



HƯỚNG DẪN CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO NGƯỜI NHIỄM COVID-19 TẠI NHÀ

(Ban hành kèm theo Quyết định số /QĐ-BYT ngày tháng năm 2021
của Bộ trưởng Bộ Y tế)

Hà Nội, 2021

Chỉ đạo biên soạn

PGS.TS. Nguyễn Trường Sơn, Thứ trưởng Bộ Y tế.

Chủ biên

PGS.TS. Lương Ngọc Khuê, Cục trưởng Cục Quản lý Khám, chữa bệnh, Bộ Y tế.

Tham gia biên soạn và thẩm định

1. TS. Vương Ánh Dương, Phó Cục trưởng Cục Quản lý Khám, chữa bệnh, Bộ Y tế.
2. TS. Chu Thị Tuyết, Khoa Dinh dưỡng Bệnh viện Hữu Nghị.
3. TS. Lưu Ngân Tâm, Trưởng khoa Dinh dưỡng Bệnh viện Chợ Rẫy.
4. TS. Lưu Thị Mỹ Thục, Trưởng khoa Dinh dưỡng lâm sàng Bệnh viện Nhi Trung ương.
5. BSCK2. Nguyễn Thế Thanh, Phó Giám đốc Trung tâm dinh dưỡng Bệnh viện Bạch Mai.
6. TS. Nguyễn Thanh Hà, Trưởng khoa Dinh dưỡng, Bệnh viện Phổi Trung ương
7. TS. Nguyễn Thị Thùy Linh, Phó Trưởng khoa dinh dưỡng, Bệnh viện Đại học Y Hà Nội.
8. ThS. Hà Thị Kim Phượng, Trưởng phòng Điều dưỡng - Dinh dưỡng - Kiểm soát nhiễm khuẩn, Cục Quản lý Khám, chữa bệnh, Bộ Y tế.
9. ThS. Hà Thanh Sơn, Chuyên viên Phòng Điều dưỡng - Dinh dưỡng - Kiểm soát nhiễm khuẩn, Cục Quản lý Khám, chữa bệnh, Bộ Y tế.
- 10 ThS. Nguyễn Hồng Nhung, Chuyên viên Phòng Điều dưỡng - Dinh dưỡng - Kiểm soát nhiễm khuẩn, Cục Quản lý Khám, chữa bệnh, Bộ Y tế.

MỤC LỤC

	Trang
Thông tin chung	1
VAI TRÒ VÀ NGUYÊN TẮC CHUNG VỀ DINH DƯỠNG TRONG ĐIỀU TRỊ COVID-19 TẠI NHÀ	1
Vai trò của dinh dưỡng trong điều trị người bệnh nhiễm Covid 19	1
Nguyên tắc chung chung về chế độ dinh dưỡng cho F0	2
Lựa chọn thực phẩm	3
CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO NGƯỜI NHIỄM COVID-19 TẠI NHÀ	6
Nguyên tắc chế độ dinh dưỡng cho người trưởng thành	6
Nguyên tắc dinh dưỡng đối với trẻ em	6
Các thực hành nuôi dưỡng trẻ	7
PHỤ LỤC 1. THỰC ĐƠN THAM KHẢO CHO NGƯỜI TRƯỞNG THÀNH	10
PHỤ LỤC 2. THỰC ĐƠN THAM KHẢO CHO TRẺ EM	22
PHỤ LỤC 3. MỘT SỐ HÌNH ẢNH MINH HỌA ƯỚC LƯỢNG LƯỢNG THỰC PHẨM	28

I. THÔNG TIN CHUNG

Đại dịch Covid-19 đang đe dọa nghiêm trọng đến sức khỏe người dân, cướp đi mạng sống của hàng triệu người trên khắp thế giới. COVID-19 là một căn bệnh truyền nhiễm cấp tính thuộc nhóm A do vi-rút SARS-CoV-2 gây ra. Người nhiễm Covid-19 thường có diễn biến thất thường và phức tạp. Ở giai đoạn đầu, bệnh diễn biến chậm và âm thầm không có triệu chứng, nhưng sau đó rất nhiều ca bệnh đột ngột diễn biến nặng, phải thở oxy, thở máy hoặc hỗ trợ tuần hoàn hô hấp, suy chức năng đa cơ quan và tử vong, đặc biệt ở những người cao tuổi, người có bệnh mạn tính hay suy giảm miễn dịch, hoặc có đồng nhiễm hay bội nhiễm các căn nguyên khác như vi khuẩn, nấm.

Để hạn chế diễn biến nặng, nguy kịch người bệnh cần được theo dõi thường xuyên và thực hiện chế độ dinh dưỡng đầy đủ. Những trường hợp người bệnh nhiễm COVID-19 không có triệu chứng hoặc thể nhẹ điều trị tại nhà, việc thực hiện, tuân thủ chế độ dinh dưỡng thật sự cần thiết, dinh dưỡng giúp hỗ trợ và cải thiện “hàng rào” bảo vệ cơ thể như tế bào miễn dịch, các kháng thể, da, niêm mạc hô hấp, niêm mạc dạ dày làm tăng sức đề kháng.

Khi bị nhiễm, người bệnh thường có dấu hiệu đột ngột bị mất vị giác hoặc khứu giác, làm giảm khả năng ăn uống do vậy cần bổ sung chế độ dinh dưỡng hợp lý để tránh thiếu hụt về dinh dưỡng dẫn tới suy dinh dưỡng.

Người bệnh nhiễm COVID-19 đều tăng nhu cầu dinh dưỡng do tăng tiêu hao năng lượng, nếu không bổ sung dinh dưỡng đầy đủ đúng cách người bệnh sẽ suy dinh dưỡng nặng. Suy dinh dưỡng làm tăng nguy cơ bội nhiễm, bệnh trở nặng, kéo dài thời gian thở máy, tăng chi phí điều trị.

Vì vậy, việc cung cấp dinh dưỡng cho người bệnh nhiễm COVID-19 nhẹ và không có triệu chứng tại nhà là rất cần thiết, giúp nâng cao thể trạng, tăng cường miễn dịch và hạn chế biến chứng.

II. VAI TRÒ VÀ NGUYÊN TẮC CHUNG VỀ DINH DƯỠNG TRONG ĐIỀU TRỊ COVID-19

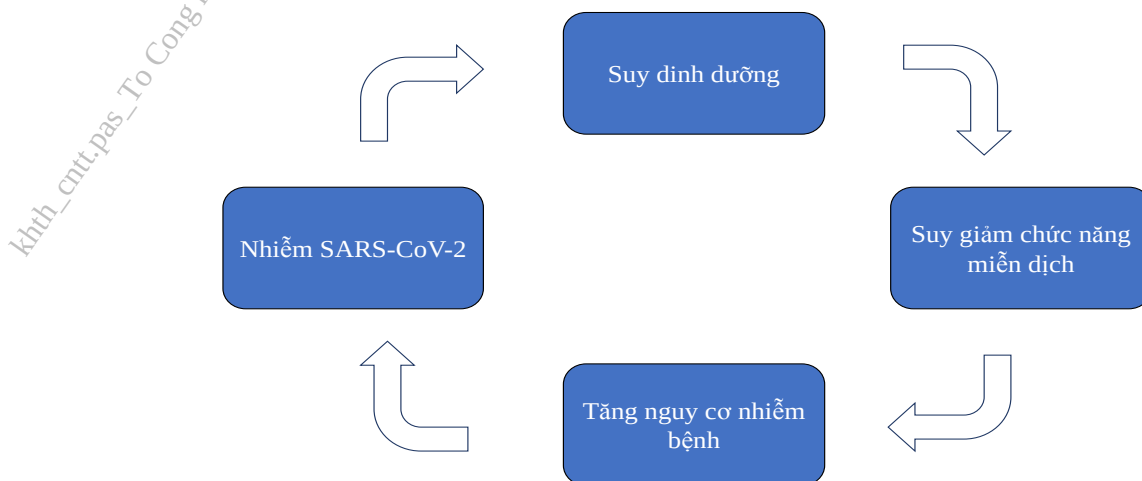
1. Vai trò của dinh dưỡng trong điều trị người nhiễm Covid 19 mức độ nhẹ và không có triệu chứng

- Suy dinh dưỡng ảnh hưởng tiêu cực đến chức năng của hệ miễn dịch, làm giảm khả năng bảo vệ của cơ thể khỏi nhiễm trùng. Suy dinh dưỡng ảnh hưởng đến mức độ nghiêm trọng của bệnh, thời gian phục hồi, tỷ lệ biến chứng và tỷ lệ tử vong.

- Chế độ dinh dưỡng tốt kết hợp với liệu pháp điều trị giúp ngăn ngừa, hỗ trợ và khắc phục tình trạng nhiễm trùng, góp phần chống lại đại dịch COVID-19, đồng thời góp phần tiết kiệm chi phí, nguồn lực cho hệ thống chăm sóc sức khỏe cũng như cho cá nhân và gia đình người bệnh.

Mục đích của giải pháp dinh dưỡng:

- Cung cấp chế độ dinh dưỡng đầy đủ và cân đối về cả năng lượng và các vi chất dinh theo nhu cầu của từng nhóm tuổi, tình trạng bệnh và khả năng dung nạp.
- Phòng ngừa teo cơ, suy dinh dưỡng.
- Đối với trẻ em, đảm bảo duy trì sự tăng trưởng và phát triển của trẻ.



Hình 1. Vòng xoắn bệnh lý giữa suy dinh dưỡng với suy giảm hệ thống miễn dịch và tính nhạy cảm với nhiễm SARS-COV-2

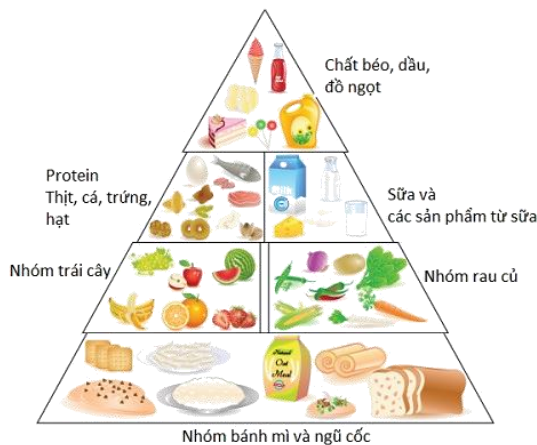
2. Nguyên tắc chung về chế độ dinh dưỡng cho người nhiễm COVID-19 mức độ nhẹ và không có triệu chứng

- Ăn bình thường với đầy đủ và cân đối các nhóm chất dinh dưỡng bằng đa dạng loại thực phẩm (nếu được) để duy trì thể trạng, thể chất bình thường
- Bổ sung thêm 1 đến 2 bữa phụ như sữa và các chế phẩm từ sữa, đặc biệt khi có ăn giảm sút do sốt, ho, mệt mỏi...
- Ăn tăng cường nhóm thực phẩm giàu protein (thịt, cá nạc..., đậu đỗ, hạt các loại) để ngăn ngừa teo cơ và tăng sức đề kháng.
- Ăn tăng cường trái cây tươi hoặc nước ép trái cây, rau xanh các loại, gia vị (như tỏi, gừng) để tăng cường sức đề kháng.
- Uống đủ nước (trung bình 2 lít/ ngày) hoặc nhiều hơn nếu có sốt, tiêu chảy.

2.1. Dinh dưỡng đầy đủ và cân đối

- Đảm bảo đủ các và đa dạng các nhóm thực phẩm bao gồm: nhóm tinh bột, nhóm sữa và chế phẩm sữa, nhóm dầu mỡ, nhóm rau củ, nhóm thịt cá, nhóm trứng, nhóm các loại hạt, nhóm rau củ màu vàng-xanh thẫm.
- Không bỏ bữa: Ăn đủ 3 bữa chính và tăng cường thêm các bữa phụ.

- Hạn chế ăn quá nhiều đồ ngọt (khuyến nghị lượng đường <10% tổng năng lượng ăn vào).
- Không kiêng khem thực phẩm nếu không có dị ứng thực phẩm hoặc theo lời khuyên riêng của bác sỹ.
- Người có thể trạng gầy, trẻ em cần bổ sung thêm các thực phẩm có nhiều năng lượng và protein như sữa và các sản phẩm từ sữa.



Hình 2. Tháp cân đối thành phần dinh dưỡng

2.2. Dinh dưỡng an toàn

- Tránh đồ ăn, uống có nhiều đường, nhiều muối, rượu, bia.
- Thực phẩm phải bảo đảm an toàn, vệ sinh. Không dùng thực phẩm ôi, thiu, quá hạn sử dụng.
- Bảo đảm vệ sinh khi chế biến thực phẩm. Luôn rửa tay trước và sau khi chế biến thực phẩm.
- Sử dụng các sản phẩm dinh dưỡng bổ sung cần theo hướng dẫn của chuyên gia dinh dưỡng.

3. Lựa chọn thực phẩm

3.1. Thực phẩm nên dùng

- Gạo, mỳ, ngô, khoai, sắn,...
- Các loại hạt: đậu đỗ, vừng, lạc...
- Sữa và các sản phẩm từ sữa: sữa bột, sữa tươi, sữa chua...
- Thịt các loại, cá, tôm...
- Trứng và các sản phẩm từ trứng: trứng gà, trứng vịt, trứng chim cút...
- Dầu thực vật, dầu oliu, dầu cá,...
- Các loại rau: đa dạng các loại rau.
- Quả tươi: ăn đa dạng các loại quả

3.2. Thực phẩm hạn chế dùng

- Mỡ động vật, phủ tạng động vật.
- Các thực phẩm chứa nhiều muối (đồ hộp, dưa muối, cà muối...).
- Các loại nước ngọt có ga, bánh kẹo ngọt.
- Các chất kích thích như: rượu, bia, cà phê, thuốc lá.

3.3. Một số thực phẩm giàu vitamin và khoáng chất giúp nâng cao thể trạng

Vitamin và khoáng chất	Vai trò	Nhu cầu/ngày	Thực phẩm (hàm lượng/100g thực phẩm)
Vitamin A	Duy trì sự toàn vẹn của niêm mạc đường hô hấp và tiêu hóa, tạo kháng thể trên bề mặt niêm mạc.	Nam: 650mcg Nữ: 500mcg	Gan (6500mcg), lòng đỏ trứng (140mcg). Vitamin A dưới dạng Beta-caroten như: cà rốt (835mcg), khoai lang (709mcg), bí ngô (369mcg), đu đủ (55mcg), xoài (38mcg), bông cải xanh (800mcg), rau cải bó xôi (681mcg), ... (Lưu ý thực phẩm thông thường trong khẩu phần ăn hàng ngày có thể cung cấp đủ lượng vitamin A)
Vitamin C	Tăng cường miễn dịch, hạn chế sự tiến triển của viêm phổi do virus, cải thiện chức năng hô hấp	85mg	Hoa quả, trái cây và rau tươi như: Bưởi (95mg), chanh (77mg), kiwi (93mg), ổi (62mg), dâu tây (60mg), đu đủ (54mg), cam (40mg), ớt chuông (103-250mg),...
Vitamin D	Tăng cường hệ thống miễn dịch, hệ tiêu hóa, tuần hoàn và thần kinh.	15mcg	Bệnh nhân nên tiếp xúc với ánh nắng 15-30 phút mỗi ngày (phòng thoáng, có cửa sổ có ánh nắng mặt trời) Bổ sung các thực phẩm giàu vitamin D như cá chép, trắm cỏ (24,7mcg); lươn, trạch (23,3mcg); sữa (7,8 – 8,3mcg); lòng đỏ trứng (2,68mcg); và các thực phẩm được bổ sung vitamin D (các loại sữa, ngũ cốc)...

Vitamin E	Thúc đẩy sự phát triển của các cơ quan miễn dịch.	Nam 6,5mg Nữ 6,0mg	Các sản phẩm từ đậu nành, giá đỗ, rau mầm...
Selen	Chất chống oxy hóa mạnh, tăng cường khả năng chống nhiễm trùng.	Nam 34mcg Nữ 26mcg	Gạo lứt, gạo lật nảy mầm, gạo mầm, cá, tôm, rong biển...
Kẽm	Điều hoà miễn dịch, điều hoà các phản ứng viêm	Nam 10mg Nữ 8mg	Các loại thịt gia cầm, các loại động vật có vỏ và hải sản như: hàu (31mg); sò (13,4mg); thịt bò (4,05mg); lòng đỏ trứng (3,7mg); sữa bột (3,34-4,08mg); cua ghẹ 3,54mg;... Các loại hạt: hạt đậu (3,8 -4,0mg); hạt vừng (7,75mg);...
Omega 3	Cải thiện hệ miễn dịch. Chống viêm	2g	Cá mòi, cá hồi, cá basa, cá bơn, cá trích, cá ngừ, hàu, dầu gan cá, hạt macca, hạt óc chó, hạt chia
Flavonoid	Chống oxy hóa, tăng cường miễn dịch của cơ thể.		Các loại rau gia vị như: húng, tía tô, súp lơ xanh, cải xanh, táo, trà xanh, gừng, tỏi, nghệ, các loại rau lá màu xanh.
Bổ sung lợi khuẩn (Probiotic)	Tăng cường hệ miễn dịch của cơ thể.		Phô mai, sữa chua...

3.4. Thực phẩm thay thế tương đương

Thay thế thực phẩm tương đương để đa dạng bữa ăn

3.4.1. Nhóm chất đạm: 100g thịt lợn nạc tương đương với

- 100g thịt bò nạc, thịt gà nạc bỏ da - 120g cá nạc, tôm - 200g đậu phụ - 150g cua đồng, cua ghẹ	- 80g sườn (bỏ xương) - 200g ốc, sò - 400g hến, trai - 40g ruốc thịt	- 2 quả trứng vịt, 3 quả trứng gà hoặc 8 quả trứng chim cút - 65g thịt lợn ba chỉ
---	---	--

3.4.2. Nhóm chất bột đường: 100g gạo tương đương với

- 400g khoai củ tươi (khoai tây, khoai lang, khoai sọ, sắn)
- 100g bánh phở khô, bún khô, miến dong, mỳ sợi, ngô hạt tươi, bột mỳ
- 170g bánh mì
- 250g bún tươi, bánh phở tươi
- 200g ngô tươi

3.4.3. Nhóm chất béo: 1 thìa dầu ăn (5ml) tương đương 8g lạc hạt, 8g vừng.

3.4.4. Nhóm hoa quả: 200g đu đủ tương đương 200g bưởi, 200g ổi, 160g kiwi, 400ml cam tươi, 200g quýt, 150g dứa, 200 xoài, 130g quả hồng; giới (mận thái) 300 gam, na (mãng cầu) 200g

3.4.5. Muối: 1g muối ăn tương đương 1 thìa sữa chua muối gạt ngang; 1,5 thìa bột canh; 5ml nước mắm; 7,5ml xì dầu.

III. CHẾ ĐỘ DINH DƯỠNG CHO NGƯỜI NHIỄM COVID-19 NHẸ VÀ KHÔNG CÓ TRIỆU CHỨNG

1. Nguyên tắc chế độ dinh dưỡng cho người trưởng thành

- Năng lượng 30- 35 kcal/kg cân nặng/ngày, chất đạm 15-20% tổng năng lượng, nhu cầu chất béo 20-25% tổng năng lượng, chất đường bột 50 -65% tổng năng lượng.

- Cung cấp đầy đủ vitamin và khoáng chất theo lứa tuổi. Đặc biệt tăng cường các thực phẩm giàu vitamin A, C, D, E; các thực phẩm giàu kẽm và selen. Rau xanh 300g/ngày, hoa quả 200g/ngày.

- Chất xơ cung cấp 18-20g/ ngày.

- Muối 5g/ngày.

- Uống nhiều nước (40-45ml/kg cân nặng/ngày), nên uống nước ấm và rải rác trong ngày, tránh tình trạng chỉ uống khi thấy khát, nên uống nước lọc, nước ép hoa quả. Người bệnh có sốt nên uống Orezol để bù nước và điện giải.

2. Nguyên tắc dinh dưỡng đối với trẻ em

- Định kỳ theo dõi tình trạng dinh dưỡng của trẻ bằng cân nặng và lượng thức ăn trẻ ăn vào.

- Chế độ ăn cân đối hàng ngày với 4 yếu tố chính: lipid (lipid động vật và lipid thực vật), vitamin và khoáng chất, thành phần các chất sinh năng lượng (protein, lipid, carbohydrate), protein (protein động vật và thực vật). Trẻ phải ít nhất có 1 bữa ăn trong ngày có cân đối khẩu phần.

- Hàng ngày phải ăn ít nhất là 5 trong 8 nhóm thực phẩm (nhóm tinh bột, nhóm sữa và chế phẩm sữa, nhóm dầu mỡ, nhóm rau củ, nhóm thịt cá, nhóm trứng, nhóm các loại hạt, nhóm rau củ màu vàng-xanh thẫm).

- Hạn chế ăn quá nhiều đồ ngọt (khuyến nghị lượng đường <5% tổng năng lượng ăn vào).

- Hạn chế ăn quá mặn.

- Cung cấp đủ nước, đặc biệt nước trái cây tươi, tránh uống nước ngọt công nghiệp.

- Khuyến khích trẻ 1-2 tuổi sữa công thức tối thiểu 600ml/ngày (trẻ không có sữa mẹ) và trẻ >2 tuổi 500 ml/ngày sữa công thức theo tuổi/ngày đủ đáp ứng dinh dưỡng cho tăng trưởng và cân bằng dinh dưỡng (không cần bổ sung đa vi chất). Trường hợp trẻ kém ăn, ăn không đủ lượng theo khuyến nghị thì phải dùng công thức hỗ trợ dinh dưỡng đường uống có đậm độ năng lượng cao (1Kcal/ml) thay thế hoàn toàn hay một phần cho sữa công thức thông thường.

- Tránh thức ăn gây nôn và buồn nôn bằng những khẩu vị trẻ thích, thức ăn dễ tiêu hóa và có giá trị dinh dưỡng cao.

3. Các thực hành nuôi dưỡng trẻ

3.1. Theo dõi tình trạng dinh dưỡng của trẻ định kỳ để xác định xem trẻ có khả năng sẽ bị suy dinh dưỡng cấp nặng không

- Theo dõi cân nặng định kỳ cho trẻ, nếu có thể được 3-5 ngày/lần. Nếu trẻ có sụt cân từ 1-2%/1 tuần cần thông báo ngay cho nhân viên y tế để được hướng dẫn thích hợp.

- Đánh giá biểu hiện đường tiêu hóa hàng ngày như chán ăn, tiêu chảy, buồn nôn, nôn, đau bụng bởi chúng sẽ làm suy giảm lượng thức ăn và giảm hấp thụ.

- Theo dõi lượng thức ăn trẻ ăn vào/ngày. Nếu lượng thức ăn trẻ ăn vào <70% nhu cầu bình thường so với tuổi, cần được tư vấn cụ thể bởi nhân viên y tế.

3.2. Nhu cầu dinh dưỡng cho trẻ theo lứa tuổi

Bảng 1. Tổng nhu cầu nước cho trẻ

Độ tuổi	Nhu cầu nước, chất dịch, ml/kg
Trẻ từ 11-20kg	1000 ml+50ml/kg cho mỗi cân nặng tăng sau 10kg
Trẻ em từ 21kg trở lên	1500 ml+20ml/kg cho mỗi cân nặng tăng lên sau 20kg
Vị thành niên	40 ml/kg cân nặng

Bảng 2. Lượng rau và trái cây trẻ cần ăn/ngày

Độ tuổi	Nhu cầu
<i>Nhu cầu trái cây</i>	
12-24 tháng	60ml hoa quả nghiền
2-3 tuổi	130g
> 4 tuổi	200g
<i>Nước ép trái cây nguyên chất (không pha đường)</i>	
2-3 tuổi	200ml / ngày (1 cốc)
4-13 tuổi	355 ml/ngày (1,5 cốc)
14-18 tuổi	Trẻ gái: 1,5 cốc Trẻ trai: 2 cốc.
<i>Nhu cầu rau xanh</i>	
2-3 tuổi	130g
4-8 tuổi	200g
Trẻ gái 9-13 tuổi	260g
Trẻ trai 9-13 tuổi	320g
Trẻ gái 14-18 tuổi	320g
Trẻ trai 14-18 tuổi	400g

3.3. Thực hành dinh dưỡng cho trẻ theo các lứa tuổi

Chú ý: Quy đổi “định lượng chín” và tương đương mang tính chất tham khảo, có khác nhau giữa các thực phẩm và dụng cụ đựng như bát, đĩa, thìa,...

Trẻ từ 12-24 tháng tuổi: vẫn tiếp bú mẹ hoặc dùng sữa công thức theo đúng lứa tuổi khi không có sữa mẹ và ngày ăn 3 bữa cháo đặc, mỗi bữa 250ml + hoa quả nghiền: 60ml -100ml.

Công thức cháo 250ml (1,5 bát ăn cơm)

(Năng lượng: 240 Kcal P:L:G= 10.3g:8.7g:30g)

Thực phẩm	Định lượng	Tương đương
Gạo tẻ Rau xanh (bí đỏ, rau ngót, cà rốt, cải xanh, súp lơ,...) Thịt (lợn, bò, gà, tôm, cá,...) Dầu ăn Nước mắm	35g 30g 35g 7ml (1 thìa nhỡ đầy) 5ml	35g thịt, cá = 1 quả trứng gà trung bình = 2/3 quả trứng vịt trung bình = 4 quả trứng chim cút

Ghi chú: Nếu không có cân thì có thể dùng muỗng ăn cơm thông thường với phần mức thức ăn có chiều dài 6cm, chiều ngang 4cm để đo lường thực phẩm



Một muỗng
gạt bột: 5g



Một muỗng
gạt rau: 10g



Một muỗng
gạt thịt: 10g



Một muỗng dầu
ăn: 5g

PHỤ LỤC 1. THỰC ĐƠN THAM KHẢO CHO NGƯỜI TRƯỞNG THÀNH

PL 1.1. THỰC ĐƠN CHO NGƯỜI CÂN NẶNG 45 – 50 kg

Mức năng lượng 1350-1450 kcal

Thực đơn 1	CHẾ ĐỘ CƠM	
	Thực phẩm	Đơn vị thường dùng
Bữa sáng	<i>Phở thịt gà</i>	
	Bánh phở 120g	2 lưng bát con bánh phở
	Thịt gà ta 30g	8-10 miếng xé nhỏ
	Dầu ăn 4ml	
Phụ sáng	<i>Sữa và chế phẩm từ sữa</i>	
	Sữa chua/ sữa tươi	1 hộp 100g/1 hộp 180ml
Bữa trưa	<i>Cơm, thịt bò xào hành tây, đậu phụ sốt cà chua, rau củ luộc, canh rau theo mùa</i>	
	Cơm 120g (Gạo tẻ máy 60g)	1 lưng bát con cơm
	Thịt bò băm xào 60g, hành tây 25g	9-11 miếng vừa
	Đậu phụ trắng sốt cà chua 60g, Cà chua 30g	2/3 bìa đậu nhỏ
	Rau củ luộc 100g	1/2 bát con rau
	Rau mồng tơi 30g	1 bát con canh rau
	Dầu ăn 7ml	
Phụ chiều	<i>Trái cây</i>	
	Táo tây 100g	1/2 quả kích thước trung bình (7x4cm)
Bữa tối	<i>Cơm, Cá trắm sốt cà chua, trứng gà ốp lết, rau củ luộc, canh rau theo mùa, trái cây</i>	
	Cơm 120g (Gạo tẻ máy 60g)	1 lưng bát con cơm
	Cá sốt cà chua 70g	1/2 miếng cá kích thước trung bình
	Trứng gà ốp lết 1 quả	1 quả trứng gà
	Rau củ luộc chấm muối vừng 100g	1/2 bát con rau
	Bí xanh 30g	1 bát con canh rau
	Dầu ăn 7ml	1,5 thìa cà phê 5ml
	Quả gioi 120g	2 quả kích thước trung bình

Thực đơn 2	CHẾ ĐỘ CƠM	
	THỰC ĐƠN MẪU	ĐƠN VỊ THƯỜNG DÙNG
Bữa sáng	Cháo tôm	
	Gạo tẻ máy 40g	Tô cháo 500ml
	Gạo nếp 10g	
	Tôm 30g	
	Đỗ xanh 5g	
	Dầu ăn 4ml	
Phụ sáng	Sữa và chế phẩm từ sữa	
	Sữa chua/ sữa tươi	1 hộp 100g/1 hộp 180ml
Bữa trưa	Cơm, thịt lợn kho trứng cút, chả cá sốt cà chua, rau củ luộc, canh rau theo mùa	
	Gạo tẻ máy 80g	1,5 lưng bát con cơm
	Thịt lợn 60g, trứng cút 20g	5 miếng thịt vừa và 02 quả trứng cút
	Chả cá 30g, cà chua 30g	2 miếng nhỏ
	Súp lơ, cà rốt, củ cải trắng luộc 100g	1/2 bát con rau
	Cải xanh 20g	1 bát con canh rau
	Dầu ăn 7ml	
Phụ chiều	Trái cây	
	Đu đủ 130g	1 miếng quả kích thước nhỏ
Bữa tối	Cơm, gà hấp lá chanh, chả lá lốt, rau xào, canh rau theo mùa, trái cây	
	Gạo tẻ máy 80g	1,5 lưng bát con cơm
	Gà hấp lá chanh 60g	2 miếng cá kích thước trung bình
	Chả lát lốt 1 chiếc (20g thịt lợn)	1 chiếc
	Giá đỗ xào hành 100g	1/2 bát con rau
	Rau ngót 20g	1 bát con canh rau
	Dầu ăn 7ml	1,5 thìa cà phê 5ml
	Cam/quýt 120g	1/2 quả kích thước to (9,5x7cm)

Thực đơn 3	THỰC ĐƠN MỀM KÈM SỮA	
	THỰC ĐƠN MẪU	ĐƠN VỊ THƯỜNG DÙNG
Bữa sáng	Bún mọc	
	Bún 170g	1,5 lưng bát con
	Mọc (mộc nhĩ, nấm hương) 50g thịt	5-6 viên mọc
	Rau thơm, hành lá	
	Dầu ăn 5ml	1 thìa cà phê 5ml
Phụ sáng	Trái cây và sữa chua	
	Sữa chua	01 hộp 100g
	Kiwi 70g	1 quả vừa
Bữa trưa	Phở bò	
	Phở 170g	1,5 lưng bát con
	Thịt bò 50g	8-10 miếng
	Rau thơm, hành lá	
	Dầu ăn 5ml	1 thìa cà phê 5ml
Phụ chiều	Trái cây	
	Ôi 140g	2 quả kích thước trung bình
Bữa tối	Cháo gà bí ngô	
	Gà 40g	1 tô cháo 500ml đặc
	Gạo tẻ 40g	
	Gạo nếp 10g	
	Bí ngô 10g	
	Dầu ăn 5ml	
Phụ tối	Sữa và chế phẩm từ sữa	
	Sữa bột 200ml (1 kcal/1ml)	1 ly sữa 200ml

PL 1.2. THỰC ĐƠN CHO NGƯỜI BỆNH CÓ CÂN NẶNG 50-55 kg**Mức năng lượng 1500-1600 kcal/ngày**

Thực đơn 1	CHẾ ĐỘ CƠM	
	THỰC ĐƠN MẪU	ĐƠN VỊ THƯỜNG DÙNG
Bữa sáng	Phở thịt gà	
	Bánh phở 150g	1 miệng bát con đầy
	Thịt gà 30g	8-10 miếng xé nhỏ
	Dầu ăn 5ml	1 thìa cafe 5ml
Bữa phụ sáng	Quả lê 110g	½ quả nhỏ
Bữa trưa	Cơm, thịt gà rang gừng, mộc xốt, rau xào	
	Cơm 240g (gạo tẻ 120g)	2 lưng bát con
	Thịt gà 70g	4 miếng (cả xương)
	Thịt lợn 30 g	1 thìa đầy 15ml (2 viên mộc trung bình)
	Rau 150g	1 lưng bát con
	Dầu ăn 7ml	1,5 thìa cafe 5ml
Bữa phụ chiều	Quả Na 103g	½ quả trung bình
Bữa tối	Cơm, cá phi lê chiên xù, thịt lợn luộc, rau luộc	
	Cơm 240g (gạo tẻ 120g)	2 lưng bát con
	Cá rô phi 50g	3 miếng trung bình
	Thịt lợn 40g	4-6 miếng nhỏ
	Rau 150g	1 lưng bát con
	Dầu ăn 7ml	1,5 thìa cafe 5ml
<i>Trường hợp người bệnh bổ sung thêm 1 cốc sữa 250 ml (sữa năng lượng chuẩn 1ml/1 kcal) thì ăn giảm: nửa bát con cơm, 5-6 miếng thịt lợn nhỏ và 1 thìa cafe dầu ăn 5ml</i>		

Thực đơn 2	CHẾ ĐỘ CƠM	
	THỰC ĐƠN MẪU	ĐƠN VỊ THƯỜNG DÙNG
Bữa sáng	Phở thịt bò	
	Bánh phở 150g	1 miệng bát con đầy
	Thịt bò 30g	5-6 miếng
	Dầu ăn 5ml	1 thìa cafe 5ml
Bữa phụ sáng	Trái cây và sữa chua	
	Sữa chua	01 hộp 100g
Bữa trưa	Cơm, thịt lợn chiên vàng, giò lợn, rau luộc, canh rau theo mùa	
	Cơm 240g (gạo tẻ 120g)	2 lưng bát con
	Thịt lợn 70g	7-8 miếng
	Giò lợn 30 g	2 miếng tam giác mỏng
	Rau cải ngọt luộc 150g	1 lưng bát con
	Dầu ăn 7ml	1,5 thìa cafe 5ml
Phụ chiều	Trái cây	
	Cam/quýt 120g	1/2 quả kích thước to (9,5x7cm)
Bữa tối	Cơm, Tôm hấp gừng xả, trứng ốp, bí ngô xào tỏi, xanh rau theo mùa	
	Cơm 240g (gạo tẻ 120g)	2 lưng bát con
	Tôm biển 60g	4-5 con kích thước vừa
	Trứng ốp 01 quả	1 quả trứng
	Bí ngô 150g, tỏi 2-3 tép	1 lưng bát con
	Dầu ăn 7ml	1,5 thìa cafe 5ml

Thực đơn 3	CHẾ ĐỘ MỀM KÈM SỮA	
	THỰC ĐƠN MẪU	ĐƠN VỊ THƯỜNG DÙNG
Bữa sáng	Cháo thịt lợn 500ml	
	Gạo tẻ 30g	
	Thịt lợn 40g	2 thìa đầy 10ml
	Rau xay 20g	
	Dầu ăn 10ml	2 thìa cafe 5ml
Bữa phụ sáng	Quả bưởi 180g	3 múi kích thước trung bình (9x3,5x2cm)
Bữa trưa	Bún thịt gà	
	Bún 200g	2 miệng bát con
	Thịt gà 70g	20-22 miếng xé nhỏ
	Rau 50g (giá đỗ)	1/3 bát con
	Dầu ăn 5ml	1 thìa cafe 5ml
Bữa phụ chiều	Quả ổi 130g	2 quả kích thước trung bình
Bữa tối	Phở thịt bò	
	Bánh phở 200g	2 miệng bát con
	Thịt bò 60g	10-12 miếng thái mỏng
	Rau xanh 50g	1/3 bát con
	Dầu ăn 5ml	1 thìa cafe 5ml
Bữa phụ tối	Sữa công thức năng lượng chuẩn 1 kcal/ml	1 cốc 240ml

PL 1.3. THỰC ĐƠN CHO NGƯỜI BỆNH CÓ CN 60- 70 kg**Mức năng lượng 1800 – 2000 kcal/ngày**

Thực đơn 1	CHẾ ĐỘ CƠM	
	THỰC ĐƠN MẪU	ĐƠN VỊ THƯỜNG DÙNG
Bữa sáng	Bún thịt nạc	
	Bún 150g	2 lưng bát con
	Thịt nạc 40g	4-6 miếng nhỏ
	Dầu ăn 5ml	1 thìa cafe 5ml
Bữa phụ sáng	Quả táo tây 100g	½ quả kích thước trung bình (7x4cm)
Bữa trưa	Cơm, cá trắm kho, chả lá lốt, rau luộc	
	Cơm 240g (gạo tẻ 120g)	2 lưng bát con cơm
	Cá trắm 70g	1 khúc trung bình
	Thịt 40g	2 thìa đầy 10ml
	Rau 150g	1 lưng bát con
	Dầu ăn 7ml	1,5 thìa cafe 5ml
Bữa phụ chiều	Quả dưa hấu 110g	2 miếng tam giác kích thước vừa
Bữa tối	Cơm, thịt ba chỉ kho, đậu luộc, rau xào	
	Cơm 280g (Gạo tẻ 140g)	2 lưng bát con
	Thịt ba chỉ 60g	8-10 miếng nhỏ
	Đậu phụ 70g	1 bìa
	Rau 150g	1 lưng bát con
	Dầu ăn 7ml	1,5 thìa cafe 5ml
<i>Trường hợp người bệnh bổ sung thêm 1 cốc sữa 250 ml (sữa năng lượng chuẩn 1ml/1 kcal) thì ăn giảm: nửa bát con cơm, 5-6 miếng thịt lợn nhỏ và 1 thìa cafe dầu ăn 5ml</i>		

Thực đơn 2	CHẾ ĐỘ CƠM	
	THỰC ĐƠN MẪU	ĐƠN VỊ THƯỜNG DÙNG
Bữa sáng	Phở gà	
	Bánh phở 200g	2 miệng bát con
	Thịt gà 50g	12-15 miếng xé nhỏ
	Dầu ăn 5ml	1 thìa cà phê
	Rau thơm, hành lá	
Bữa phụ sáng	Sữa bột/sữa tươi	
	Sữa bột/sữa tươi	1 ly sữa 200ml
Bữa trưa	Cơm, thịt bò xào ớt chuông, trứng ốp, rau cải ngọt luộc, canh theo mùa	
	Cơm 120g (gạo tẻ 60g)	1 lưng bát con cơm
	Thịt bò 100g, ớt chuông 70g, dầu ăn 1 thìa cà phê (5ml)	1 đĩa nhỏ xào thập cẩm (15-18 miếng)
	Trứng ốp lết 1 quả	1 quả
	Rau cải ngọt 200g	1 miệng bát con rau
	Rau dền 20g	1 bát con canh
Bữa phụ chiều	Sữa chua và trái cây	
	Sữa chua 01 hộp	1 hộp
	Đu đủ 200g	1,5 miếng kích thước nhỏ
Bữa tối	Cơm, cá thu sốt cà chua, rau muống xào, trái cây tráng miệng, canh theo mùa	
	Cơm 120g (gạo tẻ 60g)	1 lưng bát con cơm
	Cá thu 150g, cà chua 100g, dầu ăn 1 thìa cà phê (5ml)	2 khúc cá thu vừa
	Rau muống 100g, tỏi 2-3 tép, dầu ăn 1 thìa cà phê (5ml)	1/2 bát con rau
	Quả ổi 100g	2/3 quả kích thước to
	Rau cải bắp 20g	1 bát con canh

Thực đơn 3	CHẾ ĐỘ MỀM KÈM SỮA	
	THỰC ĐƠN MẪU	ĐƠN VỊ THUỜNG DÙNG
Bữa sáng	Cháo thịt nạc	
	Gạo tẻ 30g	
	Thịt lợn 40g	2 thìa đầy 10ml
	Rau xay 20g	
	Dầu ăn 10ml	2 thìa cafe 5ml
Bữa phụ sáng	Quả cam 200g	1 quả to (9,5 x 7 cm)
Bữa trưa	Phở thịt gà	
	Bánh phở 210g	2 miếng bát con
	Thịt gà 80g	20-24 miếng xé nhỏ
	Rau xanh 50g	1/3 bát con
	Dầu ăn 10ml	2 thìa cafe 5ml
Bữa phụ chiều	Sữa công thức năng lượng chuẩn 1kcal/ml	260ml
Bữa tối	Bún thịt lợn	
	Bún 200g	2 miếng bát con
	Thịt lợn 70g	10-12 miếng nhỏ
	Rau xanh 50g	1/3 bát con
	Dầu ăn 10ml	2 thìa cafe 5ml
Bữa phụ tối	Sữa công thức năng lượng chuẩn 1kcal/ml	260ml

PL 1.4. THỰC ĐƠN CHO NGƯỜI BỆNH CÓ CN 70-75 kg**Mức năng lượng 2000 -2200 kcal/ngày**

Thực đơn 1	CHẾ ĐỘ CƠM	
	THỰC ĐƠN MẪU	ĐƠN VỊ THƯỜNG DÙNG
Bữa sáng	Bún thịt nạc	
	Bún 180g	1,5 lưng bát con
	Thịt nạc 50g	6-8 miếng nhỏ
	Nước xương, hành lá	
	Dầu ăn 5ml	1 thìa cafe 5ml
Bữa phụ sáng	Quả chuối 130g	1 quả kích thước trung bình (17 x 3 cm)
Bữa trưa	Cơm, cá trắm rần, chả lá lốt, rau xào	
	Cơm 160g (gạo tẻ 80g)	1,5 lưng bát con cơm
	Cá trắm 70g	1 khúc trung bình
	Thịt lợn 60g	3 miếng trung bình
	Rau 150g	1 lưng bát con
	Dầu ăn 7ml	1,5 thìa cafe 5ml
Bữa phụ chiều	Quả kiwi 70g	1 quả kích thước trung bình
Bữa tối	Cơm, thịt ba chỉ kho trứng, đậu sốt cà chua, rau luộc	
	Cơm 160g (gạo tẻ 80g)	1,5 lưng bát con cơm
	Thịt ba chỉ 80g	12-14 miếng nhỏ
	Trứng gà	1 quả
	Đậu phụ 60g	1 bìa
	Rau 150g	1 lưng bát con
	Dầu ăn 7ml	1,5 thìa cafe 5ml
<i>Trường hợp người bệnh bổ sung thêm 1 cốc sữa 250 ml (sữa năng lượng chuẩn 1ml/1 kcal) thì ăn giảm: nửa bát con cơm, 5-6 miếng thịt lợn nhỏ và 1 thìa cafe dầu ăn 5ml</i>		

Thực đơn 2	CHẾ ĐỘ CƠM	
	THỰC ĐƠN MẪU	ĐƠN VỊ THƯỜNG DÙNG
Bữa sáng	Bún mọc	
	Bánh phở 200g	2 miệng bát con
	Thịt gà 50g	12-15 miếng xé nhỏ
	Dầu ăn 5ml	1 thìa cà phê
	Rau thơm, hành lá	
Bữa phụ sáng	Sữa bột/sữa tươi	
	Sữa bột 200ml (1kcal/1ml)	1 ly sữa 200ml
Bữa trưa	Cơm, thịt gà rang gừng, đậu phụ luộc, củ cải xào, canh theo mùa	
	Cơm 160g (gạo tẻ 80g)	1,5 lưng bát con
	Thịt gà 120g, gừng 1 nhánh nhỏ, dầu ăn 1 thìa cà phê (5ml)	5 miếng vừa
	Đậu phụ 90g	1 bìa đậu kích thước vừa
	Củ cải 150g, cà rốt 50g, dầu ăn 5ml	1 miệng bát con rau
	Rau ngót 20g	1 bát con canh
Bữa phụ chiều	Sữa chua và trái cây	
	Sữa chua 01 hộp	1 hộp
	Thanh long 200g	3 miếng kích thước trung bình
Bữa tối	Cơm, cá hồi sốt bơ tỏi, rau củ luộc, trái cây tráng miệng	
	Cơm 160g (gạo tẻ 80g)	1,5 lưng bát con
	Cá hồi 130g, tỏi 2-3 tép, dầu ăn 1 thìa cà phê (5ml), bơ 5g	1 khúc cá kích thước trung bình
	Súp lơ trắng/xanh luộc 200g	1 miệng bát con rau
	Quả ổi 100g	2/3 quả kích thước to
	Rau cải xanh 20g	1 bát con canh

Thực đơn 3	CHẾ ĐỘ MỀM KÈM SỮA	
	THỰC ĐƠN MẪU	ĐƠN VỊ THƯỜNG DÙNG
Bữa sáng	Cháo thịt nạc	
	Gạo tẻ 30g	
	Thịt lợn 40g	2 thìa đầy 10ml
	Rau xay 20g	
	Dầu ăn 10ml	2 thìa cafe 5ml
Bữa phụ sáng	Quả bưởi 180g	3 múi trung bình (9 x 3,5 x 2cm)
Bữa trưa	Bún thịt bò	
	Bún 230g	2 miếng bát con đầy
	Thịt bò 90g	14-15 miếng trung bình
	Rau xanh 50g	1/3 bát con
	Dầu ăn 10ml	2 thìa cafe 5ml
Bữa phụ chiều	Sữa công thức năng lượng chuẩn 1kcal/ml	300ml
Bữa tối	Phở thịt gà	
	Bánh phở 230g	2 miếng bát con đầy
	Thịt gà 80g	20-24 miếng nhỏ
	Rau xanh 50g	1/3 bát con
	Dầu ăn 10ml	2 thìa cafe 5ml
Bữa phụ tối	Sữa công thức năng lượng chuẩn 1kcal/ml	300ml

PHỤ LỤC 2. THỰC ĐƠN THAM KHẢO CHO TRẺ EM

PL 2.1. THỰC ĐƠN CHO TRẺ TỪ 2-5 TUỔI

Năng lượng: 1300 Kcal

Thành phần dinh dưỡng ước tính P:L:G = 55g:44g:171g, chất xơ: 7g

Lượng thực phẩm trẻ 2-5 tuổi dùng trong 1 ngày			Nhu cầu
Thực phẩm	Định lượng sống sạch	Định lượng chín	
Gạo	130g	260g cơm	Năng lượng 1000-1300Kcal Protein: 13-20% Lipid: 30-40%
Hoa quả	150g		
Thịt cá	145g	95-100g	
Rau xanh	150g		
Dầu ăn	20ml	140g	
Sữa công thức 1Kcal/1ml	300ml		

Bữa	Thực phẩm	Định lượng sống sạch	Ghi chú
Sáng	Cháo thịt băm (250ml), hoa quả		
	Gạo	35g	¼ quả trung bình
	Bí đỏ	30g	
	Thịt lợn băm	35g	
	Dầu ăn	7ml	
	Táo	40g	
Phụ sáng	Sữa công thức	150ml	
Trưa	Cơm, thịt bò xay rim, bắp cải luộc, canh rau ngót		
	Cơm	100g	Lung bát con cơm
	Thịt bò	50g	35g chín (8-10 miếng mỏng)
	Bắp cải	80g	70g chín (0,5 bát con rau)
	Rau ngót	10g	
Phụ chiều	Thanh long	100g	¼ quả trung bình
Tối	Cơm, trứng chưng, su su luộc, canh cải xanh		
	Cơm	100g	Lung bát con cơm
	Trứng vịt	1 quả (70g)	
	Su su	80g	70g chín (½ bát con rau)
	Cải xanh	10g	
Phụ tối	Sữa công thức	150ml	

PL 2.2. THỰC ĐƠN CHO TRẺ TỪ 6-9 TUỔI

Năng lượng 1800 Kcal.

Thành phần dinh dưỡng ước tính P:L:G=76g:54g:252g, chất xơ: 8,5g

Lượng thực phẩm trẻ 6-9 tuổi dùng trong 1 ngày			Nhu cầu
Thực phẩm	Định lượng sống sạch	Định lượng chín	
Gạo	200g	400g cơm	Năng lượng 1500-1800 Kcal Protein:13-20% Lipid: 25-35%
Hoa quả	150g		
Thịt cá	190g	120-130g	
Rau xanh	170g	140-150g	
Dầu ăn	25ml		
Sữa công thức 1Kcal/1ml	400ml		

Bữa	Thực phẩm	Định lượng Sống sạch	Ghi chú
Sáng	Cháo cá chép (250ml), hoa quả		
	Gạo	35g	½ quả trung bình
	Cá chép	35g	
	Rau ngót	30g	
	Dầu ăn	7ml	
	Quýt ngọt	50g	
Phụ sáng	Sữa công thức	200ml	
Trưa	Cơm, thịt lợn xay xào ngô, đậu phụ sốt rán, súp lơ luộc, canh rau dền		
	Cơm	160g	1,5 lưng bát con cơm 25 g chín – 1 thìa 4*6cm đầy Bìa 7*4*2cm 90g chín - Lưng bát con rau
	Thịt lợn xay	40g	
	Đậu phụ	65g (1/2 bìa)	
	Súp lơ xanh	100g	
	Rau dền	10g	
Phụ chiều	Dưa hấu	150g	3 miếng nhỏ
Tối	Cơm, bò xào giá đỗ, canh mùng tơi		
	Cơm	160g	1,6 lưng bát con cơm 45g thịt chín – 9-11 miếng mỏng 90g chín - Lưng bát con rau
	Thịt bò	70g	
	Giá đỗ xanh	100g	
	Rau mùng tơi	10g	
Phụ tối	Sữa công thức	200ml	

PL 2.3. THỰC ĐƠN CHO TRẺ TỪ 11-12 TUỔI

Năng lượng 2100 Kcal

Thành phần dinh dưỡng ước tính P:L:G=89g:63g:294g, chất xơ 12,9g

Lượng thực phẩm trẻ 10-12 tuổi dùng trong 1 ngày			Nhu cầu
Thực phẩm	Định lượng sống sạch	Định lượng chín	
Gạo	260g	520g cơm	Năng lượng: 2000-2100 Kcal Protein: 13-20% Lipid: 20-30%
Hoa quả	160g		
Thịt cá	230g		
Rau xanh	200g	150-160g	
Đầu ăn	30ml	170-180g	
Sữa công thức 1Kcal/1ml	500ml		

Bữa	Thực phẩm	Định lượng Sống sạch	Ghi chú
Sáng	Bún măng gà, hoa quả		
	Bún	150g	½ bát tô bún (2 lưng bát con)
	Thịt gà	50g	35g chín – 3-4 miếng mỏng
	Măng tươi	50g	½ bát con
	Bưởi	100g	3 múi trung bình
Phụ sáng	Sữa công thức	250ml	
Trưa	Cơm, thịt viên hầm khoai tây, cà rốt. nem rán, đỗ quả luộc, canh rau ngót		
	Cơm	180g	1,5 lưng bát con cơm
	Thịt lợn xay	60g	40g chín – 1,5 thìa 4*6cm đầy
	Khoai tây	15g	3 miếng 2*2*2cm
	Cà rốt	15g	3 miếng 2*2*2cm
	Nem rán	1 cái (40g)	
	Đỗ quả	120g	110g chín - Lưng bát con rau
	Rau ngót	10g	
Phụ chiều	Chuối tây	1 quả (70g)	
Tối	Cơm, cá trắm sốt cà chua, rau cải luộc, canh mùng tơi		
	Cơm	180g	1,5 lưng bát con cơm
	Cá trắm	100g	80g chín – 1/3 khúc
	Cải ngọt	120g	110g chín - Lưng bát con rau
	Rau mùng tơi	10g	
Phụ tối	Sữa công thức	250ml	

PL 2.4. THỰC ĐƠN CHO TRẺ TỪ 13-15 TUỔI

Năng lượng: 2500 Kcal

Thành phần dinh dưỡng ước tính P:L:G=106g:75g:350g, chất xơ 15,3g

Lượng thực phẩm trẻ 13-15 tuổi dùng trong 1 ngày			Nhu cầu
Thực phẩm	Định lượng sống sạch	Định lượng chín	
Gạo	330g	660g cơm	Năng lượng: 2300-2500 Kcal
Hoa quả	170g		Protein: 13-20%
Thịt cá	290g	180-190g	Lipid: 20-30%
Rau xanh	250g		
Dầu ăn	30ml	220-230g	
Sữa công thức 1Kcal/1ml	500ml		

Bữa	Thực phẩm	Định lượng sống sạch	Ghi chú
Sáng	Phở bò, hoa quả		
	Phở	150g	½ bát tô (2 lưng bát con đầy)
	Thịt bò	50g	35g chín - 8-10 miếng mỏng
	Giá đỗ	50g	½ bát con
	Ôi lê	100g	½ quả trung bình
Phụ sáng	Sữa công thức	250ml	
Trưa	Cơm, chả lá lốt, gà xào nấm hương, bí xanh luộc, canh rau ngót		
	Cơm	200g	1,5 bát con
	Thịt lợn xay	60g	40g chín – 1,5 thìa 4*6cm
	Thịt gà ta	60g	40g chín – 2 miếng nhỏ
	Bí xanh	140g	125g chín - 1 bát con rau
	Rau ngót	10g	
Phụ chiều	Lê	100g	½ quả trung bình
Tối	Cơm, thịt lợn rang tôm, bắp cải luộc, canh cải xanh		
	Cơm	200g	1,5 bát con cơm
	Thịt lợn	50g	35g chín – 3-4 miếng 5*3*0.5 cm
	Tôm	60g	40g chín – 2 con tôm biển
	Bắp cải	140g	125g chín - 1 bát con rau
	Cải xanh	10g	
Phụ tối	Sữa công thức	250ml	

PL 2.5. THỰC ĐƠN CHO TRẺ TỪ 16-19 TUỔI

Năng lượng 2800 Kcal

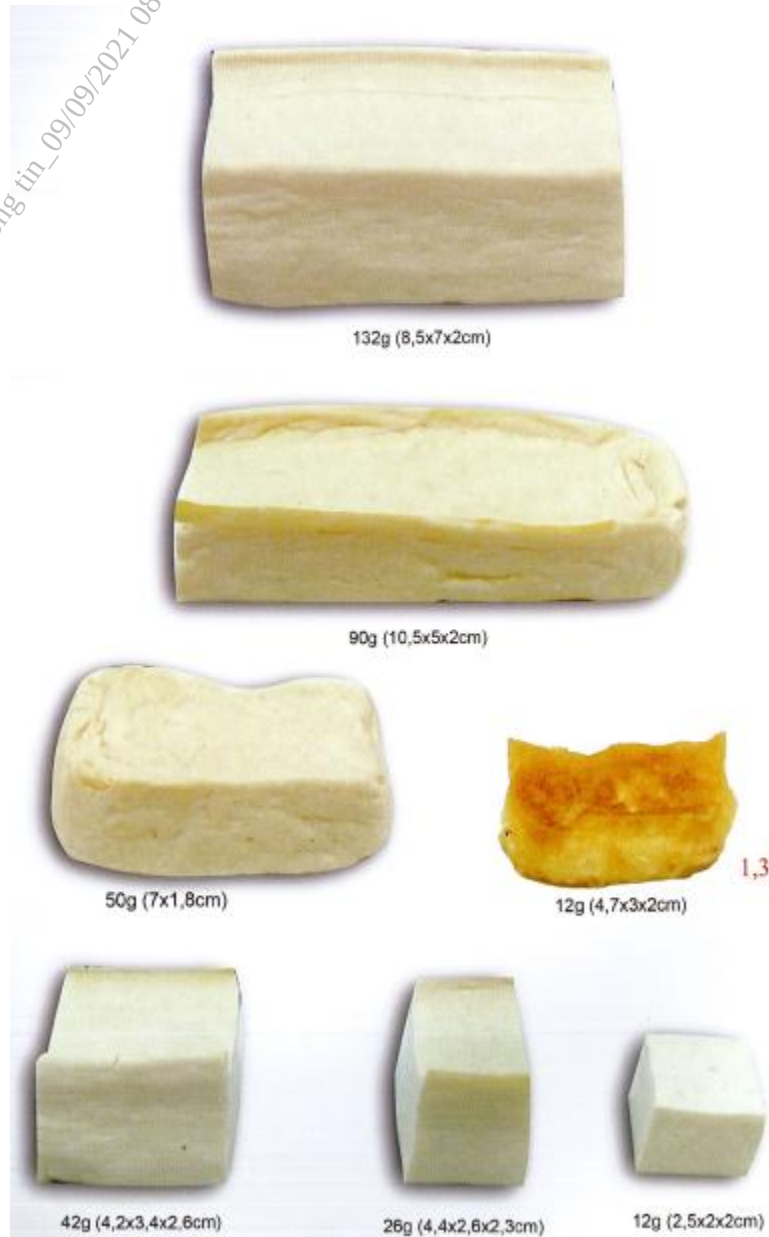
Thành phần dinh dưỡng ước tính P:L:G=119g:84g:392g; chất xơ 14,4g

Lượng thực phẩm trẻ 16-19 tuổi dùng trong 1 ngày			Nhu cầu
Thực phẩm	Định lượng sống sạch	Định lượng chín	
Gạo	380g	760g cơm	Năng lượng: 2400-2500 Kcal Protein: 13-20% Lipid: 20-30%
Hoa quả	200g		
Thịt cá	320g	210-220g chín	
Rau xanh	300g	260-270g chín	
Dầu ăn	30ml		
Sữa công thức 1Kcal/1ml	500ml		

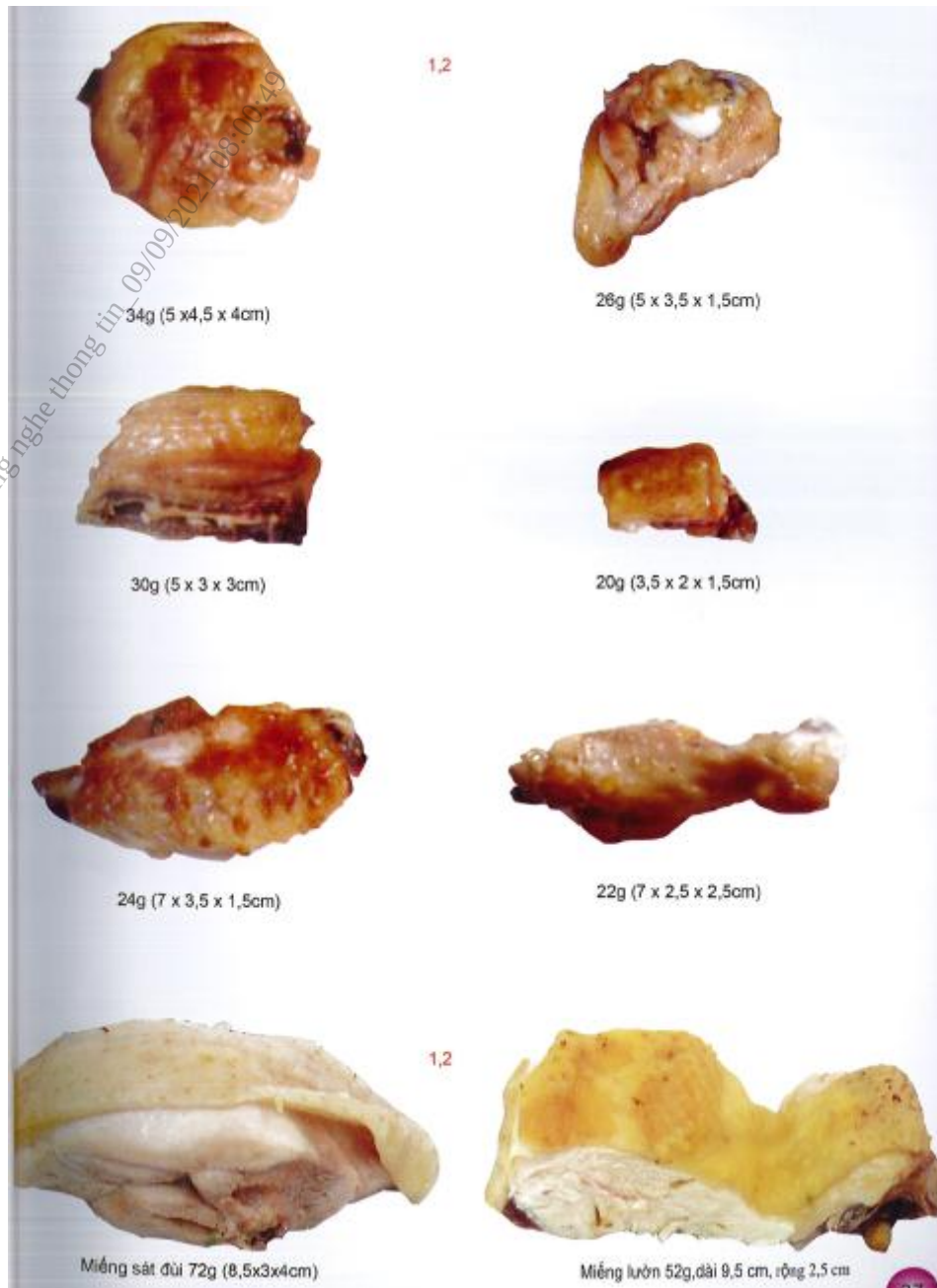
Bữa	Thực phẩm	Định lượng	Ghi chú
Sáng	Xôi thịt kho trứng, dưa góp		
	Xôi	120g	Lưng bát con
	Thịt lợn	20g	15g chín – 1 miếng 5*3*1cm
	Trứng gà	1 quả (40g)	
	Dưa chuột	100g	½ quả trung bình
Phụ sáng	Sữa công thức	250ml	
Trưa	Cơm, cá rô phi chiên xù, thịt gà xay xào cà rốt, súp lơ luộc, canh rau ngót		
	Cơm	250g	2 lưng bát cơm
	Cá rô phi	80g	52g chín – 2 miếng cá trung bình
	Thịt gà ta	50g	35g chín – 2-3 miếng nhỏ
	Súp lơ	150g	130g chín – 1 bát con rau
	Rau ngót	20g	
Phụ chiều	Gioi đỏ	150g	
Tối	Cơm, thịt bò xào rau củ, chả lá lốt, củ cải luộc, canh cải xanh		
	Cơm	250g	2 lưng bát cơm
	Bò	70g	45g chín – 9-11 miếng mỏng
	Ớt ngọt	20g	4 miếng 3*3cm
	Ngô bao tử	20g	4-5 cây trung bình
	Thịt lợn	60g	40g chín – 3-4 miếng 5*3*0.5 cm
	Củ cải	150g	130g chín – 1 bát con rau
	Cải xanh	20g	
Phụ tối	Sữa công thức	250ml	

Bữa	Thực phẩm	Định lượng	Ghi chú
Sáng	Xôi thịt kho trứng, dưa góp		
	Xôi Thịt lợn Trứng gà Dưa chuột	120g 20g 1 quả (40g) 100g	Lung bát con 15g chín – 1 miếng 5*3*1cm ½ quả trung bình
Phụ sáng	Sữa công thức	250ml	
Trưa	Cơm, cá rô phi chiên xù, thịt gà xay xào cà rốt, súp lơ luộc, canh rau ngót		
	Cơm Cá rô phi Thịt gà ta Súp lơ Rau ngót	250g 80g 50g 150g 20g	2 lưng bát cơm 52g chín – 2 miếng cá trung bình 35g chín – 2-3 miếng nhỏ 130g chín – 1 bát con rau
Phụ chiều	Gioi đỏ	150g	
Tối	Cơm, thịt bò xào rau củ, chả lá lốt, củ cải luộc, canh cải xanh		
	Cơm Bò Ớt ngọt Ngô bao tử Thịt lợn Củ cải Cải xanh	250g 70g 20g 20g 60g 150g 20g	2 lưng bát cơm 45g chín – 9-11 miếng mỏng 4 miếng 3*3cm 4-5 cây trung bình 40g chín – 3-4 miếng 5*3*0.5 cm 130g chín – 1 bát con rau
Phụ tối	Sữa công thức	250ml	

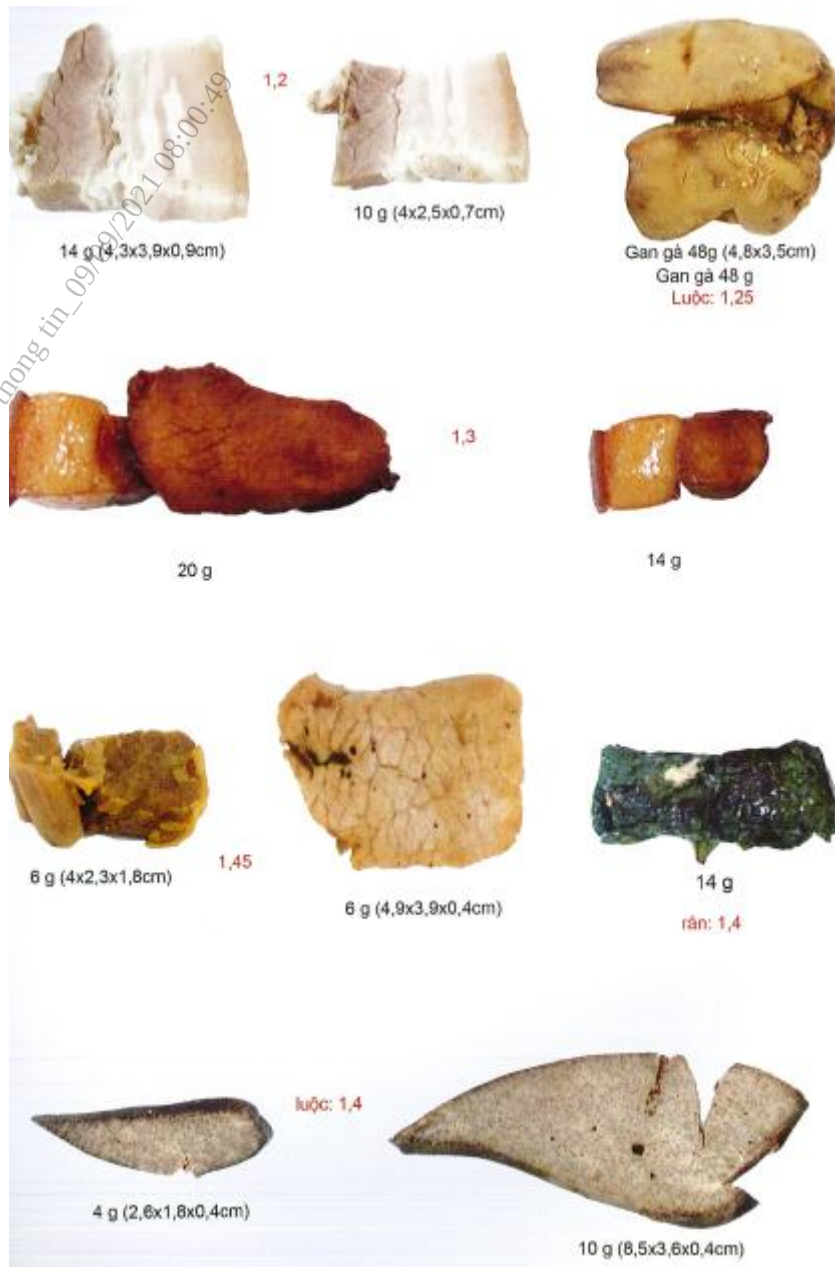
PHỤ LỤC 3. MỘT SỐ HÌNH ẢNH MINH HỌA ƯỚC LƯỢNG LƯỢNG THỰC PHẨM



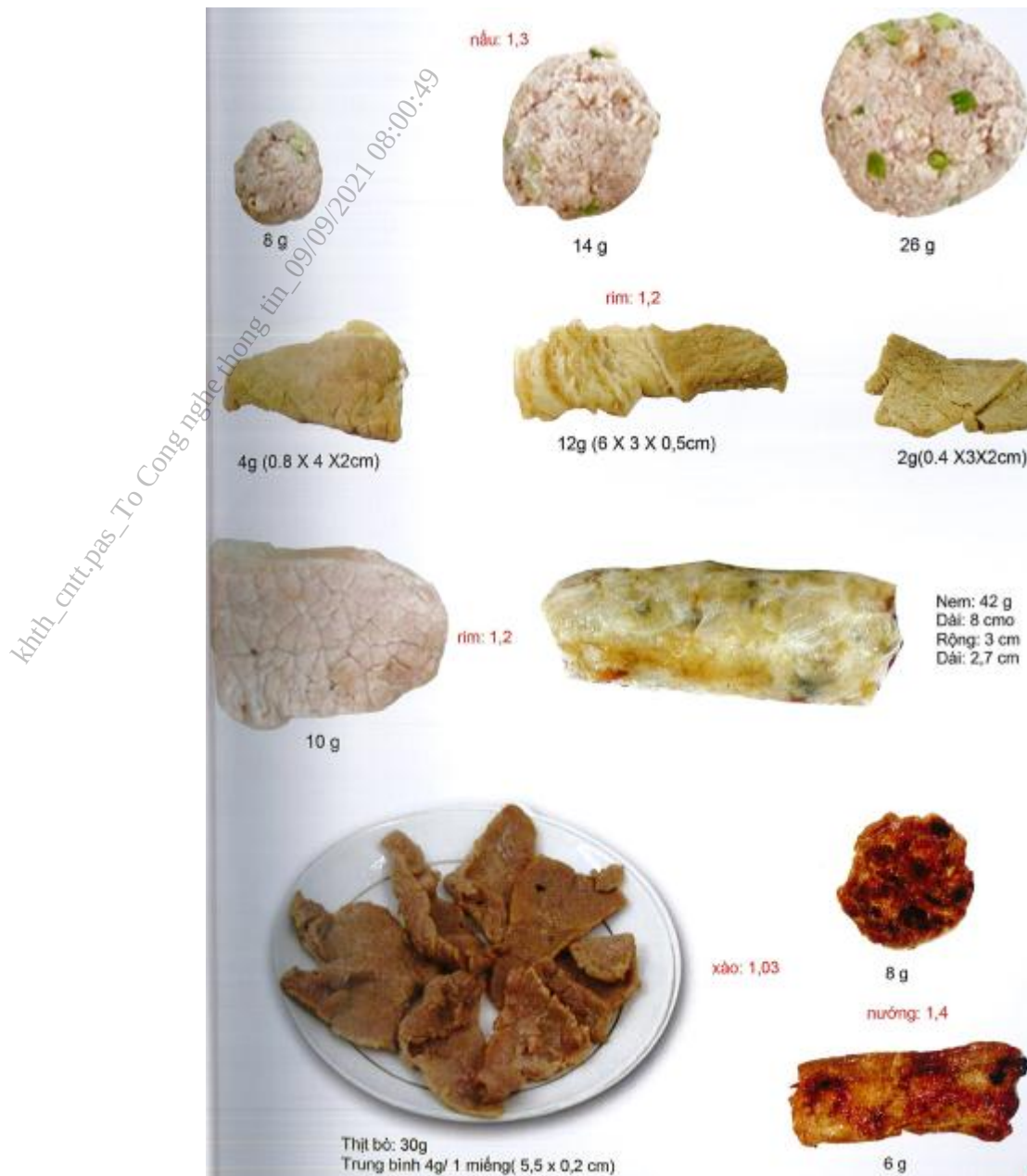
Hình 1. Đậu phụ



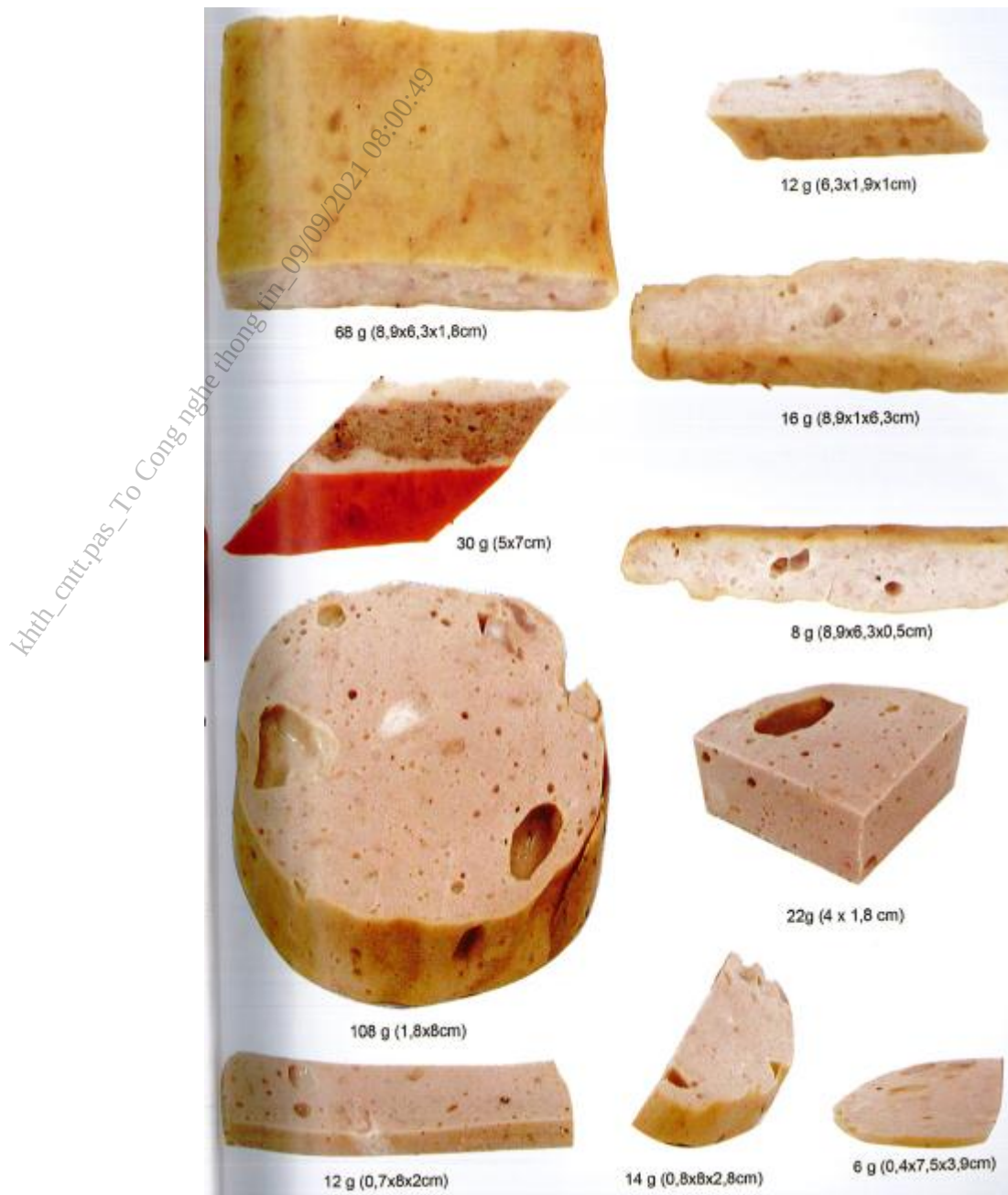
Hình 2. Thịt gà



Hình 3. Thịt lợn



Hình 4. Thịt lợn



Hình 5. Giò chả



Hình 6. Tôm cá