



ประกาศเทศบาลตำบลทุ่งใส
เรื่อง สอบราคาจ้าง โครงการอาหารกลางวันสำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย
สังกัดเทศบาลตำบลทุ่งใส
อำเภอสิชล จังหวัดนครศรีธรรมราช

ด้วยเทศบาลตำบลทุ่งใส อำเภอสิชล จังหวัดนครศรีธรรมราช มีความประสงค์สอบราคาจ้างโครงการอาหารกลางวันสำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย ตามรายการ ดังนี้

๑. อาหารกลางวันสำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย จำนวนนักเรียนที่ได้รับจัดสรร ๓๓๘ คน คนละ ๒๐ บาท จำนวน ๑๐๕ วัน งบประมาณ ๗๐๙,๘๐๐ บาท (เจ็ดแสนเก้าพันแปดร้อยบาทถ้วน)

ผู้มีสิทธิเสนอราคาจะต้องมีคุณสมบัติดังนี้

๑. เป็นนิติบุคคลหรือบุคคลธรรมดา ที่มีอาชีพรับจ้างทำงานที่สอบราคาดังกล่าว
๒. ไม่เป็นผู้ที่ถูกแจ้งเวียนชื่อเป็นผู้ทำงานของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยการบริหารราชการ ส่วนท้องถิ่น ในขณะที่ยื่นซองสอบราคา
๓. มีใบรับรองแพทย์ โดยได้รับการตรวจร่างกายจากโรงพยาบาลว่ามีคุณสมบัติเป็นผู้ประกอบอาหารตามหลักเกณฑ์สาธารณสุข
๔. ไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคาให้แก่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย สังกัดเทศบาลตำบลทุ่งใส ณ วันประกาศสอบราคา
๕. มีผลงานการประกอบอาชีพรับจ้างประเภทเดียวกัน ในวงเงินไม่น้อยกว่า.....บาท

กำหนดรับฟังคำชี้แจงรายละเอียดเพิ่มเติมในวันที่ ๒๖ เดือน ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๙ เวลา ๑๐.๐๐ น. เป็นต้นไป

กำหนดยื่นซองสอบราคา ในวันที่ ๑๒ เดือน ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๙ ถึงวันที่ ๒๖ เดือน ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๙ ระหว่างเวลา ๐๘.๓๐ น. ถึงเวลา ๑๖.๓๐ น. ในวันและเวลาราชการ ณ สำนักงานเทศบาลตำบลทุ่งใส หรือยื่นซองสอบราคาทางไปรษณีย์โดยลงทะเบียนตอบรับ ให้ถือวันและเวลาที่เทศบาลตำบลทุ่งใสลงรับจากไปรษณีย์เป็นเวลารับซอง

กำหนดเปิดซองสอบราคา ในวันที่ ๒๗ เดือน ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๙ ตั้งแต่เวลา ๑๐.๐๐ น. เป็นต้นไป

ผู้สนใจติดต่อขอรับ (ชื่อเอกสารสอบราคา) ดังนี้

๑. อาหารกลางวันสำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย ในราคาชุดละ ...๕๐๐...บาท

ได้ที่สำนักงานเทศบาลตำบลทุ่งไเส ระหว่างวันที่...๑๒...เดือน...ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๙...ถึงวันที่...๒๖...เดือน...ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๙... ดูรายละเอียดจาก...WWW.THUNGSAI.GO.TH...หรือสอบถามทางโทรศัพท์หมายเลข...๐-๗๕๓๗-๖๑๑๐...๐-๗๕๓๗-๖๑๑๕ ต่อ ๑๐๕ ในวันและเวลาราชการ

ประกาศ ณ วันที่...๑๑...เดือน...ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

(ลงชื่อ)



(นางวรารณ เวฬุณราชิน)
ปลัดเทศบาล ปฏิบัติหน้าที่
นายกเทศมนตรีตำบลทุ่งไเส

เอกสารสอบราคาจ้าง เลขที่ ๑/๒๕๖๐
สอบราคาจ้าง โครงการอาหารกลางวันสำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย
สังกัดเทศบาลตำบลทุ่งไผ่
อำเภอสิชล จังหวัดนครศรีธรรมราช

ตามประกาศเทศบาลตำบลทุ่งไผ่ ลงวันที่ ๑๑ เดือน ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย สังกัดเทศบาลตำบลทุ่งไผ่ ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกว่าศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก มีความประสงค์สอบราคาจ้างโครงการอาหารกลางวันสำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย สังกัดเทศบาลตำบลทุ่งไผ่ จำนวนนักเรียนที่ได้รับจัดสรร ๓๓๘ คนๆ ละ ๒๐ บาท จำนวน ๑๐๕ วัน งบประมาณ ๗๐๙,๘๐๐ บาท (เจ็ดแสนเก้าพันแปดร้อยบาทถ้วน) โดยมีข้อเสนอแนะและข้อกำหนด ดังต่อไปนี้

๑. เอกสารแนบท้ายเอกสารสอบราคา

- ๑.๑ รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ
- ๑.๒ แบบใบเสนอราคา
- ๑.๓ แบบสัญญาจ้าง
- ๑.๔ แบบหนังสือค้ำประกัน...(หลักประกันสัญญา)

๒. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๒.๑ ผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่สอบราคาจ้าง และต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกแจ้งเวียนชื่อผู้ทำงานของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานการบริหารราชการส่วนท้องถิ่น หรือห้ามติดต่อหรือห้ามเข้าเสนอราคากับศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก สังกัดเทศบาล

๒.๒ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ได้รับเอกลิทธิ หรือความคุ้มครอง ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ หรือความคุ้มครองเช่นนั้น

๒.๓ ผู้เสนอราคาจะต้องเป็นนิติบุคคล หรือบุคคลธรรมดา มีผลงานการประกอบอาชีพรับจ้างทำงานประเภทเดียวกันกับงานที่สอบราคาในวงเงินไม่น้อยกว่า.....บาท และเป็นผลงานที่เป็นคู่สัญญาโดยตรงกับส่วนราชการหน่วยงานตามกฎหมายว่าด้วยระเบียบบริหารราชการส่วนท้องถิ่น หน่วยงานอื่นซึ่งมีกฎหมายบัญญัติให้ มีฐานะเป็นราชการบริหารส่วนท้องถิ่น รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานเอกชนที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก สังกัดเทศบาลตำบล เชื่อถือ

๒.๔ ผู้เสนอราคาต้องมีใบรับรองแพทย์ที่ได้รับการตรวจร่างกายจากโรงพยาบาล ว่ามีคุณสมบัติเป็นผู้ประกอบอาหารตามหลักเกณฑ์สาธารณสุขกำหนด

๒.๕ ผู้เสนอราคาเป็นผู้ประกอบอาหารเองและถ้ามีลูกมือในการประกอบอาหาร ให้เสนอชื่อลูกมือ ด้วยการแนบสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้านและใบรับรองแพทย์ที่ได้รับการตรวจร่างกายจากโรงพยาบาล ว่ามีคุณสมบัติเป็นผู้ประกอบอาหารตามหลักเกณฑ์สาธารณสุขกำหนด

๓. หลักฐานการเสนอราคา

ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอเอกสารหลักฐานแนบหลักฐานแนบมาพร้อมกับซองสอบราคา ดังนี้

๓.๑ สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนหุ้นส่วนบริษัท และสำเนาทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (ถ้ามี) พร้อมทั้งรับรองสำเนาถูกต้อง

๓.๒ หนังสือมอบอำนาจที่ปิดอากรแสตมป์ตามกฎหมาย ในกรณีที่ผู้เสนอราคามอบอำนาจให้บุคคลอื่นลงนามในใบเสนอราคาแทน (กรณีที่มอบอำนาจ)

๓.๓ บัญชีรายการเอกสารทั้งหมดที่ได้ยื่นพร้อมกับซองสอบราคา

๔. การยื่นซองสอบราคา

๔.๑ ผู้เสนอราคาจะต้องยื่นเสนอราคาตามแบบที่กำหนดไว้ในเอกสารสอบราคานี้โดยไม่มีเงื่อนไขใดๆ ทั้งสิ้น และจะต้องกรอกข้อความให้ถูกต้องครบถ้วน ลงลายมือชื่อผู้เสนอราคาให้ชัดเจน จำนวนเงินที่จะเสนอต้องระบุตรงกันทั้งตัวเลข และตัวอักษร โดยไม่มีการชดเชบ หรือแก้ไข หากมีการชดเชบ ตกเติม หรือแก้ไขเปลี่ยนแปลง จะต้องลงลายมือชื่อผู้เสนอราคาพร้อมประทับตรา (ถ้ามี) กำกับไว้ด้วยทุกแห่ง

๔.๒ ผู้เสนอราคาจะต้องเสนอราคาเป็นเงินบาท และเสนอราคาเพียงราคาเดียว โดยเสนอราคารวม และหรือราคาต่อหน่วย และหรือต่อรายการ ตามเงื่อนไขที่ระบุไว้ท้ายใบเสนอราคาให้ถูกต้อง ทั้งนี้ ราคารวมที่เสนอจะต้องตรงกันทั้งตัวเลขและตัวหนังสือ ถ้าตัวเลขและตัวหนังสือไม่ตรงกันให้ถือตัวหนังสือเป็นสำคัญ โดยคิดราคารวมทั้งสิ้น ซึ่งรวมราคาภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีอากรอื่น และค่าใช้จ่ายที่ปวงไว้แล้ว

ราคาที่เสนอ จะต้องเสนอกำหนดยื่นราคา **ไม่น้อยกว่า...๓๐... วัน** นับแต่วันเปิดซองสอบราคาโดยภายในกำหนดยื่นราคาผู้เสนอราคาต้องรับผิดชอบราคาที่ตนได้เสนอไว้และจะถอนการเสนอราคามีได้

๔.๓ ผู้เสนอราคาจะต้องกำหนดเวลาดำเนินการงานแล้วเสร็จ **จำนวน ...๑๐๕... วัน (วันต่อวัน)** ในวันทำการ นับถัดจากวันลงนามในสัญญาจ้างหรือวันที่ได้รับหนังสือแจ้งจากเทศบาลตำบลทุ่งไผ่ ให้เริ่มทำงาน

๔.๔ ก่อนยื่นซองสอบราคา ผู้เสนอราคาควรตรวจสอบร่างสัญญา แบบรูปและรายละเอียด ฯลฯ ให้ถี่ถ้วนและเข้าใจเอกสารสอบราคาทั้งหมดเสียก่อน ที่จะตกลงยื่นซองสอบราคาตามเงื่อนไขในเอกสารสอบราคา

๔.๕ ผู้เสนอราคาจะต้องยื่นซองสอบราคา ที่ปิดผนึกซองเรียบร้อย จ่าหน้าซองถึง **...ประธานคณะกรรมการเปิดซองสอบราคา...** โดยระบุไว้ที่หน้าซองว่า **“ใบเสนอราคาตามเอกสารสอบราคาเลขที่ ๑/๒๕๖๐”** โดยยื่นซองโดยตรงต่อ **เทศบาลตำบลทุ่งไผ่** วันที่ **...๑๒...เดือน ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๙...** ถึงวันที่ **...๒๖...เดือน ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๙...** ระหว่างเวลา **...๐๘.๓๐...น. ถึงเวลา ๑๖.๓๐ น.** ในวันและเวลาราชการ ณ ที่สำนักงานเทศบาลตำบลทุ่งไผ่ หรือยื่นซองสอบราคาทางไปรษณีย์โดยลงทะเบียนตอบรับ ให้ถือวันและเวลาที่เทศบาลตำบลทุ่งไผ่ลงรับจากไปรษณีย์เป็นเวลารับของ

เมื่อพ้นกำหนดยื่นซองสอบราคาแล้วจะไม่รับซองสอบราคาโดยเด็ดขาด และคณะกรรมการเปิดซองสอบราคาจะ เปิดซองสอบราคาในวันที่ **...๒๗...เดือน ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๙... เวลา ๑๐.๐๐ น.** เป็นต้นไป

๕. หลักเกณฑ์และสิทธิในการพิจารณาราคา

๕.๑ ในการสอบราคาในครั้งนี้ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย สังกัดเทศบาลตำบลทุ่งไผ่ จะพิจารณาตัดสินด้วย **...ราคารวม (ราคารวม/ราคาต่อรายการ/ราคาต่อหน่วย)**

๕.๒ หากผู้เสนอราคารายใดมีคุณสมบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๒ หรือยื่นหลักฐานในการเสนอราคาไม่ถูกต้องหรือครบถ้วนตามข้อ ๓ หรือยื่นซองสอบราคาไม่ถูกต้องตามข้อ ๔ แล้ว คณะกรรมการเปิดซองสอบราคาจะไม่รับพิจารณาราคาของผู้เสนอรายนั้น เว้นแต่เป็นข้อผิดพลาดหรือผิดพลาดเพียงเล็กน้อย หรือที่ผิดแผกไปจากเงื่อนไขของเอกสารสอบราคาในส่วนที่มีสาระสำคัญ ทั้งนี้ เฉพาะในกรณีที่พิจารณาเห็นว่าจะเป็นประโยชน์ต่อศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย สังกัดเทศบาลตำบลทุ่งไผ่ เท่านั้น

๕.๓ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย สังกัดเทศบาลตำบลทุ่งไผ่ สงวนสิทธิไม่พิจารณาราคาของผู้เสนอราคา โดยไม่มีการผ่อนผันในกรณี ดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ปรากฏชื่อผู้เสนอราคารายนั้นในบัญชีผู้รับเอกสารสอบราคา หรือในหลักฐานการรับเอกสารสอบราคาของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย สังกัดเทศบาลตำบลทุ่งไผ่

(๒) ไม่กรอกชื่อนิติบุคคล หรือบุคคลธรรมดาหรือลงลายมือชื่อผู้เสนอราคาอย่างหนึ่งอย่างใด หรือทั้งหมดในใบเสนอราคา

(๓) เสนอรายละเอียดต่างไปจากเงื่อนไขที่กำหนดในเอกสารสอบราคาที่เป็นสาระสำคัญ หรือมีผลทำให้เกิดความได้เปรียบเสียเปรียบแก่ผู้เสนอราคารายอื่น

(๔) ราคาที่เสนอมีการขูดลบ ตก เต็ม แก้ไข เปลี่ยนแปลง โดยผู้เสนอราคามีได้ ลงลายมือชื่อพร้อมประทับตรา (ถ้ามี) กำกับไว้

๕.๔ ในการตัดสินใจการสอบราคา หรือในการทำสัญญา คณะกรรมการเปิดซองสอบราคา หรือศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย สังกัดเทศบาลตำบลทุ่งไผ่ มีสิทธิให้ผู้เสนอราคาชี้แจงข้อเท็จจริง สภาพฐานะ หรือข้อเท็จจริงอื่นใดที่เกี่ยวข้องกับผู้เสนอราคาได้ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย สังกัดเทศบาลตำบลทุ่งไผ่ มีสิทธิที่จะไม่รับราคาหรือไม่ทำสัญญาหากหลักฐานดังกล่าวไม่มีความเหมาะสมหรือไม่ถูกต้อง

๕.๕ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย สังกัดเทศบาลตำบลทุ่งไผ่ ทรงไว้ซึ่งสิทธิที่จะไม่รับราคาต่ำสุด หรือราคาหนึ่งราคาใดหรือราคาทั้งหมดก็ได้ และอาจจะพิจารณาเลือกจ้างในจำนวนหรือขนาดเฉพาะรายการหนึ่งรายการใด หรืออาจจะยกเลิกการสอบราคาโดยไม่พิจารณาจัดจ้างเลยก็ได้ สุดแต่จะพิจารณาทั้งนี้เพื่อประโยชน์ของทางราชการ เป็นสำคัญ และให้ถือว่า การตัดสินใจของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย สังกัดเทศบาลตำบลทุ่งไผ่ เป็นเด็ดขาด ผู้เสนอราคาจะเรียกค่าเสียหายใด มิได้รวมทั้งศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย สังกัดเทศบาลตำบลทุ่งไผ่ จะพิจารณายกเลิกการสอบราคาและลงโทษผู้เสนอราคาเสมือนผู้ทำงาน หากมีเหตุที่เชื่อได้ว่าการเสนอราคาจะกระทำไปโดยไม่สุจริต หรือมีการสมยอมในการเสนอราคา ในกรณีที่ผู้เสนอราคาต่ำสุดเสนอราคาต่ำจนคาดหมายได้ว่าไม่อาจดำเนินการตามสัญญาได้ คณะกรรมการเปิดซองสอบราคา หรือศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย สังกัดเทศบาลตำบลทุ่งไผ่ จะให้ผู้เสนอราคานั้นชี้แจงและแสดงหลักฐานที่ทำให้เชื่อได้ว่าผู้เสนอราคาสามารถดำเนินงานตามสอบราคาจ้างให้เสร็จสมบูรณ์ หากคำชี้แจงไม่เป็นที่รับฟังได้ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย สังกัดเทศบาลตำบลทุ่งไผ่ มีสิทธิ ที่จะไม่รับราคาของผู้เสนอราคารายนั้น

๖. การทำสัญญาจ้าง

ผู้ชนะการสอบราคาจะไปทำสัญญาจ้างตามแบบสัญญาดังระบุในข้อ ๑.๓ กับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย สังกัดเทศบาลตำบลทุ่งไผ่ ภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ได้รับแจ้ง และต้องวางหลักประกันสัญญาเป็นจำนวนเงินเท่ากับร้อยละห้า (๕%) ของราคาจ้างที่สอบราคาได้ ให้ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย สังกัดเทศบาลตำบลทุ่งไผ่ยึดถือไว้ในขณะทำสัญญาโดยใช้หลักประกันอย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้

๖.๑ เงินสด

๖.๒ เชื้อคที่ธนาคารส่งจ่ายให้แก่เทศบาลตำบลทุ่งไผ่ โดยเป็นเช็คลงวันที่ทำสัญญาจ้างหรือก่อนหน้านั้นไม่เกิน ๓ วัน ทำการของทางราชการ

๖.๓ หนังสือค้ำประกันของทางธนาคาร ภายในประเทศตามแบบหนังสือค้ำประกันดังระบุในข้อ ๑.๔

๖.๔ พันธบัตรรัฐบาลไทย

๖.๕ หนังสือค้ำประกันของบริษัทเงินทุน ที่ได้รับอนุญาตไปประกอบกิจการเงินทุนเพื่อการพาณิชย์ และประกอบกิจการค้ำประกันตามประกาศของธนาคารแห่งประเทศไทย ตามรายชื่อบริษัทเงินทุนที่ธนาคารแห่งประเทศไทยได้แจ้งเวียนให้ส่วนราชการต่าง ๆ ทราบแล้ว โดยอนุโลมให้ใช้ตามตัวอย่างหนังสือค้ำประกันของธนาคารตามที่คณะกรรมการว่าด้วยการพัสดุกำหนด (การใช้หลักประกันตามข้อนี้ใช้เฉพาะสัญญาจ้างก่อสร้างที่มีวงเงินไม่เกิน ๑๐ ล้านบาท)

หลักประกันนี้จะคืนให้โดยไม่มีดอกเบี้ยภายใน ๑๕ วัน นับจากวันที่ผู้ชนะการสอบราคา (ผู้รับจ้าง) พ้นจากข้อผูกพันตามสัญญาจ้างแล้ว

๗. ค่าจ้างและการจ่ายเงิน

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย สังกัดเทศบาลตำบลทุ่งไผ่ จะจ่ายเงินค่าจ้างเป็น ๔ งวด โดยถือราคาเหมารวมเป็นเกณฑ์และกำหนดการจ่ายเงินเป็นงวด ๆ ดังนี้

งวดที่ ๑ (งวดแรก) เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทำอาหารกลางวันสำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย ให้แล้วเสร็จภายในวันที่ ๓๐ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๕๙

งวดที่ ๒ เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทำอาหารกลางวันสำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้ายให้แล้วเสร็จภายในวันที่ ๓๑ มกราคม พ.ศ.๒๕๖๐

งวดที่ ๓ เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทำอาหารกลางวันสำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้ายให้แล้วเสร็จภายในวันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ.๒๕๖๐

งวดที่ ๔ (งวดสุดท้าย) เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมดแล้วเสร็จเรียบร้อยตามสัญญา และคณะกรรมการตรวจรับงานจ้างได้ตรวจรับงานเสร็จเรียบร้อยแล้ว รวมทั้งทำสถานที่ปรุงอาหารกลางวันให้สะอาดเรียบร้อย

๘. อัตราค่าปรับ

ค่าปรับตามสัญญาจ้าง จะกำหนดให้อัตราร้อยละ ๐.๑๐ ของค่าจ้างตามสัญญาต่อวันแต่ไม่น้อยกว่าวันละ ๑๐๐ บาท

๙. ขอสงวนสิทธิในการเสนอราคาและอื่น ๆ

๙.๑ เงินค่าจ้างสำหรับงานครั้งนี้ได้มาจาก เงินอุดหนุนทั่วไปประวัติดูประสงค์ ประจำปีงบประมาณปี ๒๕๖๐

การลงนามในสัญญาจะกระทำต่อเมื่อศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย สังกัดเทศบาลตำบลทุ่งใส ได้รับอนุมัติเงินค่าโครงการจากเงินอุดหนุนทั่วไปประวัติดูประสงค์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ แล้วเท่านั้น

๙.๒ เมื่อศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย สังกัดเทศบาลตำบลทุ่งใส ได้รับคัดเลือกผู้เสนอราคา รายใดเป็นผู้รับจ้างและได้ตกลงจ้างตามสอบราคาจ้างแล้ว ถ้าผู้รับจ้างจะต้องส่งหรือนำสิ่งของมาเพื่องานจ้างดังกล่าว เข้ามาจากต่างประเทศ และนั้นต้องนำเข้ามาทางเรือในเส้นทางที่มีเรือไทยเดินเรืออยู่ และสามารถให้บริการรับขนได้ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมประกาศกำหนด ผู้เสนอราคาซึ่งเป็นผู้รับจ้างจะต้องปฏิบัติตรากฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์ ดังนี้

(๑) แจ้งการส่งหรือนำสิ่งของดังกล่าวเข้ามาจากต่างประเทศต่อสำนักคณะกรรมการส่งเสริมการพาณิชย์ ภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ผู้รับจ้างส่งหรือซื้อของจากต่างประเทศ เว้นแต่เป็นรัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคม ประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่นได้

(๒) จัดการให้สิ่งของดังกล่าวบรรทุกเรือไทย หรือมีสิทธิเช่นเดียวกับเรือไทยจากต่างประเทศ มายังประเทศไทย เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการพาณิชย์ ให้บรรทุกสิ่งของนั้น โดยเรืออื่นที่มีใช้เรือไทย ซึ่งจะต้องได้อนุญาตเช่นนั้นก่อนบรรทุกของลงเรืออื่น หรือเป็นของที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคมนาคมประกาศยกเว้นให้บรรทุกโดยเรืออื่น

(๓) ในกรณีที่ไม่ปฏิบัติตาม (๑) หรือ (๒) ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมการพาณิชย์

๙.๓ ผู้เสนอราคา ซึ่งศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย สังกัดเทศบาลตำบลทุ่งใส ได้คัดเลือกแล้ว ไม่ไปทำสัญญาหรือข้อตกลงภายในเวลาราชการกำหนดระบุในข้อ ๖ เทศบาลตำบลทุ่งใสอาจพิจารณาเรียกร้องให้ชดเชยความเสียหาย (ถ้ามี) รวมทั้งจะพิจารณาให้เป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ

๙.๔ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย สังกัดเทศบาลตำบลทุ่งใส สงวนสิทธิที่จะแก้ไขเพิ่มเติมเงื่อนไขหรือกำหนดในแบบสัญญาให้เป็นไปตามความเห็นของอัยการจังหวัดหรือสำนักอัยการสูงสุด (ถ้ามี)

๑๐. มาตรฐานฝีมือตามหลักเกณฑ์สาธารณสุข

เมื่อศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย สังกัดเทศบาลตำบลทุ่งใส ได้คัดเลือกผู้เสนอราคารายใดให้เป็นผู้รับจ้างและได้ตกลงจ้างทำอาหารกลางวันตามประกาศนี้แล้ว ผู้เสนอราคาจะต้องตกลงว่าในการปฏิบัติงานดังกล่าว ผู้เสนอราคาจะต้องมีและใช้ผู้ผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือและต้องมีใบรับรองแพทย์ที่ได้รับการตรวจร่างกายจากโรงพยาบาล ว่ามีคุณสมบัติเป็นผู้ประกอบอาหารตามหลักเกณฑ์สาธารณสุขกำหนด

๑๑. ในระหว่างระยะเวลาการปฏิบัติงานจ้าง ผู้รับจ้างพึงปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายและระเบียบได้กำหนดไว้โดยเคร่งครัด



วันที่ ๑๑ เดือนตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

รายการอาหารกลางวัน สำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย

วัน (ทำการ)	รายการอาหาร		หมายเหตุ
	รายการอาหารหลัก(เมนูที่ ๑)	รายการอาหารทดแทน (เมนูที่ ๒)	
วันจันทร์ ๙ ธ.ค. ๕๖	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. ไข่ต้มกรอบ ๑ ถ้วย : คน	แปลงได้ตาม รายการทดแทน แต่ละวันใน สัปดาห์สลับ รายการได้ แต่ต้องไม่ซ้ำกัน (รายการอาหาร ไม่ทำนอกเหนือ จากรายการใน เอกสาร)
วันพุธ ๑๑ ธ.ค. ๕๖	๑. ข้าวผัดไข่ ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ลอดช่องสิงคโปร์ ๑ ถ้วย : คน	๑. ก๋วยเตี๋ยวหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๒. ก๋วยเตี๋ยวซี ๑ ถ้วย : คน	
วันพฤหัสบดี ๑๒ ธ.ค. ๕๖	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ถั่วงอกต้มน้ำตาล ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดถั่วงอก/หมู/ไก่/ตู่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ก๋วยเตี๋ยวซี ๑ ถ้วย : คน	
วันศุกร์ ๑๓ ธ.ค. ๕๖	๑. ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๒. บัวย่อย ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดวุ้นเส้นหมู/ไก่ ถ้วย : คน ๓. เจียวก๊วย-น้ำเชื่อม ๑ ถ้วย : คน	
วันจันทร์ ๑๖ ธ.ค. ๕๖	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	

หมายเหตุ* ผักที่นำมาประกอบอาหาร เป็นผักที่ปลอดสารพิษและควรเป็นผักสีเขียว/สีเหลืองส้ม และผักอื่นๆ
ผลไม้ตามฤดูกาลล้างให้สะอาดก่อนให้เด็กรับประทาน ส่วนของผลไม้แต่ละชนิดไม่เท่ากันขึ้นอยู่กับ
ขนาดเช่น ถั่วงอกยาว ๑ ผล ส้มเขียวหวาน ๑ ผล(ขนาดกลาง)มะม่วงสุกครึ่งผล มะละกอ ๓ ชิ้น พอคั่ว) ฯลฯ
อาหารแต่ละประเภทปรุงสุกเพื่อให้ย่อยง่าย เป็นอาหารสดจากธรรมชาติ หาได้ในท้องถิ่น
*เนื้อสัตว์ที่นำมาใช้ปรุงต้องเป็นอาหารสดทุก ควรหั่นเป็นชิ้นเล็กเพื่อสะดวกในการเคี้ยว

รายการอาหารกลางวัน สำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย

วัน (ทำการ)	รายการอาหาร		หมายเหตุ
	รายการอาหารหลัก(เมนูที่ ๑)	รายการอาหารทดแทน (เมนูที่ ๒)	
วันอังคาร ๑๗ ธ.ค. ๕๖	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. วุ้นกะทิ ๒ ชิ้นพอคำ : คน	รายการอาหาร ทำตามเมนูหลัก สามารถเปลี่ยน แปลงได้ตาม รายการทดแทน แต่ละวันใน สัปดาห์สลับ รายการได้ แต่ต้องไม่ซ้ำกัน (รายการอาหาร ไม่ทำนอกเหนือ จากรายการใน เอกสาร)
วันพุธ ๑๘ ธ.ค. ๕๖	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	
วันพฤหัสบดี ๑๙ ธ.ค. ๕๖	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุพหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดถั่วงอก/หมู/ไก่/ตูด ๑ ถ้วย :คน ๓. กล้วยบวดซี่ ๑ ถ้วย : คน	
วันศุกร์ ๒๐ ธ.ค. ๕๖	๑. ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๒. บั้วลอย ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดวุ้นเส้นหมู/ไก่ ถ้วย : คน ๓. เจียวก๊วย-น้ำเชื่อม ๑ ถ้วย : คน	
วันจันทร์ ๒๓ ธ.ค. ๕๖	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	

หมายเหตุ* ผักที่นำมาประกอบอาหาร เป็นผักที่ปลอดสารพิษและควรเป็นผักสีเขียว/สีเหลืองส้ม และผักอื่นๆ
ผลไม้ตามฤดูกาลล้างให้สะอาดก่อนให้เด็กรับประทาน ส่วนของผลไม้แต่ละชนิดไม่เท่ากันขึ้นอยู่กับ
ขนาดเช่น กล้วยน้ำว้า ๑ ผล ส้มเขียวหวาน ๑ ผล(ขนาดกลาง)มะม่วงสุกครึ่งผล มะละกอ ๓ ชิ้นพอคำ)ฯลฯ
*อาหารแต่ละประเภทปรุงสุกเพื่อให้ย่อยง่าย เป็นอาหารสดจากธรรมชาติ หาได้ในท้องถิ่น
*:เนื้อสัตว์ที่นำมาใช้ปรุงต้องเป็นอาหารสดทุก ควรหั่นเป็นชิ้นเล็กเพื่อสะดวกในการเคี้ยว

รายการอาหารกลางวัน สำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย

วัน (ทำการ)	รายการอาหาร		หมายเหตุ
	รายการอาหารหลัก(เมนูที่ ๑)	รายการอาหารทดแทน (เมนูที่ ๒)	
วันอังคาร ๒๔ ธ.ค. ๕๖	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	รายการอาหาร ทำตามเมนูหลัก สามารถเปลี่ยน แปลงได้ตาม รายการทดแทน แต่ละวันใน สัปดาห์สลับ รายการได้ แต่ต้องไม่ซ้ำกัน (รายการอาหาร ไม่ทำนอกเหนือ จากรายการใน เอกสาร)
วันพุธ ๒๕ ธ.ค. ๕๖	๑. ข้าวผัดไข่ ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ลอดช่องสิงคโปร์ ๑ ถ้วย : คน	๑. ก๋วยเตี๋ยวหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. ก๋วยเตี๋ยวบวชชี ๑ ถ้วย : คน	
วันพฤหัสบดี ๒๖ ธ.ค. ๕๖	๑. ข้าวสวย 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	
วันศุกร์ ๒๗ ธ.ค. ๕๖	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มข่าไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. สับปะรดเชื่อม ๑ ถ้วย: คน	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงจืดผักกวมมิตร+หมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. บวดมัน ๑ ถ้วย : คน	
วันพฤหัสบดี ๒ ม.ค. ๕๗	๑. ผัดซีอิ๊วเส้นใหญ่/เส้นเหลือง ๑ งาน สองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. โอวัลตินเย็น ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดเปรี้ยวหวานรวมมิตร ๑ ถ้วย :คน ๓. เต้าส่วน+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน	

หมายเหตุ* ผักที่นำมาประกอบอาหาร เป็นผักที่ปลอดสารพิษและควรเป็นผักสีเขียว/สีเหลืองส้ม และผักอื่นๆ
ผลไม้ตามฤดูกาลล้างให้สะอาดก่อนให้เด็กรับประทาน ส่วนของผลไม้แต่ละชนิดไม่เท่ากันขึ้นอยู่กับ
ขนาดเช่น ก๋วยเตี๋ยว ๑ ผล ส้มเขียวหวาน ๑ ผล(ขนาดกลาง)มะม่วงสุกครึ่งผล มะละกอ ๓ ชิ้นพอคำ)ฯลฯ
อาหารแต่ละประเภทปรุงสุกเพื่อทำให้ย่อยง่าย เป็นอาหารสดจากธรรมชาติ หาได้ในท้องถิ่น
*เนื้อสัตว์ที่นำมาใช้ปรุงต้องเป็นอาหารสดทุก ควรหั่นเป็นชิ้นเล็กเพื่อสะดวกในการเคี้ยว

รายการอาหารกลางวัน สำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย

วัน (ทำการ)	รายการอาหาร		หมายเหตุ
	รายการอาหารหลัก(เมนูที่ ๑)	รายการอาหารทดแทน (เมนูที่ ๒)	
วันศุกร์ ๓ ม.ค. ๕๗	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มข่าหมู/ไก่+หัวไชเท้า+เห็ดหอม ถ้วย : คน ๓. ก๋วยเตี๋ยมน้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวคลุกกะปิ+หมูหวาน/ไก่หวาน ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. รวมนม ๑ ถ้วย : คน	ทำตามเมนูหลัก สามารถเปลี่ยน แปลงได้ตาม รายการทดแทน แต่ละวันใน สัปดาห์สลับ รายการได้ แต่ต้องไม่ซ้ำกัน (รายการอาหาร ไม่ทำนอกเหนือ จากรายการใน เอกสาร)
วันจันทร์ ๖ ม.ค. ๕๗	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	
วันอังคาร ๗ ม.ค. ๕๗	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 ๘ ม.ค. ๕๗	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มข่าไก่ 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	
วันพฤหัสบดี ๙ ม.ค. ๕๗	๑. ผัดซีอิ๊วเส้นใหญ่/เส้นเหลือง ๑ จาน สองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. โอวัลตินเย็น ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดเปรี้ยวหวานรวมนม ๑ ถ้วย :คน ๓. เต้าส่วน+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน	

หมายเหตุ* ผักที่นำมาประกอบอาหาร เป็นผักที่ปลอดสารพิษและควรเป็นผักสีเขียว/สีเหลืองส้ม และผักอื่นๆ
ผลไม้ตามฤดูกาลล้างให้สะอาดก่อนให้เด็กรับประทาน ส่วนของผลไม้แต่ละชนิดไม่เท่ากันขึ้นอยู่กับ
ขนาดเช่น ก๋วยเตี๋ยว ๑ ผล ส้มเขียวหวาน ๑ ผล(ขนาดกลาง)มะม่วงสุกครึ่งผล มะละกอ ๓ ชิ้นพอคำ) ฯลฯ
อาหารแต่ละประเภทปรุงสุกเพื่อให้ย่อยง่าย เป็นอาหารสดจากธรรมชาติ หาได้ในท้องถิ่น
*เนื้อสัตว์ที่นำมาใช้ปรุงต้องเป็นอาหารสดทุก ควรหั่นเป็นชิ้นเล็กเพื่อสะดวกในการเคี้ยว

รายการอาหารกลางวัน สำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย

วัน (ทำการ)	รายการอาหาร		หมายเหตุ
	รายการอาหารหลัก(เมนูที่ ๑)	รายการอาหารทดแทน (เมนูที่ ๒)	
วันศุกร์ ๑๐ ม.ค. ๕๗	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มข่าหมู/ไก่+หัวไชเท้า+เห็ดหอม ถ้วย : คน ๓. ก๋วยเตี๋ยว+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวคลุกกะปิ+หมูหวาน/ไก่หวาน ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. รวมมิตร ๑ ถ้วย : คน	รายการอาหาร ทำตามเมนูหลัก สามารถเปลี่ยน แปลงได้ตาม รายการทดแทน แต่ละวันใน สัปดาห์สลับ รายการได้ แต่ต้องไม่ซ้ำกัน (รายการอาหาร ไม่ทำนอกเหนือ จากรายการใน เอกสาร)
วันจันทร์ ๑๓ ม.ค. ๕๗	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงจืดตำลึงหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. ฟักทองบวด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวหมูแดง ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. มะม่วง/ผลไม้ตามฤดูกาล ๔ ชิ้นพอคำ : คน	
วันอังคาร ๑๔ ม.ค. ๕๗	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 ๑๕ ม.ค. ๕๗	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มข่าไก่ 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	
วันศุกร์ ๑๗ ม.ค. ๕๗	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	

หมายเหตุ* ผักที่นำมาประกอบอาหาร เป็นผักที่ปลอดสารพิษและควรเป็นผักสีเขียว/สีเหลืองส้ม และผักอื่นๆ
ผลไม้ตามฤดูกาลล้างให้สะอาดก่อนให้เด็กรับประทาน ส่วนของผลไม้แต่ละชนิดไม่เท่ากันขึ้นอยู่กับ
ขนาดเช่น ก๋วยเตี๋ยว ๑ ผล ส้มเขียวหวาน ๑ ผล(ขนาดกลาง)มะม่วงสุกครึ่งผล มะละกอ ๓ ชิ้นพอคำ) ฯลฯ
*อาหารแต่ละประเภทปรุงสุกเพื่อให้ย่อยง่าย เป็นอาหารสดจากธรรมชาติ หาได้ในท้องถิ่น
*เนื้อสัตว์ที่นำมาใช้ปรุงต้องเป็นอาหารสดทุก ควรหั่นเป็นชิ้นเล็กเพื่อสะดวกในการเคี้ยว

รายการอาหารกลางวัน สำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย

วัน (ทำการ)	รายการอาหาร		หมายเหตุ
	รายการอาหารหลัก(เมนูที่ ๑)	รายการอาหารทดแทน (เมนูที่ ๒)	
วันจันทร์ ๒๐ ม.ค. ๕๗	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. ไข่ต้มกรอบ ๑ ถ้วย : คน	รายการอาหาร ทำตามเมนูหลัก สามารถเปลี่ยน แปลงได้ตาม รายการทดแทน แต่ละวันใน สัปดาห์สลับ รายการได้ แต่ต้องไม่ซ้ำกัน (รายการอาหาร ไม่ทำนอกเหนือ จากรายการใน เอกสาร)
วันอังคาร ๒๑ ม.ค. ๕๗	๑. ข้าวผัดไข่ ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ลอดช่องสิงคโปร์ ๑ ถ้วย : คน	๑. ก๋วยเตี๋ยวหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. ก๋วยเตี๋ยวบวชชี ๑ ถ้วย : คน	
วันพุธ ๒๒ ม.ค. ๕๗	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดกะเพราหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. ข้าวเหนียว+ถั่วงอก ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวขาหมู ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ ผล/ ๓ ชิ้น: คน	
วันพฤหัสบดี ๒๓ ม.ค. ๕๗	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ถั่วงอกต้มน้ำตาล ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดถั่วงอก/หมู/ไก่/ตับ ๑ ถ้วย :คน ๓. ก๋วยเตี๋ยวบวชชี ๑ ถ้วย : คน	
วันศุกร์ ๒๔ ม.ค. ๕๗	๑. ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๒. บัวลอย ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดวุ้นเส้นหมู/ไก่ ถ้วย : คน ๓. เฉาก๊วย-น้ำเชื่อม ๑ ถ้วย : คน	

หมายเหตุ* ผักที่นำมาประกอบอาหาร เป็นผักที่ปลอดสารพิษและควรเป็นผักสีเขียว/สีเหลืองส้ม และผักอื่นๆ
ผลไม้ตามฤดูกาลล้างให้สะอาดก่อนให้เด็กรับประทาน ส่วนของผลไม้แต่ละชนิดไม่เท่ากันขึ้นอยู่กับ
ขนาดเช่น ถั่วงอกยาว ๑ ผล ส้มเขียวหวาน ๑ ผล(ขนาดกลาง)มะม่วงสุกครึ่งผล มะละกอ ๓ ชิ้นพอคำ)ฯลฯ
อาหารแต่ละประเภทปรุงสุกเพื่อทำให้ย่อยง่าย เป็นอาหารสดจากธรรมชาติ หาได้ในท้องถิ่น
*เนื้อสัตว์ที่นำมาใช้ปรุงต้องเป็นอาหารสดทุก ควรหั่นเป็นชิ้นเล็กเพื่อสะดวกในการเคี้ยว

รายการอาหารกลางวัน สำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย

วัน (ทำการ)	รายการอาหาร		หมายเหตุ
	รายการอาหารหลัก(เมนูที่ ๑)	รายการอาหารทดแทน (เมนูที่ ๒)	
วันจันทร์ ๒๗ ม.ค. ๕๗	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. พะโล้ไข่ /หมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. ข้าวโพดบด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผักผักรวมมิตรทะเล ๑ ถ้วย : คน ๓. ข้าวเหนียวดำ+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน	รายการอาหาร ทำตามเมนูหลัก สามารถเปลี่ยน แปลงได้ตาม รายการทดแทน แต่ละวันใน สัปดาห์สลับ รายการได้ แต่ต้องไม่ซ้ำกัน (รายการอาหาร ไม่ทำนอกเหนือ จากรายการใน เอกสาร)
วันอังคาร ๒๘ ม.ค. ๕๗	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	
วันพุธ ๒๙ ม.ค. ๕๗	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	
วันพฤหัสบดี ๓๐ ม.ค. ๕๗	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงเลียงกุ้งผักรวม ๑ ถ้วย:คน ๓. ก๋วยเตี๋ยว ๑ ผล : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มไก่/ฟักเขียว/หัวไชเท้า ๑ ถ้วย:คน ๓. ต้มถั่วแดง/ดำ/ขาว ๑ ถ้วย : คน	
วันศุกร์ ๓๑ ม.ค. ๕๗	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผักถั่วถั่วงอก/หมู/ไก่/ตุ๋ ๑ ถ้วย :คน ๓. ก๋วยเตี๋ยวบวชชี ๑ ถ้วย : คน	

หมายเหตุ* ผักที่นำมาประกอบอาหาร เป็นผักที่ปลอดสารพิษและควรเป็นผักสีเขียว/สีเหลืองส้ม และผักอื่นๆ
ผลไม้ตามฤดูกาลล้างให้สะอาดก่อนให้เด็กรับประทาน ส่วนของผลไม้แต่ละชนิดไม่เท่ากันขึ้นอยู่กับ
ขนาดเช่น ก๋วยเตี๋ยว ๑ ผล ส้มเขียวหวาน ๑ ผล(ขนาดกลาง)มะม่วงสุกครึ่งผล มะละกอ ๓ ชิ้นพอคำ)ฯลฯ
อาหารแต่ละประเภทปรุงสุกเพื่อทำให้ย่อยง่าย เป็นอาหารสดจากธรรมชาติ หาได้ในท้องถิ่น
*เนื้อสัตว์ที่นำมาใช้ปรุงต้องเป็นอาหารสดทุก ควรหั่นเป็นชิ้นเล็กเพื่อสะดวกในการเคี้ยว

รายการอาหารกลางวัน สำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย

วัน (ทำการ)	รายการอาหาร		หมายเหตุ
	รายการอาหารหลัก(เมนูที่ ๑)	รายการอาหารทดแทน (เมนูที่ ๒)	
วันจันทร์ ๓ ก.พ. ๕๗	๑. ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๒. บั้วลอย ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดวุ้นเส้นหมู/ไก่ ถ้วย : คน ๓. เฉาก๊วย-น้ำเชื่อม ๑ ถ้วย : คน	รายการอาหาร ทำตามเมนูหลัก สามารถเปลี่ยน แปลงได้ตาม รายการทดแทน แต่ละวันใน สัปดาห์สลับ รายการได้ แต่ต้องไม่ซ้ำกัน (รายการอาหาร ไม่ทำนอกเหนือ จากรายการใน เอกสาร)
วันอังคาร ๔ ก.พ. ๕๗	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	
วันพุธ ๕ ก.พ. ๕๗	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	
วันพฤหัสบดี ๖ ก.พ. ๕๗	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มขาไก่ 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	
วันศุกร์ ๗ ก.พ. ๕๗	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	

หมายเหตุ* ผักที่นำมาประกอบอาหาร เป็นผักที่ปลอดสารพิษและควรเป็นผักสีเขียว/สีเหลืองส้ม และผักอื่นๆ
ผลไม้ตามฤดูกาลล้างให้สะอาดก่อนให้เด็กรับประทาน ส่วนของผลไม้แต่ละชนิดไม่เท่ากันขึ้นอยู่กับ
ขนาดเช่น กลั้วน้ำว่า ๑ ผล ส้มเขียวหวาน ๑ ผล(ขนาดกลาง)มะม่วงสุกครึ่งผล มะละกอ ๓ ชิ้นพอคำฯลฯ
อาหารแต่ละประเภทปรุงสุกเพื่อให้ย่อยง่าย เป็นอาหารสดจากธรรมชาติ หาได้ในท้องถิ่น
*เนื้อสัตว์ที่นำมาใช้ปรุงต้องเป็นอาหารสดทุก ควรหั่นเป็นชิ้นเล็กเพื่อสะดวกในการเคี้ยว

รายการอาหารกลางวัน สำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย

วัน (ทำการ)	รายการอาหาร		หมายเหตุ
	รายการอาหารหลัก(เมนูที่ ๑)	รายการอาหารทดแทน (เมนูที่ ๒)	
วันจันทร์ ๑๐ ก.พ. ๕๗	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มข่าหมู/ไก่+หัวไชเท้า+เห็ดหอม ถ้วย : คน ๓. ก๋วยเตี๋ยว+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวคลุกกะปิ+หมูหวาน/ไก่หวาน ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. รวมนมิตร ๑ ถ้วย : คน	รายการอาหาร ทำตามเมนูหลัก สามารถเปลี่ยน แปลงได้ตาม รายการทดแทน แต่ละวันใน สัปดาห์สลับ รายการได้ แต่ต้องไม่ซ้ำกัน (รายการอาหาร ไม่ทำนอกเหนือ จากรายการใน เอกสาร)
วันอังคาร ๑๑ ก.พ. ๕๗	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	
วันพุธ ๑๒ ก.พ. ๕๗	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ไช้ลูกเขย 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 ๑๓ ก.พ. ๕๗	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มข่าไก่ 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 ๑๗ ก.พ. ๕๗	๑. ผัดซีอิ๊วเส้นใหญ่/เส้นเหลือง ๑ จาน สองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. โอวัลตินเย็น ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดเปรี้ยวหวานรวมนมิตร ๑ ถ้วย :คน ๓. เต้าส่วน+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน	

หมายเหตุ* ผักที่นำมาประกอบอาหาร เป็นผักที่ปลอดสารพิษและควรเป็นผักสีเขียว/สีเหลืองส้ม และผักอื่นๆ
ผลไม้ตามฤดูกาลล้างให้สะอาดก่อนให้เด็กรับประทาน ส่วนของผลไม้แต่ละชนิดไม่เท่ากันขึ้นอยู่กับ
ขนาดเช่น ก๋วยเตี๋ยว ๑ ผล ส้มเขียวหวาน ๑ ผล(ขนาดกลาง)มะม่วงสุกครึ่งผล มะละกอ ๓ ชิ้นพอคำฯลฯ
อาหารแต่ละประเภทปรุงสุกเพื่อทำให้ย่อยง่าย เป็นอาหารสดจากธรรมชาติ หาได้ในท้องถิ่น
*เนื้อสัตว์ที่นำมาใช้ปรุงต้องเป็นอาหารสดทุก ควรหั่นเป็นชิ้นเล็กเพื่อสะดวกในการเคี้ยว

รายการอาหารกลางวัน สำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย

วัน (ทำการ)	รายการอาหาร		หมายเหตุ
	รายการอาหารหลัก(เมนูที่ ๑)	รายการอาหารทดแทน (เมนูที่ ๒)	
วันอังคาร ๑๘ ก.พ. ๕๗	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มข่าหมู/ไก่+หัวไชเท้า+เห็ดหอม ถ้วย : คน ๓. ก๋วยเตี๋ยว+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวคลุกกะปิ+หมูหวาน/ไก่หวาน ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. รวมมิตร ๑ ถ้วย : คน	รายการอาหาร ทำตามเมนูหลัก สามารถเปลี่ยน แปลงได้ตาม รายการทดแทน แต่ละวันใน สัปดาห์สลับ รายการได้ แต่ต้องไม่ซ้ำกัน (รายการอาหาร ไม่ทำนอกเหนือ จากรายการใน เอกสาร)
วันพุธ ๑๙ ก.พ. ๕๗	๑. ก๋วยจั๊บหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๒. มันเชื่อม+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย:คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดผักบั้ง+หมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. สาหร่าย+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน	
วันพฤหัสบดี ๒๐ ก.พ. ๕๗	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. หับทิมกรอบ ๑ ถ้วย : คน	
วันศุกร์ ๒๑ ก.พ. ๕๗	๑. ข้าวผัดไข่ ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ลอดช่องสิงคโปร์ ๑ ถ้วย : คน	๑. ก๋วยเตี๋ยวหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. ก๋วยเตี๋ยวบวชชี ๑ ถ้วย : คน	
วันจันทร์ ๒๔ ก.พ. ๕๗	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงจืดตำลึงหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. ฟักทองบวด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวหมูแดง ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. มะม่วง/ผลไม้ตามฤดูกาล ๔ ชิ้นพอคำ : คน	

หมายเหตุ* ผักที่นำมาประกอบอาหาร เป็นผักที่ปลอดสารพิษและควรเป็นผักสีเขียว/สีเหลืองส้ม และผักอื่นๆ
ผลไม้ตามฤดูกาลล้างให้สะอาดก่อนให้เด็กรับประทาน ส่วนของผลไม้แต่ละชนิดไม่เท่ากันขึ้นอยู่กับ
ขนาดเช่น ก๋วยเตี๋ยว ๑ ผล ส้มเขียวหวาน ๑ ผล(ขนาดกลาง)มะม่วงสุกครึ่งผล มะละกอ ๓ ชิ้นพอคำฯลฯ
อาหารแต่ละประเภทปรุงสุกเพื่อทำให้ย่อยง่าย เป็นอาหารสดจากธรรมชาติ หาได้ในท้องถิ่น
*เนื้อสัตว์ที่นำมาใช้ปรุงต้องเป็นอาหารสดทุก ควรหั่นเป็นชิ้นเล็กเพื่อสะดวกในการเคี้ยว

รายการอาหารกลางวัน สำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย

วัน (ทำการ)	รายการอาหาร		หมายเหตุ
	รายการอาหารหลัก(เมนูที่ ๑)	รายการอาหารทดแทน (เมนูที่ ๒)	
วันอังคาร ๒๕ ก.พ. ๕๗	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผักกะเพราหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. ข้าวเหนียว+ถั่วดำ ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวขาหมู ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ ผล/ ๓ ชิ้น: คน	รายการอาหาร ทำตามเมนูหลัก สามารถเปลี่ยน แปลงได้ตาม รายการทดแทน แต่ละวันใน สัปดาห์สลับ รายการได้ แต่ต้องไม่ซ้ำกัน (รายการอาหาร ไม่ทำนอกเหนือ จากรายการใน เอกสาร)
วันพุธ ๒๖ ก.พ. ๕๗	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. ก๋วยเตี๋ยวบวชชี ๑ ถ้วย : คน	
วันพฤหัสบดี ๒๗ ก.พ. ๕๗	๑. ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๒. บัวลอย ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดวุ้นเส้นหมู/ไก่ ถ้วย : คน ๓. เฉาก๊วย-น้ำเชื่อม ๑ ถ้วย : คน	
วันศุกร์ ๒๘ ก.พ. ๕๗	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	
วันจันทร์ ๓ มี.ค. ๕๗	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	

หมายเหตุ* ผักที่นำมาประกอบอาหาร เป็นผักที่ปลอดสารพิษและควรเป็นผักสีเขียว/สีเหลืองส้ม และผักอื่นๆ
ผลไม้ตามฤดูกาลล้างให้สะอาดก่อนให้เด็กรับประทาน ส่วนของผลไม้แต่ละชนิดไม่เท่ากันขึ้นอยู่กับ
ขนาดเช่น ถั่วเขียวต้มน้ำ ๑ ผล ส้มเขียวหวาน ๑ ผล(ขนาดกลาง)มะม่วงสุกครึ่งผล มะละกอ ๓ ชิ้นพอคำ)ฯลฯ
อาหารแต่ละประเภทปรุงสุกเพื่อทำให้ย่อยง่าย เป็นอาหารสดจากธรรมชาติ หาได้ในท้องถิ่น
*เนื้อสัตว์ที่นำมาใช้ปรุงต้องเป็นอาหารสดทุก ควรหั่นเป็นชิ้นเล็กเพื่อสะดวกในการเคี้ยว

รายการอาหารกลางวัน สำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย

วัน (ทำการ)	รายการอาหาร		หมายเหตุ
	รายการอาหารหลัก(เมนูที่ ๑)	รายการอาหารทดแทน (เมนูที่ ๒)	
วันอังคาร ๔ มี.ค. ๕๗	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	รายการอาหาร ทำตามเมนูหลัก สามารถเปลี่ยน แปลงได้ตาม รายการทดแทน แต่ละวันใน สัปดาห์สลับ รายการได้ แต่ต้องไม่ซ้ำกัน (รายการอาหาร ไม่ทำนอกเหนือ จากรายการใน เอกสาร)
วันพุธ ๕ มี.ค. ๕๗	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงเลียงกุ้งผักรวม ๑ ถ้วย:คน ๓. กถั่วหอม ๑ ผล : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มไก่/ผักเขียว/หัวไชเท้า ๑ ถ้วย:คน ๓. ต้มถั่วแดง/ดำ/ขาว ๑ ถ้วย : คน	
วันพฤหัสบดี ๖ มี.ค. ๕๗	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. กถั่วบวดยี ๑ ถ้วย : คน	
วันศุกร์ ๗ มี.ค. ๕๗	๑. กว๊ายเตียนน้ำหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๒. บัวลอย ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดวุ้นเส้นหมู/ไก่ ถ้วย : คน ๓. เฉาก๊วย-น้ำเชื่อม ๑ ถ้วย : คน	
วันจันทร์ ๑๐ มี.ค. ๕๗	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	

หมายเหตุ* ผักที่นำมาประกอบอาหาร เป็นผักที่ปลอดสารพิษและควรเป็นผักสีเขียว/สีเหลืองส้ม และผักอื่นๆ
ผลไม้ตามฤดูกาลล้างให้สะอาดก่อนให้เด็กรับประทาน ส่วนของผลไม้แต่ละชนิดไม่เท่ากันขึ้นอยู่กับ
ขนาดเช่น กถั่วน้ำว่า ๑ ผล ส้มเขียวหวาน ๑ ผล(ขนาดกลาง)มะม่วงสุกครึ่งผล มะละกอ ๓ ชิ้นพอคำฯลฯ
อาหารแต่ละประเภทปรุงสุกเพื่อให้ย่อยง่าย เป็นอาหารสดจากธรรมชาติ หาได้ในท้องถิ่น
*เนื้อสัตว์ที่นำมาใช้ปรุงต้องเป็นอาหารสดทุก ควรหั่นเป็นชิ้นเล็กเพื่อสะดวกในการเคี้ยว

รายการอาหารกลางวัน สำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย

วัน (ทำการ)	รายการอาหาร		หมายเหตุ
	รายการอาหารหลัก(เมนูที่ ๑)	รายการอาหารทดแทน (เมนูที่ ๒)	
วันอังคาร ๑๑ มี.ค. ๕๗	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	รายการอาหาร ทำตามเมนูหลัก สามารถเปลี่ยน แปลงได้ตาม รายการทดแทน แต่ละวันใน สัปดาห์สลับ รายการได้ แต่ต้องไม่ซ้ำกัน (รายการอาหาร ไม่ทำนอกเหนือ จากรายการใน เอกสาร)
วันพุธ ๑๒ มี.ค. ๕๗	๑. ผัดซีอิ๊วเส้นใหญ่/เส้นเหลือง ๑ จาน สองทัพพีขึ้นไป 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	
วันพฤหัสบดี ๑๓ มี.ค. ๕๗	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มข่าหมู/ไก่+หัวไชเท้า+เห็ดหอม ถ้วย : คน ๓. กล้วยเชื่อม+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวคลุกกะปิ+หมูหวาน/ไก่หวาน ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุพหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. รวมมิตร ๑ ถ้วย : คน	
วันศุกร์ ๑๔ มี.ค. ๕๗	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงจืดตำลึงหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. พักทองบวด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวหมูแดง ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุพหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. มะม่วง/ผลไม้ตามฤดูกาล ๔ ชิ้นพอคำ : คน	
วันจันทร์ ๑๗ มี.ค. ๕๗	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	

หมายเหตุ* ผักที่นำมาประกอบอาหาร เป็นผักที่ปลอดสารพิษและควรเป็นผักสีเขียว/สีเหลืองส้ม และผักอื่นๆ
ผลไม้ตามฤดูกาลล้างให้สะอาดก่อนให้เด็กรับประทาน ส่วนของผลไม้แต่ละชนิดไม่เท่ากันขึ้นอยู่กับ
ขนาดเช่น กล้วยน้ำว้า ๑ ผล ส้มเขียวหวาน ๑ ผล(ขนาดกลาง)มะม่วงสุกครึ่งผล มะละกอ ๓ ชิ้นพอคำฯลฯ
อาหารแต่ละประเภทปรุงสุกเพื่อทำให้ย่อยง่าย เป็นอาหารสดจากธรรมชาติ หาได้ในท้องถิ่น
*เนื้อสัตว์ที่นำมาใช้ปรุงต้องเป็นอาหารสดทุก ควรหั่นเป็นชิ้นเล็กเพื่อสะดวกในการเคี้ยว

รายการอาหารกลางวัน สำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย

วัน (ทำการ)	รายการอาหาร		หมายเหตุ
	รายการอาหารหลัก(เมนูที่ ๑)	รายการอาหารทดแทน (เมนูที่ ๒)	
วันอังคาร ๑๘ มี.ค. ๕๗	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	รายการอาหาร ทำตามเมนูหลัก สามารถเปลี่ยน แปลงได้ตาม รายการทดแทน แต่ละวันใน สัปดาห์สลับ รายการได้ แต่ต้องไม่ซ้ำกัน (รายการอาหาร ไม่ทำนอกเหนือ จากรายการใน เอกสาร)
วันพุธ ๑๙ มี.ค. ๕๗	๑. ผัดซีอิ๊วเส้นใหญ่/เส้นเหลือง ๑ จาน สองทัพพีขึ้นไป 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	
วันพฤหัสบดี ๒๐ มี.ค. ๕๗	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มขาหมู/ไก่+หัวไชเท้า+เห็ดหอม ถ้วย : คน ๓. กล้วยเชื่อม+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวคลุกกะปิ+หมูหวาน/ไก่หวาน ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุพหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. รวมมิตร ๑ ถ้วย : คน	
วันศุกร์ ๒๑ มี.ค. ๕๗	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงจืดตำลึงหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. พักทองบวด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวหมูแดง ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุพหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. มะม่วง/ผลไม้ตามฤดูกาล ๔ ชิ้นพอคำ : คน	
วันจันทร์ ๒๔ มี.ค. ๕๗	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	

หมายเหตุ* ผักที่นำมาประกอบอาหาร เป็นผักที่ปลอดสารพิษและควรเป็นผักสีเขียว/สีเหลืองส้ม และผักอื่นๆ
ผลไม้ตามฤดูกาลล้างให้สะอาดก่อนให้เด็กรับประทาน ส่วนของผลไม้แต่ละชนิดไม่เท่ากันขึ้นอยู่กับ
ขนาดเช่น กล้วยน้ำว้า ๑ ผล ส้มเขียวหวาน ๑ ผล(ขนาดกลาง)มะม่วงสุกครึ่งผล มะละกอ ๓ ชิ้นพอคำฯลฯ
อาหารแต่ละประเภทปรุงสุกเพื่อทำให้ย่อยง่าย เป็นอาหารสดจากธรรมชาติ หาได้ในท้องถิ่น
*เนื้อสัตว์ที่นำมาใช้ปรุงต้องเป็นอาหารสดทุก ควรหั่นเป็นชิ้นเล็กเพื่อสะดวกในการเคี้ยว

รายการอาหารกลางวัน สำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย

วัน (ทำการ)	รายการอาหาร		หมายเหตุ
	รายการอาหารหลัก(เมนูที่ ๑)	รายการอาหารทดแทน (เมนูที่ ๒)	
วันอังคาร ๒๕ มี.ค. ๕๗	๑. ก๋วยจั๊บหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๒. มันเชื่อม+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย:คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดผักบั้ง+หมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. สาหร่าย+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน	รายการอาหาร ทำตามเมนูหลัก สามารถเปลี่ยน แปลงได้ตาม รายการทดแทน แต่ละวันใน สัปดาห์สลับ รายการได้ แต่ต้องไม่ซ้ำกัน (รายการอาหาร ไม่ทำนอกเหนือ จากรายการใน เอกสาร)
วันพุธ ๒๖ มี.ค. ๕๗	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. หมู/ไก่ผัดกะปิ+ถั่วงอกยาว ๑ ถ้วย :คน ๓. นมเย็น ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ไข่น้ำ+ผัก ๑ ถ้วย :คน ๓. ทับทิมกรอบ ๑ ถ้วย : คน	
วันพฤหัสบดี ๒๗ มี.ค. ๕๗	๑. ข้าวผัดไข่ ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ลอดช่องสิงคโปร์ ๑ ถ้วย : คน	๑. ก๋วยเตี๋ยวหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. ก๋วยบวชชี ๑ ถ้วย : คน	

หมายเหตุ* ผักที่นำมาประกอบอาหาร เป็นผักที่ปลอดสารพิษและควรเป็นผักสีเขียว/สีเหลืองส้ม และผักอื่นๆ
ผลไม้ตามฤดูกาลล้างให้สะอาดก่อนให้เด็กรับประทาน ส่วนของผลไม้แต่ละชนิดไม่เท่ากันขึ้นอยู่กับ
ขนาดเช่น กลัวยน้ำว่า ๑ ผล ส้มเขียวหวาน ๑ ผล(ขนาดกลาง)มะม่วงสุกครึ่งผล มะละกอ ๓ ชิ้นพอคำ) ฯลฯ
อาหารแต่ละประเภทปรุงสุกเพื่อทำให้ย่อยง่าย เป็นอาหารสดจากธรรมชาติ หาได้ในท้องถิ่น
*เนื้อสัตว์ที่นำมาใช้ปรุงต้องเป็นอาหารสดทุก ควรหั่นเป็นชิ้นเล็กเพื่อสะดวกในการเคี้ยว

รายการอาหารกลางวัน สำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านเขาฝ้าย สังกัดเทศบาลตำบลทุ่งไผ่

วัน (ทำการ)	รายการอาหาร	
	รายการอาหารหลัก (เมนูที่ ๑)	รายการอาหารทดแทน (เมนูที่ ๒)
วันอังคาร ๑ พ.ย. ๕๙	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 ๒ พ.ย. ๕๙	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 ๓ พ.ย. ๕๙	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 ๔ พ.ย. ๕๙	๑. ก๋วยเตี๋ยวหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๒. บัลลอย ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดวุ้นเส้นหมู/ไก่ ถ้วย : คน ๓. บวดมัน ๑ ถ้วย : คน
วันจันทร์ ๗ พ.ย. ๕๙	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
วันอังคาร ๘ พ.ย. ๕๙	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 ๙ พ.ย. ๕๙	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 ๑๐ พ.ย. ๕๙	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 ๑๑ พ.ย. ๕๙	๑. ก๋วยเตี๋ยวหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๒. บัลลอย ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดวุ้นเส้นหมู/ไก่ ถ้วย : คน ๓. ฝรั่ง ๒ ชิ้น : คน
วันจันทร์ ๑๔ พ.ย. ๕๙	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 ๑๕ พ.ย. ๕๙	๑. ข้าวผัดไข่ ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. แดงโม ๒ ชิ้น : คน	๑. ก๋วยเตี๋ยวหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ ๑ ถ้วย : คน
วันพุธ	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน	๑. ข้าวขาหมู ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน

๑๖ พ.ย. ๕๙	๒. ผัดกะเพราหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. ข้าวเหนียว+ถั่วดำ ๑ ถ้วย : คน	๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ ผล/ ๓ ชิ้น: คน
วันพฤหัสบดี ๑๗ พ.ย. ๕๙	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มข้าไก่ 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 ๑๘ พ.ย. ๕๙	๑. ผัดซีอิ้วเส้นใหญ่/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
วันจันทร์ ๒๑ พ.ย. ๕๙	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มขาหมู/ไก่+หัวไชเท้า+เห็ดหอม ถ้วย : คน ๓. กล้วยเชื่อม+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวคลุกกะปิ+หมูหวาน/ไก่หวาน ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. รวมมิตร ๑ ถ้วย : คน
วันอังคาร ๒๒ พ.ย. ๕๙	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงจืดตำลึงหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. ฟักทองบวด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวหมูแดง ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. มะม่วง/ผลไม้ตามฤดูกาล ๔ ชิ้นพอคำ : คน
วันพุธ ๒๓ พ.ย. ๕๙	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 ๒๔ พ.ย. ๕๙	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มข้าไก่ 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 ๒๕ พ.ย. ๕๙	๑. ผัดซีอิ้วเส้นใหญ่/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
วันจันทร์ ๒๘ พ.ย. ๕๙	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มขาหมู/ไก่+หัวไชเท้า+เห็ดหอม ถ้วย : คน ๓. กล้วยเชื่อม+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวคลุกกะปิ+หมูหวาน/ไก่หวาน ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. รวมมิตร ๑ ถ้วย : คน
วันอังคาร ๒๙ พ.ย. ๕๙	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงจืดตำลึงหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. ฟักทองบวด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวหมูแดง ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. มะม่วง/ผลไม้ตามฤดูกาล ๔ ชิ้นพอคำ : คน

วันพุธ ๓๐ พ.ย. ๕๙	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 ๑ ธ.ค. ๕๙	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มข้าไก่ 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
วันศุกร์ ๒ ธ.ค. ๕๙	๑. ก๋วยจั๊บน้ำหมู/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	๑. ข้าวผัดไข่ ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน	๑. ก๋วยเตี๋ยวหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน

๖ ธ.ค. ๕๙	๒. น้ำซุพหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ลอดช่องสิงคโปร์ ๑ ถ้วย : คน	๓. กลัวยบวดซี่ ๑ ถ้วย : คน
วันพุธ ๗ ธ.ค. ๕๙	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดกะเพราหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. ข้าวเหนียว+ถั่วดำ ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวขาหมู ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุพหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ ผล/ ๓ ชิ้น: คน
วันพฤหัสบดี ๘ ธ.ค. ๕๙	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุพหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดถั่วงอก/หมู/ไก่/ตับ ๑ ถ้วย :คน ๓. กลัวยบวดซี่ ๑ ถ้วย : คน
วันศุกร์ ๙ ธ.ค. ๕๙	๑. ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมูสับ/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
วันอังคาร ๑๓ ธ.ค. ๕๙	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงเลียงกุ้งผักรวม ๑ ถ้วย:คน ๓. กลัวยหอม ๑ ผล : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มไก่/ฟักเขียว/หัวไชเท้า ๑ ถ้วย:คน ๓. ต้มถั่วแดง/ถั่วขาว ๑ ถ้วย : คน
วันพุธ ๑๔ ธ.ค. ๕๙	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุพหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดถั่วงอก/หมู/ไก่/ตับ ๑ ถ้วย :คน ๓. กลัวยบวดซี่ ๑ ถ้วย : คน
วันพฤหัสบดี ๑๕ ธ.ค. ๕๙	๑. ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมูสับ/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
วันศุกร์ ๑๖ ธ.ค. ๕๙	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

-๔-

วันจันทร์ ๑๙ ธ.ค. ๕๙	๑. ข้าวหมกไก่๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุพหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. มะละกอสุก ๒ ชิ้นพอคำ : คน	๑. ข้าวมันไก่ ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุพหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. วุ้นกะทิ ๒ ชิ้นพอคำ : คน
วันอังคาร ๒๐ ธ.ค. ๕๙	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มข่าไก่ 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
วันพุธ ๒๑ ธ.ค. ๕๙	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
วันพฤหัสบดี ๒๒ ธ.ค. ๕๙	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มขาหมู/ไก่+หัวไชเท้า+เห็ดหอม ถ้วย : คน ๓. กลัวยเชื่อม+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวคลุกกะปิ+หมูหวาน/ไก่หวาน ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุพหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. รวมมิตร ๑ ถ้วย : คน
วันศุกร์ ๒๓ ธ.ค. ๕๙	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงจืดตำลึงหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. ฟักทองบวด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวหมูแดง ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุพหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. มะม่วง/ผลไม้ตามฤดูกาล ๔ ชิ้นพอคำ : คน

วันจันทร์ ๒๖ ธ.ค. ๕๙	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
วันอังคาร ๒๗ ธ.ค. ๕๙	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
วันพุธ ๒๘ ธ.ค. ๕๙	๑. ผัดซีอิ้วเส้นใหญ่/เส้นเหลือง ๑ งาน สองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. โอวัลตินเย็น ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดเปรี้ยวหวานรวมมิตร ๑ ถ้วย :คน ๓. เต้าส่วน+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน
วันพฤหัสบดี ๒๙ ธ.ค. ๕๙	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มขาหมู/ไก่+หัวไชเท้า+เห็ดหอม ถ้วย : คน ๓. กล้วยเชื่อม+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวคลุกกะปิ+หมูหวาน/ไก่หวาน ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. รวมมิตร ๑ ถ้วย : คน
วันศุกร์ ๓๐ ธ.ค. ๕๙	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
วันอังคาร ๓ ม.ค. ๖๐	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. หมู/ไก่ผัดกะปิ+ถั่วงอกยาว 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

-๕-

วันพุธ ๔ ม.ค. ๖๐	๑. ข้าวผัดไข่ ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ลอดช่องสิงคโปร์ ๑ ถ้วย : คน	๑. ก๋วยเตี๋ยวหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. กล้วยบวดซี ๑ ถ้วย : คน
วันพฤหัสบดี ๕ ม.ค. ๖๐	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงจืดตำลึงหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. ฟักทองบวด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวหมูแดง ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. มะม่วง/ผลไม้ตามฤดูกาล ๔ ชิ้นพอคำ : คน
วันศุกร์ ๖ ม.ค. ๖๐	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดกะเพราหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. ข้าวเหนียว+ถั่วงอก ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวขาหมู ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ ผล/ ๓ ชิ้น: คน
วันจันทร์ ๙ ม.ค. ๖๐	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสอย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดถั่วงอก/หมู/ไก่/ตับ ๑ ถ้วย :คน ๓. กล้วยบวดซี ๑ ถ้วย : คน
วันอังคาร ๑๐ ม.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 ๑๑ ม.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. ผัดผักกวมมิตรทะเล ๑ ถ้วย : คน ๓. ข้าวเหนียวดำ+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน
วันพฤหัสบดี ๑๒ ม.ค. ๖๐	๑. ข้าวหมกไก่๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. มะละกอสุก ๖ ชิ้นพอคำ : คน	๑. ข้าวมันไก่ ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำชุบหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. วุ้นกะทิ ๒ ชิ้นพอคำ : คน

วันศุกร์ ๑๓ ม.ค. ๖๐	๑. ข้าวหมกไก่๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. มะละกอสุก ๖ ชิ้นพอคำ : คน	๑. ข้าวมันไก่ ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. วุ้นกะทิ ๒ ชิ้นพอคำ : คน
วันจันทร์ ๑๖ ม.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงเลียงกุ้งผักรวม ๑ ถ้วย:คน ๓. ก๋วยเตี๋ยว ๑ ผล : คน	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มไก่/ผักเขียว/หัวไชเท้า ๑ ถ้วย:คน ๓. ต้มถั่วแดง/ดำ/ขาว ๑ ถ้วย : คน
วันอังคาร ๑๗ ม.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดถั่วงอก/หมู/ไก่/ตูด ๑ ถ้วย :คน ๓. ก๋วยเตี๋ยวบวช ๑ ถ้วย : คน
วันพุธ ๑๘ ม.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

-๖-

วันพฤหัสบดี ๑๙ ม.ค. ๖๐	๑. ข้าวหมกไก่๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. มะละกอสุก ๖ ชิ้นพอคำ : คน	๑. ข้าวมันไก่ ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. วุ้นกะทิ ๒ ชิ้นพอคำ : คน
วันศุกร์ ๒๐ ม.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
วันจันทร์ ๒๓ ม.ค. ๖๐	๑. ผัดซีอิ้วเส้นใหญ่/เส้นเหลือง ๑ งาน สองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. โอวัลตินเย็น ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดเปรี้ยวหวานรวมมิตร ๑ ถ้วย :คน ๓. เต้าส่วน+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน
วันอังคาร ๒๔ ม.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มข้าวหมู/ไก่+หัวไชเท้า+เห็ดหอม ถ้วย : คน ๓. ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ ผล/ ๓ ชิ้น: คน	๑. ข้าวคลุกกะปิ+หมูหวาน/ไก่หวาน ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. รวมมิตร ๑ ถ้วย : คน
วันพุธ ๒๕ ม.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงจืดตำลึงหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. ฟักทองบวช ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวหมูแดง ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. มะม่วง/ผลไม้ตามฤดูกาล ๔ ชิ้นพอคำ : คน
วันพฤหัสบดี ๒๖ ม.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ไข่ลูกเขย ๑ ถ้วย:คน ๓. บวดเผือก ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดมะละกอ+วุ้นเส้น+กุ้ง ๑ ถ้วย:คน ๓. ข้าวต้มมัด ๑ ห่อ: คน
วันศุกร์ ๒๗ ม.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มข้าวไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ ผล/ ๓ ชิ้น: คน	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงจืดผักรวมมิตร+หมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. บวดมัน ๑ ถ้วย : คน
วันจันทร์ ๓๐ ม.ค. ๖๐	๑. ผัดซีอิ้วเส้นใหญ่/เส้นเหลือง ๑ งาน สองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. โอวัลตินเย็น ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดเปรี้ยวหวานรวมมิตร ๑ ถ้วย :คน ๓. เต้าส่วน+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน
วันอังคาร ๓๑ ม.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดถั่วงอก/หมู/ไก่/ตูด ๑ ถ้วย :คน ๓. ก๋วยเตี๋ยวบวช ๑ ถ้วย : คน

วันพุธ ๑ ก.พ. ๖๐	๑. ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมูสับ/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 ๒ ก.พ. 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

-๗-

วันศุกร์ ๓ ก.พ. ๖๐	๑. ข้าวหมกไก่๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. มะละกอสุก ๖ ชิ้นพอคำ : คน	๑. ข้าวมันไก่ ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. วุ้นกะทิ ๒ ชิ้นพอคำ : คน
วันจันทร์ ๖ ก.พ. ๖๐	๑. ข้าวหมกไก่๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. มะละกอสุก ๖ ชิ้นพอคำ : คน	๑. ข้าวมันไก่ ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. วุ้นกะทิ ๒ ชิ้นพอคำ : คน
วันอังคาร ๗ ก.พ. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงเลียงกุ้งผักรวม ๑ ถ้วย:คน ๓. ก๋วยเตี๋ยวต้ม ๑ ผล : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มไก่/ผักเขียว/หัวไชเท้า ๑ ถ้วย:คน ๓. ต้มถั่วแดง/ดำ/ขาว ๑ ถ้วย : คน
วันพุธ ๘ ก.พ. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดถั่วงอก/หมู/ไก่/ตับ ๑ ถ้วย :คน ๓. ก๋วยเตี๋ยวต้ม ๑ ถ้วย : คน
วันพฤหัสบดี ๙ ก.พ. ๖๐	๑. ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมูสับ/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
วันศุกร์ ๑๐ ก.พ. ๖๐	๑. ข้าวหมกไก่๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. มะละกอสุก ๖ ชิ้นพอคำ : คน	๑. ข้าวมันไก่ ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. วุ้นกะทิ ๒ ชิ้นพอคำ : คน
วันอังคาร ๑๔ ก.พ. 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
วันพุธ ๑๕ ก.พ. 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. น้ำซุปรูขี้ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. รวมมิตร ๑ ถ้วย : คน
วันพฤหัสบดี ๑๖ ก.พ. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงจืดตำลึงหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. ฟักทองบด ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวหมูแดง ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. มะม่วง/ผลไม้ตามฤดูกาล ๔ ชิ้นพอคำ : คน
วันศุกร์ ๑๗ ก.พ. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรูขี้ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดถั่วงอก/หมู/ไก่/ตับ ๑ ถ้วย :คน ๓. ก๋วยเตี๋ยวต้ม ๑ ถ้วย : คน
วันจันทร์ ๒๐ ก.พ. ๖๐	๑. ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมูสับ/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

วันอังคาร ๒๑ ก.พ. 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 ๒๒ ก.พ. 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
วันพฤหัสบดี ๒๓ ก.พ. 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 ๒๔ ก.พ. 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
วันจันทร์ ๒๗ ก.พ. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดถั่วอก/หมู/ไก่/ตับ ๑ ถ้วย :คน ๓. ก๋วยเตี๋ยวบดซี ๑ ถ้วย : คน
วันอังคาร ๒๘ ก.พ. 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 ๑ มี.ค. 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 ๒ มี.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. รุนกะทิ ๒ ชิ้นพอคำ : คน
วันศุกร์ ๓ มี.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. รุนกะทิ ๒ ชิ้นพอคำ : คน
วันจันทร์ ๖ มี.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดถั่วอก/หมู/ไก่/ตับ ๑ ถ้วย :คน ๓. ก๋วยเตี๋ยวบดซี ๑ ถ้วย : คน
วันอังคาร ๗ มี.ค. ๖๐	๑. ก๋วยเตี๋ยวน้ำหมูสับ/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 ๘ มี.ค. 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 ๙ มี.ค. ๖๐	๑. ข้าวหมกไก่๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. มะละกอสุก ๖ ชิ้นพอคำ : คน	๑. ข้าวมันไก่ ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. วุ้นกะทิ ๒ ชิ้นพอคำ : คน
วันศุกร์ ๑๐ มี.ค. ๖๐	๑. ข้าวหมกไก่๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. มะละกอสุก ๖ ชิ้นพอคำ : คน	๑. ข้าวมันไก่ ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. วุ้นกะทิ ๒ ชิ้นพอคำ : คน
วันจันทร์ ๑๓ มี.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงเลียงกุ้งผักรวม ๑ ถ้วย:คน ๓. ก๋วยเตี๋ยว ๑ ผล : คน	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มไก่/ผักเขียว/หัวไชเท้า ๑ ถ้วย:คน ๓. ต้มถั่วแดง/คั่ว/ขาว ๑ ถ้วย : คน
วันอังคาร ๑๔ มี.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดถั่วงอก/หมู/ไก่/ตูด ๑ ถ้วย :คน ๓. ก๋วยเตี๋ยวบวช ๑ ถ้วย : คน
วันพุธ ๑๕ มี.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
วันพฤหัสบดี ๑๖ มี.ค. ๖๐	๑. ข้าวหมกไก่๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. มะละกอสุก ๖ ชิ้นพอคำ : คน	๑. ข้าวมันไก่ ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรหมู/ไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. วุ้นกะทิ ๒ ชิ้นพอคำ : คน
วันศุกร์ ๑๗ มี.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
วันจันทร์ ๒๐ มี.ค. ๖๐	๑. ผัดซีอิ้วเส้นใหญ่/เส้นเหลือง ๑ งาน สองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. โอวัลตินเย็น ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดเปรี้ยวหวานรวมมิตร ๑ ถ้วย :คน ๓. เต้าส่วน+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน
วันอังคาร ๒๑ มี.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มข้าวหมู/ไก่+หัวไชเท้า+เห็ดหอม ถ้วย : คน ๓. ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ ผล/ ๓ ชิ้น: คน	๑. ข้าวคลุกกะปิ+หมูหวาน/ไก่หวาน ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. รวมมิตร ๑ ถ้วย : คน
วันพุธ ๒๒ มี.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงจืดตำลึงหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. ฟักทองบวช ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวหมูแดง ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. มะม่วง/ผลไม้ตามฤดูกาล ๔ ชิ้นพอคำ : คน

วันพฤหัสบดี ๒๓ มี.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ไข่ลูกเขย ๑ ถ้วย:คน ๓. บวดเผือก ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดมะละกอ+วุ้นเส้น+กุ้ง ๑ ถ้วย:คน ๓. ข้าวต้มมัด ๑ ห่อ: คน
วันศุกร์ ๒๔ มี.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ต้มข้าวไก่ ๑ ถ้วย:คน ๓. ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ ผล/ ๓ ชิ้น: คน	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. แกงจืดผักรวมมิตร+หมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๓. บวดมัน ๑ ถ้วย : คน
วันจันทร์ ๒๗ มี.ค. ๖๐	๑. ผัดซีอิ้วเส้นใหญ่/เส้นเหลือง ๑ งาน สองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรหมู/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. โอวัลตินเย็น ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ งานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดเปรี้ยวหวานรวมมิตร ๑ ถ้วย :คน ๓. เต้าส่วน+น้ำกะทิสด ๑ ถ้วย : คน

วันอังคาร ๒๘ มี.ค. ๖๐	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. น้ำซุปรวม/ไก่ ๑ ถ้วย :คน ๓. ถั่วเขียวต้มน้ำตาล ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดถั่วงอก/หมู/ไก่/ทู ๑ ถ้วย :คน ๓. กลัวยบวดซี่ ๑ ถ้วย : คน
วันพุธ ๒๙ มี.ค. ๖๐	๑. ก๋วยเตี๋ยวหมูสับ/ไก่สับ ๑ ถ้วย:คน ๒. บัลดอย ๑ ถ้วย : คน	๑. ข้าวสวย ๑ จานสองทัพพีขึ้นไป:คน ๒. ผัดวุ้นเส้นหมู/ไก่ ถ้วย : คน ๓. ผลไม้ตามฤดูกาล ๑ ผล/ ๓ ชิ้น: คน
วันพฤหัสบดี ๓๐ มี.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
วันศุกร์ ๓๑ มี.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

- 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