2026

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 802..... học sinh

Món ăn:

1. Thịt gà xào lăn
2. Bắp cải xào
3. Bí xanh nấu canh xương gà
4. Cơm gạo tẻ

THỰC ĐƠN

Thứ 3 ngày 10 tháng 03 năm 2026

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 806..... học sinh

Món ăn:

1. Đậu phụ+ thịt lợn sốt cà chua
2. Su su xào thịt lợn
3. Bắp cải nấu canh xương gà
4. Cơm gạo tẻ

THỰC ĐƠN

Thứ 4 ngày 11 tháng 03 năm 2026

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 804..... học sinh

Món ăn:

1. Chả lụa
2. Khoai tây xào
3. Bí xanh nấu canh xương đuôi
4. Cơm gạo tẻ

THỰC ĐƠN

Thứ 4 ngày 12 tháng 03 năm 2026

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 784..... học sinh

Món ăn:

1. Trứng gà xào tỏi
2. Su hào, cà rốt xào thịt bò
3. Dưa muối nấu canh thịt bò
4. Cơm gạo tẻ

Phó hiệu trưởng PT bán trú


Nguyễn Văn Dũng

Ngày 26 tháng 02 năm 2026

Hiệu trưởng


Đinh Thị Thanh Nhân

ỦY BAN NHÂN DÂN PHƯỜNG ĐIỆN BIÊN PHỦ
TRƯỜNG TIỂU HỌC BÉ VĂN ĐÀN

THỰC ĐƠN BÁN TRÚ

Tuần 03 tháng 03/2026 (từ ngày 16/03/2026 – 19/03/2026)

THỰC ĐƠN

Thứ 2 ngày 16 tháng 03 năm 2026

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: ...805..... học sinh

Món ăn:

1. Đậu phụ+ thịt lợn sốt cà chua
2. Su su xào thịt lợn
3. Dưa cải muối nấu canh thịt băm
4. Cơm gạo tám

THỰC ĐƠN

Thứ 3 ngày 17 tháng 03 năm 2026

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: ...799..... học sinh

Món ăn:

1. Giò lụa
2. Đổ xanh xào thịt lợn
3. Bí xanh nấu canh mọc
4. Cơm gạo tám

THỰC ĐƠN

Thứ 4 ngày 18 tháng 03 năm 2026

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: ...804..... học sinh

Món ăn:

1. Thịt lợn kho tàu
2. Rau cải thảo nấu canh thịt băm
3. Cơm gạo tám

THỰC ĐƠN

Thứ 4 ngày 19 tháng 03 năm 2026

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: ...803..... học sinh

Món ăn:

1. Ruốc thịt lợn
2. Khoai tây xào
3. Dưa muối nấu canh xương đuôi
4. Cơm gạo tám

Ngày 26 tháng 02 năm 2026

Hiệu trưởng

Phó hiệu trưởng-PT bán trú


Nguyễn Văn Dũng



THỰC ĐƠN BÁN TRÚ
Tuần 3 tháng 3/2026 (Từ ngày 16/03/ 2026 - 19/03/2026)

Ngày tháng	Thực đơn	Tên thực phẩm theo thực đơn	Đơn vị tính	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền
16/03/2026	Đậu phụ + thịt lợn sốt cà chua	Hành khô, tỏi	Kg	1,0	40.000	40.000
	Dưa cải muối nấu canh thịt băm	Cà chua	Kg	30,0	20.000	600.000
	Su su xào thịt lợn	Đậu phụ	Kg	60,0	20.000	1.200.000
	Cơm gạo tám	Su su	Kg	60,0	15.000	900.000
		Dưa cải muối	Kg	38,0	25.000	950.000
		Hành lá	Kg	1,0	25.000	25.000
		Thịt nạc vai	Kg	69,0	145.000	10.005.000
		Gạo tẻ	Kg	112,0	18.500	2.072.000
		Cộng ngày				15.792.000
17/03/2026	Giò lụa	Hành khô, tỏi	Kg	1,0	40.000	40.000
	Bí xanh nấu canh mọc	Giò lụa	Kg	58,0	160.000	9.280.000
	Đỗ xanh xào thịt lợn	Đỗ xanh	Kg	60,0	20.000	1.200.000
	Cơm gạo tám	Mọc thịt lợn	Kg	8,0	150.000	1.200.000
		Bí xanh	Kg	45,0	15.000	675.000
		Hành lá	Kg	1,0	25.000	25.000
		Thịt nạc vai	Kg	11,0	145.000	1.595.000
		Gạo tẻ	Kg	112,0	18.500	2.072.000
		Cộng ngày				16.087.000
18/03/2026	- Thịt kho tàu	Hành khô, tỏi	Kg	1,0	40.000	40.000
	Rau cải thảo nấu thịt băm	Thịt ba chỉ	Kg	34,0	145.000	4.930.000
	Cơm gạo tám	Gói kho thịt	Kg	35,0	6.000	210.000
		Rau cải	Kg	38,0	15.000	570.000
		Thịt lợn nạc vai	Kg	40,0	145.000	5.800.000
		Củ cải	Kg	10,0	18.000	180.000
		Gạo tẻ	Kg	112,0	18.500	2.072.000
		Trứng chim cút	quả	3.500,0	700	2.450.000
		Cộng ngày				16.252.000
19/03/2026	Ruốc thịt lợn	Hành khô, tỏi	Kg	1,0	40.000	40.000
	Khoai tây xào	Thịt nạc mỡ	Kg	69,0	160.000	11.040.000
	Dưa cải muối nấu canh	Khoai tây xào	Kg	66,0	18.000	1.188.000
	- Cơm gạo tám	Dưa cải muối	Kg	38,5	25.000	962.500
		Hành lá	Kg	1,0	25.000	25.000
		Xương đuôi	Kg	10,0	80.000	800.000
		Gạo tẻ	Kg	112,0	18.500	2.072.000
		Cộng ngày				16.127.500

Ngày 12 tháng 03 năm 2026

Phụ trách bán trú

Kế toán

Hiệu trưởng

Nguyễn Văn Dũng

Nguyễn Hải Yến

Định Thị Thanh Nhân



THỰC ĐƠN BÁN TRÚ

Tuần 4 tháng 03/2026 (Từ ngày 23/03/ 2026 - 26/03/2026)

Ngày tháng	Thực đơn	Tên thực phẩm theo thực đơn	Đơn vị tính	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền
23/03/2026	- Thịt lợn xào thập cẩm	Hành khô, tỏi	Kg	1,0	40.000	40.000
	Dưa muối nấu canh thịt băm	Đỗ xanh	Kg	20,0	20.000	400.000
	- Cơm gạo tám	Cà rốt	Kg	10,0	18.000	180.000
		Ngô ngọt	Kg	30,0	35.000	1.050.000
		Dưa cải muối	Kg	45,0	25.000	1.125.000
		Hành lá	Kg	1,0	25.000	25.000
		Thịt nạc vai	Kg	78,0	145.000	11.310.000
		Gạo tẻ	Kg	113,0	18.500	2.090.500
		Cộng ngày				16.220.500
24/03/2026	- Thịt gà xào lăn	Bí ngô non	Kg	63,0	18.000	1.134.000
	- Bí ngô non xào	Gừng sả	Kg	2,0	30.000	60.000
	Bầu nấu canh xương gà	Bầu	Kg	43,0	15.000	645.000
	- Cơm gạo tám	Thịt gà CN mổ sẵn	Kg	128,0	95.000	12.160.000
		Gạo tẻ	Kg	113,0	18.500	2.090.500
		Cộng ngày				16.089.500
25/03/2026	Trứng gà xào tỏi	Hành khô, tỏi	Kg	1,0	40.000	40.000
	Đỗ xanh xào thịt bò	Dưa cải muối	Kg	38,0	25.000	950.000
	Dưa muối nấu canh xương	Hành lá	Kg	1,0	25.000	25.000
	- Cơm gạo tám	Xương đuôi	Kg	10,0	80.000	800.000
		Trứng gà ta	quả	1.220,0	5.000	6.100.000
		Thịt bò thăn	Kg	18,0	260.000	4.680.000
		Đỗ xanh	Kg	60,0	20.000	1.200.000
		Gạo tẻ	Kg	113,0	18.500	2.090.500
		Cộng ngày				15.885.500
26/03/2026	Ruốc thịt lợn	Hành khô, tỏi	Kg	1,0	40.000	40.000
	Khoai tây xào	Thịt nạc mỡ	Kg	72,0	160.000	11.520.000

	Rau cải nấu canh xương	Khoai tây xào	Kg	70,0	18.000	1.260.000
	Cơm gạo tám	Rau cải	Kg	35,2	15.000	528.000
		Hành lá	Kg	1,0	25.000	25.000
		Xương đuôi	Kg	10,0	80.000	800.000
		Gạo tẻ	Kg	113,0	18.500	2.090.500
		Cộng ngày				16.263.500

Ngày 19 tháng 03 năm 2026

Phụ trách bán trú



Nguyễn Văn Dũng

Kê toán



Nguyễn Hải Yến



Đinh Thị Thanh Nhân

**ỦY BAN NHÂN DÂN PHƯỜNG ĐIỆN BIÊN PHỦ
TRƯỜNG TIỂU HỌC BÉ VĂN ĐÀN**

THỰC ĐƠN BÁN TRÚ

Tuần 04 tháng 03/2026 (từ ngày 23/03/2026 – 26/03/2026)

THỰC ĐƠN

Thứ 2 ngày 23 tháng 03 năm 2026

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: ...84... học sinh

Món ăn:

1. Thịt lợn xào thập cẩm
2. Dưa cải muối nấu canh thịt lợn băm
3. Cơm gạo tằm

THỰC ĐƠN

Thứ 3 ngày 24 tháng 03 năm 2026

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người:806..... học sinh

Món ăn:

1. Thịt gà xào lăn
2. Bí ngô non xào
3. Bầu nấu canh xương gà
4. Cơm gạo tằm

THỰC ĐƠN

Thứ 4 ngày 07 tháng 01 năm 2026

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người:808..... học sinh

Món ăn:

1. Trứng gà xào tỏi
2. Đổ xanh xào thịt bò
3. Dưa cải muối nấu canh xương
4. Cơm gạo tằm

THỰC ĐƠN

Thứ 4 ngày 08 tháng 01 năm 2026

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: ...812... học sinh

Món ăn:

1. Ruốc thịt lợn
2. Khoai tây xào
3. Rau cải nấu canh xương đuôi
4. Cơm gạo tằm

Phó hiệu trưởng PT bán trú


Nguyễn Văn Dũng

Ngày 26 tháng 02 năm 2026

Hiệu trưởng



Đinh Thị Thanh Nhân

**ỦY BAN NHÂN DÂN PHƯỜNG ĐIỆN BIÊN PHỦ
TRƯỜNG TIỂU HỌC BẾ VĂN ĐÀN**

THỰC ĐƠN BÁN TRÚ

Tuần 05 tháng 03/2026 (từ ngày 30/03/2026 – 02/04/2026)

THỰC ĐƠN

Thứ 2 ngày 30 tháng 03 năm 2026

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 802 học sinh

Món ăn:

1. Đậu phụ+ thịt lợn sốt cà chua
2. Su su xào thịt lợn
3. Khoai sọ nấu canh xương
4. Cơm gạo tám

THỰC ĐƠN

Thứ 3 ngày 24 tháng 03 năm 2026

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: 802 học sinh

Món ăn:

1. Thịt kho tàu
2. Bí đỏ nấu canh xương
3. Cơm gạo tám

THỰC ĐƠN

Thứ 4 ngày 01 tháng 04 năm 2026

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: học sinh

Món ăn:

1. Ruốc thịt lợn
2. Khoai tây xào
3. Rau cải nấu canh xương đuôi
4. Cơm gạo tám

THỰC ĐƠN

Thứ 5 ngày 02 tháng 04 năm 2026

Thời gian ăn: 10 giờ 30 phút : Số lượng người: học sinh

Món ăn:

1. Trứng gà xào tỏi
2. Đỗ xanh xào thịt bò
3. Bầu nấu canh mọc thịt lợn
4. Cơm gạo tám

Phó hiệu trưởng PT bán trú


Nguyễn Văn Dũng

Ngày 26 tháng 03 năm 2026

Hiệu trưởng



Đinh Thị Thanh Nhàn

THỰC ĐƠN BÁN TRÚ

Tuần 5 tháng 03/2026 (Từ ngày 30/03/ 2026 - 31/03/2026)

Ngày tháng	Thực đơn	Tên thực phẩm theo thực đơn	Đơn vị tính	Số lượng	Đơn giá	Thành tiền
30/03/2026	Thịt lợn + đậu phụ sốt cà chua	Hành khô, tỏi	Kg	1,0	40.000	40.000
	Khoai sọ nấu canh xương	Cà chua	Kg	30,0	20.000	600.000
	- Cơm gạo tám	Đậu phụ	Kg	60,0	20.000	1.200.000
	Su su xào thịt lợn	Su su	Kg	60,0	15.000	900.000
		Khoai sọ	Kg	50,0	25.000	1.250.000
		Hành lá	Kg	1,0	25.000	25.000
		Thịt nạc vai	Kg	69,0	145.000	10.005.000
		Gạo tẻ	Kg	112,0	18.500	2.072.000
		Cộng ngày				16.092.000
31/03/2026	Thịt lợn kho tàu	Hành khô, tỏi	Kg	1,0	40.000	40.000
	Bí đỏ nấu canh xương	Thịt ba chỉ	Kg	34,0	145.000	4.930.000
	- Cơm gạo tám	Gói kho thịt	Kg	33,0	6.000	198.000
		Bí đỏ	Kg	44,0	18.000	792.000
		Thịt lợn nạc vai	Kg	39,0	145.000	5.655.000
		Củ cải	Kg	10,8	18.000	194.400
		Gạo tẻ	Kg	112,0	18.500	2.072.000
		Trứng chim cút	Quả	3.200,0	700	2.240.000
		Cộng ngày				16.121.400

Phụ trách bán trú

Nguyễn Văn Dũng

Kế toán

Nguyễn Hải Yến

Ngày 26 tháng 03 năm 2026

Hiệu trưởng



Đinh Thị Thanh Nhân