

**PHỤ LỤC TỔNG HỢP
CƠ CẤU CÁC LOẠI RAU – CỦ – QUẢ THEO MÙA VỤ
VÀ QUY TRÌNH KỸ THUẬT ÁP DỤNG CHUNG**

*(Kèm theo Kế hoạch số 1148/KH-UBND, ngày 12/12/2025 của UBND xã
Mường Tè về triển khai mô hình trồng rau an toàn, tập trung tại bản Mường Tè)*

I. MỤC ĐÍCH CỦA PHỤ LỤC

- Nhóm các loại rau, củ, quả theo mùa vụ, áp dụng kỹ thuật chung cho mô hình 1,5 ha tại bản Mường Tè.

- Làm căn cứ để phân công, bố trí sản xuất theo từng vụ, tránh dồn ứ sản lượng, thiếu hụt nguồn cung theo thời điểm.

II. NHÓM TRỒNG QUANH NĂM

STT	Tên loại rau – củ – quả	Nhóm	Thời gian thu hoạch (dự kiến)	Ghi chú kỹ thuật
1	Cải xanh	Rau ăn lá	30–35 ngày	Trồng quanh năm, ưa ẩm, dễ chăm sóc.
2	Cải ngọt	Rau ăn lá	28–32 ngày	Ngắt ngày, phù hợp canh tác gối vụ.
3	Xà lách	Rau ăn lá	30–40 ngày	Vụ Hè nên che lưới 30% ánh sáng.
4	Rau thơm (húng, mùi...)	Gia vị	30–40 ngày	Thu tỉa liên tục, giá trị cao.
5	Rau mùi tàu	Gia vị	35–40 ngày	Dễ trồng, nguồn cung ổn định.
6	Rau lang	Rau ăn lá	30–40 ngày	Thu tỉa lá, dễ chăm sóc.
7	Rau má	Rau ăn lá	40–50 ngày	Ưa ẩm, thích hợp đất thoát nước tốt.
8	Cải xoăn (kale)	Rau ăn lá	60–70 ngày	Ưa lạnh, rất hợp khí hậu Mường Tè.
9	Hành lá	Gia vị	45–60 ngày	Cung cấp quanh năm, dễ tiêu thụ.
10	Bí xanh	Rau ăn quả	55–65 ngày	Năng suất cao, dễ bảo quản.
11	Bí đỏ	Rau ăn quả	75–90 ngày	Cây khỏe, bền, thu kéo dài.
12	Ớt	Rau ăn quả	90–120 ngày	Có thể trồng nhiều vụ, giá trị cao.

III. VỤ ĐÔNG XUÂN (Tháng 11 đến khoảng tháng 3 năm sau)

STT	Tên loại rau – củ – quả	Nhóm	Thời gian thu hoạch (dự kiến)	Ghi chú kỹ thuật
13	Cải mè	Rau ăn lá	35–40 ngày	Đặc sản vùng cao, ưa lạnh, dễ tiêu thụ.
14	Cải cúc	Rau ăn lá	30–35 ngày	Ưa thời tiết mát, ít sâu bệnh.
15	Bắp cải	Rau ăn lá	80–90 ngày	Vụ chính Đông Xuân, yêu cầu đất tơi xốp.
16	Súp lơ xanh	Rau ăn lá	65–75 ngày	Chỉ trồng vụ lạnh, chất lượng cao.
17	Súp lơ trắng	Rau ăn lá	65–75 ngày	Cần nhiệt độ mát, hạn chế trồng vụ nóng.
18	Su hào	Rau củ	75–85 ngày	Trồng vụ lạnh, thu hoạch tập trung.
19	Cà chua	Rau ăn quả	70–90 ngày	Vụ Đông Xuân cho quả chắc, ngon hơn.
20	Củ cải trắng	Củ	45–55 ngày	Ngắn ngày, phù hợp trồng xen, gối vụ.
21	Củ dền	Củ	55–65 ngày	Ưa mát, chất lượng củ tốt vụ Đông Xuân.
22	Cà rốt	Củ	90–110 ngày	Đòi hỏi đất tơi xốp, thoát nước tốt.
23	Hành tây	Củ	90–110 ngày	Ưa lạnh, cần đất thoáng, không úng.
24	Tỏi	Gia vị	90–110 ngày	Trồng vụ lạnh, phù hợp đất cao ráo.
25	Đậu cô ve	Rau ăn quả	45–55 ngày	Ưa mát, cần giàn leo đơn giản.
26	Đậu Hà Lan	Rau ăn quả	55–65 ngày	Vụ lạnh, cho giá trị kinh tế khá.

IV. VỤ XUÂN HÈ (Tháng 2 đến khoảng tháng 5)

STT	Loại rau, củ, quả	Nhóm	Thời gian thu hoạch (dự kiến)	Ghi chú kỹ thuật
27	Mồng toi	Rau ăn lá	30–35 ngày	Dễ trồng, thu hoạch nhiều lứa.
28	Rau dền	Rau ăn lá	25–30 ngày	Ngắn ngày, hợp vụ Xuân Hè.
29	Rau đay	Rau ăn lá	35–40 ngày	Ưa ẩm, hợp đất thịt nhẹ.
30	Rau muống	Rau ăn lá	25–30 ngày	Thu hái liên tục, trồng nhiều đợt.
31	Dưa chuột	Rau ăn quả	35–45 ngày	Năng suất cao, cần giàn và tưới đủ nước.
32	Đậu đũa	Rau ăn quả	50–60 ngày	Cần giàn, thích hợp Xuân Hè.
33	Mướp	Rau ăn quả	55–65 ngày	Làm giàn chữ A, thoáng gốc.
34	Bầu	Rau ăn quả	60–70 ngày	Ưa khí hậu ẩm, thoát nước tốt.
35	Dưa gang	Rau ăn quả	60–70 ngày	Cần đất tơi xốp, nhiều nắng.
36	Khổ qua (mướp đắng)	Rau ăn quả	55–65 ngày	Ưa mát, nên che lưới hạn chế nắng gắt.
37	Cà pháo	Rau ăn quả	80–90 ngày	Thích hợp đất thịt nhẹ, thoát nước tốt.
38	Khoai lang	Củ	90–110 ngày	Giống ngắn ngày cho hiệu quả tốt.
39	Khoai sọ	Củ đặc sản	120–150 ngày	Đặc sản địa phương, cần chăm sóc kỹ giai đoạn đầu.
40	Khoai môn	Củ	120–150 ngày	Cần ẩm đều, không để úng lâu ngày.

V. VỤ HÈ THU (Tháng 5 đến khoảng tháng 8)

STT	Tên loại rau – củ – quả	Nhóm	Thời gian thu hoạch (dự kiến)	Ghi chú kỹ thuật
41	Rau muống	Rau ăn lá	25–30 ngày	Tập trung vụ mưa, chú ý thoát nước.
42	Mồng toi	Rau ăn lá	30–35 ngày	Chịu nóng tốt, thu hái nhiều đợt.
43	Rau dền	Rau ăn lá	25–30 ngày	Nhạy cảm úng, cần luống cao.
44	Xà lách (che lưới)	Rau ăn lá	30–40 ngày	Phải che lưới 30% nắng mùa Hè.
45	Dưa chuột	Rau ăn quả	35–45 ngày	Cần phòng bệnh sương mai, thán thư.
46	Đậu đũa	Rau ăn quả	50–60 ngày	Cần giàn chắc, tránh ngập úng.

VI. QUY TRÌNH KỸ THUẬT CHUNG CHO 46 LOẠI RAU – CỦ – QUẢ

1. Làm đất – lên luống: làm sạch cỏ, phơi đất 5–7 ngày; lên luống cao 20–30cm, rãnh 30–35cm; riêng cây củ (khoai sọ Nậm Khao, khoai môn, cà rốt...) luống cao 30–35cm, đất tơi xốp, thoát nước tốt.

2. Bón lót: phân chuồng hoai mục 1,5–2 tấn/sào; vôi bột 20–25kg/sào; NPK nền 8–10kg/sào (tùy điều kiện).

3. Bón thúc: rau ăn lá bón thúc 2 lần/vụ (sau trồng 10–12 ngày và 20–22 ngày); rau ăn quả bón 3 lần (sau hồi xanh, trước ra hoa, nuôi quả); cây củ tăng kali, giảm đạm giai đoạn hình thành củ.

4. Tưới nước – làm cỏ – làm giàn: tưới gốc, không phun mạnh lên lá; làm cỏ sớm 1–2 lần; làm giàn cho đậu, mướp, bầu, bí, dưa chuột, khổ qua.

5. Phòng trừ sâu bệnh (IPM): luân canh hợp lý; sử dụng bẫy dính, bẫy pheromone; ưu tiên chế phẩm sinh học, chỉ sử dụng thuốc hóa học khi thật cần thiết và tuân thủ thời gian cách ly.

6. Thu hoạch – sơ chế – bảo quản: thu vào sáng sớm hoặc chiều mát; rau lá bán trong ngày; rau củ bảo quản nơi mát, khô, thoáng, thời gian 3–7 ngày tùy loại.