

รายการอาหารกลางวัน สำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย สังกัดเทศบาลตำบลทุ่งไผ่

วัน (ทำการ)	รายการอาหาร	
	รายการอาหารหลัก (เมนูที่ ๑)	รายการอาหารทดแทน (เมนูที่ ๒)
วันอังคาร ๑๖ พ.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. หมู/ไก่ผัดกะปิ+ถั่วงอกยาว ๑ ถ้วย :คน ๓. นมเย็น ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ไข่ต้ม+ผัก ๑ ถ้วย :คน ๓. ทับทิมกรอบ ๑ ถ้วย : คน
วันพุธ ๑๗ พ.ค. ๖๐	๑. ข้าวผัดไข่ ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ถอดช่องสิงคโปร์ ๑ ถ้วย : คน	๑. ก๋วยเตี๋ยวหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๒. ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ ๑ ถ้วย : คน
วันพฤหัสบดี ๑๘ พ.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ถั่วงอกต้มน้ำตาล ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดถั่วงอก/หมู/ไก่/เต้า ๑ ถ้วย :คน ๓. ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ ๑ ถ้วย : คน
วันศุกร์ ๑๙ พ.ค. ๖๐	๑. ก๋วยเตี๋ยวหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๒. บัลลอย ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดวุ้นเส้นหมู/ไก่ ถ้วย : คน ๓. บวดมัน ๑ ถ้วย : คน
วันจันทร์ ๒๒ พ.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. พะโล้ไข่ /หมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. ข้าวโพดบวด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดผักรวมมิตรทะเล ๑ ถ้วย : คน ๓. ข้าวเหนียวดำ+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน
วันอังคาร ๒๓ พ.ค. ๖๐	๑. ข้าวหมกไก่๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. มะละกอสุก ๖ ชิ้นพอคำ : คน	๑. ข้าวมันไก่ ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. วุ้นกะทิ ๒ ชิ้นพอคำ : คน
วันพุธ ๒๔ พ.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงเลียงกุ้งผักรวม ๑ ถ้วย:คน ๓. ก๋วยเตี๋ยว ๑ ผล : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มไก่/ผักเขียว/หัวไชเท้า ๑ ถ้วย:คน ๓. ต้มถั่วแดง/ดำ/ขาว ๑ ถ้วย : คน
วันพฤหัสบดี ๒๕ พ.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ถั่วงอกต้มน้ำตาล ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดถั่วงอก/หมู/ไก่/เต้า ๑ ถ้วย :คน ๓. ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ ๑ ถ้วย : คน
วันศุกร์ ๒๖ พ.ค. ๖๐	๑. ก๋วยเตี๋ยวหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๒. บัลลอย ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดวุ้นเส้นหมู/ไก่ ถ้วย : คน ๓. ฝรั่ง ๒ ชิ้น : คน
วันจันทร์ ๒๙ พ.ค. ๖๐	๑. ข้าวหมกไก่๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. มะละกอสุก ๖ ชิ้นพอคำ : คน	๑. ข้าวมันไก่ ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. วุ้นกะทิ ๒ ชิ้นพอคำ : คน

วันอังคาร ๓๐ พ.ค. ๖๐	๑. ข้าวผัดไข่ ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. แดงโม ๒ ชิ้น : คน	๑. ก๋วยเตี๋ยวหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. ก๋วยเตี๋ยวบวช ๑ ถ้วย : คน
วันพุธ ๓๑ พ.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผักกะเพราหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. ข้าวเหนียว+ถั่วดำ ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวขาหมู ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ ผล/ ๓ ชิ้น: คน
วันพฤหัสบดี ๑ มิ.ย. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มข่าไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. สับปะรดเชื่อม ๑ ถ้วย: คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงจืดผักกวมมิตร+หมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. บวดมัน ๑ ถ้วย : คน
วันศุกร์ ๒ มิ.ย. ๖๐	๑. ผัดซีอิ้วเส้นใหญ่/เส้นเหลือง ๑ จาน สองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. โอวัลตินเย็น ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดเปรี้ยวหวานรวมมิตร ๑ ถ้วย :คน ๓. เต้าส่วน+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน
วันจันทร์ ๕ มิ.ย. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มขาหมู/ไก่+หัวไชเท้า+เห็ดหอม ถ้วย : คน ๓. ก๋วยเตี๋ยว+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวคลุกกะปิ+หมูหวาน/ไก่หวาน ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. รวมมิตร ๑ ถ้วย : คน
วันอังคาร ๖ มิ.ย. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงจืดตำลึงหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. ฟักทองบวด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวหมูแดง ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. มะม่วง/ผลไม้ตามฤดูกาล ๔ ชิ้นพอคำ : คน
วันพุธ ๗ มิ.ย. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ไข่ลูกเขย ๑ ถ้วย:คน ๓. บวดเผือก ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดมะละกอ+วุ้นเส้น+กุ้ง ๑ ถ้วย:คน ๓. ข้าวต้มมัด ๑ ห่อ: คน
วันพฤหัสบดี ๘ มิ.ย. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มข่าไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. สับปะรดเชื่อม ๑ ถ้วย: คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงจืดผักกวมมิตร+หมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. บวดมัน ๑ ถ้วย : คน
วันศุกร์ ๙ มิ.ย. ๖๐	๑. ผัดซีอิ้วเส้นใหญ่/เส้นเหลือง ๑ จาน สองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. โอวัลตินเย็น ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดเปรี้ยวหวานรวมมิตร ๑ ถ้วย :คน ๓. เต้าส่วน+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน
วันจันทร์ ๑๒ มิ.ย. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มขาหมู/ไก่+หัวไชเท้า+เห็ดหอม ถ้วย : คน ๓. ก๋วยเตี๋ยว+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวคลุกกะปิ+หมูหวาน/ไก่หวาน ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. รวมมิตร ๑ ถ้วย : คน
วันอังคาร ๑๓ มิ.ย. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงจืดตำลึงหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. ฟักทองบวด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวหมูแดง ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. มะม่วง/ผลไม้ตามฤดูกาล ๔ ชิ้นพอคำ : คน

วันพุธ ๑๔ มิ.ย. ๖๐	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ไข่ลูกเขย ๑ ถ้วย:คน ๓. บวดเผือก ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดมะละกอ+วุ้นเส้น+กุ้ง ๑ ถ้วย:คน ๓. ข้าวต้มมัด ๑ ห่อ: คน
วันพฤหัสบดี ๑๕ มิ.ย. ๖๐	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มข้าไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ ผล/ ๓ ชิ้น: คน	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงจืดผักกวมมิตร+หมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. บวดมัน ๑ ถ้วย : คน
วันศุกร์ ๑๖ มิ.ย. ๖๐	๑. ก๋วยจั๊บหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๒. มันเชื่อม+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย:คน	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดผักบุ้ง+หมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. สาหร่าย+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน
วันจันทร์ ๑๙ มิ.ย. ๖๐	๑. ข้าวผัดไข่ ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุพหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ลอดช่องสิงคโปร์ ๑ ถ้วย : คน	๑. ก๋วยเตี๋ยวหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. ก๋วยบวดซี ๑ ถ้วย : คน
วันอังคาร ๒๐มิ.ย. ๖๐	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดกะเพราหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. ข้าวเหนียว+ถั่วดำ ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวขาหมู ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุพหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ ผล/ ๓ ชิ้น: คน
วันพุธ ๒๑ มิ.ย. ๖๐	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุพหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดถั่วงอก/หมู/ไก่/ตับ ๑ ถ้วย :คน ๓. ก๋วยบวดซี ๑ ถ้วย : คน
วันพฤหัสบดี ๒๒ มิ.ย. ๖๐	๑. ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๒. บัวลอย ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดวุ้นเส้นหมู/ไก่ ถ้วย : คน ๓. ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ ผล/ ๓ ชิ้น: คน
วันศุกร์ ๒๓ มิ.ย. ๖๐	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงเลียงกุ้งผักกวม ๑ ถ้วย:คน ๓. ก๋วยหอม ๑ ผล : คน	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มไก่/ผักเขียว/หัวไชเท้า ๑ ถ้วย:คน ๓. ต้มถั่วแดง/ดำ/ขาว ๑ ถ้วย : คน
วันจันทร์ ๒๖ มิ.ย. ๖๐	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุพหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดถั่วงอก/หมู/ไก่/ตับ ๑ ถ้วย :คน ๓. ก๋วยบวดซี ๑ ถ้วย : คน
วันอังคาร ๒๗ มิ.ย. ๖๐	๑. ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๒. บัวลอย ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดวุ้นเส้นหมู/ไก่ ถ้วย : คน ๓. ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ ผล/ ๓ ชิ้น: คน
วันพุธ ๒๘ มิ.ย. ๖๐	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. พะโล้ไข่ /หมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. ข้าวโพดบวด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดผักกวมมิตรทะเล ๑ ถ้วย : คน ๓. ข้าวเหนียวดำ+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน

วันพฤหัสบดี ๒๙ มิ.ย. ๖๐	๑. ข้าวหมกไก่๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. มะละกอสุก ๖ ชิ้นพอคำ : คน	๑. ข้าวมันไก่ ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. รุนกะทิ ๒ ชิ้นพอคำ : คน
วันศุกร์ ๓๐ มิ.ย. ๖๐	๑. ก๋วยจั๊บหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๒. มันเชื่อม+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย:คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดผักบุ้ง+หมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. สาหร่าย+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน
วันจันทร์ ๓ ก.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มข้าวไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. สับปะรดเชื่อม ๑ ถ้วย: คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงจืดผักกวมมิตร+หมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. บวดมัน ๑ ถ้วย : คน
วันอังคาร ๔ ก.ค. ๖๐	๑. ผัดซีอิ้วเส้นใหญ่/เส้นเหลือง ๑ จาน สองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. โอวัลตินเย็น ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดเปรี้ยวหวานรวมมิตร ๑ ถ้วย :คน ๓. เต้าส่วน+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน
วันพุธ ๕ ก.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มข้าวหมู/ไก่+หัวไชเท้า+เห็ดหอม ถ้วย : คน ๓. กลัวยเชื่อม+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวคลุกกะปิ+หมูหวาน/ไก่หวาน ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. รวมมิตร ๑ ถ้วย : คน
วันพฤหัสบดี ๖ ก.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงจืดตำลึงหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. พักทองบวด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวหมูแดง ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. มะม่วง/ผลไม้ตามฤดูกาล ๔ ชิ้นพอคำ : คน
วันศุกร์ ๗ ก.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ไข่ลูกเขย ๑ ถ้วย:คน ๓. บวดเผือก ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดมะละกอ+วุ้นเส้น+กุ้ง ๑ ถ้วย:คน ๓. ข้าวต้มมัด ๑ ห่อ: คน
วันพุธ ๑๒ ก.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มข้าวไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ ผล/ ๓ ชิ้น: คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงจืดผักกวมมิตร+หมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. บวดมัน ๑ ถ้วย : คน
วันพฤหัสบดี ๑๓ ก.ค. ๖๐	๑. ผัดซีอิ้วเส้นใหญ่/เส้นเหลือง ๑ จาน สองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. โอวัลตินเย็น ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดเปรี้ยวหวานรวมมิตร ๑ ถ้วย :คน ๓. เต้าส่วน+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน
วันศุกร์ ๑๔ ก.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มข้าวหมู/ไก่+หัวไชเท้า+เห็ดหอม ถ้วย : คน ๓. กลัวยเชื่อม+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวคลุกกะปิ+หมูหวาน/ไก่หวาน ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. รวมมิตร ๑ ถ้วย : คน
วันจันทร์ ๑๗ ก.ค. ๖๐	๑. ก๋วยจั๊บหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๒. มันเชื่อม+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย:คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดผักบุ้ง+หมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. สาหร่าย+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน

วันอังคาร ๑๘ ก.ค. ๖๐	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. หนุ่ย/ไก่ผัดกะปิ+ถั่วฝักยาว ๑ ถ้วย :คน ๓. นมเย็น ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ไข่น้ำ+ผัก ๑ ถ้วย :คน ๓. ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ ผล/ ๓ ชิ้น: คน
วันพุธ ๑๙ ก.ค. ๖๐	๑. ข้าวผัดไข่ ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ถอดช่องสิงคโปร์ ๑ ถ้วย : คน	๑. ก๋วยเตี๋ยวหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. ก๋วยเตี๋ยวบวช ๑ ถ้วย : คน
วันพฤหัสบดี ๒๐ ก.ค. ๖๐	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงจืดตำลึงหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. ฟักทองบวด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวหมูแดง ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. มะม่วง/ผลไม้ตามฤดูกาล ๔ ชิ้นพอคำ : คน
วันศุกร์ ๒๑ ก.ค. ๖๐	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดกะเพราหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. ข้าวเหนียว+ถั่วดำ ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวขาหมู ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ ผล/ ๓ ชิ้น: คน
วันจันทร์ ๒๔ ก.ค. ๖๐	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดถั่วงอก/หมู/ไก่/ตับ ๑ ถ้วย :คน ๓. ก๋วยเตี๋ยวบวช ๑ ถ้วย : คน
วันอังคาร ๒๕ ก.ค. ๖๐	๑. ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๒. บัวลอย ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดวุ้นเส้นหมู/ไก่ ถ้วย : คน ๓. ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ ผล/ ๓ ชิ้น: คน
วันพุธ ๒๖ ก.ค. ๖๐	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. พะโล้ไข่ /หมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. ข้าวโพดบวด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดผักรวมมิตรทะเล ๑ ถ้วย : คน ๓. ข้าวเหนียวดำ+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน
วันพฤหัสบดี ๒๗ ก.ค. ๖๐	๑. ข้าวหมกไก่๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. มะละกอสุก ๖ ชิ้นพอคำ : คน	๑. ข้าวมันไก่ ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. วุ้นกะทิ ๒ ชิ้นพอคำ : คน
วันจันทร์ ๓๑ ก.ค. ๖๐	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงเลียงกุ้งผักรวม ๑ ถ้วย:คน ๓. ก๋วยเตี๋ยว ๑ ผล : คน	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มไก่/ผักเขียว/หัวไชเท้า ๑ ถ้วย:คน ๓. ต้มถั่วแดง/ดำ/ขาว ๑ ถ้วย : คน
วันอังคาร ๑ ส.ค. ๖๐	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดถั่วงอก/หมู/ไก่/ตับ ๑ ถ้วย :คน ๓. ก๋วยเตี๋ยวบวช ๑ ถ้วย : คน

วันพุธ ๒ ส.ค. ๖๐	๑. ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๒. บัลลอย ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดวุ้นเส้นหมู/ไก่ ถ้วย : คน ๓. ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ ผล/ ๓ ชิ้น: คน
วันพฤหัสบดี ๓ ส.ค. ๖๐	๑. ข้าวหมกไก่๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. มะละกอสุก ๖ ชิ้นพอคำ : คน	๑. ข้าวมันไก่ ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. วุ้นกะทิ ๒ ชิ้นพอคำ : คน
วันศุกร์ ๔ ส.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มข้าวไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. สับปะรดเชื่อม ๑ ถ้วย: คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงจืดผักรวมมิตร+หมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. บวดมัน ๑ ถ้วย : คน
วันจันทร์ ๗ ส.ค. ๖๐	๑. ผัดซีอิ้วเส้นใหญ่/เส้นเหลือง ๑ จาน สองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. โอวัลตินเย็น ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดเปรี้ยวหวานรวมมิตร ๑ ถ้วย :คน ๓. เต้าส่วน+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน
วันอังคาร ๘ ส.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มข้าวหมู/ไก่+หัวไชเท้า+เห็ดหอม ถ้วย : คน ๓. ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ ผล/ ๓ ชิ้น: คน	๑. ข้าวคลุกกะปิ+หมูหวาน/ไก่หวาน ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. รวมมิตร ๑ ถ้วย : คน
วันพุธ ๙ ส.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงจืดตำลึงหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. พักทองบวด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวหมูแดง ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. มะม่วง/ผลไม้ตามฤดูกาล ๔ ชิ้นพอคำ : คน
วันพฤหัสบดี ๑๐ ส.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ไข่ลูกเขย ๑ ถ้วย:คน ๓. บวดเผือก ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดมะละกอ+วุ้นเส้น+กุ้ง ๑ ถ้วย:คน ๓. ข้าวต้มมัด ๑ ห่อ: คน
วันศุกร์ ๑๑ ส.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มข้าวไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ ผล/ ๓ ชิ้น: คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงจืดผักรวมมิตร+หมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. บวดมัน ๑ ถ้วย : คน
วันอังคาร ๑๕ ส.ค. ๖๐	๑. ผัดซีอิ้วเส้นใหญ่/เส้นเหลือง ๑ จาน สองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. โอวัลตินเย็น ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดเปรี้ยวหวานรวมมิตร ๑ ถ้วย :คน ๓. เต้าส่วน+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน
วันพุธ ๑๖ ส.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดถั่วงอก/หมู/ไก่/ทู ๑ ถ้วย :คน ๓. กลัวยบวดซี ๑ ถ้วย : คน
วันพฤหัสบดี ๑๗ ส.ค. ๖๐	๑. ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๒. บัลลอย ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดวุ้นเส้นหมู/ไก่ ถ้วย : คน ๓. ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ ผล/ ๓ ชิ้น: คน

วันศุกร์ ๑๘ ส.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. พะโล้ไข่/หมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. ข้าวโพดบด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดผักรวมมิตรทะเล ๑ ถ้วย : คน ๓. ข้าวเหนียวดำ+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน
วันจันทร์ ๒๑ ส.ค. ๖๐	๑. ข้าวหมกไก่๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. มะละกอสุก ๖ ชิ้นพอคำ : คน	๑. ข้าวมันไก่ ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. รุนกะทิ ๒ ชิ้นพอคำ : คน
วันอังคาร ๒๒ ส.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงเลียงกุ้งผักรวม ๑ ถ้วย:คน ๓. กลัวยหอม ๑ ผล : คน	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มไก่/ผักเขียว/หัวไชเท้า ๑ ถ้วย:คน ๓. ต้มถั่วแดง/ดำ/ขาว ๑ ถ้วย : คน
วันพุธ ๒๓ ส.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดถั่วอก/หมู/ไก่/ตูด ๑ ถ้วย :คน ๓. กลัวยบดซี ๑ ถ้วย : คน
วันพฤหัสบดี ๒๔ ส.ค. ๖๐	๑. ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๒. บัลดอย ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดวุ้นเส้นหมู/ไก่ ถ้วย : คน ๓. ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ ผล/ ๓ ชิ้น: คน
วันศุกร์ ๒๕ ส.ค. ๖๐	๑. ข้าวหมกไก่๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. มะละกอสุก ๖ ชิ้นพอคำ : คน	๑. ข้าวมันไก่ ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. รุนกะทิ ๒ ชิ้นพอคำ : คน
วันจันทร์ ๒๘ ส.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มข้าวไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. สับปะรดเชื่อม ๑ ถ้วย: คน	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงจืดผักรวมมิตร+หมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. บวดมัน ๑ ถ้วย : คน
วันอังคาร ๒๙ ส.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มขาหมู/ไก่+หัวไชเท้า+เห็ดหอม ถ้วย : คน ๓. ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ ผล/ ๓ ชิ้น: คน	๑. ข้าวคลุกกะปิ+หมูหวาน/ไก่หวาน ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. รวมมิตร ๑ ถ้วย : คน
วันพุธ ๓๐ ส.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงจืดตำลึงหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. ฟักทองบด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวหมูแดง ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. มะม่วง/ผลไม้ตามฤดูกาล ๔ ชิ้นพอคำ : คน
วันพฤหัสบดี ๓๑ ส.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดถั่วอก/หมู/ไก่/ตูด ๑ ถ้วย :คน ๓. กลัวยบดซี ๑ ถ้วย : คน
วันศุกร์ ๑ ก.ย. ๖๐	๑. ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๒. บัลดอย ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดวุ้นเส้นหมู/ไก่ ถ้วย : คน ๓. ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ ผล/ ๓ ชิ้น: คน

วันจันทร์ ๔ ก.ย. ๖๐	๑. ผัดซีอิ้วเส้นใหญ่/เส้นเหลือง ๑ จาน สองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุพหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. โอวัลตินเย็น ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดเปรี้ยวหวานรวมมิตร ๑ ถ้วย :คน ๓. เต้าส่วน+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน
วันอังคาร ๕ ก.ย. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. พะโล้ไข่ /หมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. ข้าวโพดบด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดผักรวมมิตรทะเล ๑ ถ้วย : คน ๓. ข้าวเหนียวดำ+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน
วันพุธ ๖ ก.ย. ๖๐	๑. ข้าวหมกไก่๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุพหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. มะละกอสุก ๖ ชิ้นพอคำ : คน	๑. ข้าวมันไก่ ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุพหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. รุนกะทิ ๒ ชิ้นพอคำ : คน
วันพฤหัสบดี ๗ ก.ย. ๖๐	๑. ข้าวหมกไก่๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุพหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. มะละกอสุก ๖ ชิ้นพอคำ : คน	๑. ข้าวมันไก่ ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุพหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. รุนกะทิ ๒ ชิ้นพอคำ : คน
วันศุกร์ ๘ ก.ย. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงเลียงกุ้งผักรวม ๑ ถ้วย:คน ๓. กลัวยหอม ๑ ผล : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มไก่/ผักเขียว/หัวไชเท้า ๑ ถ้วย:คน ๓. ต้มถั่วแดง/ดำ/ขาว ๑ ถ้วย : คน
วันจันทร์ ๑๑ ก.ย. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุพหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดถั่วอก/หมู/ไก่/ตับ ๑ ถ้วย :คน ๓. กลัวยบดซี ๑ ถ้วย : คน
วันอังคาร ๑๒ ก.ย. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. หมู/ไก่ผัดกะปิ+ถั่วฝักยาว ๑ ถ้วย :คน ๓. นมเย็น ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ไข่น้ำ+ผัก ๑ ถ้วย :คน ๓. ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ ผล/ ๓ ชิ้น: คน
วันพุธ ๑๓ ก.ย. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. พะโล้ไข่ /หมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. ข้าวโพดบด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดผักรวมมิตรทะเล ๑ ถ้วย : คน ๓. ข้าวเหนียวดำ+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน
วันพฤหัสบดี ๑๔ ก.ย. ๖๐	๑. ข้าวหมกไก่๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุพหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. มะละกอสุก ๖ ชิ้นพอคำ : คน	๑. ข้าวมันไก่ ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุพหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. รุนกะทิ ๒ ชิ้นพอคำ : คน
วันศุกร์ ๑๕ ก.ย. ๖๐	๑. ข้าวหมกไก่๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุพหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. มะละกอสุก ๖ ชิ้นพอคำ : คน	๑. ข้าวมันไก่ ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุพหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. รุนกะทิ ๒ ชิ้นพอคำ : คน
วันจันทร์ ๑๘ ก.ย. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุพหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดถั่วอก/หมู/ไก่/ตับ ๑ ถ้วย :คน ๓. กลัวยบดซี ๑ ถ้วย : คน

วันอังคาร ๑๙ ก.ย. ๖๐	๑. ก้วยเตียนน้ำหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๒. บัวลอย ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดวุ้นเส้นหมู/ไก่ ถ้วย : คน ๓. ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ ผล/ ๓ ชิ้น: คน
วันพุธ ๒๐ ก.ย. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. พะโล้ไข่ /หมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. ข้าวโพดบด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดผักรวมมิตรทะเล ๑ ถ้วย : คน ๓. ข้าวเหนียวดำ+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน
วันพฤหัสบดี ๒๑ ก.ย. ๖๐	๑. ข้าวหมกไก่๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. มะละกอสุก ๖ ชิ้นพอคำ : คน	๑. ข้าวมันไก่ ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. วุ้นกะทิ ๒ ชิ้นพอคำ : คน
วันศุกร์ ๒๒ ก.ย. ๖๐	๑. ข้าวหมกไก่๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. มะละกอสุก ๖ ชิ้นพอคำ : คน	๑. ข้าวมันไก่ ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. วุ้นกะทิ ๒ ชิ้นพอคำ : คน
วันจันทร์ ๒๕ ก.ย. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงเลียงกุ้งผักรวม ๑ ถ้วย:คน ๓. กล้วยหอม ๑ ผล : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มไก่/ผักเขียว/หัวไชเท้า ๑ ถ้วย:คน ๓. ต้มถั่วแดง/ดำ/ขาว ๑ ถ้วย : คน
วันอังคาร ๒๖ ก.ย. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดถั่วอก/หมู/ไก่/ตูด ๑ ถ้วย :คน ๓. กล้วยบวดซี ๑ ถ้วย : คน
วันพุธ ๒๗ ก.ย. ๖๐	๑. ก้วยเตียนน้ำหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๒. บัวลอย ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดวุ้นเส้นหมู/ไก่ ถ้วย : คน ๓. ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ ผล/ ๓ ชิ้น: คน
วันพฤหัสบดี ๒๘ ก.ย. ๖๐	๑. ข้าวหมกไก่๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. มะละกอสุก ๖ ชิ้นพอคำ : คน	๑. ข้าวมันไก่ ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. วุ้นกะทิ ๒ ชิ้นพอคำ : คน
วันศุกร์ ๒๙ ก.ย. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มข้าวไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. สับปะรดเชื่อม ๑ ถ้วย: คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงจืดผักรวมมิตร+หมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. บวดมัน ๑ ถ้วย : คน
วันจันทร์ ๒ ต.ค. ๖๐	๑. ผัดซีอิ้วเส้นใหญ่/เส้นเหลือง ๑ จาน สองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. โอวัลตินเย็น ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดเปรี้ยวหวานรวมมิตร ๑ ถ้วย :คน ๓. เต้าส่วน+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน
วันอังคาร ๓ ต.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มขาหมู/ไก่+หัวไชเท้า+เห็ดหอม ถ้วย : คน ๓. ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ ผล/ ๓ ชิ้น: คน	๑. ข้าวคลุกกะปิ+หมูหวาน/ไก่หวาน ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. รวมมิตร ๑ ถ้วย : คน

วันพุธ ๔ ต.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงจืดตำลึงหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. พักทองบวด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวหมูแดง ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. มะม่วง/ผลไม้ตามฤดูกาล ๔ ชิ้นพอคำ : คน
วันพฤหัสบดี ๕ ต.ค. ๖๐	๑. ข้าวหมกไก่๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. มะละกอสุก ๖ ชิ้นพอคำ : คน	๑. ข้าวมันไก่ ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. วุ้นกะทิ ๒ ชิ้นพอคำ : คน
วันศุกร์ ๖ ต.ค. ๖๐	๑. ข้าวหมกไก่๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. มะละกอสุก ๖ ชิ้นพอคำ : คน	๑. ข้าวมันไก่ ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. วุ้นกะทิ ๒ ชิ้นพอคำ : คน
วันจันทร์ ๙ ต.ค. ๖๐	๑. ผัดซีอิ๊วเส้นใหญ่/เส้นเหลือง ๑ จาน สองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. โอวัลตินเย็น ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดเปรี้ยวหวานรวมมิตร ๑ ถ้วย :คน ๓. เต้าส่วน+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน
วันอังคาร ๑๐ ต.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดถั่วงอก/หมู/ไก่/ตับ ๑ ถ้วย :คน ๓. กลัวยบวดซี ๑ ถ้วย : คน

- หมายเหตุ
- ๑) เปลี่ยนแปลงได้ตามรายการทดแทนแต่ละวันในสัปดาห์สลับรายการได้แต่ต้องไม่ซ้ำกัน
(รายการอาหารไม่ทำนอกเหนือจากรายการในเอกสาร)
 - ๒) ผักที่นำมาประกอบอาหาร เป็นผักที่ปลอดสารพิษและควรเป็นผักสีเขียว/สีเหลืองส้ม และผักอื่นๆ
 - ๓) ผลไม้ตามฤดูกาลล้างให้สะอาดก่อนให้เด็กรับประทาน ส่วนของผลไม้แต่ละชนิดไม่เท่ากันขึ้นอยู่กับ
ขนาดเช่น กลัวยน้ำว่า ๑ ผล ส้มเขียวหวาน ๑ ผล(ขนาดกลาง)มะม่วงสุกครึ่งผล มะละกอ ๓ ชิ้น พอคำ) ฯลฯ
 - ๔) อาหารแต่ละประเภทปรุงสุกเพื่อทำให้ย่อยง่าย เป็นอาหารสดจากธรรมชาติ หาได้ในท้องถิ่น
 - ๕) เนื้อสัตว์ที่นำมาใช้ปรุงต้องเป็นอาหารสดทุก ควรหันเป็นชิ้นเล็กเพื่อสะดวกในการเคี้ยว
 - ๖) รายการอาหารศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย สังกัดเทศบาลตำบลทุ่งไเสสามารถเปลี่ยนแปลงได้
ตามความเหมาะสมของผู้ว่าจ้าง

