

SỞ Y TẾ HÀ NỘI
BỆNH VIỆN NHI HÀ NỘI

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

Số: **360** /BVNHN-DDTC
V/v: Chào giá dịch vụ cung cấp
suất ăn cho người bệnh điều trị
theo yêu cầu tại Bệnh viện Nhi Hà
Nội năm 2025-2026

Hà Nội, ngày **23** tháng **9** năm 2025

Kính gửi: Các nhà cung cấp tại Việt Nam

Căn cứ Luật Đấu thầu số 22/2023/QH15 ngày 23/6/2023 của Quốc hội;

Căn cứ Luật số 57/2024/QH15 ngày 29/11/2024 của Quốc hội về việc sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Quy hoạch, Luật Đầu tư, Luật Đầu tư theo phương thức đối tác công tư và Luật Đấu thầu;

Căn cứ Luật số 90/2025/QH15 ngày 25/6/2025 của Quốc hội về việc sửa đổi, bổ sung một số điều của Luật Đấu thầu, Luật Đầu tư theo phương thức đối tác công tư, Luật Hải quan, Luật Thuế giá trị gia tăng, Luật Thuế xuất khẩu, thuế nhập khẩu, Luật Đầu tư, Luật Đầu tư công, Luật Quản lý, sử dụng tài sản công;

Căn cứ Nghị định 214/2025/NĐ-CP ngày 04/8/2025 của Chính phủ về việc Quy định chi tiết một số điều và biện pháp thi hành Luật Đấu thầu về lựa chọn nhà thầu;

Hiện nay, Bệnh viện Nhi Hà Nội có nhu cầu tiếp nhận báo giá để tham khảo, xây dựng giá gói thầu làm cơ sở triển khai tổ chức thực hiện gói thầu: “Cung cấp suất ăn cho người bệnh điều trị theo yêu cầu tại Bệnh viện Nhi Hà Nội năm 2025-2026” đảm bảo chính xác, phù hợp với thực tiễn, tiết kiệm, hiệu quả và đảm bảo chất lượng, nâng cao tính cạnh tranh công bằng, minh bạch.

Bệnh viện Nhi Hà Nội trân trọng kính mời các đơn vị quan tâm, nhà cung cấp trong nước tham gia báo giá cung cấp dịch vụ theo các thông tin như sau:

1. Báo giá suất ăn:

- Số lượng suất ăn: Tại Phụ lục 01.
- Mã thực đơn suất ăn: Tại Phụ lục 02.
- Báo giá theo mẫu: Tại Phụ lục 03.
- Thực đơn chi tiết theo từng mã suất ăn: Tại Phụ lục 04.

2. Hồ sơ năng lực của các nhà cung cấp.

- Đăng ký kinh doanh có ngành nghề kinh doanh phù hợp

- Chứng nhận an toàn thực phẩm (Hoặc tương đương)
- Có hợp đồng tương tự đáp ứng tối thiểu 30% báo giá nhà thầu đề xuất

3. Cách thức tiếp nhận báo giá:

- **Địa điểm tiếp nhận báo giá:** Bệnh viện Nhi Hà Nội, đường Nguyễn Trác, phường Dương Nội, thành phố Hà Nội.

- **Thời gian tiếp nhận báo giá:** Trong giờ hành chính từ ngày 24/09/2025 đến ngày 03/10/2025.

- **Điện thoại liên hệ:** 0833419094 (CN. Trang – Khoa Dinh dưỡng tiết chế).

Các báo giá nhận được sau thời điểm nêu trên sẽ không được xem xét.

- Thời hạn có hiệu lực của báo giá: Tối thiểu 90 ngày, kể từ ngày phát hành.

Rất mong nhận được sự quan tâm của quý vị./.

Nơi nhận:

- Ban Giám đốc (để b/c);
- Nhà cung cấp;
- Lưu: VT, DDTC (02b).

GIÁM ĐỐC



Ngô Quang Hùng

PHỤ LỤC 01:
SỐ LƯỢNG SUẤT ĂN

(Kèm theo Công văn số **960** /BVNHN-DDTC ngày **23/9** /2025
của Bệnh viện Nhi Hà Nội)

STT	Khoa	Số lượng giường dịch vụ hiện tại/ngày	Số lượng suất ăn/ năm
1	Hô hấp	25	9125
2	Tiêu hoá	18	6570
3	Ngoại tổng hợp	21	7665
4	Nội tổng hợp	22	8030
5	Đơn nguyên Đại dương xanh	20	7300
6	Truyền nhiễm	20	7300
7	Liên chuyên khoa	6	2190
8	Hồi sức tích cực – Chống độc	12	4380
Tổng			52560

PHỤ LỤC 02:
MÃ THỰC ĐƠN SUẤT ĂN
(Kèm theo Công văn số 960 /BVNHN-DDTC ngày 23 / 9 /2025
của Bệnh viện Nhi Hà Nội)

TT	Ký hiệu	Giá trị dinh dưỡng	Dạng chế biến, 3 bữa/ngày	Áp dụng điều trị
1	2BT	E (Kcal): 820, P (g): 23, L(g): 18- 27, G(g): 120- 141	Thực đơn mềm	Cho các bệnh thông thường cho trẻ 7-12 tháng
2	3BT	E (Kcal):1300, P (g): 30- 35g, L(g): 28- 43, G(g):200- 232	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Cho các bệnh thông thường cho trẻ 1-3 tuổi
3	4BT	E (Kcal): 1600, P (g): 40- 45g, L(g): 35- 53, G(g): 244- 284	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Cho các bệnh thông thường cho trẻ 4-6 tuổi
4	5BT	E:1800, P (g):50- 60, L(g):40- 50, G(g): 275- 320	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Cho các bệnh thông thường cho trẻ 7-9 tuổi
5	6BT	E: 2200- 2400, P (g): 60- 80, L(g): 50- 60, G(g):340- 430	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Cho các bệnh thông thường cho trẻ 10-15 tuổi
6	2TH1	E: 600-820, P (g): 23, L(g): 18- 27, G(g):120- 140	Thực đơn mềm	Tiêu chảy cấp trẻ 7-12 tháng
7	3TH1	E: 900- 1000, P (g): 20- 25, L(g): 15 – 20, G(g): 150 - 180	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Tiêu chảy cấp trẻ 1-3 tuổi
8	4TH1	E: 1100-1300, P (g): 26 – 30, L(g): 15 – 20, G(g): 220-250	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Tiêu chảy cấp trẻ 4-6 tuổi
9	5TH1	E:1400- 1500, P (g): 30- 40, L(g):20 – 25, G(g):	Thực đơn mềm	Tiêu chảy cấp trẻ 7-9 tuổi

TT	Ký hiệu	Giá trị dinh dưỡng	Dạng chế biến, 3 bữa/ngày	Áp dụng điều trị
		260 - 300	Thực đơn cơm	
10	6TH1	E:1600- 1800, P (g): 40 – 45, L(g): 25 – 30, G(g): 310 - 350	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Tiêu chảy cấp trẻ 10-15 tuổi
11	3GM3	E (Kcal):1200-1300, P (g): 25- 30, L(g):10- 15, G(g): 240- 270	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Viêm gan cấp tính, giai đoạn ổn định trẻ 1-3 tuổi
12	4GM3	E (Kcal): 1500- 1600, P (g): 30- 36, L(g): 15- 20, G(g): 300- 340	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Viêm gan cấp tính, giai đoạn ổn định trẻ 4-6 tuổi
13	5GM3	E (Kcal): 1700- 1800, P (g): 40- 50, L(g): 20- 25, G(g):330- 380	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Viêm gan cấp tính, giai đoạn ổn định trẻ 7-9 tuổi
14	6GM3	E (Kcal): 2000- 2200, P (g): 50- 60, L(g): 25- 30, G(g): 370- 420	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Viêm gan cấp tính, giai đoạn ổn định trẻ 10-15 tuổi
15	2SD2	E (Kcal):1100, P (g) :30, L(g): 35- 45, G(g): 153- 167	Thực đơn mềm	Suy dinh dưỡng giai đoạn hồi phục trẻ 7-12 tháng
16	3SD2	E (Kcal):1100, P (g) :30, L(g): 35- 45, G(g): 153- 167	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Suy dinh dưỡng giai đoạn hồi phục trẻ 1-3 tuổi
17	4SD2	E (Kcal):1600- 1700, P (g):45- 50, L(g): 45- 55, G(g):220- 280	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Suy dinh dưỡng giai đoạn hồi phục trẻ 4-6 tuổi
18	5SD2	E (Kcal):1800- 1900, P (g):50- 60, L(g): 50- 60, G(g):255- 310	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Suy dinh dưỡng giai đoạn hồi phục trẻ 7-9 tuổi
19	6SD2	E (Kcal):2200- 2400, P (g): 70- 90, L(g): 60- 80, G(g): 280-395	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Suy dinh dưỡng giai đoạn hồi phục trẻ 10-15 tuổi

TT	Ký hiệu	Giá trị dinh dưỡng	Dạng chế biến, 3 bữa/ngày	Áp dụng điều trị
20	3TN7	E (Kcal):1300, P (g):15-20, L(g): 30- 43, G(g):200- 250 Natri(mg):325- 650	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Suy thận mạn độ 3 trước lọc máu trẻ 1-3 tuổi
21	4TN7	E (Kcal):1600, P (g): 25 – 30, L(g): 35- 53, G(g): 250- 300 Natri (mg):473- 875	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Suy thận mạn độ 3 trước lọc máu trẻ 4-6 tuổi
22	5TN7	E (Kcal):1800, P (g): 30- 35, L(g):40- 60, G(g):270- 330 Natri(mg):625- 1250	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Suy thận mạn độ 3 trước lọc máu trẻ 7-9 tuổi
23	6TN7	E (Kcal):2200- 2400, P (g): 35- 40, L(g): 50 – 60, G(g):370- 400 Natri(mg):1000-2000	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Suy thận mạn độ 3 trước lọc máu trẻ 10-15 tuổi
24	3TN10	E (Kcal):1300, P (g): 30 – 35, L(g): 20-30, G(g):220- 250 Natri(mg):325- 650	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Hội chứng thận hư trẻ 1-3 tuổi
25	4TN10	E (Kcal):1600, P (g): 40 – 45, L(g): 27- 35, G(g):270- 300 Natri (mg):473- 875	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Hội chứng thận hư trẻ 4-6 tuổi
26	5TN10	E (Kcal):1800, P (g): 45- 50, L(g):30- 35, G(g):310- 340 Natri(mg):625-1250	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Hội chứng thận hư trẻ 7-9 tuổi
27	6TN10	E (Kcal): 2200-2400, P (g): 60-70, L(g):35- 40, G(g): 390- 460 Natri(mg):1000-2000	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Hội chứng thận hư trẻ 10-15 tuổi
28	4DD1	E: 1600, P: 40- 50 g, G: 220- 240g	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Đái tháo đường cho trẻ từ 4- 6 tuổi
29	5DD1	E: 1800, P: 65- 75 g, G: 260- 290g	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Đái tháo đường cho trẻ từ 7- 9 tuổi

TT	Ký hiệu	Giá trị dinh dưỡng	Dạng chế biến, 3 bữa/ngày	Áp dụng điều trị
30	6DD1	E: 2000- 2200, P: 75- 95 g, G: 320- 350g	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Đái tháo đường cho trẻ từ 10- 15 tuổi
31	3TM2	E: 1100, P: 28 g, L: 20- 30g, Na: 325- 650mg	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Suy tim giai đoạn 3 cho trẻ từ 1- 3 tuổi
32	4TM2	E: 1300, P: 36 g, L: 25- 35g, Na: 473- 875mg	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Suy tim giai đoạn 3 cho trẻ từ 4- 6 tuổi
33	5TM2	E: 1500, P: 40 g, L: 30- 40g, Na: 625- 1250mg	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Suy tim giai đoạn 3 cho trẻ từ 7- 9 tuổi
34	6TM2	E: 1800- 1900, P: 50- 60 g, L: 40- 50 g, Na: 1000- 2000mg	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Suy tim giai đoạn 3 cho trẻ từ 10- 15 tuổi
35	2NK2	E: 820, P: 23- 30 g	Thực đơn mềm	Nhiễm khuẩn cấp giai đoạn hồi phục cho trẻ từ 7 – 12 tháng tuổi
36	3NK2	E: 1200- 1300, P: 28-35 g	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Nhiễm khuẩn cấp giai đoạn hồi phục cho trẻ từ 1- 3 tuổi
37	4NK2	E: 1500- 1600, P: 36-45g	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Nhiễm khuẩn cấp giai đoạn hồi phục cho trẻ từ 4- 6 tuổi
38	5NK2	E: 1600- 1800, P: 60- 70g	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Nhiễm khuẩn cấp giai đoạn hồi phục cho trẻ từ 7- 9 tuổi
39	6NK2	E: 2200- 2400, P: 80- 100 g	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Nhiễm khuẩn cấp giai đoạn hồi phục cho trẻ từ 10- 15 tuổi
40	2PT4	E: 820, P: 23g	Thực đơn mềm	Phẫu thuật đường tiêu hóa và ngoài đường tiêu hóa giai đoạn phục

TT	Ký hiệu	Giá trị dinh dưỡng	Dạng chế biến, 3 bữa/ngày	Áp dụng điều trị
				hồi cho trẻ từ 7 - 12 tháng
41	3PT4	E: 1300, P: 28g	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Phẫu thuật đường tiêu hóa và ngoài đường tiêu hóa giai đoạn phục hồi cho trẻ từ 1 - 3 tuổi
42	4PT4	E: 1600, P: 36g	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Phẫu thuật đường tiêu hóa và ngoài đường tiêu hóa giai đoạn phục hồi cho trẻ từ 4 - 6 tuổi
43	5PT4	E: 1800, P: 40g	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Phẫu thuật đường tiêu hóa và ngoài đường tiêu hóa giai đoạn phục hồi cho trẻ từ 7 - 9 tuổi
44	6PT4	E: 2200-2400, P: 66-84g	Thực đơn mềm Thực đơn cơm	Phẫu thuật đường tiêu hóa và ngoài đường tiêu hóa giai đoạn phục hồi cho trẻ từ 10 - 15 tuổi

PHỤ LỤC 03:
MẪU BÁO GIÁ

(Kèm theo Công văn số **960** /BVNHN-DDTC ngày **23/9** /2025
của Bệnh viện Nhi Hà Nội)

BÁO GIÁ

Kính gửi: (ghi rõ tên của chủ đầu tư yêu cầu báo giá)

Trên cơ sở yêu cầu báo giá của ... (ghi rõ tên của chủ đầu tư yêu cầu báo giá), chúng tôi... (ghi tên, địa chỉ nhà cung cấp) báo giá cung cấp suất ăn như sau:

1. Báo giá cung cấp suất ăn.

STT	Nội dung công việc	Đơn vị tính	Số lượng	Đơn giá (VNĐ)	Thành tiền (VNĐ)
1	Suất ăn khoa hô hấp	Suất	9125		
2	Suất ăn khoa tiêu hoá	Suất	6570		
3	Suất ăn khoa Ngoại tổng hợp	Suất	7665		
4	Suất ăn khoa Nội tổng hợp	Suất	8030		
5	Suất ăn khoa Đơn nguyên Đại dương xanh	Suất	7300		
6	Suất ăn khoa Truyền nhiễm	Suất	7300		
7	Suất ăn khoa Liên chuyên khoa	Suất	2190		
8	Suất ăn khoa Hồi sức tích cực - Chống độc	Suất	4380		
Tổng cộng					

Ghi chú: 1 suất tương đương 3 bữa/ngày.

2. Báo giá chi tiết theo mã thực đơn suất ăn

TT	Ký hiệu	Giá trị dinh dưỡng	Đơn vị tính	Đơn giá VNĐ
1	2BT	E (Kcal): 820, P (g): 23, L(g): 18- 27, G(g): 120- 141	Suất/BN/ngày	
2	3BT	E (Kcal):1300, P (g): 30- 35g, L(g): 28- 43, G(g):200- 232	Suất/BN/ngày	
3	4BT	E (Kcal): 1600, P (g): 40- 45g, L(g): 35- 53, G(g): 244- 284	Suất/BN/ngày	
4	5BT	E:1800, P (g):50- 60, L(g):40- 50, G(g): 275- 320	Suất/BN/ngày	
5	6BT	E: 2200- 2400, P (g): 60- 80, L(g): 50- 60, G(g):340- 430	Suất/BN/ngày	
6	2TH1	E: 600-820, P (g): 23, L(g): 18- 27, G(g):120- 140	Suất/BN/ngày	
7	3TH1	E: 900- 1000, P (g): 20- 25, L(g): 15 – 20, G(g): 150 - 180	Suất/BN/ngày	
8	4TH1	E: 1100-1300, P (g): 26 – 30, L(g): 15 – 20, G(g): 220-250	Suất/BN/ngày	
9	5TH1	E:1400- 1500, P (g): 30- 40, L(g):20 – 25, G(g): 260 - 300	Suất/BN/ngày	
10	6TH1	E:1600- 1800, P (g): 40 – 45, L(g): 25 – 30, G(g): 310 - 350	Suất/BN/ngày	
11	3GM3	E (Kcal):1200-1300, P (g): 25- 30, L(g):10- 15, G(g):	Suất/BN/ngày	

TT	Ký hiệu	Giá trị dinh dưỡng	Đơn vị tính	Đơn giá VNĐ
		240- 270		
12	4GM3	E (Kcal): 1500- 1600, P (g): 30- 36, L(g): 15- 20, G(g): 300- 340	Suất/BN/ngày	
13	5GM3	E (Kcal): 1700- 1800, P (g): 40- 50, L(g): 20- 25, G(g):330- 380	Suất/BN/ngày	
14	6GM3	E (Kcal): 2000- 2200, P (g): 50- 60, L(g): 25- 30, G(g): 370- 420	Suất/BN/ngày	
15	2SD2	E (Kcal):1100, P (g) :30, L(g): 35- 45, G(g): 153-167	Suất/BN/ngày	
16	3SD2	E (Kcal):1100, P (g) :30, L(g): 35- 45, G(g): 153-167	Suất/BN/ngày	
17	4SD2	E (Kcal):1600- 1700, P (g):45- 50, L(g): 45- 55, G(g):220- 280	Suất/BN/ngày	
18	5SD2	E (Kcal):1800- 1900, P (g):50- 60, L(g): 50- 60, G(g):255- 310	Suất/BN/ngày	
19	6SD2	E (Kcal):2200- 2400, P (g): 70- 90, L(g): 60- 80, G(g): 280-395	Suất/BN/ngày	
20	3TN7	E (Kcal):1300, P (g):15- 20, L(g): 30- 43, G(g):200- 250 Natri(mg):325- 650	Suất/BN/ngày	
21	4TN7	E (Kcal):1600, P (g): 25 – 30, L(g): 35- 53, G(g): 250- 300 Natri (mg):473- 875	Suất/BN/ngày	

TT	Ký hiệu	Giá trị dinh dưỡng	Đơn vị tính	Đơn giá VNĐ
22	5TN7	E (Kcal):1800, P (g): 30- 35, L(g):40- 60, G(g):270- 330 Natri(mg):625- 1250	Suất/BN/ngày	
23	6TN7	E (Kcal):2200- 2400, P (g): 35- 40, L(g): 50 – 60, G(g):370- 400 Natri(mg):1000-2000	Suất/BN/ngày	
24	3TN10	E (Kcal):1300, P (g): 30 – 35, L(g): 20-30, G(g):220- 250 Natri(mg):325- 650	Suất/BN/ngày	
25	4TN10	E (Kcal):1600, P (g): 40 – 45, L(g): 27- 35, G(g):270- 300 Natri (mg):473- 875	Suất/BN/ngày	
26	5TN10	E (Kcal):1800, P (g): 45- 50, L(g):30- 35, G(g):310- 340 Natri(mg):625-1250	Suất/BN/ngày	
27	6TN10	E (Kcal): 2200-2400, P (g): 60-70, L(g):35- 40, G(g): 390- 460 Natri(mg):1000-2000	Suất/BN/ngày	
28	4DD1	E: 1600, P: 40- 50 g, G: 220- 240g	Suất/BN/ngày	
29	5DD1	E: 1800, P: 65- 75 g, G: 260- 290g	Suất/BN/ngày	
30	6DD1	E: 2000- 2200, P: 75- 95 g, G: 320- 350g	Suất/BN/ngày	
31	3TM2	E: 1100, P: 28 g, L: 20- 30g, Na: 325- 650mg	Suất/BN/ngày	
32	4TM2	E: 1300, P: 36 g, L: 25- 35g, Na: 473- 875mg	Suất/BN/ngày	

TT	Ký hiệu	Giá trị dinh dưỡng	Đơn vị tính	Đơn giá VNĐ
33	5TM2	E: 1500, P: 40 g, L: 30- 40g, Na: 625- 1250mg	Suất/BN/ngày	
34	6TM2	E: 1800- 1900, P: 50- 60 g, L: 40- 50 g, Na: 1000- 2000mg	Suất/BN/ngày	
35	2NK2	E: 820, P: 23- 30 g	Suất/BN/ngày	
36	3NK2	E: 1200- 1300, P: 28-35 g	Suất/BN/ngày	
37	4NK2	E: 1500- 1600, P: 36-45g	Suất/BN/ngày	
38	5NK2	E: 1600- 1800, P: 60- 70g	Suất/BN/ngày	
39	6NK2	E: 2200- 2400, P: 80- 100 g	Suất/BN/ngày	
40	2PT4	E: 820, P: 23g	Suất/BN/ngày	
41	3PT4	E: 1300, P: 28g	Suất/BN/ngày	
42	4PT4	E: 1600, P: 36g	Suất/BN/ngày	
43	5PT4	E: 1800, P: 40g	Suất/BN/ngày	
44	6PT4	E: 2200-2400, P: 66-84g	Suất/BN/ngày	

Ghi chú: 1 suất tương đương 3 bữa/ngày.

3. Báo giá này có hiệu lực trong vòng ... ngày, kể từ ngày ... tháng ... năm... (ghi cụ thể số ngày nhưng không nhỏ hơn 90 ngày).

4. Chúng tôi cam kết:

- Giá đã bao gồm VAT, thuế, phí, lệ phí và chi phí khác.
- Không đang trong quá trình thực hiện thủ tục giải thể hoặc bị thu hồi Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp hoặc Giấy chứng nhận đăng ký hộ kinh doanh hoặc các tài liệu tương đương khác; không thuộc trường hợp mất khả năng thanh toán theo quy định của pháp luật về doanh nghiệp.

- Giá trị nêu trong báo giá là phù hợp, không vi phạm quy định của pháp luật về cạnh tranh, bán phá giá.

- Những thông tin ghi trên báo giá là trung thực.

..., ngày... tháng... năm....

Đại diện hợp pháp của nhà cung cấp

(Ký tên, đóng dấu)



PHỤ LỤC 04:

THỰC ĐƠN CHI TIẾT THEO TỪNG MÃ SUẤT ĂN

A. CHẾ ĐỘ ĂN THÔNG THƯỜNG

THỰC ĐƠN 2BT: 3 bữa

Đối tượng: Các bệnh thông thường cho trẻ 7-12 tháng

E: 820 kcal, P(g): 23, L(g): 18-27, G(g): 120-141

I. Thực đơn cháo/súp: 150-165 kcal

Cháo tôm	Cháo thịt lợn	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 20 Tôm: 20g Khoai tây: 10g Bí ngô: 10g Dầu đậu tương: 6g	Gạo tẻ: 20g Thịt lợn nạc: 20g Khoai tây: 10g Cải xanh: 10g Dầu đậu tương: 6g	Gạo tẻ: 20g Thịt bò: 20g Khoai tây: 10g Cà rốt: 10g Dầu đậu tương: 6g	Gạo tẻ: 20g Thịt gà: 20g Rau xanh: 10g Dầu đậu tương: 6g

THỰC ĐƠN 3BT: 3 bữa

Đối tượng: Các bệnh thông thường cho trẻ 1-3 tuổi

E: 1300 kcal, P: 30-35g, L: 28-43g, G: 200-232g

I. Thực đơn mềm: E: 230 – 250 kcal

1. Thực đơn Phở:

Phở thịt bò	Phở mọc	Phở thịt gà
Bánh Phở: 100g Thịt bò: 30g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 100g Mọc: 30g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 100g Thịt gà: 30g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn sữa: E: 200 kcal

Sữa
Nutren junior: hộp 200ml

3. Thực đơn cháo/súp: 180-240 kcal

Cháo tôm	Cháo tim	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 30 Tôm: 30g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 7g	Gạo tẻ: 30g Tim lợn: 30g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 7g	Gạo tẻ: 30g Thịt bò: 30g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 7g	Gạo tẻ: 30g Thịt gà: 30g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 7g

II. Thực đơn cơm: E: 460-570 kcal

Thứ	Bữa	
	Trưa	Tối
Thứ 2	-Cơm: gạo tẻ 50g -Bò hầm cà rốt, khoai tây:	-Cơm: gạo tẻ 50g -Gà xào nấm:

	+Thịt bò: 40g +Cà rốt, khoai tây: 50g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g	+Thịt gà: 60g +Nấm: 40g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 20g +Ngô ngọt, cà rốt: 30g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g
Thứ 3	-Com: gạo tẻ 50g -Sườn chua ngọt: +Sườn lợn: 80g -Trứng đúc thịt + Trứng: 20g + Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g	-Com: gạo tẻ 50g - Cá chiên xù: +Cá rô phi: 70g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g
Thứ 4	-Com: gạo tẻ 50g -Nem rán: +Thịt lợn: 20g +Miến, cà rốt, mộc nhĩ, hành tây: 23g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 40g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g	-Com: gạo tẻ 50g -Thịt kho trứng cút: +Thịt lợn: 30g +Trứng cút: 30g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g
Thứ 5	-Com: gạo tẻ 50g -Cá phile sốt cà chua: +Cá rô phi: 70g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 20g +Ngô ngọt, cà rốt: 30g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g	-Com: gạo tẻ 50g -Gà om nấm +Thịt gà: 40g +Nấm, cà rốt, mộc nhĩ: 40g -Trứng đúc thịt + Trứng: 20g + Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g
Thứ 6	-Com: gạo tẻ 50g -Tôm nõn xào rau củ: +Tôm: 40g +Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ xanh: 70g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g	-Com: gạo tẻ 50g -Cá kho: +Cá trắm: 120g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 40g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g
Thứ 7	-Com: gạo tẻ 50g -Gà sốt chua ngọt +Thịt gà: 40g	-Com: gạo tẻ 50g -Sườn hầm củ quả: +Sườn lợn: 80g

	-Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g	+Cà rốt, khoai tây, su su: 50g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 20g +Ngô ngọt, cà rốt: 40g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g
Chủ nhật	-Com: gạo tẻ 50g -Bò xào rau củ: +Thịt bò: 30g +Ớt đỏ to, súp lơ xanh: 40g -Trứng đúc thịt: +Trứng: 20g +Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g	-Com: gạo tẻ 50g -Tôm rim thịt: +Tôm: 30g +Thịt: 20g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g

THỰC ĐƠN 4BT: 3 bữa

Đối tượng: Các bệnh thông thường cho trẻ 4-6 tuổi

E: 1600 kcal, P: 40-45 g, L: 35-53g, G: 244-284g

I. Thực đơn mềm: E: 300 – 320 kcal

1. Thực đơn Phở:

Phở thịt bò	Phở mọc	Phở thịt gà
Bánh Phở: 150g Thịt bò: 30g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 150g Mọc: 30g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 150g Thịt gà: 30g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn sữa: E: 200 kcal

Sữa
Nutren junior: hộp 200ml

3. Thực đơn cháo/súp: 190-250 kcal

Cháo tôm	Cháo tim	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 30g Tôm: 30g Rau xanh: 20g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 40g Tim lợn: 25g Rau xanh: 20g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 40g Thịt bò: 30g Rau xanh: 20g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 40g Thịt gà: 40g Rau xanh: 20g Dầu đậu tương: 5g

II. Thực đơn cơm: E : 450– 600kcal

Thứ	Bữa	
	Trưa	Tối

Thứ 2	-Com: Gạo tẻ: 70g -Bò hầm cà rốt, khoai tây: +Thịt bò: 40g +Cà rốt, khoai tây: 50g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	-Com: Gạo tẻ: 70g -Gà xào nấm: +Thịt gà: 60g +Nấm: 40g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 20g +Ngô ngọt, cà rốt: 30g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g
Thứ 3	-Com: Gạo tẻ: 70g -Sườn chua ngọt: +Sườn lợn: 60g -Trứng đúc thịt + Trứng: 20g + Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	-Com: Gạo tẻ: 70g - Cá chiên xù: +Cá rô phi: 70g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g
Thứ 4	-Com: Gạo tẻ: 70g -Nem rán: +Thịt lợn: 20g +Miến, nhân: 8g +Cà rốt: 10g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 40g -Rau theo mùa: 120g	-Com: Gạo tẻ: 70g -Thịt kho trứng cút: +Thịt lợn: 30g +Trứng cút: 30g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g
Thứ 5	-Com: Gạo tẻ: 70g -Cá phile sốt cà chua: +Cá rô phi: 70g +Cà chua: 10g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 20g +Ngô ngọt, cà rốt: 30g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	-Com: Gạo tẻ: 70g -Gà om nấm +Thịt gà: 40g +Nấm, cà rốt, mộc nhĩ: 40g -Trứng đúc thịt + Trứng: 20g + Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g
Thứ 6	-Com: Gạo tẻ: 70g -Tôm nõn xào rau củ: +Tôm: 40g +Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ: 70g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	-Com: Gạo tẻ: 70g -Cá kho: +Cá trắm: 120g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 40g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g
Thứ 7	-Com: Gạo tẻ: 70g -Gà sốt chua ngọt	-Com: Gạo tẻ: 70g -Sườn hầm củ quả:

	+Thịt gà: 60g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	+Sườn lợn: 60g +Cà rốt, khoai tây, su su: 60g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 20g +Ngô ngọt, cà rốt: 30g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g
Chủ nhật	-Com: Gạo tẻ: 70g -Bò xào rau củ: +Thịt bò: 40g +Ớt đỏ to, súp lơ xanh: 40g -Trứng đúc thịt: +Trứng: 30g +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	-Com: Gạo tẻ: 70g -Tôm rim thịt: +Tôm: 30g +Thịt: 20g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g

THỰC ĐƠN 5BT: 3 bữa

Đối tượng: Cho các bệnh thông thường cho trẻ 7-9 tuổi

E: 1800 kcal, P: 50-60g, L: 40-50g, G: 275-320g

I. Thực đơn mềm: E: 400 kcal

1. Thực đơn Phở:

Phở bò	Phở mọc	Phở gà
Bánh Phở: 180g Thịt bò: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 180g Mọc: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 180g Thịt gà: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn sữa: E: 200kcal/200ml

Sữa
Nutren junior hộp 200ml

3. Thực đơn cháo/súp: E: 300-350 kcal

Cháo tôm	Cháo tim	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 50g Tôm: 50g Bí đỏ: 40g Dầu ăn: 10g	Gạo tẻ: 50g Tim: 50g Rau xanh: 40g Dầu ăn: 10g	Gạo tẻ: 50g Thịt bò: 50g Cà rốt: 40g Dầu ăn: 10g	Gạo tẻ: 50g Thịt gà: 50g Đậu xanh: 20g Dầu ăn: 10g

II. Thực đơn cơm: E = 650-750 kcal

Thứ	Trưa	Tối
Thứ 2	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Bò hầm cà rốt, khoai tây: + Thịt bò: 40g	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Gà xào nấm: + Thịt gà: 40g

	+ Cà rốt, khoai tây: 40g - Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 40g + Thịt lợn: 20g - Dầu ăn: 9g - Rau theo mùa: 150g	+ Nấm: 30g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 20g + Ngô ngọt, cà rốt: 40g - Dầu ăn: 10g - Rau theo mùa: 150g
Thứ 3	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Sườn xào chua ngọt: + Sườn lợn: 60g - Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 10g - Dầu ăn: 7g - Rau theo mùa: 150g	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Cá chiên sù + Cá file: 80g - Thịt viên sốt cà chua + Thịt lợn: 30g + Cà chua: 20g - Dầu ăn: 12g - Rau theo mùa: 150g
Thứ 4	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Nem rán: + Thịt lợn: 20g + Miến, mộc nhĩ, nấm hương, cà rốt, giá nộm/su hào: 30g - Đậu sốt cà chua + Đậu phụ: 50g + Cà chua: 20g - Dầu ăn: 8g - Rau theo mùa: 150g	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Thịt kho trứng cút: + Thịt lợn: 40g + Trứng cút: 30g - Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 40g + Thịt lợn: 20g - Dầu ăn: 8g - Rau theo mùa: 150g
Thứ 5	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Cá sốt cà chua + Cá: 80g + Cà chua: 30g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 20g + Ngô ngọt, cà rốt: 40g - Dầu ăn: 9g - Rau theo mùa: 150g	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Gà om nấm: + Thịt gà: 40g + Mộc nhĩ, nấm hương, cà rốt: 35g - Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 10g - Dầu ăn: 10g - Rau theo mùa: 150g
Thứ 6	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Tôm nồn xào rau củ: + Tôm: 40g + Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ: 80g - Thịt viên sốt cà chua + Thịt lợn: 30g + Cà chua: 20g - Dầu ăn: 10g - Rau theo mùa: 150g	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Cá kho: + Cá trắm: 80g - Đậu sốt cà chua + Đậu phụ: 50g + Cà chua: 20g - Dầu ăn: 15g - Rau theo mùa: 150g
Thứ 7	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Gà sốt chua ngọt:	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Sườn hầm củ quả:

	+ Thịt gà: 60g - Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 40g + Thịt lợn: 20g - Dầu ăn: 7g - Rau theo mùa: 150g	+ Sườn lợn: 40g + Cà rốt, khoai tây, su su: 60g - Thịt băm xào củ quả: + Thịt lợn: 20g + Ngô ngọt, cà rốt: 40g - Dầu ăn: 10g - Rau theo mùa: 150g
Chủ nhật	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Bò xào rau củ: + Thịt bò: 40g + Ớt chuông, súp lơ: 40g - Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 10g - Dầu ăn: 12g - Rau theo mùa: 150g	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Tôm rim thịt: + Tôm: 40g + Thịt: 30g - Thịt viên sốt cà chua + Thịt lợn: 30g + Cà chua: 20g - Dầu ăn: 8g - Rau theo mùa: 150g

THỰC ĐƠN 6BT: 3 bữa

(Các bệnh thông thường cho trẻ 10-15 tuổi)

E: 2200-2400 kcal, P: 60– 80g

I. Thực đơn mềm: E: 450- 500 kcal

1. Thực đơn Phở/bún:

Bún/ Phở bò	Bún/ Phở mọc	Bún/ Phở gà
Bánh Phở/bún: 180g Thịt bò: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở/bún: 180g Mọc: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở/bún: 180g Thịt gà: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn sữa: Pediasure

Sữa
Pediasure: hộp (180ml)

3. Thực đơn cháo/súp:

Cháo thịt nạc	Cháo thịt gà	Cháo thịt bò	Cháo tim
Gạo tẻ: 40g Thịt nạc: 50g Dầu ăn: 10g Rau: 50g Hành lá, tía tô	Gạo tẻ: 40g Thịt gà: 50g Dầu ăn: 10g Rau: 50g Hành lá, tía tô	Gạo tẻ: 40g Thịt bò: 50g Dầu ăn: 10g Rau: 50g Hành lá, tía tô	Gạo tẻ: 40g Tim lợn: 50g Dầu ăn: 10g Rau: 50g Hành lá, tía tô

II. Thực đơn cơm: E: 900 – 950kcal

Thứ	TĐ1	TĐ2
Thứ 2	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Bò hầm cà rốt, khoai tây: +Thịt bò: 80g +Cà rốt: 30g +Khoai tây: 50g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 70g + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Gà xào nấm: +Thịt gà: 80g +Nấm : 60g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 15g + Ngô ngọt: 20g + Cà rốt: 20g -Dầu ăn:15g -Rau theo mùa : 200g
Thứ 3	-Cơm: gạo tẻ: 130 g - Sườn xào chua ngọt: + Sườn lợn: 100g -Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Cơm: gạo tẻ: 130 g Cá chiên sù + Cá file: 100g -Thịt viên sốt + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g
Thứ 4	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Nem rán: +Thịt lợn: 40g +Miến, mộc nhĩ, nấm hương: 5g - Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 70g +Cà chua: 30g -Dầu ăn:15 g -Rau theo mùa: 200g	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Thịt kho trứng cút: +Thịt lợn: 80g +Trứng cút: 15g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 70g + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa: 200g
Thứ 5	-Cơm: gạo tẻ: 130 g - Cá sốt cà chua +Cá: 100g +Cà chua: 30g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 15g + Ngô ngọt: 20g + Cà rốt: 20g -Dầu ăn:15 g -Rau theo mùa: 200g	-Cơm: gạo tẻ: 130 g - Gà om nấm: +Thịt gà: 100g + Mộc nhĩ, nấm hương: 5g + Cà rốt: 25g -Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa: 200g
Thứ 6	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Tôm nõn xào rau củ: +Tôm: 80g +Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ xanh: 80g -Thịt viên sốt	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Cá kho: +Cá trắng: 100g - Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 70g +Cà chua: 30g

	+ Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g
Thứ 7	-Com: gạo tẻ: 130 g -Thịt lợn sốt cà chua: +Thịt lợn: 90g +Cà chua: 30g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 70g + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Com: gạo tẻ: 130 g -Thịt bò xào rau củ: +Thịt bò: 80g + Ớt chuông: 60g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 15g + Ngô ngọt: 20g + Cà rốt: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g
Chủ nhật	-Com: gạo tẻ: 130 g -Bò xào rau củ: +Thịt bò: 80g + Ớt chuông: 60g -Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Com: gạo tẻ: 130 g -Tôm rim thịt: +Tôm: 80g +Thịt: 20g - Thịt viên sốt + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g

B. TIÊU CHẢY CẤP

THỰC ĐƠN 2TH1: 3 bữa

Đối tượng: Tiêu chảy cấp trẻ 7-12 tháng

E: 600-820 kcal, P(g): 23, L(g): 18-27, G(g): 120-140

I. Thực đơn cháo/súp: 145-155 kcal

Cháo tôm	Cháo thịt lợn	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 20g Tôm: 20g Khoai tây: 10g Bí ngô: 15g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 20g Thịt lợn nạc: 20g Khoai tây: 10g Cải xanh: 15g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 20g Thịt bò: 20g Khoai tây: 10g Cà rốt: 20g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 20g Thịt gà: 20g Rau xanh: 10g Dầu đậu tương: 5g

THỰC ĐƠN 3TH1: 3 bữa

Đối tượng: Tiêu chảy cấp trẻ 1-3 tuổi

E : 900- 1000 , P (g): 20- 25, L(g): 15 – 20 , G(g): 150 - 180

I. Thực đơn mềm: E: 200 – 220 kcal

1. Thực đơn Phở:

Phở thịt bò	Phở mọc	Phở thịt gà
Bánh Phở: 100g Thịt bò: 25g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 100g Mọc: 25g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 100g Thịt gà: 25g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn sữa: E: 200 kcal

Sữa
Nutren junior: hộp (200ml)

3. Thực đơn cháo/súp: 170-200 kcal

Cháo tôm	Cháo tim	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 30g Tôm: 25g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 30g Tim lợn: 20g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 30g Thịt bò: 25g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 30g Thịt gà: 25g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 5g

II. Thực đơn cơm: E: 340 – 460kcal

Thứ	Bữa	
	Trưa	Tối
Thứ 2	-Cơm: gạo tẻ: 40g -Bò hầm cà rốt, khoai tây: +Thịt bò: 30g +Cà rốt, khoai tây: 30g	-Cơm: gạo tẻ: 40g -Gà xào nấm: +Thịt gà: 40g +Nấm: 30g

	-Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g	-Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 20g +Ngô ngọt: 10g +Cà rốt: 20g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g
Thứ 3	-Cơm: gạo tẻ: 40g -Sườn chua ngọt: +Sườn lợn: 40g -Trứng đúc thịt + Trứng: 20g + Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g	-Cơm: gạo tẻ: 40g - Cá chiên xù: +Cá rô phi: 40g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g
Thứ 4	-Cơm: gạo tẻ: 40g -Nem rán: +Thịt lợn: 20g +Miến, cà rốt, mộc nhĩ, hành tây: 23g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 40g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g	-Cơm: gạo tẻ: 40g -Thịt kho trứng cút: +Thịt lợn: 30g +Trứng cút: 20g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g
Thứ 5	-Cơm: gạo tẻ: 40g -Cá phile sốt cà chua: +Cá rô phi: 40g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 20g +Ngô ngọt: 10g +Cà rốt: 20g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g	-Cơm: gạo tẻ: 40g -Gà om nấm +Thịt gà: 40g +Nấm, cà rốt, mộc nhĩ: 20g -Trứng đúc thịt + Trứng: 20g + Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g
Thứ 6	-Cơm: gạo tẻ: 40g -Tôm nõn xào rau củ: +Tôm: 30g +Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ xanh: 70g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g	-Cơm: gạo tẻ: 40g -Cá kho: +Cá trắm: 70g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 40g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g
Thứ 7	-Cơm: gạo tẻ: 40g -Gà sốt chua ngọt +Thịt gà: 30g -Đậu phụ nhồi thịt	-Cơm: gạo tẻ: 40g -Sườn hầm củ quả: +Sườn lợn: 40g +Cà rốt, khoai tây, su su: 50g

	+ Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa: 100g	-Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 20g +Ngô ngọt: 10g +Cà rốt: 20g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa: 100g
Chủ nhật	-Cơm: gạo tẻ: 40g -Bò xào rau củ: +Thịt bò: 30g +Ớt đỏ to, súp lơ xanh: 40g -Trứng đúc thịt: +Trứng: 20g +Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g	-Cơm: gạo tẻ: 40g -Tôm rim thịt: +Tôm: 20g +Thịt: 20g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g

THỰC ĐƠN 4TH1: 3 bữa

Đối tượng: Tiêu chảy cấp trẻ 4-6 tuổi

E: 1100-1300 kcal, P: 26-30 g, L: 15-20g, G: 220-250g

I. Thực đơn mềm: E: 210 – 240 kcal

1. Thực đơn Phở:

Phở thịt bò	Phở mọc	Phở thịt gà
Bánh Phở: 100g Thịt bò: 25g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 100g Mọc: 25g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 100g Thịt gà: 25g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn sữa: E: 200 kcal

Sữa
Nutren junior: hộp (200ml)

3. Thực đơn cháo/súp: 160-220 kcal

Cháo tôm	Cháo tim	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 30g Tôm: 25g Rau xanh: 20g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 30g Tim lợn: 25g Rau xanh: 20g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 30g Thịt bò: 25g Rau xanh: 20g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 30g Thịt gà: 25g Rau xanh: 20g Dầu đậu tương: 5g

II. Thực đơn cơm: E: 420 – 430kcal

Thứ	Bữa	
	Trưa	Tối
Thứ 2	-Cơm: Gạo tẻ: 50g -Bò hầm cà rốt, khoai tây:	-Cơm: Gạo tẻ: 50g -Gà xào nấm:

	+Thịt bò: 30g +Cà rốt, khoai tây: 50g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 100g	+Thịt gà: 50g +Nấm: 40g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 20g +Ngô ngọt, ngô ngọt: 40g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 100g
Thứ 3	-Com: Gạo tẻ: 50g -Sườn chua ngọt: +Sườn lợn: 40g -Trứng đúc thịt +Trứng: 20g +Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 100g	-Com: Gạo tẻ: 50g - Cá chiên xù: +Cá rô phi: 50g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 100g
Thứ 4	-Com: Gạo tẻ: 50g -Nem rán: +Thịt lợn: 20g +Miến, cà rốt, mộc nhĩ, hành tây: 23g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 24g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 100g	-Com: Gạo tẻ: 50g -Thịt kho trứng cút: +Thịt lợn: 30g +Trứng cút: 30g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 100g
Thứ 5	-Com: Gạo tẻ: 50g -Cá phile sốt cà chua: +Cá rô phi: 50g +Cà chua: 10g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 20g +Ngô ngọt, ngô ngọt: 40g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 100g	-Com: Gạo tẻ: 50g -Gà om nấm +Thịt gà: 40g +Nấm, cà rốt, mộc nhĩ: 40g -Trứng đúc thịt +Trứng: 20g +Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 100g
Thứ 6	-Com: Gạo tẻ: 50g -Tôm nõn xào rau củ: +Tôm: 30g +Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ: 70g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 100g	-Com: Gạo tẻ: 50g -Cá kho: +Cá trắm: 60g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 24g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 100g
Thứ 7	-Com: Gạo tẻ: 50g -Gà sốt chua ngọt +Thịt gà: 40g -Đậu phụ nhồi thịt	-Com: Gạo tẻ: 50g -Sườn hầm củ quả: +Sườn lợn: 50g +Cà rốt, khoai tây, su su: 50g

	+ Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g - Dầu ăn: 6g - Rau theo mùa: 100g	- Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: + Thịt băm: 20g + Ngô ngọt, ngô ngọt: 40g - Dầu ăn: 6g - Rau theo mùa: 100g
Chủ nhật	- Cơm: Gạo tẻ: 50g - Bò xào rau củ: + Thịt bò: 30g + Ớt đỏ to, súp lơ xanh: 40g - Trứng đúc thịt + Trứng: 20g + Thịt lợn: 30g - Dầu ăn: 6g - Rau theo mùa: 100g	- Cơm: Gạo tẻ: 50g - Tôm rim thịt: + Tôm: 30g + Thịt: 20g - Thịt viên sốt: + Thịt lợn: 30g - Dầu ăn: 6g - Rau theo mùa: 100g

THỰC ĐƠN 5TH1: 3 bữa

Đối tượng: Tiêu chảy cấp trẻ 7-9 tuổi

E(kcal): 1400-1500, P(g): 30-40, L(g): 20-25, G(g): 260-300

I. Thực đơn mềm: E: 320-360 kcal

1. Thực đơn Phở:

Phở bò	Phở mọc	Phở gà
Bánh Phở: 150g Thịt bò: 40g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 150g Mọc: 40g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 150g Thịt gà: 40g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn sữa: E: 200kcal/200ml

Sữa
Nutren junior hộp 200ml

3. Thực đơn cháo/súp: E: 300-330 kcal

Cháo tôm	Cháo tim	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 50g Tôm: 40g Bí đỏ: 40g Dầu ăn: 8g	Gạo tẻ: 50g Tim: 40g Rau xanh: 40g Dầu ăn: 8g	Gạo tẻ: 50g Thịt bò: 40g Cà rốt: 40g Dầu ăn: 8g	Gạo tẻ: 50g Thịt gà: 40g Đậu xanh: 20g Dầu ăn: 8g

II. Thực đơn cơm: E = 500-600 kcal

Thứ	TĐ1	TĐ2
Thứ 2	- Cơm: Gạo tẻ 100g - Bò hầm cà rốt, khoai tây: + Thịt bò: 20g	- Cơm: Gạo tẻ 100g - Gà xào nấm: + Thịt gà: 20g

	+ Cà rốt, khoai tây: 60g - Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 30g + Thịt lợn: 10g - Dầu ăn: 5g - Rau theo mùa: 180g	+ Nấm: 50g - Thịt băm xào củ quả: + Thịt lợn: 15g + Ngô ngọt, cà rốt: 60g - Dầu ăn: 6g - Rau theo mùa: 180g
Thứ 3	- Cơm: Gạo tẻ 100g - Sườn xào chua ngọt: + Sườn lợn: 40g - Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 10g - Dầu ăn: 5g - Rau theo mùa: 180g	- Cơm: Gạo tẻ 100g - Cá chiên sù + Cá file: 50g - Thịt viên sốt cà chua + Thịt lợn: 20g + Cà chua: 15g - Dầu ăn: 6g - Rau theo mùa: 180g
Thứ 4	- Cơm: Gạo tẻ 100g - Nem rán: + Thịt lợn: 10g + Miến, mộc nhĩ, nấm hương, cà rốt, giá nộm/su hào: 40g - Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 10g - Dầu ăn: 4g - Rau theo mùa: 180g	- Cơm: Gạo tẻ 100g - Thịt kho trứng cút: + Thịt lợn: 30g + Trứng cút: 20g - Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 30g + Thịt lợn: 10g - Dầu ăn: 4g - Rau theo mùa: 180g
Thứ 5	- Cơm: Gạo tẻ 100g - Cá sốt cà chua + Cá: 50g + Cà chua: 20g - Thịt băm xào củ quả: + Thịt lợn: 15g + Ngô ngọt, cà rốt: 60g - Dầu ăn: 6g - Rau theo mùa: 180g	- Cơm: Gạo tẻ 100g - Gà om nấm: + Thịt gà: 20g + Mộc nhĩ, nấm hương, cà rốt: 50g - Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 10g - Dầu ăn: 4g - Rau theo mùa: 180g
Thứ 6	- Cơm: Gạo tẻ 100g - Tôm nỏn xào rau củ: + Tôm: 20g + Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ: 100g - Thịt viên sốt cà chua + Thịt lợn: 20g + Cà chua: 15g - Dầu ăn: 4g - Rau theo mùa: 180g	- Cơm: Gạo tẻ 100g - Cá kho: + Cá trắm: 50g - Đậu sốt cà chua + Đậu phụ: 40g + Cà chua: 15g - Dầu ăn: 5g - Rau theo mùa: 180g
Thứ 7	- Cơm: Gạo tẻ 100g	- Cơm: Gạo tẻ 100g

	- Gà sốt chua ngọt: + Thịt gà: 40g - Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 30g + Thịt lợn: 10g - Dầu ăn: 4g - Rau theo mùa: 180g	- Sườn hầm củ quả: + Sườn lợn: 20g + Cà rốt, khoai tây, su su: 90g - Thịt băm xào củ quả: + Thịt lợn: 15g + Ngô ngọt, cà rốt: 60g - Dầu ăn: 5g - Rau theo mùa: 180g
Chủ nhật	- Cơm: Gạo tẻ 100g - Bò xào rau củ: + Thịt bò: 20g + Ớt chuông, súp lơ: 60g - Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 10g - Dầu ăn: 5g - Rau theo mùa: 180g	- Cơm: Gạo tẻ 100g - Tôm rim thịt: + Tôm: 30g + Thịt: 20g - Thịt viên sốt cà chua + Thịt lợn: 20g + Cà chua: 15g - Dầu ăn: 4g - Rau theo mùa: 180g

THỰC ĐƠN 6TH1: 3 bữa

Đối tượng: Tiêu chảy cấp trẻ 10-15 tuổi

E :1600- 1800 Kcal, P (g): 40 - 45

I. Thực đơn mềm: E: 450- 500 kcal

1. Thực đơn Phở/bún:

Bún/ Phở bò	Bún/ Phở mọc	Bún/ Phở gà
Bánh Phở/bún: 200g Thịt bò: 40g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở/bún: 200g Mọc: 40g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở/bún: 200g Thịt gà: 40g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn sữa: E: 200kcal/200ml

Sữa
Nutren junior hộp 200ml

3. Thực đơn cháo/súp:

Cháo thịt nạc	Cháo thịt gà	Cháo thịt bò	Cháo tim
Gạo tẻ: 40g Thịt nạc: 30g Dầu ăn: 5g	Gạo tẻ: 40g Thịt gà: 30g Dầu ăn: 5g	Gạo tẻ: 40g Thịt bò: 30g Dầu ăn: 30g	Gạo tẻ: 40g Tim lợn: 30g Dầu ăn: 5g

Rau: 30g Hành lá, tía tô	Rau: 30g Hành lá, tía tô	Rau: 30g Hành lá, tía tô	Rau: 30g Hành lá, tía tô
-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------

II. Thực đơn cơm: E: 900 – 950kcal

Thứ	TĐ1	TĐ2
Thứ 2	-Cơm: gạo tẻ: 100 g -Bò hầm cà rốt, khoai tây: +Thịt bò: 70g +Cà rốt: 30g +Khoai tây: 30g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 50g + Thịt lợn: 10g -Dầu ăn: 10g -Rau theo mùa : 200g	-Cơm: gạo tẻ: 100 g -Gà xào nấm: +Thịt gà: 80g +Nấm : 60g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 15g + Ngô ngọt: 20g + Cà rốt: 20g -Rau theo mùa : 200g
Thứ 3	-Cơm: gạo tẻ: 100 g - Sườn xào chua ngọt: + Sườn lợn: 70g - Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 10g -Rau theo mùa : 200g	-Cơm: gạo tẻ: 100 g Cá chiên sù + Cá file: 90g -Thịt viên sốt + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 10g -Rau theo mùa : 200g
Thứ 4	-Cơm: gạo tẻ: 100 g -Nem rán: +Thịt lợn: 40g +Miến, mộc nhĩ, nấm hương: 5g - Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 70g +Cà chua: 30g -Dầu ăn:10 g -Rau theo mùa: 200g	-Cơm: gạo tẻ: 100 g -Thịt kho trứng cút: +Thịt lợn: 60g +Trứng cút: 15g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 50g + Thịt lợn: 10g -Dầu ăn: 10g -Rau theo mùa: 200g
Thứ 5	-Cơm: gạo tẻ: 100 g - Cá sốt cà chua +Cá: 90g +Cà chua: 30g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 15g + Ngô ngọt: 20g + Cà rốt: 20g -Dầu ăn:10g -Rau theo mùa: 200g	-Cơm: gạo tẻ: 100 g - Gà om nấm: +Thịt gà: 60g + Mộc nhĩ, nấm hương: 5g + Cà rốt: 25g - Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 10g -Rau theo mùa: 200g
Thứ 6	-Cơm: gạo tẻ: 100 g -Tôm nõn xào rau củ:	-Cơm: gạo tẻ: 100 g -Cá kho:

	+Tôm: 60g +Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ xanh: 80g -Thịt viên sốt + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 10g -Rau theo mùa : 200g	+Cá trắm: 80g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 50g +Cà chua: 10g -Dầu ăn: 10g -Rau theo mùa : 200g
Thứ 7	-Com: gạo tẻ: 100 g -Thịt lợn sốt cà chua: +Thịt lợn: 80g +Cà chua: 30g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 50g + Thịt lợn: 10g -Dầu ăn: 10g -Rau theo mùa : 200g	-Com: gạo tẻ: 100 g -Thịt bò xào rau củ: +Thịt bò: 60g + Ớt chuông: 60g -Thịt xào củ quả + Thịt băm: 15g + Ngô ngọt: 20g + Cà rốt: 20g -Dầu ăn: 10g -Rau theo mùa : 200g
Chủ nhật	-Com: gạo tẻ: 100 g -Bò xào rau củ: +Thịt bò: 60g + Ớt chuông: 60g -Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 10g -Rau theo mùa : 200g	-Com: gạo tẻ: 100 g -Tôm rim thịt: +Tôm: 60g +Thịt: 20g -Thịt viên sốt + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 10g -Rau theo mùa : 200g

C. VIÊM GAN CẤP, GIAI ĐOẠN ỔN ĐỊNH

THỰC ĐƠN 3GM3: 3 bữa

Đối tượng: Viêm gan cấp tính, giai đoạn ổn định trẻ 1-3 tuổi

E: 1200-1300 kcal, P: 25-30g, L: 10-15g, G: 240-270g

I. Thực đơn mềm: E: 200 – 240 kcal

1. Thực đơn Phở:

Miến bò	Miến mọc	Miến gà
Miến khô: 60g Thịt bò: 20g Nước xương Hành lá, rau thơm	Miến khô: 60g Mọc: 20g Nước xương Hành lá, rau thơm	Miến khô: 60g Thịt gà: 20g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn sữa: E: 200 kcal

Sữa
Nutren junior: hộp (200ml)

3. Thực đơn cháo/súp: 130-180 kcal

Cháo tôm	Cháo tim	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 30g Tôm: 10g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 2g	Gạo tẻ: 30g Tim lợn: 25g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 2g	Gạo tẻ: 30g Thịt bò: 25g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 2g	Gạo tẻ: 30g Thịt gà: 25g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 2g

II. Thực đơn cơm: E: 460-570 kcal

Thứ	Bữa	
	Trưa	Tối
Thứ 2	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Bò hầm cà rốt, khoai tây: + Thịt bò: 30g + Cà rốt, khoai tây: 60g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 150g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 6g	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Gà xào nấm: + Thịt gà: 30g + Nấm: 60g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 150g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 6g
Thứ 3	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Sườn xào chua ngọt: + Sườn lợn: 40g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 150g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 6g	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Cá chiên xù + Cá phile: 40g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 150g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 6g
Thứ 4	- Cơm: Gạo tẻ 60g	- Cơm: Gạo tẻ 60g

	- Nem rán: + Thịt lợn: 10g + Miến, mộc nhĩ, nấm hương, cà rốt, giá nộm/su hào: 40g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 150g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 6g	- Thịt kho trứng cút: + Thịt lợn: 30g + Trứng cút: 20g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 150g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 6g
Thứ 5	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Cá sốt cà chua + Cá: 40g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 150g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 6g	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Gà om nấm: + Thịt gà: 30g + Mộc nhĩ, nấm hương, cà rốt: 50g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 150g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 6g
Thứ 6	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Tôm nõn xào rau củ: + Tôm: 30g + Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ: 50g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 150g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 6g	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Cá kho: + Cá trắm: 40g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 150g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 6g
Thứ 7	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Gà sốt chua ngọt: + Thịt gà: 30g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 150g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 6g	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Sườn hầm củ quả: + Sườn lợn: 40g + Cà rốt, khoai tây, su su: 50g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 150g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 6g
Chủ nhật	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Bò xào rau củ: + Thịt bò: 30g + Ớt chuông, súp lơ: 40g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 150g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 6g	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Tôm rim thịt: + Tôm: 30g + Thịt: 20g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 150g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 6g

THỰC ĐƠN 4GM3: 3 bữa

Đối tượng: Viêm gan cấp tính, giai đoạn ổn định trẻ 4-6 tuổi

E (Kcal): 1500- 1600, P (g): 30- 36; L(g): 15- 20, G(g): 300- 340

I. Thực đơn mềm: E: 370 – 380 kcal

1. Thực đơn Phở:

Miến bò	Miến mọc	Miến gà
Miến khô: 80g Thịt bò: 15g Nước xương Hành lá, rau thơm	Miến khô: 80g Mọc: 15g Nước xương Hành lá, rau thơm	Miến khô: 80g Thịt gà: 15g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn sữa: E: 200 kcal

Sữa
Nutren junior: hộp (200ml)

3. Thực đơn cháo/súp: 130-180 kcal

Cháo tôm	Cháo tim	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 30g Tôm: 10g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 2g	Gạo tẻ: 30g Tim lợn: 25g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 2g	Gạo tẻ: 30g Thịt bò: 25g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 2g	Gạo tẻ: 30g Thịt gà: 25g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 2g

II. Thực đơn cơm: E: 320-600 kcal

Thứ	Bữa	
	Trưa	Tối
Thứ 2	- Cơm: Gạo tẻ 70g - Bò hầm cà rốt, khoai tây: + Thịt bò: 30g + Cà rốt, khoai tây: 60g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 6g	- Cơm: Gạo tẻ 70g - Gà xào nấm: + Thịt gà: 30g + Nấm: 60g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 6g
Thứ 3	- Cơm: Gạo tẻ 70g - Sườn xào chua ngọt: + Sườn lợn: 30g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 6g	- Cơm: Gạo tẻ 70g - Cá chiên xù + Cá phile: 50g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 6g
Thứ 4	- Cơm: Gạo tẻ 70g - Nem rán: + Thịt lợn: 10g	- Cơm: Gạo tẻ 70g - Thịt kho trứng cút: + Thịt lợn: 20g

	+ Miến, mộc nhĩ, nấm hương, cà rốt, giá nộm/su hào: 40g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 6g	+ Trứng cút: 30g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 6g
Thứ 5	- Cơm: Gạo tẻ 70g - Cá sốt cà chua + Cá: 50g + Cà chua: 40g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 6g	- Cơm: Gạo tẻ 70g - Gà om nấm: + Thịt gà: 30g + Mộc nhĩ, nấm hương, cà rốt: 50g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 6g
Thứ 6	- Cơm: Gạo tẻ 70g - Tôm nồn xào rau củ: + Tôm: 30g + Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ: 50g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 6g	- Cơm: Gạo tẻ 70g - Cá kho: + Cá trắm: 50g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 6g
Thứ 7	- Cơm: Gạo tẻ 70g - Gà sốt chua ngọt: + Thịt gà: 30g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 6g	- Cơm: Gạo tẻ 70g - Sườn hầm củ quả: + Sườn lợn: 30g + Cà rốt, khoai tây, su su: 80g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 6g
Chủ nhật	- Cơm: Gạo tẻ 70g - Bò xào rau củ: + Thịt bò: 30g + Ớt chuông, súp lơ: 60g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 6g	- Cơm: Gạo tẻ 70g - Tôm rim thịt: + Tôm: 30g + Thịt: 20g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 6g

THỰC ĐƠN 5GM3: 3 bữa

Đối tượng: Viêm gan cấp tính, giai đoạn ổn định trẻ 7-9 tuổi

E: 1700-1800 kcal, P: 40-50g, L: 20-25g, G: 330-380g

I. Thực đơn mềm: E: 400 kcal

1. Thực đơn Phở:

Miến bò	Miến mọc	Miến gà
Miến: 90g Thịt bò: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm	Miến: 90g Mọc: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm	Miến: 90g Thịt gà: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn sữa: E: 200kcal/200ml

Sữa
Nutren junior hộp 200ml

3. Thực đơn cháo/súp: E: 300-350 kcal

Cháo tôm	Cháo thịt lợn	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 50g Tôm: 50g Bí đỏ: 40g Dầu ăn: 8g	Gạo tẻ: 50g Thịt lợn: 50g Rau xanh: 40g Dầu ăn: 8g	Gạo tẻ: 50g Thịt bò: 50g Cà rốt: 40g Dầu ăn: 8g	Gạo tẻ: 50g Thịt gà: 50g Khoai tây: 40g Dầu ăn: 8g

II. Thực đơn cơm: E = 650-750 kcal

Thứ	TĐ1	TĐ2
Thứ 2	- Cơm: Gạo tẻ 75g - Bò hầm cà rốt, khoai tây: + Thịt bò: 30g + Cà rốt, khoai tây: 50g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Dầu ăn: 8g - Rau theo mùa: 150g	- Cơm: Gạo tẻ 75g - Gà xào nấm: + Thịt gà: 30g + Nấm: 50g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Dầu ăn: 8g - Rau theo mùa: 150g
Thứ 3	- Cơm: Gạo tẻ 75g - Sườn xào chua ngọt: + Sườn lợn: 50g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Dầu ăn: 8g - Rau theo mùa: 150g	- Cơm: Gạo tẻ 75g - Cá chiên sù + Cá file: 60g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Dầu ăn: 8g - Rau theo mùa: 150g
Thứ 4	- Cơm: Gạo tẻ 75g - Nem rán: + Thịt lợn: 20g + Miến, mộc nhĩ, nấm hương, cà rốt,	- Cơm: Gạo tẻ 75g - Thịt kho trứng cút: + Thịt lợn: 30g + Trứng cút: 30g

	giá nộm/su hào: 30g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Dầu ăn: 8g - Rau theo mùa: 150g	- Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Dầu ăn: 8g - Rau theo mùa: 150g
Thứ 5	- Cơm: Gạo tẻ 75g - Cá sốt cà chua + Cá: 60g + Cà chua: 40g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Dầu ăn: 8g - Rau theo mùa: 150g	- Cơm: Gạo tẻ 75g - Gà om nấm: + Thịt gà: 30g + Mộc nhĩ, nấm hương, cà rốt: 50g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Dầu ăn: 8g - Rau theo mùa: 150g
Thứ 6	- Cơm: Gạo tẻ 75g - Tôm nộm xào rau củ: + Tôm: 30g + Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ: 100g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Dầu ăn: 8g - Rau theo mùa: 150g	- Cơm: Gạo tẻ 75g - Cá kho: + Cá trắm: 60g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Dầu ăn: 8g - Rau theo mùa: 150g
Thứ 7	- Cơm: Gạo tẻ 75g - Gà sốt chua ngọt: + Thịt gà: 50g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Dầu ăn: 8g - Rau theo mùa: 150g	- Cơm: Gạo tẻ 75g - Sườn hầm củ quả: + Sườn lợn: 30g + Cà rốt, khoai tây, su su: 80g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Dầu ăn: 8g - Rau theo mùa: 150g
Chủ nhật	- Cơm: Gạo tẻ 75g - Bò xào rau củ: + Thịt bò: 30g + Ớt chuông, súp lơ: 50g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Dầu ăn: 8g - Rau theo mùa: 150g	- Cơm: Gạo tẻ 75g - Tôm rim thịt: + Tôm: 30g + Thịt: 30g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Dầu ăn: 8g - Rau theo mùa: 150g

THỰC ĐƠN 6GM3: 3 bữa

Viêm gan cấp tính, giai đoạn ổn định trẻ 10-15 tuổi

E (Kcal): 2000- 2200, P (g): 50- 60

I. Thực đơn mềm: E: 450- 500 kcal

1. Thực đơn Phở/bún:

Bún/ Phở bò	Bún/ Phở mọc	Bún/ Phở gà
Bánh Phở/bún: 200g Thịt bò: 40g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở/bún: 200g Mọc: 40g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở/bún: 200g Thịt gà: 40g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn sữa: Pediasure

Sữa
Pediasure: hộp (180ml)

3. Thực đơn cháo/súp:

Cháo thịt nạc	Cháo thịt gà	Cháo thịt bò	Cháo tim
Gạo tẻ: 40g Thịt nạc: 30g Dầu ăn: 5g Rau: 40g Hành lá, tía tô	Gạo tẻ: 40g Thịt gà: 30g Dầu ăn: 5g Rau: 40g Hành lá, tía tô	Gạo tẻ: 40g Thịt bò: 30g Dầu ăn: 30g Rau: 40g Hành lá, tía tô	Gạo tẻ: 40g Tim lợn: 30g Dầu ăn: 5g Rau: 30g Hành lá, tía tô

II. Thực đơn cơm: E: 900 – 950kcal

Thứ	TĐ1	TĐ2
Thứ 2	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Bò hầm cà rốt, khoai tây: +Thịt bò: 60g +Cà rốt: 30g +Khoai tây: 30g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 50g + Thịt lợn: 10g -Dầu ăn: 10g -Rau theo mùa : 200g	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Gà xào nấm: +Thịt gà: 80g +Nấm : 40g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 15g + Ngô ngọt: 20g + Cà rốt: 20g -Dầu ăn:10g -Rau theo mùa : 200g
Thứ 3	-Cơm: gạo tẻ: 130 g - Sườn xào chua ngọt: + Sườn lợn: 70g -Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 10g -Rau theo mùa : 200g	-Cơm: gạo tẻ: 130 g Cá chiên sù + Cá file: 80g -Thịt viên sốt + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 10g -Rau theo mùa : 200g
Thứ 4	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Nem rán:	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Thịt kho trứng cút:

	+Thịt lợn: 40g +Miến, mộc nhĩ, nấm hương: 5g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 50g +Cà chua: 10g -Dầu ăn: 10g -Rau theo mùa: 200g	+Thịt lợn: 60g +Trứng cút: 10g Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 50g + Thịt lợn: 10g -Dầu ăn: 10g -Rau theo mùa: 200g
Thứ 5	-Cơm: gạo tẻ: 130 g - Cá sốt cà chua +Cá: 80g +Cà chua: 30g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 15g + Ngô ngọt: 20g + Cà rốt: 20g -Dầu ăn: 10g -Rau theo mùa: 200g	-Cơm: gạo tẻ: 130 g - Gà om nấm: +Thịt gà: 60g + Mộc nhĩ, nấm hương: 5g + Cà rốt: 25g -Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 10g -Rau theo mùa: 200g
Thứ 6	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Tôm nõn xào rau củ: +Tôm: 60g +Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ xanh: 80g -Thịt viên sốt + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 10g -Rau theo mùa : 200g	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Cá kho: +Cá trắm: 80g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 50g +Cà chua: 10g -Dầu ăn: 10g -Rau theo mùa : 200g
Thứ 7	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Thịt lợn sốt cà chua: +Thịt lợn: 80g +Cà chua: 20g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 50g + Thịt lợn: 10g -Dầu ăn: 10g -Rau theo mùa : 200g	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Thịt bò xào rau củ: +Thịt bò: 60g + Ớt chuông: 60g -- Thịt xào củ quả + Thịt băm: 15g + Ngô ngọt: 20g + Cà rốt: 20g -Dầu ăn: 10g -Rau theo mùa : 200g
Chủ nhật	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Bò xào rau củ: +Thịt bò: 60g + Ớt chuông: 60g -Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 10g -Rau theo mùa : 200g	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Tôm rim thịt: +Tôm: 60g +Thịt: 20g -Thịt viên sốt + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 10g -Rau theo mùa : 200g

D. SUY DINH DƯỠNG GIAI ĐOẠN PHỤC HỒI

THỰC ĐƠN 2SD2: 3 bữa

Đối tượng: Suy dinh dưỡng giai đoạn hồi phục trẻ 7-12 tháng

E: 1100 kcal, P(g): 30, L(g): 35-45, G(g): 153-167

I. Thực đơn cháo/súp: 170-200 kcal

Cháo tôm	Cháo tim	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 30g Tôm: 25g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 30g Tim lợn: 20g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 30g Thịt bò: 25g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 30g Thịt gà: 25g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 5g

THỰC ĐƠN 3SD2: 3 bữa

Đối tượng: Suy dinh dưỡng giai đoạn hồi phục trẻ 1-3 tuổi

E: 1100kcal, P (g): 30, L(g): 35-45, G(g): 153-167

I. Thực đơn mềm: E: 200 – 220 kcal

1. Thực đơn Phở:

Phở thịt bò	Phở mọc	Phở thịt gà
Bánh Phở: 100g Thịt bò: 25g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 100g Mọc: 25g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 100g Thịt gà: 25g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn sữa: E: 200 kcal

Sữa
Nutren junior: hộp (200ml)

3. Thực đơn cháo/súp: 170-200 kcal

Cháo tôm	Cháo tim	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 30g Tôm: 25g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 30g Tim lợn: 20g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 30g Thịt bò: 25g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 30g Thịt gà: 25g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 5g

II. Thực đơn cơm : E : 340 – 460kcal

Thứ	Trưa	Tối
Thứ 2	-Cơm: gạo tẻ: 40g -Bò hầm cà rốt, khoai tây: +Thịt bò: 30g +Cà rốt, khoai tây: 30g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g	-Cơm: gạo tẻ: 40g -Gà xào nấm: +Thịt gà: 40g +Nấm: 30g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 20g +Ngô ngọt: 10g

	-Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g	+Cà rốt: 20g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g
Thứ 3	-Com: gạo tẻ: 40g -Sườn chua ngọt: +Sườn lợn: 40g -Trứng đúc thịt + Trứng: 20g + Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g	-Com: gạo tẻ: 40g - Cá chiên xù: +Cá rô phi: 40g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g
Thứ 4	-Com: gạo tẻ: 40g -Nem rán: +Thịt lợn: 20g +Miến, cà rốt, mộc nhĩ, hành tây: 23g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 40g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g	-Com: gạo tẻ: 40g -Thịt kho trứng cút: +Thịt lợn: 30g +Trứng cút: 20g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g
Thứ 5	-Com: gạo tẻ: 40g -Cá phile sốt cà chua: +Cá rô phi: 40g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 20g +Ngô ngọt: 10g +Cà rốt: 20g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g	-Com: gạo tẻ: 40g -Gà om nấm +Thịt gà: 40g +Nấm, cà rốt, mộc nhĩ: 20g -Trứng đúc thịt + Trứng: 20g + Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g
Thứ 6	-Com: gạo tẻ: 40g -Tôm nõn xào rau củ: +Tôm: 30g +Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ xanh: 70g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g	-Com: gạo tẻ: 40g -Cá kho: +Cá trắm: 70g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 40g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g
Thứ 7	-Com: gạo tẻ: 40g -Gà sốt chua ngọt +Thịt gà: 30g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 5g	-Com: gạo tẻ: 40g -Sườn hầm củ quả: +Sườn lợn: 40g +Cà rốt, khoai tây, su su: 50g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 20g +Ngô ngọt: 20g

	-Rau theo mùa: 100g	+Cà rốt: 20g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa: 100g
Chủ nhật	-Cơm: gạo tẻ: 40g -Bò xào rau củ: +Thịt bò: 30g +Ốt đỏ to, súp lơ xanh: 40g -Trứng đúc thịt: +Trứng: 20g +Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g	-Cơm: gạo tẻ: 40g -Tôm rim thịt: +Tôm: 20g +Thịt: 20g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g

THỰC ĐƠN 4SD2: 3 bữa

Đối tượng: Suy dinh dưỡng giai đoạn phục hồi trẻ 4-6 tuổi

E: 1600-1700kcal, P: 45-55 g, L: 45-55g, G: 220-280g

I. Thực đơn mềm: E: 300 – 320 kcal

1. Thực đơn Phở:

Phở thịt bò	Phở mọc	Phở thịt gà
Bánh Phở: 150g Thịt bò: 30g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 150g Mọc: 30g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 150g Thịt gà: 30g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn sữa: E: 200 kcal

Sữa
Nutren junior: hộp (200ml)

3. Thực đơn cháo/súp: 190-250 kcal

Cháo tôm	Cháo tim	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 30g Tôm: 30g Rau xanh: 20g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 30g Tim lợn: 25g Rau xanh: 20g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 30g Thịt bò: 30g Rau xanh: 20g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 30g Thịt gà: 30g Rau xanh: 20g Dầu đậu tương: 5g

II. Thực đơn cơm : E : 450– 600kcal

Thứ	Bữa	
	Trưa	Tối
Thứ 2	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Bò hầm cà rốt, khoai tây: +Thịt bò: 40g +Cà mùa, khoai tây: 50g	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Gà xào nấm: +Thịt gà: 60g +Nấm: 40g

	-Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	-Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 30g +Ngô ngọt, cà rốt: 40g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g
Thứ 3	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Sườn chua ngọt: +Sườn lợn: 60g -Trứng đúc thịt +Trứng: 30g +Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	-Cơm: Gạo tẻ: 70g - Cá chiên xù: +Cá rô phi: 70g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 50g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g
Thứ 4	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Nem rán: +Thịt lợn: 20g +Miến, cà rốt, mộc nhĩ, hành tây: 23g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 40g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Thịt kho trứng cút: +Thịt lợn: 30g +Trứng cút: 30g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g
Thứ 5	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Cá phile sốt cà chua: +Cá rô phi: 70g +Cà chua: 10g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 30g +Ngô ngọt, cà rốt: 40g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Gà om nấm +Thịt gà: 40g +Nấm, cà rốt, mộc nhĩ: 40g -Trứng đúc thịt +Trứng: 30g +Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g
Thứ 6	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Tôm nõn xào rau củ: +Tôm: 40g +Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ: 70g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 50g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Cá kho: +Cá trắng: 120g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 40g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g
Thứ 7	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Gà sốt chua ngọt +Thịt gà: 60g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Sườn hầm củ quả: +Sườn lợn: 60g +Cà rốt, khoai tây, su su: 60g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 30g

	-Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	+Ngô ngọt, cà rốt: 40g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g
Chủ nhật	-Com: Gạo tẻ: 70g -Bò xào rau củ: +Thịt bò: 40g +Ốt đỏ to, súp lơ: 40g -Trứng đúc thịt +Trứng: 30g +Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	-Com: Gạo tẻ: 70g -Tôm rim thịt: +Tôm: 30g +Thịt: 20g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 50g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g

THỰC ĐƠN SSD2: 3 bữa

Đối tượng: Suy dinh dưỡng giai đoạn phục hồi trẻ 7-9 tuổi

E: 1800-1900 kcal, P: 50-60g, L: 50-60g, G: 255-310g

I. Thực đơn mềm: E: 400 kcal

1. Thực đơn Phở:

Phở bò	Phở mọc	Phở gà
Bánh Phở: 180g Thịt bò: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 180g Mọc: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 180g Thịt gà: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn sữa: E: 200kcal/200ml

Sữa
Nutren junior hộp 200ml

3. Thực đơn cháo/súp: E: 300-350 kcal

Cháo tôm	Cháo tim	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 50g Tôm: 50g Bí đỏ: 40g Dầu ăn: 10g	Gạo tẻ: 50g Tim: 50g Rau xanh: 40g Dầu ăn: 10g	Gạo tẻ: 50g Thịt bò: 50g Cà rốt: 40g Dầu ăn: 10g	Gạo tẻ: 50g Thịt gà: 50g Đậu xanh: 20g Dầu ăn: 10g

II. Thực đơn cơm: E = 700-800 kcal

Thứ	Trưa	Tối
Thứ 2	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Bò hầm cà rốt, khoai tây: + Thịt bò: 40g + Cà rốt, khoai tây: 40g - Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 40g	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Gà xào nấm: + Thịt gà: 40g + Nấm: 30g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 20g

	+ Thịt lợn: 20g - Dầu ăn: 13g - Rau theo mùa: 150g	+ Ngô ngọt, cà rốt: 40g - Dầu ăn: 15g - Rau theo mùa: 150g
Thứ 3	- Com: Gạo tẻ 115g - Sườn xào chua ngọt: + Sườn lợn: 60g - Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 10g - Dầu ăn: 13g - Rau theo mùa: 150g	- Com: Gạo tẻ 115g - Cá chiên sù + Cá file: 80g - Thịt viên sốt cà chua + Thịt lợn: 30g + Cà chua: 20g - Dầu ăn: 15g - Rau theo mùa: 150g
Thứ 4	- Com: Gạo tẻ 115g - Nem rán: + Thịt lợn: 20g + Miến, mộc nhĩ, nấm hương, cà rốt, giá nộm/su hào: 30g - Đậu sốt cà chua + Đậu phụ: 50g + Cà chua: 20g - Dầu ăn: 13g - Rau theo mùa: 150g	- Com: Gạo tẻ 115g - Thịt kho trứng cút: + Thịt lợn: 40g + Trứng cút: 30g - Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 40g + Thịt lợn: 20g - Dầu ăn: 13g - Rau theo mùa: 150g
Thứ 5	- Com: Gạo tẻ 115g - Cá sốt cà chua + Cá: 80g + Cà chua: 30g - Thịt băm xào củ quả: + Thịt lợn: 20g + Ngô ngọt, cà rốt: 40g - Dầu ăn: 13g - Rau theo mùa: 150g	- Com: Gạo tẻ 115g - Gà om nấm: + Thịt gà: 40g + Mộc nhĩ, nấm hương, cà rốt: 40g - Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 10g - Dầu ăn: 13g - Rau theo mùa: 150g
Thứ 6	- Com: Gạo tẻ 115g - Tôm nõn xào rau củ: + Tôm: 40g + Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ: 80g - Thịt viên sốt cà chua + Thịt lợn: 30g + Cà chua: 20g - Dầu ăn: 15g - Rau theo mùa: 150g	- Com: Gạo tẻ 115g - Cá kho: + Cá trắm: 80g - Đậu sốt cà chua + Đậu phụ: 50g + Cà chua: 20g - Dầu ăn: 15g - Rau theo mùa: 150g
Thứ 7	- Com: Gạo tẻ 115g - Gà sốt chua ngọt: + Thịt gà: 60g - Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 40g	- Com: Gạo tẻ 115g - Sườn hầm củ quả: + Sườn lợn: 40g + Cà rốt, khoai tây, su su: 80g - Thịt băm xào củ quả:

	+ Thịt lợn: 20g - Dầu ăn: 12g - Rau theo mùa: 150g	+ Thịt lợn: 20g + Ngô ngọt, cà rốt: 40g - Dầu ăn: 15g - Rau theo mùa: 150g
Chủ nhật	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Bò xào rau củ: + Thịt bò: 40g + Ớt chuông, súp lơ: 40g - Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 10g - Dầu ăn: 15g - Rau theo mùa: 150g	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Tôm rim thịt: + Tôm: 40g + Thịt: 30g - Thịt viên sốt cà chua + Thịt lợn: 30g + Cà chua: 20g - Dầu ăn: 13g - Rau theo mùa: 150g

THỰC ĐƠN 6SD2: 3 bữa

Suy dinh dưỡng giai đoạn hồi phục trẻ 10-15 tuổi

E: 2200-2400 kcal, P: 70– 90g

I. Thực đơn mềm: E: 450- 500 kcal

1. Thực đơn Phở/bún:

Bún/ Phở bò	Bún/ Phở mọc	Bún/ Phở gà
Bánh Phở/bún: 180g Thịt bò: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở/bún: 180g Mọc: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở/bún: 180g Thịt gà: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn sữa: Pediasure

Sữa
Pediasure: hộp (180ml)

3. Thực đơn cháo/súp:

Cháo thịt nạc	Cháo thịt gà	Cháo thịt bò	Cháo tim
Gạo tẻ: 40g Thịt nạc: 50g Dầu ăn: 10g Rau: 50g Hành lá, tía tô	Gạo tẻ: 40g Thịt gà: 50g Dầu ăn: 10g Rau: 50g Hành lá, tía tô	Gạo tẻ: 40g Thịt bò: 50g Dầu ăn: 10g Rau: 50g Hành lá, tía tô	Gạo tẻ: 40g Tim lợn: 50g Dầu ăn: 10g Rau: 50g Hành lá, tía tô

II. Thực đơn cơm: E: 900 – 950kcal

Thứ	Trưa	Tối
Thứ 2	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Bò hầm cà rốt, khoai tây: +Thịt bò: 80g +Cà rốt: 30g +Khoai tây: 50g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 70g + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Gà xào nấm: +Thịt gà: 80g +Nấm : 60g -Thịt xào củ quả + Thịt băm: 15g + Ngô ngọt: 20g + Cà rốt: 20g -Dầu ăn:15g -Rau theo mùa : 200g
Thứ 3	-Cơm: gạo tẻ: 130 g - Sườn xào chua ngọt: + Sườn lợn: 100g -Trứng đúc thịt: +Trứng: 1 quả +Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Cơm: gạo tẻ: 130 g Cá chiên sù + Cá file: 100g -Thịt viên sốt + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g
Thứ 4	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Nem rán: +Thịt lợn: 40g +Miến, mộc nhĩ, nấm hương: 5g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 70g +Cà chua: 30g -Dầu ăn:15 g -Rau theo mùa: 200g	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Thịt kho trứng cút: +Thịt lợn: 80g +Trứng cút: 15g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 70g + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa: 200g
Thứ 5	-Cơm: gạo tẻ: 130 g - Cá sốt cà chua +Cá: 100g +Cà chua: 30g -Thịt xào củ quả + Thịt băm: 15g + Ngô ngọt: 20g + Cà rốt: 20g -Dầu ăn:15 g -Rau theo mùa: 200g	-Cơm: gạo tẻ: 130 g - Gà om nấm: +Thịt gà: 100g + Mộc nhĩ, nấm hương: 5g + Cà rốt: 25g - Trứng đúc thịt: +Trứng: 1 quả +Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa: 200g
Thứ 6	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Tôm nõn xào rau củ: +Tôm: 80g +Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ xanh: 80g - Thịt viên sốt	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Cá kho: +Cá trắm: 100g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 70g +Cà chua: 30g

	+ Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g
Thứ 7	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Thịt lợn sốt cà chua: +Thịt lợn: 90g +Cà chua: 30g - Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 70g + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Thịt bò xào rau củ: +Thịt bò: 80g + Ớt chuông: 60g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 15g + Ngô ngọt: 20g + Cà rốt: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g
Chủ nhật	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Bò xào rau củ: +Thịt bò: 80g + Ớt chuông: 60g -Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Tôm rim thịt: +Tôm: 80g +Thịt: 20g -Thịt viên sốt + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g

E. SUY THẬN MẠN GIAI ĐOẠN 3 TRƯỚC LỘC MÁU

THỰC ĐƠN 3TN7: 3 bữa

Đối tượng: Suy thận mạn độ 3 trước lọc máu trẻ 1-3 tuổi

E: 1200-1300 kcal, P: 15-20g, L: 30-43g, G: 200-250g

I. Thực đơn mềm: E: 200 – 240 kcal

1. Thực đơn Phở:

Miến bò	Miến mọc	Miến gà
Miến khô: 60g Thịt bò: 15g Nước xương Hành lá, rau thơm	Miến khô: 60g Mọc: 15g Nước xương Hành lá, rau thơm	Miến khô: 60g Thịt gà: 15g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn cháo/súp: 130-220 kcal

Cháo tôm	Cháo tim	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 30g Tôm: 10g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 30g Tim lợn: 10g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 30g Thịt bò: 10g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 30g Thịt gà: 10g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 5g

II. Thực đơn cơm: E: 460-570 kcal

Thứ	Bữa	
	Trưa	Tối
Thứ 2	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Bò hầm cà rốt, khoai tây: + Thịt bò: 20g + Cà rốt, khoai tây: 60g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 100g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 15g	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Gà xào nấm: + Thịt gà: 20g + Nấm: 60g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 100g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 15g
Thứ 3	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Sườn xào chua ngọt: + Sườn lợn: 30g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 100g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 15g	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Cá chiên xù + Cá phile: 30g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 100g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 15g
Thứ 4	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Nem rán: + Thịt lợn: 10g + Miến, mộc nhĩ, nấm hương, cà rốt, già nộm/su hào: 40g	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Thịt kho trứng cút: + Thịt lợn: 20g + Trứng cút: 20g - Khoai lang chiên:

	- Khoai lang chiên: + Khoai lang: 100g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 15g	+ Khoai lang: 100g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 15g
Thứ 5	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Cá sốt cà chua + Cá: 30g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 100g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 15g	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Gà om nấm: + Thịt gà: 20g + Mộc nhĩ, nấm hương, cà rốt: 50g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 100g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 15g
Thứ 6	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Tôm nõn xào rau củ: + Tôm: 20g + Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ: 50g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 100g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 15g	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Cá kho: + Cá trắm: 30g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 150g + Khoai lang: 100g - Dầu ăn: 15g
Thứ 7	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Gà sốt chua ngọt: + Thịt gà: 20g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 100g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 15g	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Sườn hầm củ quả: + Sườn lợn: 30g + Cà rốt, khoai tây, su su: 50g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 100g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 15g
Chủ nhật	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Bò xào rau củ: + Thịt bò: 20g + Ớt chuông, súp lơ: 40g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 100g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 15g	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Tôm rim thịt: + Tôm: 20g + Thịt: 20g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 100g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 15g

THỰC ĐƠN 4TN7: 3 bữa

Đối tượng: Suy thận mạn độ 3 trước lọc máu trẻ 4-6 tuổi

E: 1600kcal, P: 25-30g, L: 35-53g, G: 250-300g

I. Thực đơn mềm: E: 420-490 kcal

1. Thực đơn Phở:

Miến bò	Miến mọc	Miến gà
Miến khô: 70g Thịt bò: 30g Nước xương Hành lá, rau thơm	Miến khô: 70g Mọc: 30g Nước xương Hành lá, rau thơm	Miến khô: 70g Thịt gà: 30g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn cháo/súp: 180-240 kcal

Cháo tôm	Cháo tim	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 30g Tôm: 20g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 7g	Gạo tẻ: 30g Tim lợn: 15g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 7g	Gạo tẻ: 30g Thịt bò: 20g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 7g	Gạo tẻ: 30g Thịt gà: 20g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 7g

II. Thực đơn cơm: E: 330-800 kcal

Thứ	Bữa	
	Trưa	Tối
Thứ 2	- Cơm: Gạo tẻ 55g - Bò hầm cà rốt, khoai tây: + Thịt bò: 20g + Cà rốt, khoai tây: 60g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 150g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 20g	- Cơm: Gạo tẻ 55g - Gà xào nấm: + Thịt gà: 20g + Nấm: 60g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 150g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 20g
Thứ 3	- Cơm: Gạo tẻ 55g - Sườn xào chua ngọt: + Sườn lợn: 30g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 150g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 20g	- Cơm: Gạo tẻ 55g - Cá chiên xù + Cá phile: 50g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 150g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 20g
Thứ 4	- Cơm: Gạo tẻ 55g - Nem rán: + Thịt lợn: 10g + Miến, mọc nhĩ, nấm hương, cà rốt, giá nộm/su hào: 40g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 150g	- Cơm: Gạo tẻ 55g - Thịt kho trứng cút: + Thịt lợn: 20g + Trứng cút: 30g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 150g - Rau theo mùa: 100g

	- Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 20g	- Dầu ăn: 20g
Thứ 5	- Cơm: Gạo tẻ 55g - Cá sốt cà chua + Cá: 50g + Cà chua: 40g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 150g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 20g	- Cơm: Gạo tẻ 55g - Gà om nấm: + Thịt gà: 20g + Mộc nhĩ, nấm hương, cà rốt: 50g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 150g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 20g
Thứ 6	- Cơm: Gạo tẻ 55g - Tôm nõn xào rau củ: + Tôm: 20g + Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ: 50g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 150g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 20g	- Cơm: Gạo tẻ 55g - Cá kho: + Cá trắm: 50g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 150g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 20g
Thứ 7	- Cơm: Gạo tẻ 55g - Gà sốt chua ngọt: + Thịt gà: 20g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 150g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 20g	- Cơm: Gạo tẻ 55g - Sườn hầm củ quả: + Sườn lợn: 20g + Cà rốt, khoai tây, su su: 80g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 150g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 20g
Chủ nhật	- Cơm: Gạo tẻ 55g - Bò xào rau củ: + Thịt bò: 20g + Ớt chuông, súp lơ: 60g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 150g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 20g	- Cơm: Gạo tẻ 55g - Tôm rim thịt: + Tôm: 30g + Thịt: 20g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 150g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 20g

THỰC ĐƠN 5TN7: 3 bữa*Đối tượng: Suy thận mạn độ 3 trước lọc máu trẻ 7-9 tuổi***E: 1800 kcal, P: 30-35g, L: 40-60g, G: 270-330g, Natri: 625-1250****I. Thực đơn mềm: E: 400 kcal****1. Thực đơn Phở:**

Miến bò	Miến mọc	Miến gà
Miến: 80g Thịt bò: 40g Nước xương Hành lá, rau thơm	Miến: 80g Mọc: 40g Nước xương Hành lá, rau thơm	Miến: 80g Thịt gà: 40g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn cháo/súp: E: 300-350 kcal

Cháo tôm	Cháo lợn	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 50g Tôm: 40g Bí đỏ: 40g Dầu ăn: 12g	Gạo tẻ: 50g Thịt lợn: 40g Rau xanh: 40g Dầu ăn: 12g	Gạo tẻ: 50g Thịt bò: 40g Cà rốt: 40g Dầu ăn: 12g	Gạo tẻ: 50g Thịt gà: 40g Khoai tây: 40g Dầu ăn: 12g

II. Thực đơn cơm: E = 650-720 kcal

Thứ	Trưa	Tối
Thứ 2	- Cơm: Gạo tẻ 55g - Bò hầm cà rốt, khoai tây: + Thịt bò: 20g + Cà rốt, khoai tây: 60g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Rau xào theo mùa: 150g - Dầu ăn: 20g	- Cơm: Gạo tẻ 55g - Gà xào nấm: + Thịt gà: 20g + Nấm: 60g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Rau xào theo mùa: 150g - Dầu ăn: 20g
Thứ 3	- Cơm: Gạo tẻ 55g - Sườn xào chua ngọt: + Sườn lợn: 40g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Rau xào theo mùa: 150g - Dầu ăn: 19g	- Cơm: Gạo tẻ 55g - Cá chiên sù + Cá file: 50g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Rau xào theo mùa: 150g - Dầu ăn: 20g
Thứ 4	- Cơm: Gạo tẻ 55g - Nem rán: + Thịt lợn: 10g + Miến, mộc nhĩ, nấm hương, cà rốt, giá nộm/su hào: 40g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g	- Cơm: Gạo tẻ 55g - Thịt kho trứng cút: + Thịt lợn: 20g + Trứng cút: 30g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Rau xào theo mùa: 150g

	- Rau xào theo mùa: 150g - Dầu ăn: 19g	- Dầu ăn: 18g
Thứ 5	- Cơm: Gạo tẻ 55g - Cá sốt cà chua + Cá: 50g + Cà chua: 40g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Rau xào theo mùa: 150g - Dầu ăn: 19g	- Cơm: Gạo tẻ 55g - Gà om nấm: + Thịt gà: 20g + Mộc nhĩ, nấm hương, cà rốt: 50g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Rau xào theo mùa: 150g - Dầu ăn: 18g
Thứ 6	- Cơm: Gạo tẻ 55g - Tôm nõn xào rau củ: + Tôm: 20g + Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ: 100g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Rau xào theo mùa: 150g - Dầu ăn: 18g	- Cơm: Gạo tẻ 55g - Cá kho: + Cá trắm: 50g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Rau xào theo mùa: 150g - Dầu ăn: 20g
Thứ 7	- Cơm: Gạo tẻ 55g - Gà sốt chua ngọt: + Thịt gà: 40g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Rau xào theo mùa: 150g - Dầu ăn: 20g	- Cơm: Gạo tẻ 55g - Sườn hầm củ quả: + Sườn lợn: 20g + Cà rốt, khoai tây, su su: 80g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Rau xào theo mùa: 150g - Dầu ăn: 20g
Chủ nhật	- Cơm: Gạo tẻ 55g - Bò xào rau củ: + Thịt bò: 20g + Ớt chuông, súp lơ: 60g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Rau xào theo mùa: 150g - Dầu ăn: 20g	- Cơm: Gạo tẻ 55g - Tôm rim thịt: + Tôm: 30g + Thịt: 20g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Rau xào theo mùa: 150g - Dầu ăn: 20g

THỰC ĐƠN 6TN7: 3 bữa

Suy thận mạn độ 3 trước lọc máu trẻ 10-15 tuổi

E (Kcal):2200- 2400, P (g): 35- 40

I. Thực đơn mềm: E: 400- 450 kcal

1. Thực đơn Phở/bún:

Bún/ Phở bò	Bún/ Phở mọc	Bún/ Phở gà
Miến: 120g Thịt bò: 40g Nước xương Hành lá, rau thơm	Miến: 120g Mọc: 40g Nước xương Hành lá, rau thơm	Miến: 120g Thịt gà: 40g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn cháo/súp:

Cháo thịt nạc	Cháo thịt gà	Cháo thịt bò	Cháo tim
Gạo tẻ: 40g Thịt nạc: 30g Dầu ăn: 10g Rau: 30g Hành lá, tía tô	Gạo tẻ: 40g Thịt gà: 30g Dầu ăn: 10g Rau: 30g Hành lá, tía tô	Gạo tẻ: 40g Thịt bò: 30g Dầu ăn: 10g Rau: 30g Hành lá, tía tô	Gạo tẻ: 40g Tim lợn: 30g Dầu ăn: 10g Rau: 30g Hành lá, tía tô

II. Thực đơn cơm: E: 800- 900kcal

Thứ	Trưa	Tối
Thứ 2	-Com: gạo tẻ: 110 g -Bò hầm cà rốt, khoai tây: +Thịt bò: 60g +Cà rốt: 30g +Khoai tây: 50g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 70g + Thịt lợn: 10g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Com: gạo tẻ: 110 g -Gà xào nấm: +Thịt gà: 60g +Nấm : 40g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 15g + Ngô ngọt: 20g + Cà rốt: 20g -Dầu ăn:15g -Rau theo mùa : 200g
Thứ 3	-Com: gạo tẻ: 110 g - Sườn xào chua ngọt: + Sườn lợn: 80g -Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 10g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Com: gạo tẻ: 110 g Cá chiên sù + Cá file: 80g -Thịt viên sốt + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g
Thứ 4	-Com: gạo tẻ: 110 g -Nem rán: +Thịt lợn: 40g	-Com: gạo tẻ: 110 g -Thịt kho trứng cút: +Thịt lợn: 60g

	+Miến, mộc nhĩ, nấm hương: 5g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 70g +Cà chua: 30g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa: 200g	+Trứng cút: 15g -Đậu phụ nhồi thịt +Đậu phụ: 70g +Thịt lợn: 10g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa: 200g
Thứ 5	-Com: gạo tẻ: 110 g -Cá sốt cà chua +Cá: 80g +Cà chua: 30g -Thịt xào củ quả +Thịt băm: 15g +Ngô ngọt: 20g +Cà rốt: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa: 200g	-Com: gạo tẻ: 110 g -Gà om nấm: +Thịt gà: 70g +Mộc nhĩ, nấm hương: 3g +Cà rốt: 10g -Trứng đúc thịt +Trứng: 1 quả +Thịt lợn: 10g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa: 200g
Thứ 6	-Com: gạo tẻ: 110 g -Tôm nõn xào rau củ: +Tôm: 60g +Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ xanh: 60g -Thịt viên sốt +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Com: gạo tẻ: 110 g -Cá kho: +Cá trắm: 80g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 70g +Cà chua: 30g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g
Thứ 7	-Com: gạo tẻ: 110 g -Thịt lợn sốt cà chua: +Thịt lợn: 80g +Cà chua: 10g -Đậu phụ nhồi thịt +Đậu phụ: 70g +Thịt lợn: 10g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Com: gạo tẻ: 110 g -Thịt bò xào rau củ: +Thịt bò: 860g +Ớt chuông: 60g -Thịt xào củ quả +Thịt băm: 15g +Ngô ngọt: 20g +Cà rốt: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g
Chủ nhật	-Com: gạo tẻ: 110 g -Bò xào rau củ: +Thịt bò: 60g +Ớt chuông: 60g -Trứng đúc thịt +Trứng: 1 quả +Thịt lợn: 10g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Com: gạo tẻ: 110 g -Tôm rim thịt: +Tôm: 60g +Thịt: 20g -Thịt viên sốt +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g

F. HỘI CHỨNG THẬN HƯ

THỰC ĐƠN 3TN10: 3 bữa

Đối tượng: Hội chứng thận hư trẻ 1-3 tuổi

E: 1300 kcal, P: 30-35g, L: 20-30g, G: 220-250g

II. Thực đơn mềm: E: 330 – 370 kcal

1. Thực đơn Phở:

Miến bò	Miến mọc	Miến gà
Miến khô: 60g Thịt bò: 20g Nước xương Hành lá, rau thơm	Miến khô: 60g Mọc: 20g Nước xương Hành lá, rau thơm	Miến khô: 60g Thịt gà: 20g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn cháo/súp: 170-215 kcal

Cháo tôm	Cháo tim	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 30g Tôm: 20g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 30g Tim lợn: 20g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 30g Thịt bò: 20g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 30g Thịt gà: 20g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 5g

III. Thực đơn cơm: E: 460-570 kcal

Thứ	Bữa	
	Trưa	Tối
Thứ 2	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Bò hầm cà rốt, khoai tây: + Thịt bò: 30g + Cà rốt, khoai tây: 60g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 80g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 15g	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Gà xào nấm: + Thịt gà: 30g + Nấm: 60g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 80g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 15g
Thứ 3	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Sườn xào chua ngọt: + Sườn lợn: 40g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 80g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 15g	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Cá chiên xù + Cá phile: 40g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 80g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 15g
Thứ 4	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Nem rán: + Thịt lợn: 10g + Miến, mộc nhĩ, nấm hương, cà rốt, giá nộm/su hào: 40g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 80g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 15g	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Thịt kho trứng cút: + Thịt lợn: 30g + Trứng cút: 20g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 80g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 15g
Thứ 5	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Cá sốt cà chua + Cá: 40g - Khoai lang chiên:	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Gà om nấm: + Thịt gà: 30g + Mộc nhĩ, nấm hương, cà rốt: 50g

	+ Khoai lang: 80g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 15g	- Khoai lang chiên: + Khoai lang: 80g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 15g
Thứ 6	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Tôm nõn xào rau củ: + Tôm: 30g + Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ: 50g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 80g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 15g	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Cá kho: + Cá trắm: 40g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 80g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 15g
Thứ 7	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Gà sốt chua ngọt: + Thịt gà: 30g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 80g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 15g	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Sườn hầm củ quả: + Sườn lợn: 40g + Cà rốt, khoai tây, su su: 50g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 80g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 15g
Chủ nhật	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Bò xào rau củ: + Thịt bò: 30g + Ớt chuông, súp lơ: 40g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 80g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 15g	- Cơm: Gạo tẻ 60g - Tôm rim thịt: + Tôm: 30g + Thịt: 20g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 80g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 15g

THỰC ĐƠN 4TN10: 3 bữa

Đối tượng: Hội chứng thận hư trẻ 4-6 tuổi

E: 1600 kcal, P: 40-45g, L: 27-35g, G: 270-300g

I. Thực đơn mềm: E: 420-490 kcal

1. Thực đơn Phở:

Miến bò	Miến mọc	Miến gà
Miến khô: 70g Thịt bò: 30g Nước xương Hành lá, rau thơm	Miến khô: 70g Mọc: 30g Nước xương Hành lá, rau thơm	Miến khô: 70g Thịt gà: 30g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn cháo/súp: 180-240 kcal

Cháo tôm	Cháo tim	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 30g Tôm: 20g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 7g	Gạo tẻ: 30g Tim lợn: 15g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 7g	Gạo tẻ: 30g Thịt bò: 20g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 7g	Gạo tẻ: 30g Thịt gà: 20g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 7g

II. Thực đơn cơm: E: 330-800 kcal

Thứ	Bữa	
	Trưa	Tối
Thứ 2	- Cơm: Gạo tẻ 70g - Bò hầm cà rốt, khoai tây: + Thịt bò: 40g + Cà rốt, khoai tây: 60g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 100g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 20g	- Cơm: Gạo tẻ 70g - Gà xào nấm: + Thịt gà: 40g + Nấm: 60g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 100g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 20g
Thứ 3	- Cơm: Gạo tẻ 70g - Sườn xào chua ngọt: + Sườn lợn: 50g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 100g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 20g	- Cơm: Gạo tẻ 70g - Cá chiên xù + Cá phile: 70g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 100g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 20g
Thứ 4	- Cơm: Gạo tẻ 70g - Nem rán: + Thịt lợn: 20g + Miến, mộc nhĩ, nấm hương, cà rốt, giá nộm/su hào: 40g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 100g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 20g	- Cơm: Gạo tẻ 70g - Thịt kho trứng cút: + Thịt lợn: 40g + Trứng cút: 30g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 100g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 20g
Thứ 5	- Cơm: Gạo tẻ 70g - Cá sốt cà chua + Cá: 70g + Cà chua: 40g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 100g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 20g	- Cơm: Gạo tẻ 70g - Gà om nấm: + Thịt gà: 40g + Mộc nhĩ, nấm hương, cà rốt: 50g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 100g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 20g
Thứ 6	- Cơm: Gạo tẻ 70g - Tôm nõn xào rau củ: + Tôm: 40g + Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ: 50g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 100g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 20g	- Cơm: Gạo tẻ 70g - Cá kho: + Cá trắm: 70g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 100g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 20g
Thứ 7	- Cơm: Gạo tẻ 70g	- Cơm: Gạo tẻ 70g

	- Gà sốt chua ngọt: + Thịt gà: 40g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 100g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 20g	- Sườn hầm củ quả: + Sườn lợn: 50g + Cà rốt, khoai tây, su su: 80g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 100g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 20g
Chủ nhật	- Cơm: Gạo tẻ 70g - Bò xào rau củ: + Thịt bò: 40g + Ớt chuông, súp lơ: 60g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 100g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 20g	- Cơm: Gạo tẻ 70g - Tôm rim thịt: + Tôm: 40g + Thịt: 30g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 100g - Rau theo mùa: 100g - Dầu ăn: 20g

THỰC ĐƠN 5TN10: 3 bữa

Đối tượng: Hội chứng thận hư trẻ 7-9 tuổi

E: 1800 kcal, P: 45-50g, L: 30-35g, G: 310-340g,

Cholesterol: <150mg, Natri: 625-1250mg

I. Thực đơn mềm: E: 350-400 kcal

1. Thực đơn Phở:

Miến bò	Miến mọc	Miến gà
Miến: 90g Thịt bò: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm	Miến: 90g Mọc: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm	Miến: 90g Thịt gà: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn cháo/súp: E: 300-350 kcal

Cháo tôm	Cháo thịt lợn	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 50g Tôm: 50g Bí đỏ: 40g Dầu ăn: 10g	Gạo tẻ: 50g Thịt lợn: 50g Rau xanh: 40g Dầu ăn: 10g	Gạo tẻ: 50g Thịt bò: 50g Cà rốt: 40g Dầu ăn: 10g	Gạo tẻ: 50g Thịt gà: 50g Khoai tây: 40g Dầu ăn: 10g

II. Thực đơn cơm: E = 650-750 kcal

Thứ	Trưa	Tối
Thứ 2	- Cơm: Gạo tẻ 75g - Bò hầm cà rốt, khoai tây: + Thịt bò: 30g + Cà rốt, khoai tây: 50g - Khoai lang chiên:	- Cơm: Gạo tẻ 75g - Gà xào nấm: + Thịt gà: 30g + Nấm: 50g - Khoai lang chiên:

	+ Khoai lang: 200g - Dầu ăn: 10g - Rau theo mùa: 150g	+ Khoai lang: 200g - Dầu ăn: 10g - Rau theo mùa: 150g
Thứ 3	- Cơm: Gạo tẻ 75g - Sườn xào chua ngọt: + Sườn lợn: 50g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Dầu ăn: 10g - Rau theo mùa: 150g	- Cơm: Gạo tẻ 75g - Cá chiên sù + Cá file: 60g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Dầu ăn: 10g - Rau theo mùa: 150g
Thứ 4	- Cơm: Gạo tẻ 75g - Nem rán: + Thịt lợn: 20g + Miến, mộc nhĩ, nấm hương, cà rốt, giá nộm/su hào: 30g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Dầu ăn: 10g - Rau theo mùa: 150g	- Cơm: Gạo tẻ 75g - Thịt kho trứng cút: + Thịt lợn: 30g + Trứng cút: 30g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Dầu ăn: 10g - Rau theo mùa: 150g
Thứ 5	- Cơm: Gạo tẻ 75g - Cá sốt cà chua + Cá: 60g + Cà chua: 40g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Dầu ăn: 10g - Rau theo mùa: 150g	- Cơm: Gạo tẻ 75g - Gà om nấm: + Thịt gà: 30g + Mộc nhĩ, nấm hương, cà rốt: 50g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Dầu ăn: 10g - Rau theo mùa: 150g
Thứ 6	- Cơm: Gạo tẻ 75g - Tôm nõn xào rau củ: + Tôm: 30g + Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ: 100g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Dầu ăn: 10g - Rau theo mùa: 150g	- Cơm: Gạo tẻ 75g - Cá kho: + Cá trắm: 60g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Dầu ăn: 10g - Rau theo mùa: 150g
Thứ 7	- Cơm: Gạo tẻ 75g - Gà sốt chua ngọt: + Thịt gà: 50g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Dầu ăn: 10g - Rau theo mùa: 150g	- Cơm: Gạo tẻ 75g - Sườn hầm củ quả: + Sườn lợn: 30g + Cà rốt, khoai tây, su su: 80g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Dầu ăn: 10g - Rau theo mùa: 150g
Chủ nhật	- Cơm: Gạo tẻ 75g	- Cơm: Gạo tẻ 75g

	- Bò xào rau củ: + Thịt bò: 30g + Ớt chuông, súp lơ: 50g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Dầu ăn: 10g - Rau theo mùa: 150g	- Tôm rim thịt: + Tôm: 30g + Thịt: 30g - Khoai lang chiên: + Khoai lang: 200g - Dầu ăn: 10g - Rau theo mùa: 150g
--	--	--

THỰC ĐƠN 6TN10: 3 bữa

Hội chứng thận hư trẻ 10-15 tuổi

E (Kcal):2200-2400, P (g): 60-70

I. Thực đơn mềm: E: 450- 500 kcal

1. Thực đơn Phở/bún:

Bún/ Phở bò	Bún/ Phở mọc	Bún/ Phở gà
Bánh Phở/bún: 200g Thịt bò: 40g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở/bún: 200g Mọc: 40g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở/bún: 200g Thịt gà: 40g Nước xương Hành lá, rau thơm

3. Thực đơn cháo/súp:

Cháo thịt nạc	Cháo thịt gà	Cháo thịt bò	Cháo tim
Gạo tẻ: 40g Thịt nạc: 40g Dầu ăn: 10g Rau: 40g Hành lá, tía tô	Gạo tẻ: 40g Thịt gà: 40g Dầu ăn: 10g Rau: 40g Hành lá, tía tô	Gạo tẻ: 40g Thịt bò: 40g Dầu ăn: 10g Rau: 40g Hành lá, tía tô	Gạo tẻ: 40g Tim lợn: 40g Dầu ăn: 10g Rau: 40g Hành lá, tía tô

II. Thực đơn cơm: E: 900 – 950kcal

Thứ	Trưa	Tối
Thứ 2	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Bò hầm cà rốt, khoai tây: +Thịt bò: 60g +Cà rốt: 30g +Khoai tây: 30g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 50g + Thịt lợn: 10g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Gà xào nấm: +Thịt gà: 70g +Nấm : 50g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 10g + Ngô ngọt: 20g + Cà rốt: 20g -Dầu ăn:15g -Rau theo mùa : 200g
Thứ 3	-Cơm: gạo tẻ: 130 g - Sườn xào chua ngọt:	-Cơm: gạo tẻ: 130 g Cá chiên sù

	+ Sườn lợn: 70g -Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	+ Cá file: 80g -Thịt viên sốt + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g
Thứ 4	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Nem rán: +Thịt lợn: 40g +Miến, mộc nhĩ, nấm hương: 5g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 50g +Cà chua: 10g -Dầu ăn:15 g -Rau theo mùa: 200g	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Thịt kho trứng cút: +Thịt lợn: 60g +Trứng cút: 15g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 50g + Thịt lợn: 10g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa: 200g
Thứ 5	-Cơm: gạo tẻ: 130 g - Cá sốt cà chua +Cá: 80g +Cà chua: 30g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 10g + Ngô ngọt: 20g + Cà rốt: 20g -Dầu ăn:15 g -Rau theo mùa: 200g	-Cơm: gạo tẻ: 130 g - Gà om nấm: +Thịt gà: 70g + Mộc nhĩ, nấm hương: 3g + Cà rốt: 25g - Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa: 200g
Thứ 6	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Tôm nõn xào rau củ: +Tôm: 50g +Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ xanh: 50g -Thịt viên sốt + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Cá kho: +Cá trắm: 80g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 50g +Cà chua: 10g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g
Thứ 7	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Thịt lợn sốt cà chua: +Thịt lợn: 70g +Cà chua: 20g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 50g + Thịt lợn: 10g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Thịt bò xào rau củ: +Thịt bò: 50g + Ớt chuông: 60g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 10g + Ngô ngọt: 20g + Cà rốt: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g
Chủ nhật	-Cơm: gạo tẻ: 130 g	-Cơm: gạo tẻ: 130 g

	-Bò xào rau củ: +Thịt bò: 60g + Ớt chuông: 60g -Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 10g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Tôm rim thịt: +Tôm: 50g +Thịt: 15g -Thịt viên sốt + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g
--	--	--

G. ĐÁI THÁO ĐƯỜNG

THỰC ĐƠN 4DD1: 3 bữa

Đối tượng: Đái tháo đường cho trẻ 4-6 tuổi

E: 1600 kcal, P: 40-50 g, G: 220-240g

I. Thực đơn mềm: E: 300 – 320 kcal

1. Thực đơn Phở:

Phở thịt bò	Phở mọc	Phở thịt gà
Bánh Phở: 150g Thịt bò: 30g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 150g Mọc: 30g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 150g Thịt gà: 30g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn sữa: E: 200 kcal

Sữa
Nutren junior: hộp (200ml)

3. Thực đơn cháo/súp: 190-250 kcal

Cháo tôm	Cháo tim	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 30g Tôm: 30g Rau xanh: 20g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 40g Tim lợn: 25g Rau xanh: 20g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 40g Thịt bò: 30g Rau xanh: 20g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 40g Thịt gà: 40g Rau xanh: 20g Dầu đậu tương: 5g

II. Thực đơn cơm: E: 450– 600kcal

Thứ	Bữa	
	Trưa	Tối
Thứ 2	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Bò hầm cà rốt, khoai tây: +Thịt bò: 40g +Cà rốt, khoai tây: 50g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Gà xào nấm: +Thịt gà: 60g +Nấm: 40g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 30g +Ngô ngọt, cà rốt: 40g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g
Thứ 3	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Sườn chua ngọt: +Sườn lợn: 60g -Trứng đúc thịt +Trứng: 30g +Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	-Cơm: Gạo tẻ: 70g - Cá chiên xù: +Cá rô phi: 70g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 50g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g

Thứ 4	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Nem rán: +Thịt lợn: 20g +Miến, nhân: 8g +Cà rốt: 10g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 40g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Thịt kho trứng cút: +Thịt lợn: 30g +Trứng cút: 30g -Đậu phụ nhồi thịt +Đậu phụ: 24g +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g
Thứ 5	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Cá phile sốt cà chua: +Cá rô phi: 70g +Cà chua: 10g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 30g +Ngô ngọt, cà rốt: 40g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Gà om nấm +Thịt gà: 40g +Nấm, cà rốt, mộc nhĩ: 40g -Trứng đúc thịt +Trứng: 30g +Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g
Thứ 6	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Tôm nõn xào rau củ: +Tôm: 40g +Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ: 70g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 50g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Cá kho: +Cá trắm: 120g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 40g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g
Thứ 7	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Gà sốt chua ngọt +Thịt gà: 60g -Đậu phụ nhồi thịt +Đậu phụ: 24g +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Sườn hầm củ quả: +Sườn lợn: 60g +Cà rốt, khoai tây, su su: 60g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 30g +Ngô ngọt, cà rốt: 40g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g
Chủ nhật	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Bò xào rau củ: +Thịt bò: 40g +Ốt đồ to, súp lơ xanh: 40g -Trứng đúc thịt +Trứng: 30g +Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Tôm rim thịt: +Tôm: 30g +Thịt: 20g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 50g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g

THỰC ĐƠN 5DD1: 3 bữa

Đối tượng: Đái tháo đường cho trẻ từ 7-9 tuổi

E: 1800 kcal, P: 65-75g, G: 260-290g

I. Thực đơn mềm: E: 350-370 kcal

1. Thực đơn Phở:

Phở bò	Phở mọc	Phở gà
Bánh Phở: 150g Thịt bò: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm Rau theo mùa: 150g	Bánh Phở: 150g Mọc: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm Rau theo mùa: 150g	Bánh Phở: 150g Thịt gà: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm Rau theo mùa: 150g

2. Thực đơn sữa: E: 200kcal/200ml

Sữa
Nutren junior hộp 200ml

3. Thực đơn cháo/súp: E: 320-370 kcal

Cháo tôm	Cháo tim	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 50g Tôm: 50g Bí đỏ: 40g Dầu ăn: 10g Rau theo mùa: 150g	Gạo tẻ: 50g Tim: 50g Rau xanh: 40g Dầu ăn: 10g Rau theo mùa: 150g	Gạo tẻ: 50g Thịt bò: 50g Cà rốt: 40g Dầu ăn: 10g Rau theo mùa: 150g	Gạo tẻ: 50g Thịt gà: 50g Đậu xanh: 20g Dầu ăn: 10g Rau theo mùa: 150g

II. Thực đơn cơm: E = 650-750 kcal

Thứ	TĐ1	TĐ2
Thứ 2	- Cơm: Gạo tẻ 90g - Bò hầm cà rốt, khoai tây: + Thịt bò: 60g + Cà rốt, khoai tây: 80g - Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 40g + Thịt lợn: 30g - Dầu ăn: 10g - Rau theo mùa: 180g	- Cơm: Gạo tẻ 90g - Gà xào nấm: + Thịt gà: 60g + Nấm: 60g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 30g + Ngô ngọt, cà rốt: 60g - Dầu ăn: 12g - Rau theo mùa: 180g

Thứ 3	- Com: Gạo tẻ 90g - Sườn xào chua ngọt: + Sườn lợn: 80g - Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 20g - Dầu ăn: 10g - Rau theo mùa: 180g	- Com: Gạo tẻ 90g - Cá chiên sù + Cá file: 100g - Thịt viên sốt cà chua + Thịt lợn: 40g + Cà chua: 20g - Dầu ăn: 13g - Rau theo mùa: 180g
Thứ 4	- Com: Gạo tẻ 90g - Nem rán: + Thịt lợn: 30g + Miến, mộc nhĩ, nấm hương, cà rốt, giá nộm/su hào: 40g - Đậu sốt cà chua + Đậu phụ: 60g + Cà chua: 20g - Dầu ăn: 13g - Rau theo mùa: 180g	- Com: Gạo tẻ 90g - Thịt kho trứng cút: + Thịt lợn: 50g + Trứng cút: 40g - Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 40g + Thịt lợn: 30g - Dầu ăn: 10g - Rau theo mùa: 180g
Thứ 5	- Com: Gạo tẻ 90g - Cá sốt cà chua + Cá: 100g + Cà chua: 40g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 30g + Ngô ngọt, cà rốt: 60g - Dầu ăn: 14g - Rau theo mùa: 150g	- Com: Gạo tẻ 90g - Gà om nấm: + Thịt gà: 50g + Mộc nhĩ, nấm hương, cà rốt: 45g - Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 20g - Dầu ăn: 10g - Rau theo mùa: 180g
Thứ 6	- Com: Gạo tẻ 90g - Tôm nõn xào rau củ: + Tôm: 60g + Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ: 100g - Thịt viên sốt cà chua + Thịt lợn: 40g + Cà chua: 20g - Dầu ăn: 10g - Rau theo mùa: 180g	- Com: Gạo tẻ 90g - Cá kho: + Cá trắm: 100g - Đậu sốt cà chua + Đậu phụ: 60g + Cà chua: 20g - Dầu ăn: 15g - Rau theo mùa: 180g
Thứ 7	- Com: Gạo tẻ 90g - Gà sốt chua ngọt: + Thịt gà: 80g - Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 40g + Thịt lợn: 30g - Dầu ăn: 10g - Rau theo mùa: 180g	- Com: Gạo tẻ 90g - Sườn hầm củ quả: + Sườn lợn: 60g + Cà rốt, khoai tây, su su: 90g - Thịt băm xào củ quả: + Thịt lợn: 30g + Ngô ngọt, cà rốt: 60g - Dầu ăn: 11g

		- Rau theo mùa: 180g
Chủ nhật	- Cơm: Gạo tẻ 90g - Bò xào rau củ: + Thịt bò: 60g + Ớt chuông, súp lơ: 80g - Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 20g - Dầu ăn: 13g - Rau theo mùa: 180g	- Cơm: Gạo tẻ 90g - Tôm rim thịt: + Tôm: 50g + Thịt: 40g - Thịt viên sốt cà chua + Thịt lợn: 40g + Cà chua: 20g - Dầu ăn: 9g - Rau theo mùa: 180g

THỰC ĐƠN 6DD: 3 bữa

Đái tháo đường cho trẻ từ 10- 15 tuổi

E: 2200-2400 kcal, P: 75-95g

I. Thực đơn mềm: E: 450- 500 kcal

1. Thực đơn Phở/bún:

Bún/ Phở bò	Bún/ Phở mọc	Bún/ Phở gà
Bánh Phở/bún: 150g Thịt bò: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm -Rau theo mùa : 200g	Bánh Phở/bún: 150g Mọc: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm -Rau theo mùa : 200g	Bánh Phở/bún: 150g Thịt gà: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm -Rau theo mùa : 200g

3. Thực đơn cháo/súp:

Cháo thịt nạc	Cháo thịt gà	Cháo thịt bò	Cháo tim
Gạo tẻ: 40g Thịt nạc: 50g Dầu ăn: 10g Rau: 50g Hành lá, tía tô Rau theo mùa : 200g	Gạo tẻ: 40g Thịt gà: 50g Dầu ăn: 10g Rau: 50g Hành lá, tía tô Rau theo mùa : 200g	Gạo tẻ: 40g Thịt bò: 50g Dầu ăn: 10g Rau: 50g Hành lá, tía tô Rau theo mùa : 200g	Gạo tẻ: 40g Tim lợn: 50g Dầu ăn: 10g Rau: 50g Hành lá, tía tô Rau theo mùa : 200g

II. Thực đơn cơm: E: 900 – 950kcal

Thứ	TĐ1	TĐ2
Thứ 2	-Cơm: gạo tẻ: 90 g -Bò hầm cà rốt, khoai tây: +Thịt bò: 90g +Cà rốt: 30g +Khoai tây: 50g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 70g + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 250g	-Cơm: gạo tẻ: 90 g -Gà xào nấm: +Thịt gà: 120g +Nấm : 60g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 15g + Ngô ngọt: 20g + Cà rốt: 20g -Dầu ăn:15g -Rau theo mùa : 250g
Thứ 3	-Cơm: gạo tẻ: 90 g - Sườn xào chua ngọt: + Sườn lợn: 120g -Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 250g	-Cơm: gạo tẻ: 90 g Cá chiên sù + Cá file: 100g -Thịt viên sốt + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 250g
Thứ 4	-Cơm: gạo tẻ: 90 g -Nem rán: +Thịt lợn: 40g +Miến, mộc nhĩ, nấm hương: 5g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 70g +Cà chua: 30g -Dầu ăn:15 g -Rau theo mùa: 250g	-Cơm: gạo tẻ: 90 g -Thịt kho trứng cút: +Thịt lợn: 100g +Trứng cút: 15g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 70g + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa: 250g
Thứ 5	-Cơm: gạo tẻ: 90 g - Cá sốt cà chua +Cá: 120g +Cà chua: 30g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 15g + Ngô ngọt: 20g + Cà rốt: 20g -Dầu ăn:15 g -Rau theo mùa: 250g	-Cơm: gạo tẻ: 90 g - Gà om nấm: +Thịt gà: 100g + Mộc nhĩ, nấm hương: 5g + Cà rốt: 25g Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa: 250g
Thứ 6	-Cơm: gạo tẻ: 90 g -Tôm nõn xào rau củ: +Tôm: 80g +Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ xanh: 80g -Thịt viên sốt	-Cơm: gạo tẻ: 90 g -Cá kho: +Cá trắng: 120g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 70g +Cà chua: 30g

	+ Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 250g	-Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 250g
Thứ 7	-Com: gạo tẻ: 90 g -Thịt lợn sốt cà chua: +Thịt lợn: 100g +Cà chua: 30g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 70g + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 250g	-Com: gạo tẻ: 90 g -Thịt bò xào rau củ: +Thịt bò: 80g + Ớt chuông: 60g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 15g + Ngô ngọt: 20g + Cà rốt: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 250g
Chủ nhật	-Com: gạo tẻ: 90 g -Bò xào rau củ: +Thịt bò: 100g + Ớt chuông: 60g -Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 250g	-Com: gạo tẻ: 90 g -Tôm rim thịt: +Tôm: 80g +Thịt: 20g - Thịt viên sốt + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 250g

H. SUY TÌM GIAI ĐOẠN 3

THỰC ĐƠN 3TM2: 3 bữa

Đối tượng: Suy tim giai đoạn 3 cho trẻ 1-3 tuổi

E: 1100kcal , P (g): 28, L(g): 20-30

I. Thực đơn mềm: E: 200 – 220 kcal

1. Thực đơn Phở:

Phở thịt bò	Phở mọc	Phở thịt gà
Bánh Phở: 100g Thịt bò: 25g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 100g Mọc: 25g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 100g Thịt gà: 25g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn sữa: E: 200 kcal

Sữa
Nutren junior: hộp (200ml)

3. Thực đơn cháo/súp: 170-200 kcal

Cháo tôm	Cháo tim	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 30g Tôm: 25g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 30g Tim lợn: 20g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 30g Thịt bò: 25g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 30g Thịt gà: 25g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 5g

II. Thực đơn cơm : E : 340 – 460kcal

Thứ	Trưa	Tối
Thứ 2	-Cơm: gạo tẻ: 40g -Bò hầm cà rốt, khoai tây: +Thịt bò: 30g +Cà rốt, khoai tây: 30g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g	-Cơm: gạo tẻ: 40g -Gà xào nấm: +Thịt gà: 40g +Nấm: 30g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 20g +Ngô ngọt: 10g +Cà rốt: 20g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g
Thứ 3	-Cơm: gạo tẻ: 40g -Sườn chua ngọt: +Sườn lợn: 40g -Trứng đúc thịt + Trứng: 20g + Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 5g	-Cơm: gạo tẻ: 40g - Cá chiên xù: +Cá rô phi: 40g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g

	-Rau theo mùa : 100g	
Thứ 4	-Com: gạo tẻ: 40g -Nem rán: +Thịt lợn: 20g +Miến, cà rốt, mộc nhĩ, hành tây: 23g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 40g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g	-Com: gạo tẻ: 40g -Thịt kho trứng cút: +Thịt lợn: 30g +Trứng cút: 20g -Đậu phụ nhồi thịt +Đậu phụ: 24g +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g
Thứ 5	-Com: gạo tẻ: 40g -Cá phile sốt cà chua: +Cá rô phi: 40g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 20g +Ngô ngọt: 10g +Cà rốt: 20g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g	-Com: gạo tẻ: 40g -Gà om nấm +Thịt gà: 40g +Nấm, cà rốt, mộc nhĩ: 20g -Trứng đúc thịt +Trứng: 20g +Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g
Thứ 6	-Com: gạo tẻ: 40g -Tôm nõn xào rau củ: +Tôm: 30g +Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ xanh: 70g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g	-Com: gạo tẻ: 40g -Cá kho: +Cá trắm: 70g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 40g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g
Thứ 7	-Com: gạo tẻ: 40g -Gà sốt chua ngọt +Thịt gà: 30g -Đậu phụ nhồi thịt +Đậu phụ: 24g +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa: 100g	-Com: gạo tẻ: 40g -Sườn hầm củ quả: +Sườn lợn: 40g +Cà rốt, khoai tây, su su: 50g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 20g +Ngô ngọt: 20g +Cà rốt: 20g -Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa: 100g
Chủ nhật	-Com: gạo tẻ: 40g -Bò xào rau củ: +Thịt bò: 30g +Ốt đỏ to, súp lơ xanh: 40g -Trứng đúc thịt: +Trứng: 20g +Thịt lợn: 30g	-Com: gạo tẻ: 40g -Tôm rim thịt: +Tôm: 20g +Thịt: 20g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 5g

-Dầu ăn: 5g -Rau theo mùa : 100g	-Rau theo mùa : 100g
-------------------------------------	----------------------

THỰC ĐƠN 4TM2: 3 bữa

Đối tượng: Suy tim giai đoạn 3 trẻ 4-6 tuổi

E: 1300 kcal, P: 25-35g, L: 25-35g

I. Thực đơn mềm: E: 210 – 240 kcal

1. Thực đơn Phở:

Phở thịt bò	Phở mọc	Phở thịt gà
Bánh Phở: 120g Thịt bò: 25g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 120g Mọc: 25g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 120g Thịt gà: 25g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn sữa: E: 200 kcal

Sữa
Nutren junior: hộp (200ml)

3. Thực đơn cháo/súp: 160-220 kcal

Cháo tôm	Cháo tim	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 30g Tôm: 25g Rau xanh: 20g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 30g Tim lợn: 25g Rau xanh: 20g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 30g Thịt bò: 25g Rau xanh: 20g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 30g Thịt gà: 25g Rau xanh: 20g Dầu đậu tương: 5g

II, Thực đơn cơm : E : 420 – 430kcal

Thứ	Bữa	
	Trưa	Tối
Thứ 2	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Bò hầm cà rốt, khoai tây: +Thịt bò: 40g +Cà rốt, khoai tây: 50g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 100g	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Gà xào nấm: +Thịt gà: 60g +Nấm: 40g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 20g +Ngô ngọt, cà rốt: 40g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 100g
Thứ 3	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Sườn chua ngọt: +Sườn lợn: 50g -Trứng đúc thịt +Trứng: 20g	-Cơm: Gạo tẻ: 70g - Cá chiên xù: +Cá rô phi: 70g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 30g

	+Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 100g	-Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 100g
Thứ 4	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Nem rán: +Thịt lợn: 20g +Miến, cà rốt, mộc nhĩ, hành tây: 23g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 24g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 100g	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Thịt kho trứng cút: +Thịt lợn: 30g +Trứng cút: 30g -Đậu phụ nhồi thịt +Đậu phụ: 24g +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 100g
Thứ 5	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Cá phile sốt cà chua: +Cá rô phi: 70g +Cà chua: 10g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 20g +Ngô ngọt, cà rốt: 40g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 100g	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Gà om nấm +Thịt gà: 40g +Nấm, cà rốt, mộc nhĩ: 40g -Trứng đúc thịt +Trứng: 20g +Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 100g
Thứ 6	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Tôm nõn xào rau củ: +Tôm: 40g +Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ: 70g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 100g	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Cá kho: +Cá trắm: 120g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 24g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 100g
Thứ 7	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Gà sốt chua ngọt +Thịt gà: 40g -Đậu phụ nhồi thịt +Đậu phụ: 24g +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 100g	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Sườn hầm củ quả: +Sườn lợn: 80g +Cà rốt, khoai tây, su su: 50g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 20g +Ngô ngọt, cà rốt: 40g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 100g
Chủ nhật	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Bò xào rau củ: +Thịt bò: 30g +Ớt đỏ to, súp lơ: 40g -Trứng đúc thịt +Trứng: 20g +Thịt lợn: 30g	-Cơm: Gạo tẻ: 70g -Tôm rim thịt: +Tôm: 30g +Thịt: 20g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 6g

	-Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 100g	-Rau theo mùa: 100g
--	------------------------------------	---------------------

THỰC ĐƠN 5TM2: 3 bữa

Đối tượng: Suy tim giai đoạn 3 cho trẻ từ 7-9 tuổi

E: 1500 kcal, P: 40g, L: 30-40g, Na: 625-1250mg

I. Thực đơn mềm: E: 350 kcal

1. Thực đơn Phở:

Phở bò	Phở mọc	Phở gà
Bánh Phở: 150g Thịt bò: 40g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 150g Mọc: 40g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 150g Thịt gà: 40g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn sữa: E: 200kcal/200ml

Sữa
Nutren junior hộp 200ml

3. Thực đơn cháo/súp: E: 280-330 kcal

Cháo tôm	Cháo tim	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 50g Tôm: 40g Bí đỏ: 40g Dầu ăn: 8g	Gạo tẻ: 50g Tim: 40g Rau xanh: 40g Dầu ăn: 8g	Gạo tẻ: 50g Thịt bò: 40g Cà rốt: 40g Dầu ăn: 10g	Gạo tẻ: 50g Thịt gà: 40g Đậu xanh: 20g Dầu ăn: 8g

II. Thực đơn cơm: E = 550-620 kcal

Thứ	Trưa	Tối
Thứ 2	- Cơm: Gạo tẻ 100g - Bò hầm cà rốt, khoai tây: + Thịt bò: 20g + Cà rốt, khoai tây: 60g - Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 30g + Thịt lợn: 10g - Dầu ăn: 7g - Rau theo mùa: 150g	- Cơm: Gạo tẻ 100g - Gà xào nấm: + Thịt gà: 20g + Nấm: 50g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 15g + Ngô ngọt, cà rốt: 60g - Dầu ăn: 8g - Rau theo mùa: 150g

	- Rau theo mùa: 150g	- Dầu ăn: 5g - Rau theo mùa: 150g
Chủ nhật	- Cơm: Gạo tẻ 100g - Bò xào rau củ: + Thịt bò: 20g + Ớt chuông, súp lơ: 60g - Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 10g - Dầu ăn: 5g - Rau theo mùa: 150g	- Cơm: Gạo tẻ 100g - Tôm rim thịt: + Tôm: 30g + Thịt: 20g - Thịt viên sốt cà chua + Thịt lợn: 20g + Cà chua: 15g - Dầu ăn: 5g - Rau theo mùa: 150g

THỰC ĐƠN 6TM2: 3 bữa

Suy tim giai đoạn 3 cho trẻ từ 10- 15 tuổi

E : 1800- 1900, P: 50- 60 g

I. Thực đơn mềm: E: 400- 450 kcal

1. Thực đơn Phở/bún:

Bún/ Phở bò	Bún/ Phở mọc	Bún/ Phở gà
Bánh Phở/bún: 180g Thịt bò: 40g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở/bún: 180g Mọc: 40g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở/bún: 180g Thịt gà: 40g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn sữa: Pediasure

Sữa
Pediasure: hộp (180ml)

3. Thực đơn cháo/súp:

Cháo thịt nạc	Cháo thịt gà	Cháo thịt bò	Cháo tim
Gạo tẻ: 40g Thịt nạc: 40g Dầu ăn: 10g Rau: 50g Hành lá, tía tô	Gạo tẻ: 40g Thịt gà: 40g Dầu ăn: 10g Rau: 50g Hành lá, tía tô	Gạo tẻ: 40g Thịt bò: 40g Dầu ăn: 10g Rau: 50g Hành lá, tía tô	Gạo tẻ: 40g Tim lợn: 40g Dầu ăn: 10g Rau: 50g Hành lá, tía tô

II. Thực đơn cơm: E: 800- 900kcal

Thứ	TĐ1	TĐ2
Thứ 2	-Cơm: gạo tẻ: 120 g -Bò hầm cà rốt, khoai tây: +Thịt bò: 70g +Cà rốt: 30g	-Cơm: gạo tẻ: 120 g -Gà xào nấm: +Thịt gà: 80g +Nấm : 60g

	+Khoai tây: 50g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 70g + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	- Thịt xào củ quả + Thịt băm: 15g + Ngô ngọt: 20g + Cà rốt: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g
Thứ 3	-Com: gạo tẻ: 120 g - Sườn xào chua ngọt: + Sườn lợn: 80g -Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Com: gạo tẻ: 120 g Cá chiên sù + Cá file: 90g -Thịt viên sốt + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g
Thứ 4	-Com: gạo tẻ: 120 g -Nem rán: +Thịt lợn: 40g +Miến, mộc nhĩ, nấm hương: 5g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 70g +Cà chua: 10g -Dầu ăn: 15 g -Rau theo mùa: 200g	-Com: gạo tẻ: 120 g -Thịt kho trứng cút: +Thịt lợn: 70g +Trứng cút: 15g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 70g + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa: 200g
Thứ 5	-Com: gạo tẻ: 120 g - Cá sốt cà chua +Cá: 80g +Cà chua: 20g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 15g + Ngô ngọt: 20g + Cà rốt: 20g -Dầu ăn: 15 g -Rau theo mùa: 200g	-Com: gạo tẻ: 120 g - Gà om nấm: +Thịt gà: 80g + Mộc nhĩ, nấm hương: 5g + Cà rốt: 25g Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 15g -Rau theo mùa: 200g
Thứ 6	-Com: gạo tẻ: 120 g -Tôm nõn xào rau củ: +Tôm: 70g +Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ xanh: 70g -Thịt viên sốt + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Com: gạo tẻ: 120 g -Cá kho: +Cá trắng: 90g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 70g +Cà chua: 10G -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g
Thứ 7	-Com: gạo tẻ: 120 g -Thịt lợn sốt cà chua:	-Com: gạo tẻ: 120 g -Thịt bò xào rau củ:

	+Thịt lợn: 90g +Cà chua: 10g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 70g + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	+Thịt bò: 70g + Ớt chuông: 60g -Thịt xào củ quả + Thịt băm: 15g + Ngô ngọt: 20g + Cà rốt: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g
Chủ nhật	-Cơm: gạo tẻ: 120 g -Bò xào rau củ: +Thịt bò: 70g + Ớt chuông: 60g -Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Cơm: gạo tẻ: 120 g -Tôm rim thịt: +Tôm: 70g +Thịt: 20g -Thịt viên sốt + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g

I. NHIỆM KHUẨN CẤP, GIAI ĐOẠN HỒI PHỤC

THỰC ĐƠN 2NK2: 3 bữa

Đối tượng: Nhiễm khuẩn cấp giai đoạn phục hồi trẻ 7-12 tháng

E: 820 kcal, P(g): 23-30

I. Thực đơn cháo/súp: 145-165 kcal

Cháo tôm	Cháo thịt lợn	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 20 Tôm: 25g Khoai tây: 10g Bí ngô: 10g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 20g Thịt lợn nạc: 25g Khoai tây: 10g Cải xanh: 10g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 20g Thịt bò: 25g Khoai tây: 10g Cà rốt: 10g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 20g Thịt gà: 25g Rau xanh: 10g Dầu đậu tương: 5g

THỰC ĐƠN 3NK2: 3 bữa

Đối tượng: Nhiễm khuẩn cấp giai đoạn phục hồi trẻ 1-3 tuổi

E: 1200-1300 kcal, P: 28-35g

I. Thực đơn mềm: E: 230 – 250 kcal

1. Thực đơn Phở:

Phở thịt bò	Phở mọc	Phở thịt gà
Bánh Phở: 100g Thịt bò: 30g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 100g Mọc: 30g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 100g Thịt gà: 30g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn sữa: E: 200 kcal

Sữa
Nutren junior: hộp (200ml)

3. Thực đơn cháo/súp: 180-240 kcal

Cháo tôm	Cháo tim	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 30 Tôm: 30g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 7g	Gạo tẻ: 30g Tim lợn: 30g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 7g	Gạo tẻ: 30g Thịt bò: 30g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 7g	Gạo tẻ: 30g Thịt gà: 30g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 7g

II. Thực đơn cơm: E: 460-570 kcal

Thứ	Trưa	Tối
Thứ 2	-Cơm: gạo tẻ 50g -Bò hầm cà rốt, khoai tây: +Thịt bò: 40g +Cà rốt, khoai tây: 50g	-Cơm: gạo tẻ 50g -Gà xào nấm: +Thịt gà: 60g +Nấm: 40g

	-Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g	-Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 20g +Ngô ngọt: 10g +Cà rốt: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g
Thứ 3	-Cơm: gạo tẻ 50g -Sườn chua ngọt: +Sườn lợn: 80g -Trứng đúc thịt + Trứng: 20g + Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g	-Cơm: gạo tẻ 50g - Cá chiên xù: +Cá rô phi: 70g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g
Thứ 4	-Cơm: gạo tẻ 50g -Nem rán: +Thịt lợn: 20g +Miến, cà rốt, mộc nhĩ, hành tây: 23g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 40g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g	-Cơm: gạo tẻ 50g -Thịt kho trứng cút: +Thịt lợn: 30g +Trứng cút: 30g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g
Thứ 5	-Cơm: gạo tẻ 50g -Cá phile sốt cà chua: +Cá rô phi: 70g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 20g +Ngô ngọt: 10g +Cà rốt: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g	-Cơm: gạo tẻ 50g -Gà om nấm +Thịt gà: 40g +Nấm, cà rốt, mộc nhĩ: 40g -Trứng đúc thịt + Trứng: 20g + Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g
Thứ 6	-Cơm: gạo tẻ 50g -Tôm nõn xào rau củ: +Tôm: 40g +Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ xanh: 70g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g	-Cơm: gạo tẻ 50g -Cá kho: +Cá trắm: 120g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 40g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g
Thứ 7	-Cơm: gạo tẻ 50g -Gà sốt chua ngọt +Thịt gà: 40g -Đậu phụ nhồi thịt	-Cơm: gạo tẻ 50g -Sườn hầm củ quả: +Sườn lợn: 80g +Cà rốt, khoai tây, su su: 50g

	+ Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g	+Khoai tây: 20g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 20g +Ngô ngọt: 20g +Cà rốt: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g
Chủ nhật	-Cơm: gạo tẻ 50g -Bò xào rau củ: +Thịt bò: 30g +Ớt đỏ to, súp lơ xanh: 40g -Trứng đúc thịt: +Trứng: 20g +Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g	-Cơm: gạo tẻ 50g -Tôm rim thịt: +Tôm: 30g +Thịt: 20g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g

THỰC ĐƠN 4NK2: 3 bữa

Đối tượng: Nhiễm khuẩn cấp giai đoạn phục hồi trẻ 4-6 tuổi

E: 1500-1600 kcal, P: 28-35 g

I. Thực đơn mềm: E: 300 – 320 kcal

1. Thực đơn Phở:

Phở thịt bò	Phở mọc	Phở thịt gà
Bánh Phở: 150g Thịt bò: 30g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 150g Mọc: 30g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 150g Thịt gà: 30g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn sữa: E: 200 kcal

Sữa
Nutren junior: hộp (200ml)

3. Thực đơn cháo/súp: 190-250 kcal

Cháo tôm	Cháo tim	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 40g Tôm: 30g Rau xanh: 20g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 40g Tim lợn: 25g Rau xanh: 20g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 40g Thịt bò: 30g Rau xanh: 20g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 40g Thịt gà: 30g Rau xanh: 20g Dầu đậu tương: 5g

II. Thực đơn cơm : E : 500– 560kcal

Thứ	Bữa	
	Trưa	Tối

Thứ 2	-Com: Gạo tẻ: 60g -Bò hầm cà rốt, khoai tây: +Thịt bò: 40g +Cà rốt, khoai tây: 50g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	-Com: Gạo tẻ: 60g -Gà xào nấm: +Thịt gà: 60g +Nấm: 40g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 30g +Ngô ngọt, cà rốt: 40g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g
Thứ 3	-Com: Gạo tẻ: 60g -Sườn chua ngọt: +Sườn lợn: 60g -Trứng đúc thịt +Trứng: 30g +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	-Com: Gạo tẻ: 60g - Cá chiên xù: +Cá rô phi: 70g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 50g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g
Thứ 4	-Com: Gạo tẻ: 60g -Nem rán: +Thịt lợn: 20g +Miến, cà rốt, mộc nhĩ, hành tây: 23g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 40g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	-Com: Gạo tẻ: 60g -Thịt kho trứng cút: +Thịt lợn: 30g +Trứng cút: 30g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g
Thứ 5	-Com: Gạo tẻ: 60g -Cá phile sốt cà chua: +Cá rô phi: 70g +Cà chua: 10g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 30g +Ngô ngọt, cà rốt: 40g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	-Com: Gạo tẻ: 60g -Gà om nấm +Thịt gà: 40g +Nấm, cà rốt, mộc nhĩ: 40g -Trứng đúc thịt +Trứng: 30g +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g
Thứ 6	-Com: Gạo tẻ: 60g -Tôm nõn xào rau củ: +Tôm: 40g +Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ: 70g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 50g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	-Com: Gạo tẻ: 60g -Cá kho: +Cá trắm: 120g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 40g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g
Thứ 7	-Com: Gạo tẻ: 60g	-Com: Gạo tẻ: 60g

	-Gà sốt chua ngọt +Thịt gà: 60g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	-Sườn hầm củ quả: +Sườn lợn: 60g +Cà rốt, khoai tây, su su: 60g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 30g +Ngô ngọt, cà rốt: 40g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g
Chủ nhật	-Cơm: Gạo tẻ: 60g -Bò xào rau củ: +Thịt bò: 40g +Ớt đỏ to, súp lơ: 40g -Trứng đúc thịt +Trứng: 30g +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	-Cơm: Gạo tẻ: 60g -Tôm rim thịt: +Tôm: 30g +Thịt: 20g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 50g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g

THỰC ĐƠN 5NK2: 3 bữa

Đối tượng: Nhiễm khuẩn cấp giai đoạn phục hồi cho trẻ 7-9 tuổi

E: 1600-1800 kcal, P: 60-70g

I. Thực đơn mềm: E: 400 kcal

1. Thực đơn Phở:

Phở bò	Phở mọc	Phở gà
Bánh Phở: 180g Thịt bò: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 180g Mọc: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 180g Thịt gà: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn sữa: E: 200kcal/200ml

Sữa
Nutren junior hộp 200ml

3. Thực đơn cháo/súp: E: 300-350 kcal

Cháo tôm	Cháo tim	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 50g Tôm: 50g Bí đỏ: 40g Dầu ăn: 10g	Gạo tẻ: 50g Tim: 50g Rau xanh: 40g Dầu ăn: 10g	Gạo tẻ: 50g Thịt bò: 50g Cà rốt: 40g Dầu ăn: 10g	Gạo tẻ: 50g Thịt gà: 50g Đậu xanh: 20g Dầu ăn: 10g

II. Thực đơn cơm: E = 650-750 kcal

Thứ	Trưa	Tối
Thứ 2	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Bò hầm cà rốt, khoai tây: + Thịt bò: 40g + Cà rốt, khoai tây: 40g - Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 40g + Thịt lợn: 20g - Dầu ăn: 9g - Rau theo mùa: 150g	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Gà xào nấm: + Thịt gà: 40g + Nấm: 30g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 20g + Ngô ngọt, cà rốt: 40g - Dầu ăn: 10g - Rau theo mùa: 150g
Thứ 3	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Sườn xào chua ngọt: + Sườn lợn: 60g - Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 10g - Dầu ăn: 7g - Rau theo mùa: 150g	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Cá chiên sù + Cá file: 80g - Thịt viên sốt + Thịt lợn: 30g + Cà chua: 20g - Dầu ăn: 12g - Rau theo mùa: 150g
Thứ 4	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Nem rán: + Thịt lợn: 20g + Miến, mộc nhĩ, nấm hương, cà rốt, giá nộm/su hào: 30g - Đậu sốt cà chua + Đậu phụ: 50g + Cà chua: 20g - Dầu ăn: 8g - Rau theo mùa: 150g	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Thịt kho trứng cút: + Thịt lợn: 40g + Trứng cút: 30g - Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 40g + Thịt lợn: 20g - Dầu ăn: 8g - Rau theo mùa: 150g
Thứ 5	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Cá sốt cà chua + Cá: 80g + Cà chua: 30g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 20g + Ngô ngọt, cà rốt: 40g - Dầu ăn: 9g - Rau theo mùa: 150g	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Gà om nấm: + Thịt gà: 40g + Mộc nhĩ, nấm hương, cà rốt: 40g - Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 10g - Dầu ăn: 10g - Rau theo mùa: 150g
Thứ 6	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Tôm nộm xào rau củ: + Tôm: 40g + Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ: 80g - Thịt viên sốt	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Cá kho: + Cá trắm: 80g - Đậu sốt cà chua + Đậu phụ: 50g

	+ Thịt lợn: 30g + Cà chua: 20g - Dầu ăn: 10g - Rau theo mùa: 150g	+ Cà chua: 20g - Dầu ăn: 15g - Rau theo mùa: 150g
Thứ 7	- Com: Gạo tẻ 115g - Gà sốt chua ngọt: + Thịt gà: 60g - Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 40g + Thịt lợn: 20g - Dầu ăn: 7g - Rau theo mùa: 150g	- Com: Gạo tẻ 115g - Sườn hầm củ quả: + Sườn lợn: 40g + Cà rốt, khoai tây, su su: 60g - Thịt băm xào củ quả: + Thịt lợn: 20g + Ngô ngọt, cà rốt: 40g - Dầu ăn: 10g - Rau theo mùa: 150g
Chủ nhật	- Com: Gạo tẻ 115g - Bò xào rau củ: + Thịt bò: 40g + Ớt chuông, súp lơ: 40g - Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 10g - Dầu ăn: 12g - Rau theo mùa: 150g	- Com: Gạo tẻ 115g - Tôm rim thịt: + Tôm: 40g + Thịt: 30g - Thịt viên sốt + Thịt lợn: 30g + Cà chua: 20g - Dầu ăn: 8g - Rau theo mùa: 150g

THỰC ĐƠN 6NK2: 3 bữa

Nhiệm khuẩn cấp giai đoạn hồi phục cho trẻ từ 10- 15 tuổi

E: 2200-2400 kcal, P: 80– 100g

I. Thực đơn mềm: E: 450- 500 kcal

1. Thực đơn Phở/bún:

Bún/ Phở bò	Bún/ Phở mọc	Bún/ Phở gà
Bánh Phở/bún: 200g Thịt bò: 70g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở/bún: 200g Mọc: 70g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở/bún: 200g Thịt gà: 70g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn sữa: Pediasure

Sữa
Pediasure: 3 hộp (180ml)

3. Thực đơn cháo/súp:

Cháo thịt nạc	Cháo thịt gà	Cháo thịt bò	Cháo tim
Gạo tẻ: 40g	Gạo tẻ: 40g	Gạo tẻ: 40g	Gạo tẻ: 40g

Thịt nạc: 50g Dầu ăn: 10g Rau: 50g Hành lá, tía tô	Thịt gà: 50g Dầu ăn: 10g Rau: 50g Hành lá, tía tô	Thịt bò: 50g Dầu ăn: 10g Rau: 50g Hành lá, tía tô	Tim lợn: 50g Dầu ăn: 10g Rau: 50g Hành lá, tía tô
---	--	--	--

II. Thực đơn cơm: E: 900 – 950kcal

Thứ	Trưa	Tối
Thứ 2	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Bò hầm cà rốt, khoai tây: +Thịt bò: 100g +Cà rốt: 30g +Khoai tây: 50g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 70g + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Gà xào nấm: +Thịt gà: 100g +Nấm : 60g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 15g + Ngô ngọt: 20g + Cà rốt: 20g -Dầu ăn:15g -Rau theo mùa : 200g
Thứ 3	-Cơm: gạo tẻ: 130 g - Sườn xào chua ngọt: + Sườn lợn: 100g - Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Cơm: gạo tẻ: 130 g - Cá chiên sù + Cá file: 100g -Thịt viên sốt + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g
Thứ 4	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Nem rán: +Thịt lợn: 40g +Miến, mộc nhĩ, nấm hương: 5g - Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 70g +Cà chua: 30g -Dầu ăn:15 g -Rau theo mùa: 200g	-Cơm: gạo tẻ: 130 g -Thịt kho trứng cút: +Thịt lợn: 80g +Trứng cút: 15g - Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 50g + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa: 200g
Thứ 5	-Cơm: gạo tẻ: 130 g - Cá sốt cà chua +Cá: 100g +Cà chua: 30g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 15g + Ngô ngọt: 20g + Cà rốt: 20g -Dầu ăn:15 g -Rau theo mùa: 200g	-Cơm: gạo tẻ: 130 g - Gà om nấm: +Thịt gà: 100g + Mộc nhĩ, nấm hương: 5g + Cà rốt: 25g -Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa: 200g
Thứ 6	-Cơm: gạo tẻ: 130 g	-Cơm: gạo tẻ: 130 g

	-Tôm nõn xào rau củ: +Tôm: 80g +Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ xanh: 80g -Thịt viên sốt + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Cá kho: +Cá trắng: 100g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g - Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 70g +Cà chua: 30g - Rau theo mùa : 200g
Thứ 7	-Com: gạo tẻ: 130 g -Thịt lợn sốt cà chua: +Thịt lợn: 90g +Cà chua: 30g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 50g + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Com: gạo tẻ: 130 g -Thịt bò xào rau củ: +Thịt bò: 80g + Ớt chuông: 60g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 15g + Ngô ngọt: 20g + Cà rốt: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g
Chủ nhật	-Com: gạo tẻ: 130 g -Bò xào rau củ: +Thịt bò: 80g + Ớt chuông: 60g -Trứng đúc thịt: +Trứng: 1 quả +Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Com: gạo tẻ: 130 g -Tôm rim thịt: +Tôm: 80g +Thịt: 20g -Thịt viên sốt + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g

K. HẬU PHẪU, GIAI ĐOẠN PHỤC HỒI

THỰC ĐƠN 2PT4: 3 bữa

Đối tượng: Phẫu thuật đường tiêu hóa và ngoài đường tiêu hóa giai đoạn phục hồi trẻ 7-9 tháng

E: 820 kcal, P(g): 23

I. Thực đơn cháo/súp: 145-165 kcal

Cháo tôm	Cháo thịt lợn	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 20 Tôm: 25g Khoai tây: 10g Bí ngô: 10g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 20g Thịt lợn nạc: 25g Khoai tây: 10g Cải xanh: 10g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 20g Thịt bò: 25g Khoai tây: 10g Cà rốt: 10g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 20g Thịt gà: 25g Rau xanh: 10g Dầu đậu tương: 5g

THỰC ĐƠN 3PT4: 3 bữa

Đối tượng: Phẫu thuật đường tiêu hóa và ngoài đường tiêu hóa giai đoạn phục hồi trẻ 1-3 tuổi

E: 1300 kcal, P(g): 28

I. Thực đơn mềm: E: 230 – 250 kcal

1. Thực đơn Phở:

Phở thịt bò	Phở mọc	Phở thịt gà
Bánh Phở: 100g Thịt bò: 30g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 100g Mọc: 30g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 100g Thịt gà: 30g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn sữa: E: 200 kcal

Sữa
Nutren junior: 3 hộp (200ml)

3. Thực đơn cháo/súp: 180-240 kcal

Cháo tôm	Cháo tim	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 30 Tôm: 30g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 7g	Gạo tẻ: 30g Tim lợn: 30g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 7g	Gạo tẻ: 30g Thịt bò: 30g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 7g	Gạo tẻ: 30g Thịt gà: 30g Rau xanh: 30g Dầu đậu tương: 7g

II. Thực đơn cơm: E: 460-570 kcal

Thứ	Trưa	Tối
Thứ 2	-Cơm: gạo tẻ 50g -Bò hầm cà rốt, khoai tây:	-Cơm: gạo tẻ 50g -Gà xào nấm:

	+Thịt bò: 40g +Cà rốt, khoai tây: 50g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g	+Thịt gà: 60g +Nấm: 40g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 20g +Ngô ngọt: 10g +Cà rốt: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g
Thứ 3	-Com: gạo tẻ 50g -Sườn chua ngọt: +Sườn lợn: 80g -Trứng đúc thịt + Trứng: 20g + Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g	-Com: gạo tẻ 50g - Cá chiên xù: +Cá rô phi: 70g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g
Thứ 4	-Com: gạo tẻ 50g -Nem rán: +Thịt lợn: 20g +Miến, cà rốt, mộc nhĩ, hành tây: 23g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 40g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g	-Com: gạo tẻ 50g -Thịt kho trứng cút: +Thịt lợn: 30g +Trứng cút: 30g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g
Thứ 5	-Com: gạo tẻ 50g -Cá phile sốt cà chua: +Cá rô phi: 70g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 20g +Ngô ngọt: 10g +Cà rốt: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g	-Com: gạo tẻ 50g -Gà om nấm +Thịt gà: 40g +Nấm, cà rốt, mộc nhĩ: 40g -Trứng đúc thịt + Trứng: 20g + Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g
Thứ 6	-Com: gạo tẻ 50g -Tôm nõn xào rau củ: +Tôm: 40g +Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ xanh: 70g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g	-Com: gạo tẻ 50g -Cá kho: +Cá trắm: 120g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 40g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g
Thứ 7	-Com: gạo tẻ 50g -Gà sốt chua ngọt	-Com: gạo tẻ 50g -Sườn hầm củ quả:

	+Thịt gà: 40g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g	+Sườn lợn: 80g +Cà rốt, khoai tây, su su: 50g +Khoai tây: 20g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 20g +Ngô ngọt: 20g +Cà rốt: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g
Chủ nhật	-Cơm: gạo tẻ 50g -Bò xào rau củ: +Thịt bò: 30g +Ốt đỏ to, súp lơ xanh: 40g -Trứng đúc thịt: +Trứng: 20g +Thịt lợn: 30g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g	-Cơm: gạo tẻ 50g -Tôm rim thịt: +Tôm: 30g +Thịt: 20g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa : 150g

THỰC ĐƠN 4PT4: 3 bữa

Đối tượng: Phẫu thuật đường tiêu hóa và ngoài đường tiêu hóa giai đoạn phục hồi trẻ 4-6 tuổi

E: 1600 kcal, P(g): 36

I. Thực đơn mềm: E: 300 – 320 kcal

1. Thực đơn Phở:

Phở thịt bò	Phở mọc	Phở thịt gà
Bánh Phở: 150g Thịt bò: 30g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 150g Mọc: 30g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 150g Thịt gà: 30g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn sữa: E: 200 kcal

Sữa
Nutren junior: 3 hộp (200ml)

3. Thực đơn cháo/súp: 190-250 kcal

Cháo tôm	Cháo tim	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 40g Tôm: 30g Rau xanh: 20g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 40g Tim lợn: 25g Rau xanh: 20g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 40g Thịt bò: 30g Rau xanh: 20g Dầu đậu tương: 5g	Gạo tẻ: 40g Thịt gà: 30g Rau xanh: 20g Dầu đậu tương: 5g

II. Thực đơn cơm : E : 500– 560kcal

Thứ	Bữa	
	Trưa	Tối
Thứ 2	-Cơm: Gạo tẻ: 60g -Bò hầm cà rốt, khoai tây: +Thịt bò: 40g +Cà rốt, khoai tây: 50g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	-Cơm: Gạo tẻ: 60g -Gà xào nấm: +Thịt gà: 60g +Nấm: 40g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 30g +Ngô ngọt, cà rốt: 40g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g
Thứ 3	-Cơm: Gạo tẻ: 60g -Sườn chua ngọt: +Sườn lợn: 60g -Trứng đúc thịt +Trứng: 30g +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	-Cơm: Gạo tẻ: 60g - Cá chiên xù: +Cá rô phi: 70g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 50g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g
Thứ 4	-Cơm: Gạo tẻ: 60g -Nem rán: +Thịt lợn: 20g +Miến, cà rốt, mộc nhĩ, hành tây: 23g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 40g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	-Cơm: Gạo tẻ: 60g -Thịt kho trứng cút: +Thịt lợn: 30g +Trứng cút: 30g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g
Thứ 5	-Cơm: Gạo tẻ: 60g -Cá phile sốt cà chua: +Cá rô phi: 70g +Cà chua: 10g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 30g +Ngô ngọt, cà rốt: 40g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	-Cơm: Gạo tẻ: 60g -Gà om nấm +Thịt gà: 40g +Nấm, cà rốt, mộc nhĩ: 40g -Trứng đúc thịt +Trứng: 30g +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g
Thứ 6	-Cơm: Gạo tẻ: 60g -Tôm nõn xào rau củ: +Tôm: 40g +Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ: 70g -Thịt viên sốt:	-Cơm: Gạo tẻ: 60g -Cá kho: +Cá trắm: 120g -Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 40g -Dầu ăn: 6g

	+Thịt lợn: 50g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	-Rau theo mùa: 120g
Thứ 7	-Cơm: Gạo tẻ: 60g -Gà sốt chua ngọt +Thịt gà: 60g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 24g + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	-Cơm: Gạo tẻ: 60g -Sườn hầm củ quả: +Sườn lợn: 60g +Cà rốt, khoai tây, su su: 60g -Thịt băm xào ngô ngọt, cà rốt: +Thịt băm: 30g +Ngô ngọt, cà rốt: 40g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g
Chủ nhật	-Cơm: Gạo tẻ: 60g -Bò xào rau củ: +Thịt bò: 40g +Ớt đỏ to, súp lơ: 40g -Trứng đúc thịt +Trứng: 30g +Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g	-Cơm: Gạo tẻ: 60g -Tôm rim thịt: +Tôm: 30g +Thịt: 20g -Thịt viên sốt: +Thịt lợn: 50g -Dầu ăn: 6g -Rau theo mùa: 120g

THỰC ĐƠN 5PT4: 3 bữa

Đối tượng: Phẫu thuật đường tiêu hóa và ngoài đường tiêu hóa giai đoạn phục hồi trẻ 7-9 tuổi

E: 1800 kcal, P(g): 40

I. Thực đơn mềm: E: 400 kcal

1. Thực đơn Phở:

Phở bò	Phở mọc	Phở gà
Bánh Phở: 180g Thịt bò: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 180g Mọc: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở: 180g Thịt gà: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn sữa: E: 200kcal/200ml

Sữa
Nutren junior hộp 200ml

3. Thực đơn cháo/súp: E: 300-350 kcal

Cháo tôm	Cháo tim	Cháo bò	Cháo gà
Gạo tẻ: 50g Tôm: 50g Bí đỏ: 40g Dầu ăn: 10g	Gạo tẻ: 50g Tim: 50g Rau xanh: 40g Dầu ăn: 10g	Gạo tẻ: 50g Thịt bò: 50g Cà rốt: 40g Dầu ăn: 10g	Gạo tẻ: 50g Thịt gà: 50g Đậu xanh: 20g Dầu ăn: 10g

II. Thực đơn cơm: E = 650-750 kcal

Thứ	Trưa	Tối
Thứ 2	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Bò hầm cà rốt, khoai tây: + Thịt bò: 40g + Cà rốt, khoai tây: 40g - Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 40g + Thịt lợn: 20g - Dầu ăn: 9g - Rau theo mùa: 150g	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Gà xào nấm: + Thịt gà: 40g + Nấm: 30g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 20g + Ngô ngọt, cà rốt: 40g - Dầu ăn: 10g - Rau theo mùa: 150g
Thứ 3	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Sườn xào chua ngọt: + Sườn lợn: 60g - Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 10g - Dầu ăn: 7g - Rau theo mùa: 150g	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Cá chiên sù + Cá file: 80g - Thịt viên sốt cà chua + Thịt lợn: 30g + Cà chua: 20g - Dầu ăn: 12g - Rau theo mùa: 150g
Thứ 4	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Nem rán: + Thịt lợn: 20g + Miến, mộc nhĩ, nấm hương, cà rốt, giá nộm/su hào: 30g - Đậu sốt cà chua + Đậu phụ: 50g + Cà chua: 20g - Dầu ăn: 8g - Rau theo mùa: 150g	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Thịt kho trứng cút: + Thịt lợn: 40g + Trứng cút: 30g - Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 40g + Thịt lợn: 20g - Dầu ăn: 8g - Rau theo mùa: 150g
Thứ 5	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Cá sốt cà chua + Cá: 80g + Cà chua: 30g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 20g + Ngô ngọt, cà rốt: 40g - Dầu ăn: 9g - Rau theo mùa: 150g	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Gà om nấm: + Thịt gà: 40g + Mộc nhĩ, nấm hương, cà rốt: 35g - Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 10g - Dầu ăn: 10g - Rau theo mùa: 150g
Thứ 6	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Tôm nỏn xào rau củ: + Tôm: 40g + Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ: 80g - Thịt viên sốt cà chua	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Cá kho: + Cá trắm: 80g - Đậu sốt cà chua + Đậu phụ: 50g

	+ Thịt lợn: 30g + Cà chua: 20g - Dầu ăn: 10g - Rau theo mùa: 150g	+ Cà chua: 20g - Dầu ăn: 15g - Rau theo mùa: 150g
Thứ 7	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Gà sốt chua ngọt: + Thịt gà: 60g - Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 40g + Thịt lợn: 20g - Dầu ăn: 7g - Rau theo mùa: 150g	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Sườn hầm củ quả: + Sườn lợn: 40g + Cà rốt, khoai tây, su su: 60g - Thịt băm xào củ quả: + Thịt lợn: 20g + Ngô ngọt, cà rốt: 40g - Dầu ăn: 10g - Rau theo mùa: 150g
Chủ nhật	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Bò xào rau củ: + Thịt bò: 40g + Ớt chuông, súp lơ: 40g - Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 10g - Dầu ăn: 12g - Rau theo mùa: 150g	- Cơm: Gạo tẻ 115g - Tôm rim thịt: + Tôm: 40g + Thịt: 30g - Thịt viên sốt cà chua + Thịt lợn: 30g + Cà chua: 20g - Dầu ăn: 8g - Rau theo mùa: 150g

THỰC ĐƠN 6PT4: 3 bữa

Đối tượng: Phẫu thuật đường tiêu hóa và ngoài đường tiêu hóa giai đoạn phục hồi trẻ 10-15 tuổi

E: 2200-2400 kcal, P(g): 66-84

I. Thực đơn mềm: E: 450- 500 kcal

1. Thực đơn Phở/bún:

Bún/ Phở bò	Bún/ Phở mọc	Bún/ Phở gà
Bánh Phở/bún: 180g Thịt bò: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở/bún: 180g Mọc: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở/bún: 180g Thịt gà: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn sữa: Pediasure

Sữa
Pediasure: 2 hộp (180ml)

3. Thực đơn cháo/súp:

Cháo thịt nạc	Cháo thịt gà	Cháo thịt bò	Cháo tim
Gạo tẻ: 40g	Gạo tẻ: 40g	Gạo tẻ: 40g	Gạo tẻ: 40g
Thịt nạc: 50g	Thịt gà: 50g	Thịt bò: 50g	Tim lợn: 50g
Dầu ăn: 10g	Dầu ăn: 10g	Dầu ăn: 10g	Dầu ăn: 10g
Rau: 50g	Rau: 50g	Rau: 50g	Rau: 50g
Hành lá, tíu tô	Hành lá, tíu tô	Hành lá, tíu tô	Hành lá, tíu tô

II. Thực đơn cơm: E: 900 – 950kcal

Thứ	TĐ1	TĐ2
Thứ 2	-Com: gạo tẻ: 130 g -Bò hầm cà rốt, khoai tây: +Thịt bò: 80g +Cà rốt: 30g +Khoai tây: 50g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 70g + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Com: gạo tẻ: 130 g -Gà xào nấm: +Thịt gà: 80g +Nấm : 60g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 15g + Ngô ngọt: 20g + Cà rốt: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g
Thứ 3	-Com: gạo tẻ: 130 g - Sườn xào chua ngọt: + Sườn lợn: 100g -Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Com: gạo tẻ: 130 g Cá chiên sù + Cá file: 100g -Thịt viên sốt + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g
Thứ 4	-Com: gạo tẻ: 130 g -Nem rán: +Thịt lợn: 40g +Miến, mộc nhĩ, nấm hương: 5g - Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 70g +Cà chua: 30g -Dầu ăn: 15 g -Rau theo mùa: 200g	-Com: gạo tẻ: 130 g -Thịt kho trứng cút: +Thịt lợn: 80g +Trứng cút: 15g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 70g + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa: 200g
Thứ 5	-Com: gạo tẻ: 130 g - Cá sốt cà chua +Cá: 100g +Cà chua: 30g - Thịt xào củ quả	-Com: gạo tẻ: 130 g - Gà om nấm: +Thịt gà: 100g + Mộc nhĩ, nấm hương: 5g + Cà rốt: 25g

	+ Thịt băm: 15g + Ngô ngọt: 20g + Cà rốt: 20g -Dầu ăn: 15 g -Rau theo mùa: 200g	-Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa: 200g
Thứ 6	-Com: gạo tẻ: 130 g -Tôm nõn xào rau củ: +Tôm: 80g +Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ xanh: 80g -Thịt viên sốt + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Com: gạo tẻ: 130 g -Cá kho: +Cá trắng: 100g - Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 70g +Cà chua: 30g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g
Thứ 7	-Com: gạo tẻ: 130 g -Thịt lợn sốt cà chua: +Thịt lợn: 90g +Cà chua: 30g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 70g + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Com: gạo tẻ: 130 g -Thịt bò xào rau củ: +Thịt bò: 80g + Ớt chuông: 60g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 15g + Ngô ngọt: 20g + Cà rốt: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g
Chủ nhật	-Com: gạo tẻ: 130 g -Bò xào rau củ: +Thịt bò: 80g + Ớt chuông: 60g -Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Com: gạo tẻ: 130 g -Tôm rim thịt: +Tôm: 80g +Thịt: 20g - Thịt viên sốt + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g

THỰC ĐƠN NN01: 3 bữa*Đối tượng: Người nhà người bệnh***E: 2200-2400 kcal, P: 60– 80g****I. Thực đơn mềm: E: 450- 500 kcal****1. Thực đơn Phở/bún:**

Bún/ Phở bò	Bún/ Phở mọc	Bún/ Phở gà
Bánh Phở/bún: 180g Thịt bò: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở/bún: 180g Mọc: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm	Bánh Phở/bún: 180g Thịt gà: 50g Nước xương Hành lá, rau thơm

2. Thực đơn sữa: Pediasure

Sữa
Pediasure: 2 hộp (180ml)

3. Thực đơn cháo/súp:

Cháo thịt nạc	Cháo thịt gà	Cháo thịt bò	Cháo tim
Gạo tẻ: 40g Thịt nạc: 50g Dầu ăn: 10g Rau: 50g Hành lá, tía tô	Gạo tẻ: 40g Thịt gà: 50g Dầu ăn: 10g Rau: 50g Hành lá, tía tô	Gạo tẻ: 40g Thịt bò: 50g Dầu ăn: 10g Rau: 50g Hành lá, tía tô	Gạo tẻ: 40g Tim lợn: 50g Dầu ăn: 10g Rau: 50g Hành lá, tía tô

II. Thực đơn cơm: E: 900 – 950kcal

Thứ	TĐ1	TĐ2
Thứ 2	-Com: gạo tẻ: 130 g -Bò hầm cà rốt, khoai tây: +Thịt bò: 80g +Cà rốt: 30g +Khoai tây: 50g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 70g + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g	-Com: gạo tẻ: 130 g -Gà xào nấm: +Thịt gà: 80g +Nấm : 60g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 15g + Ngô ngọt: 20g + Cà rốt: 20g -Dầu ăn:15g

	-Rau theo mùa : 200g	-Rau theo mùa : 200g
Thứ 3	-Com: gạo tẻ: 130 g - Sườn xào chua ngọt: + Sườn lợn: 100g -Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Com: gạo tẻ: 130 g Cá chiên sù + Cá file: 100g -Thịt viên sốt + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g
Thứ 4	-Com: gạo tẻ: 130 g -Nem rán: +Thịt lợn: 40g +Miến, mộc nhĩ, nấm hương: 5g - Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 70g +Cà chua: 30g -Dầu ăn:15 g -Rau theo mùa: 200g	-Com: gạo tẻ: 130 g -Thịt kho trứng cút: +Thịt lợn: 80g +Trứng cút: 15g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 70g + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa: 200g
Thứ 5	-Com: gạo tẻ: 130 g - Cá sốt cà chua +Cá: 100g +Cà chua: 30g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 15g + Ngô ngọt: 20g + Cà rốt: 20g -Dầu ăn:15 g -Rau theo mùa: 200g	-Com: gạo tẻ: 130 g - Gà om nấm: +Thịt gà: 100g + Mộc nhĩ, nấm hương: 5g + Cà rốt: 25g -Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa: 200g
Thứ 6	-Com: gạo tẻ: 130 g -Tôm nõn xào rau củ: +Tôm: 80g +Cà rốt, bắp non, đậu đũa, súp lơ xanh: 80g -Thịt viên sốt + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Com: gạo tẻ: 130 g -Cá kho: +Cá trắm: 100g - Đậu sốt cà chua +Đậu phụ: 70g +Cà chua: 30g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g
Thứ 7	-Com: gạo tẻ: 130 g -Thịt lợn sốt cà chua: +Thịt lợn: 90g +Cà chua: 30g -Đậu phụ nhồi thịt + Đậu phụ: 70g + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g	-Com: gạo tẻ: 130 g -Thịt bò xào rau củ: +Thịt bò: 80g + Ớt chuông: 60g - Thịt xào củ quả + Thịt băm: 15g + Ngô ngọt: 20g + Cà rốt: 20g

	-Rau theo mùa : 200g	-Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g
Chủ nhật	-Com: gạo tẻ: 130 g -Bò xào rau củ: +Thịt bò: 80g + Ớt chuông: 60g -Trứng đúc thịt + Trứng: 1 quả + Thịt lợn: 15g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g	-Com: gạo tẻ: 130 g -Tôm rim thịt: +Tôm: 80g +Thịt: 20g - Thịt viên sốt + Thịt lợn: 20g -Dầu ăn: 15g -Rau theo mùa : 200g