

BẢNG THÀNH PHẦN THỰC PHẨM VIỆT NAM
(Một số thực phẩm thường sử dụng trong trường mầm non)

Nguồn số liệu: Viện Dinh dưỡng - Bộ Y tế (2007)

TT	Tên thực phẩm	Tỉ lệ thải bỏ %	Năng lượng Kcal	Thành phần dinh dưỡng trong 100g thực phẩm ăn được											
				Protein	Lipid	Glucid	Canxi	Phot pho	Sắt	Vit.A	Beta caroten	Vit.B1	Vit.B2	Vit.PP	Vit.C
				g			mcg			mg		mg			
1.Nhóm giàu chất bột đường															
1.1 Ngũ cốc và các sản phẩm chế biến															
1	Gạo nếp cái	0	344	8,6	1,5	74,5	32	98	1,2	0	0	0,14	0,06	2,4	0
2	Gạo tẻ máy	0	344	7,9	1,0	75,9	30	104	1,3	0	0	0,1	0,03	1,6	0
3	Kê	2	331	7,0	3,0	69,0	22	290	2,7	0	60	0,4	0,09	1,6	0
4	Ngô tươi	45	196	4,1	2,3	39,6	4	170	0,6	0	-	0,15	0,08	1,8	12
5	Bánh bao nhân thịt	0	219	6,1	0,5	47,5	19	88	1,5	0	0	0,1	0,04	1,0	-
6	Ngô vàng hạt khô	2	354	8,6	4,7	69,4	30	190	2,3	0	97	0,28	0,11	2,0	0
7	Bánh đúc	0	52	0,9	0,3	11,3	50	19	0,4	0	0	-	-	-	0
8	Bánh mì	0	249	7,9	0,8	52,6	28	164	2,0	0	0	0,1	0,07	0,7	0
9	Bánh phở	0	143	3,2	0,4	31,7	16	64	0,3	0	0	0,01	0,01	0,2	0
10	Bánh quẩy	0	292	8,0	10,8	40,7	-	-	-	0	0	-	-	-	0
11	Bột gạo nếp	0	362	8,2	1,6	78,8	12	148	0,8	0	0	0,1	0,02	1,7	0
12	Bột gạo tẻ	0	359	6,6	0,4	82,2	24	135	1,9	0	0	0,08	0,05	2,1	0
13	Bún	0	110	1,7	-	25,7	12	32	0,2	0	0	0,04	0,01	13	0
14	Bột ngô vàng	0	361	8,3	4,0	73,0	15	170	2,1	0	97	0,17	0,08	1,9	0
15	Mì sợi	0	349	11,0	0,9	74,2	34	97	1,5	0	0	0,1	0,04	1,1	0
16	Bột mì	0	346	10,3	1,1	73,6	29	132	2,0	0	0	0,18	0,13	1,0	0
17	Ngô nếp luộc	50	167	3,9	2,2	32,9	18	146	0,8	0	0	-	-	-	0

Tài liệu số 1 – Modul QLA

TT	Tên thực phẩm	Tỉ lệ thải bỏ %	Năng lượng Kcal	Thành phần dinh dưỡng trong 100g thực phẩm ăn được											
				Protein	Lipid	Glucid	Canxi	Phot pho	Sắt	Vit.A	Beta caroten	Vit.B1	Vit.B2	Vit.PP	Vit.C
				g			mcg			mg		mg			
I. 2. Khoai củ và sản phẩm chế biến															
18	Sắn củ (khoai mì)	25	152	1,1	0,2	36,4	25	30	1,2	0	8	0,03	0,03	0,6	34
19	Khoai lang củ	17	119	0,8	0,2	28,5	34	49	1,0	0	150	0,05	0,05	0,6	23
20	Củ từ	6	92	1,5	-	21,5	28	30	0,2	0	0	-	-	-	2
21	Khoai tây	13	93	2,0	0,1	20,9	10	50	1,2	0	5	0,1	0,05	0,9	10
22	Khoai sọ	18	114	1,8	0,1	26,5	64	75	1,5	0	35	0,06	0,03	0,1	4
23	Miến dong	0	332	0,6	0,1	82,2	40	120	1,0	0	0	-	-	-	-
24	Bột khoai lang	0	334	2,2	0,5	80,2	50	95	2,0	0	0	0,24	0,09	1,5	-
25	Bột sắn củ	0	333	2,4	0,5	79,6	84	37	-	0	0	0,02	0,03	0,1	-
26	Đường cát	0	390	0	0	97,4	178	72	5,8	0	0	0,05	0,1	0,3	0
Nhóm 2: Nhóm giàu chất béo và đạm															
2.1. Hạt, quả giàu đạm, béo và sản phẩm chế biến															
27	Cùi dừa non	0	40	3,5	1,7	2,6	4	53	1,0	0	0	0,04	0,03	0,8	6
28	Cùi dừa già	20	368	4,8	36,0	6,2	30	154	30,0	0	0	0,1	0,01	0,2	2
29	Đậu cove hạt	10	321	21,8	1,6	54,9	96	360	-	0	-	-	-	-	-
30	Đậu đen hạt	2	325	24,2	1,7	53,3	56	354	6,1	0	30	0,5	0,21	1,8	3
31	Đậu xanh hạt	2	328	23,4	2,4	53,1	64	377	4,8	0	30	0,72	0,15	2,4	4
32	Đậu tương hạt	2	400	34,0	18,4	24,6	165	690	11,0	0	30	0,54	0,29	2,3	4
33	Vừng hạt(mè)	5	568	20,1	46,4	17,6	975	629	14,55	0	15	0,79	0,25	4,5	0
34	Lạc hạt	2	573	27,5	44,5	15,5	68	420	2,2	0	10	0,44	0,12	16,0	-
35	Hạt điều	0	605	18,4	46,3	28,7	28	462	3,6	0	5	0,25	0,34	2,4	1
36	Đậu phụ	0	95	10,9	5,4	0,7	24	85	2,2	0	-	0,03	0,02	0,4	0
37	Sữa đậu nành	0	28	3,1	1,6	0,4	18	36	1,2	0	-	0,05	0,02	0,3	-
38	Tào phớ	0	37	2,3	0,2	6,4	92	150	0,3	0	-	-	-	-	-

Tài liệu số 1 – Modul QLA

TT	Tên thực phẩm	Tỉ lệ thải bỏ %	Năng lượng Kcal	Thành phần dinh dưỡng trong 100g thực phẩm ăn được											
				Protein	Lipid	Glucid	Canxi	Phot pho	Sắt	Vit.A	Beta caroten	Vit.B1	Vit.B2	Vit.PP	Vit.C
				g			mcg			mg		mg			
2.2. Dầu, mỡ, bơ															
39	Bơ	0	756	0,5	83,5	0,5	12	12	0,1	600	158	0,01	0,04	0	0
40	Dầu lạc	0	900	0	100	0	-	-	0,03	-	0	-	-	-	-
41	Dầu vừng	0	900	0	100	0	-	-	-	-	0	-	-	-	-
42	Mỡ lợn nước	0	896	0	99,6	0	2	12	0,3	-	0	0,02	-	-	0
Nhóm 3: Nhóm giàu chất đạm															
3.1. Thịt và sản phẩm chế biến															
43	Thịt bò loại 1	2	118	21,0	3,8	0	12	226	3,6	12	0	0,1	0,17	4,2	1
44	Thịt bò lưng nạc và mỡ	2	182	21,5	10,7	0	5	185	1,78	0	0	0,1	0,15	4,5	0
45	Thịt gà ta	52	199	20,3	13,1	0	12	200	1,5	120	0	0,15	0,16	8,1	4
46	Thịt lợn nửa nạc nửa mỡ	2	260	16,5	21,5	0	9	178	1,5	10	0	0,53	0,16	2,7	2
47	Thịt lợn mỡ	2	394	14,5	37,3	0	8	156	0,4	2	0	0	0	0	0
48	Thịt lợn nạc	2	139	19	7	0	7	190	0,96	2	0	0,9	0,18	4,4	1
49	Ruốc thịt lợn	0	369	46,6	20,3	0	29	16	0,3	-	0	-	-	-	0
3.2. Thủy sản và sản phẩm chế biến															
50	Cá chép	40	96	16,0	3,6	0	17	184	0,9	181	0	0,02	0,04	1,5	0
51	Cá thu	35	166	18,2	10,3	0	50	90	1,3	10	0	0,07	0,17	6,6	0
52	Cá ngừ	42	87	21,0	0,3	0	44	206	1,0	5	0	0,02	0,08	4,0	1
53	Cá nục	-	111	20,2	3,3	0	85	160	3,25	15	0	0,06	0,26	14	0
54	Cá quả (cá lóc)	40	97	18,2	2,7	0	90	240	-	-	0	0,04	0,12	2,3	0
55	Cá rô	44	126	19,1	5,5	0	26	151	0,25	-	0	-	-	-	0
56	Cá trôi	27,6	127	18,8	5,7	0	76	185	0,05	-	0	-	-	-	0
57	Cá trắm	35	91	17,0	2,6	0	57	145	0,1	-	0	-	-	-	0
58	Cá trê	40	173	16,5	11,9	0	20	210	1,0	93	0	0,1	0,04	1,4	0
59	Cua đồng	69	87	12,3	3,3	2,0	120	171	1,4	210	0	0,01	0,51	2,1	0
60	Hến	82	45	4,5	0,7	5,1	144	86	1,6	-	0	-	0,12	2,3	0

Tài liệu số 1 – Modul QLA

TT	Tên thực phẩm	Tỉ lệ thải bỏ %	Năng lượng Kcal	Thành phần dinh dưỡng trong 100g thực phẩm ăn được											
				Protein	Lipid	Glucid	Canxi	Phot pho	Sắt	Vit.A	Beta caroten	Vit.B1	Vit.B2	Vit.PP	Vit.C
				g			mcg			mg			mg		
61	Trai	60	38	4,6	1,1	2,5	668	107	1,5	90	0	0,02	0,46	3,1	0
62	Lươn	35	180	18,4	11,7	0,2	35	164	1,0	1800	0	0,15	0,31	3,8	0
63	Rạm tươi	50	77	12,9	2,8	0	3520	180	-	-	0	-	-	-	0
64	Tôm đông	10	90	18,4	1,8	0	1120	150	2,2	15	-	0,02	0,03	3,2	0
65	Tôm khô	5	347	75,6	3,8	2,5	236	995	4,6	-	-	0,16	0,34	9,5	0
66	Tôm biển	54	82	17,6	0,9	0,9	79	184	1,6	20	5	0,04	0,08	2,3	0
67	Tép gạo	8	58	11,7	1,2	0	910	218	-	-	-	-	-	-	0
68	Tép khô	5	269	59,8	3	0,7	200	605	5,5	-	-	0,03	0,07	2,5	0
69	Ốc đá	80	63	11,2	0,3	3,9	1660	83	-	-	0	-	-	-	0
70	Ốc nhồi	79	84	11,9	0,7	7,6	1357	191	-	-	0	0,05	0,17	2,2	0
71	Ốc vặn	70	72	12,2	0,7	4,3	1356	51	-	-	0	-	-	-	0
3.3. Trứng															
72	Trứng chim cút	11	154	13,1	11,1	0,4	64	226	3,65	155	11	0,13	0,79	0,2	0
73	Trứng gà	14	166	14,8	11,6	0,5	55	210	2,7	700	0	0,16	0,31	0,2	0
74	Trứng vịt	12	184	13,0	14,2	1,0	71	210	3,2	360	14	0,15	0,3	0,1	0
3.4. Sữa và sản phẩm chế biến															
75	Sữa bò tươi	0	74	3,9	4,4	4,8	120	95	0,1	50	22	0,05	0,19	0,1	1
76	Sữa mẹ	0	61	1,5	3,0	7,0	34	15	0,1	90	1	0,01	0,04	0,1	6
77	Sữa chua	0	61	3,3	3,7	3,6	120	95	0,1	25	11	0,04	0,2	0,1	1
78	Sữa bột toàn phần	0	494	27,0	26,0	38,0	939	790	1,1	318	43	0,24	1,31	0,7	10
79	Phomat	0	380	25,5	30,9	0	760	424	0,5	275	118	0,1	0,51	0,1	1
80	Sữa đặc có đường Việt Nam	0	336	8,1	8,8	56,0	307	219	0,6	58	50	0,06	0,3	0,2	0
3.5. Đồ ngọt															
81	Bánh quy	0	376	8,8	4,5	75,1	75	79	3,6	19	75	0,4	0,26	0,7	0
82	Bánh đậu xanh	0	416	15,6	11,5	62,4	111	273	3,4	-	105	0,2	0,15	6,6	0

Tài liệu số 1 – Modul QLA

TT	Tên thực phẩm	Tỉ lệ thải bỏ %	Năng lượng Kcal	Thành phần dinh dưỡng trong 100g thực phẩm ăn được											
				Protein	Lipid	Glucid	Canxi	Phot pho	Sắt	Vit.A	Beta caroten	Vit.B1	Vit.B2	Vit.PP	Vit.C
				g			mcg			mg		mg			
Nhóm 4: Nhóm giàu vitamin và muối khoáng															
4.1. Rau, quả, củ dùng làm rau															
84	Bầu	35,3	14	0,6	0,02	2,9	21	25	0,2	0	10	0,02	0,03	0,4	12
85	Bí đao(Bí xanh)	25	12	0,6	-	2,4	26	23	0,3	0	5	0,01	0,02	0,3	16
86	Bí ngô (bí đỏ)	18,3	27	0,3	0,1	6,1	24	16	0,5	0	3100	0,06	0,03	0,4	8
87	Cà bát	5	23	1,2	0,2	4,0	12	16	0,7	0	40	0,03	0,04	0,5	3
88	Cà chua	5	20	0,6	0,2	4,0	12	26	1,4	0	393	0,06	0,04	0,5	40
89	Cà rốt	10,5	39	1,5	0,2	7,8	43	39	0,8	0	8285	0,06	0,06	0,4	8
90	Cải bắp	10	29	1,8	0,1	5,3	48	31	1,1	0	65	0,06	0,05	0,4	30
91	Cải cúc	35	14	1,6	-	1,9	63	38	0,8	0	1115	0,01	0,03	0,2	27
92	Cải soong	30	15	2,1	0,1	1,3	69	28	1,6	0	2820	0,08	0,26	1,0	25
93	Cải thìa	25	17	1,4	0,2	2,4	50	30	0,7	0	2681	0,09	0,07	0,4	26
94	Cải xanh	24	16	1,7	0,2	1,9	89	14	1,9	0	6300	0,07	0,1	0,8	51
95	Cần ta	20	10	1,0	-	1,5	310	64	3,0	0	2045	0,04	0,03	0,3	6
96	Chuối xanh	32	74	1,2	0,5	16,4	26	27	0,4	0	184	0,05	0,2	0,6	31
97	Củ cải trắng	13,2	21	1,5	0,1	3,6	40	41	1,1	0	0	0,06	0,06	0,5	30
98	Củ đậu	15	28	1	-	6,0	8	16	-	1	0	-	-	-	6
99	Đậu đũa	10	59	6,0	0,4	7,9	47	16	1,6	0	250	0,29	0,18	1,8	22
100	Đậu cove	10	73	5,0	-	13,3	26	122	0,7	0	180	0,34	0,19	0,6	25
101	Đậu Hà Lan	10	72	6,5	0,4	10,6	57	43	0,8	0	485	0,4	0,15	2,2	27
102	Đậu rồng	5	34	1,9	0,1	6,3	63	60	1,3	0	270	0,06	0,12	0,5	22
103	Giá đậu xanh	5	44	5,5	0,2	5,1	38	91	1,4	0	6	0,2	0,13	0,8	10
104	Hành lá xanh	20	22	1,3	-	4,3	80	41	1,0	0	1370	0,03	0,1	1,0	60
105	Hành tây củ	17	41	1,8	0,1	8,2	38	58	0,8	0	1	0,03	0,04	0,2	10
106	Hạt sen tươi	39	161	9,5	0,5	29,5	76	164	1,4	0	10	0,17	0,09	1,7	17
107	Hạt sen khô	0	334	20	2,4	58	89	285	6,4	0	30	0,64	0,15	1,6	0
108	Mướp	18,8	17	0,9	0,2	2,8	28	45	0,8	0	160	0,04	0,06	0,5	8
109	Rau bí	23,4	18	2,7	-	1,7	100	26	1,1	0	1940	0,09	0,13	0,9	11

Tài liệu số 1 – Modul QLA

TT	Tên thực phẩm	Tỉ lệ thải bỏ %	Năng lượng Kcal	Thành phần dinh dưỡng trong 100g thực phẩm ăn được											
				Protein	Lipid	Glucid	Canxi	Phot pho	Sắt	Vit.A	Beta caroten	Vit.B1	Vit.B2	Vit.PP	Vit.C
				g			mcg			mg			mg		
110	Rau dền trắng	14	42	3,2	0,4	6,3	288	80	6,1	0	2855	0,08	0,28	0,3	27
111	Rau dền đỏ	38	41	3,3	0,3	6,2	288	123	5,4	0	4080	0,08	1,16	1,4	89
112	Rau đay	20	25	2,8	0,3	3,0	182	57	7,7	0	4560	0,13	0,26	1,1	77
113	Rau mồng tơi	17	14	2,0	-	1,4	176	34	1,6	0	1920	0,06	0,17	0,6	72
114	Rau muống	37,5	25	3,2	0,4	2,1	100	37	1,4	0	5597	0,1	0,09	0,7	23
115	Rau tàu bay	0	18	2,5	-	1,9	81	25	-	0	1700	-	-	-	10
116	Rau ngót	23	35	5,3	-	3,4	169	65	2,7	0	6650	0,07	0,39	2,2	185
117	Su hào	22,4	37	2,8	0,1	6,2	46	50	0,6	0	22	0,06	0,05	0,2	40
118	Súp lơ trắng	40	30	2,5	0,1	4,8	26	51	1,4	1	8	0,11	0,1	0,6	70
119	Nấm mỡ tươi	10	32	4,0	0,3	3,4	28	80	1,3	0	10	0,11	0,16	3,3	4
120	Nấm rơm	10	57	3,6	3,2	3,4	28	80	1,2	0	0	0,12	0,33	9,1	2
121	Bưởi	35	30	0,2	0	7,3	23	18	0,5	0	0	0,04	0,02	0,3	95
122	Cam	31,1	38	0,9	0,1	8,3	34	23	0,4	0	71	0,08	0,03	0,2	40
123	Chôm chôm	50	72	1,5	0	16,4	28	15	0,5	0	-	-	-	-	-
124	Chanh	25,0	24	0,9	0,3	4,5	40	22	0,6	0	-	0,04	0,01	0,1	77
125	Chuối tiêu	35	97	1,5	0,2	22,2	8	28	0,6	0	45	0,04	0,05	0,7	6
126	Chuối tây	26,5	56	0,9	0,3	12,4	12	25	0,5	0	26	0,04	0,07	0,6	6
127	Dưa hấu	48	16	1,2	0,2	2,3	8	13	1,0	0	303	0,04	0,04	0,2	7
128	Đu đủ chín	12,4	36	1,0	0,1	7,6	40	32	2,6	0	276	0,02	0,02	0,4	54
129	Dứa (thơm, khóm)	40	29	0,8	-	6,5	15	17	0,5	0	40	0,08	0,02	0,2	24
130	Hồng xiêm	10	48	0,5	0,7	10	52	24	2,3	0	-	0	0,02	0,2	8
131	Mãng cầu (na)	21	53	1,8	0,6	10,1	38	14	0,7	0	-	0,08	0,1	0,5	19
132	Mít dai	55	50	0,6	0,3	11,1	21	28	0,4	0	180	0,09	0,04	0,7	5
133	Nhãn	45	48	0,9	0,1	10,9	21	12	0,4	0	0	0,03	0,14	0,3	58
134	Nho ta	13	59	0,4	-	3,1	40	21	1,4	0	15	0,05	0,04	0,3	45
135	Quả bơ vỏ xanh	28	101	1,9	9,4	2,3	60	85	1,6	0	53	0,02	0,05	0,7	17
136	Quả thanh long	-	40	1,3	-	8,7	11	11	0,6	0	-	-	-	-	10
137	Quả quýt	19,8	39	0,8	0,3	8,3	35	17	0,4	0	71	0,08	0,03	0,2	55

Tài liệu số 1 – Modul QLA

TT	Tên thực phẩm	Tỉ lệ thải bỏ %	Năng lượng Kcal	Thành phần dinh dưỡng trong 100g thực phẩm ăn được											
				Protein	Lipid	Glucid	Canxi	Phot pho	Sắt	Vit.A	Beta caroten	Vit.B1	Vit.B2	Vit.PP	Vit.C
				g			mcg			mg			mg		
138	Táo tây	12	48	0,5	0,2	11,0	19	13	2,5	0	27	0,04	0,03	0,2	7
139	Quả vải	48	45	0,7	0,4	9,6	6	34	0,5	0	-	0,02	0,04	0,7	36
140	Vú sữa	22	42	1,0	-	9,4	68	32	0,4	0	-	0,01	0,02	0,9	5
141	Xoài	20	62	0,6	0,3	14,1	10	13	0,4	0	445	0,05	0,05	0,3	30
142	Quả trứng gà	25	106	4,3	0,4	21,3	101	270	-	0	-	-	-	-	-
143	Quả táo ta	14	38	0,8	0,2	8,3	44	25	0,2	0	5	0,06	0,04	0,6	24
4.2. Gia vị, nước chấm															
144	Nước mắm cá loại đặc biệt	0	60	15	0	0	387	247	2,7	-	-	0,09	0,86	-	0
145	Gừng tươi	10	29	0,4	0,8	5,1	60	8	2,5	-	0	0,04	0,04	0,7	5
146	Muối	0	0	0	0	0	150	70	0,81	0	0	0	0	0	0
147	Nghệ tươi	10	25	1,1	0,3	4,4	12	22	-	-	-	0,03	0,03	0,3	4
148	Magi	0	65	10,5	0,1	5,6	20	130	2,38	0	0	0,06	0,15	4,0	0
149	Tương ngô	0	75	3,9	0,1	14,5	-	-	-	-	-	-	-	-	0
150	Tương nếp	0	86	4,3	0,7	15,7	-	-	-	-	0	-	-	-	0
151	Xì dầu	0	53	6,3	0,04	6,8	19	125	1,93	0	0	0,03	0,17	2,2	0
152	Sốt mayonnaise	0	701	0	77,8	0,1	7	25	0,23	-	0	0,01	0,06	0	0