

ขอบเขตและรายละเอียดของงาน (Terms of Reference : TOR)
งานจ้างเหมาบริการประกอบอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน
โครงการอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๑ -๖ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓
โรงเรียนเทศบาล ๑ สุวิทยากรตั้งตรงจิตร ๑๕
ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดโยธะธร

๑. ความเป็นมา

ด้วยโรงเรียนเทศบาล ๑ สุวิทยากรตั้งตรงจิตร ๑๕ จัดการศึกษาตั้งแต่ระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ ๑ ถึง ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๖ มีนักเรียนทั้งสิ้น ๑,๘๙๗ คน โดยมีนักเรียนระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ ๑ ถึงชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖ มีนักเรียนทั้งสิ้น ๑,๐๕๔ คน ได้รับงบประมาณ สำหรับอาหารกลางวันนักเรียนตามประมาณการรายจ่ายประจำปี งบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ หมวดรายจ่ายอื่น ประเภทค่าใช้จ่ายในการสนับสนุนอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน ดังนั้น โรงเรียนจึงต้องจัดหาอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการและจัดส่งได้ตรงตามเวลาที่เวลา กำหนด

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อจัดหาอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการและถูกสุขลักษณะแก่นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ ๑-๖ ให้ได้รับอาหารที่มีคุณค่า สะอาด ปลอดภัย ให้นักเรียนมีสุขภาพร่างกายแข็งแรงสมบูรณ์ มีสุขภาพจิตดี จึงต้องจัดหาอาหารกลางวันให้นักเรียนจำนวน ๑ มื้อ/คน/วัน

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

- ๓.๑ ผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้มีอาชีพรับจ้างงานที่ประกวดราคา
- ๓.๒ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อไว้ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้นิติบุคคลหรือบุคคลอื่นเป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ
- ๓.๓ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่น ณ วันประกาศ ประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม ตามข้อ ๑.๕
- ๓.๔ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์ความคุ้มกันเช่นนั้น
- ๓.๕ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกประเมินสิทธิผู้เสนอราคาในสถานะที่ห้ามเข้าเสนอราคาและห้ามทำสัญญาตามที่ กวพ. กำหนด
- ๓.๖ ผู้เสนอราคาต้องผ่านการคัดเลือกผู้มีคุณสมบัติเบื้องต้นในการจ้างของโรงเรียนเทศบาล ๑ สุวิทยากรตั้งตรงจิตร ๑๕
- ๓.๗ ผู้เสนอราคาที่เสนอในรูปแบบของ “กิจการร่วมค้า” ต้องมีคุณสมบัติดังนี้ บุคคลหรือนิติบุคคล

(๑) กรณีที่กิจการร่วมค้าได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่ โดยหลักการกิจการร่วมค้า จะต้องมีความสมัครครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา และการเสนอราคาให้เสนอราคาในนาม “กิจการร่วมค้า”

(๒) กรณีที่กิจการร่วมค้าไม่ได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลใหม่ โดยหลักการนิติบุคคลแต่ละนิติบุคคลที่เข้าร่วมค้าทุกรายจะต้องมีความสมัครครบถ้วนตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเอกสารประกวดราคา เว้นแต่ในกรณีที่ กิจการร่วมค้าได้มีข้อตกลงระหว่างผู้เข้าร่วมค้าเป็นลายลักษณ์อักษรกำหนดให้ผู้เข้าร่วมค้าเป็นลายลักษณ์อักษรกำหนดให้

ผู้เข้าร่วมค้ารายใดรายหนึ่ง เป็นผู้รับผิดชอบหลักในการเข้าเสนอราคากับทางราชการ และแสดงหลักฐานดังกล่าวมา พร้อมการยื่นข้อเสนอประกวดราคาทางระบบจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐด้วยอิเล็กทรอนิกส์

๓.๘ บุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญาต้องไม่อยู่ในฐานะเป็นผู้ไม่แสดงบัญชีรายรับรายจ่ายหรือแสดงบัญชีรายรับรายจ่ายไม่ถูกต้องครบถ้วนในสาระสำคัญ

๓.๙ บุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้าเป็นคู่สัญญากับหน่วยงานภาครัฐ ซึ่งได้ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ (e-Government Procurement : e-GP) ต้องลงทะเบียนในระบบอิเล็กทรอนิกส์ของกรมบัญชีกลางที่เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐ

๓.๑๐ คู่สัญญาต้องรับและจ่ายเงินผ่านบัญชีธนาคาร เว้นแต่ การจ่ายเงินแต่ละครั้ง ซึ่งมีมูลค่าไม่เกินสามหมื่นบาทคู่สัญญาอาจจ่ายเป็นเงินสดก็ได้

๓.๑๑ ผู้เสนอราคาจะต้องมีใบรับรองแพทย์ปริญญา (ออกให้ไม่เกิน ๑ เดือน นับแต่วันที่ตรวจร่างกาย) ซึ่งแสดงว่าไม่เป็นโรคต้องห้ามเบื้องต้น ดังนี้

ก. โรคเรื้อนในระยะติดต่อ หรือระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม

ข. วัณโรคในระยะอันตราย

ค. โรคเท้าช้างในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม

ง. โรคพิษสุราเรื้อรัง

๓.๑๒ ผู้เสนอราคาจะต้องมีใบรับรองผลงาน จากหน่วยงานที่ผู้เสนอราคาได้รับการว่าจ้าง ซึ่งแสดงว่าผ่านการประกอบอาหารที่สะอาด และถูกสุขภิบาลอาหาร ในปี พ.ศ.๒๕๖๒ หรือ พ.ศ.๒๕๖๓ เท่านั้น

๔. ข้อมูลรายละเอียดงาน

๔.๑ อาหารกลางวันที่จะจัดทำจะต้องคำนึงถึงคุณภาพและปริมาณที่เหมาะสม คือมีสารอาหารครบ ๕ หมู่ ประกอบด้วยโปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน เกลือแร่และวิตามิน จัดทำอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการและถูกสุขลักษณะ โดยกำหนดสัดส่วนสารอาหารที่พึงได้รับในแต่ละวันชัดเจน สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ ๑-๖ ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๓ วันละ ๑ มื้อ จำนวนนักเรียน ๑,๐๕๔ คน อัตราวันละ ๒๐ บาท/คน จำนวน ๑๐๐ วัน เป็นเงินทั้งสิ้น ๒,๑๐๘,๐๐๐ บาท (สองล้านหนึ่งแสนแปดพันบาทถ้วน) ตั้งแต่วันที่ ๑ กรกฎาคม ๒๕๖๓ เป็นต้นไป

๔.๒ รายการอาหารประจำวันจะต้องมีความหลากหลายไม่ซ้ำกันในรอบ ๑ สัปดาห์ ตามระบบแนะนำสำหรับอาหารกลางวันสำหรับโรงเรียนแบบอัตโนมัติ (Thai School Lunch)

๔.๒.๑ อาหารกลางวัน ประเภทข้าวพร้อมอาหาร และผลไม้ ขนมหวาน **ต่อคนต่อมื้อ**
ตามรายละเอียดแนบท้าย

๔.๒.๒ อาหารประกอบปรุงสำเร็จ หรืออาหารจานเดียว ต้องมีส่วนประกอบและมีสารอาหารครบถ้วนทั้ง ๕ หมู่

๔.๒.๓ อาหารคาวจะต้องรสไม่จัดจนเกินไปและเด็กประถมศึกษาสามารถรับประทานได้

๔.๓ คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้งจากนายกเทศมนตรีเมืองโยธธา เป็นผู้กำหนดรายการอาหาร ตรวจสอบวัตถุดิบและตรวจสอบคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จทุกวัน ผู้รับจ้างต้องดำเนินการประกอบอาหารตามรายการที่กำหนด ในระบบแนะนำสำหรับอาหารกลางวันสำหรับโรงเรียนแบบอัตโนมัติ (Thai School Lunch)

๔.๔ หัวหน้าสถานศึกษามีสิทธิ์เปลี่ยนแปลงรายการอาหารถ้าเห็นว่านักเรียนเบื่อหรือไม่ชอบอาหารนั้น

๔.๕ ผู้รับจ้าง ต้องจัดหาวัสดุอุปกรณ์ เครื่องใช้ในการประกอบอาหารแต่ละชนิดต้องมีความเหมาะสม

๔.๖ ผู้รับจ้างหรือผู้ประกอบการอาหาร ต้องประกอบอาหารภายในสถานที่ที่โรงเรียนกำหนดเท่านั้น เพราะอาหารที่ประกอบจะต้องผ่านการควบคุมการผลิตอาหารจากคณะกรรมการควบคุมคุณภาพอาหารกลางวันและนักเรียนต้องได้รับประทานอาหารเวลา ๑๑.๐๐ น.เป็นต้นไป ค่าใช้จ่ายในการประกอบอาหารผู้รับจ้างต้องเป็นผู้รับผิดชอบ

๔.๗ อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องปรุง

๔.๗.๑ อาหารและเครื่องดื่ม เครื่องปรุงมีคุณภาพดี ไม่หมดอายุ ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร เช่น อย. (ได้รับมาตรฐานอาหารและยา) บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และหากเป็นอาหารประเภทกระป๋องหรืออาหารกล่อง ภาชนะที่บรรจุต้องอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ กระจ่างไม่บุบ กล่องไม่ฉีกขาด เปราะเปื้อน

๔.๗.๒ อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพ แยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง ห้ามล้างผักผลไม้จำนวนมากมาเก็บ ห้ามนำของที่เหลือมารับประทานในวันต่อไป

๔.๗.๓ อาหารและเครื่องดื่ม เครื่องปรุงมีคุณภาพ บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท เก็บเป็นระเบียบสูง จากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๔.๗.๔ การปรุงอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำมัน ห้ามนำน้ำมันที่ใช้แล้วกลับมาใช้ใหม่อย่างเด็ดขาด

๔.๗.๕ อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดหรือผ้าคลุมวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๔.๘ ภาชนะอุปกรณ์

๔.๘.๑ ภาชนะอุปกรณ์ เช่น ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ ไม่แต่งสี

๔.๘.๒ ภาชนะใส่น้ำดื่มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว และกระเบื้องเคลือบขาวมีฝาปิด และซ้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือ สแตนเลส หรือเครื่องปรุงรสอื่นๆต้องใส่ภาชนะที่ปิดสนิท

๔.๘.๓ การล้างภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วย ๒ ขั้นตอน

ขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน

ขั้นตอนที่ ๒ ล้างในภาชนะด้วยน้ำเปล่า ไม่น้อยกว่า ๒ ครั้ง หรือล้างโดยน้ำที่ไหลผ่าน

ต่อเนื่องจากก๊อกน้ำ และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๔.๘.๔ จาน ชาม ถ้วย แก้ว น้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งใสสะอาด หรือตะแกรงสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด

๔.๘.๕ ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งใสสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๔.๘ ผู้รับจ้างต้องรักษาความสะอาดภายในห้องครัว ห้องอาหาร และส่วนที่เกี่ยวข้อง (บริเวณล้างจาน) ให้เรียบร้อย และถูกสุขลักษณะ

๔.๑๐ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

๔.๑๐.๑ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน หรือมีเครื่องแบบ

๔.๑๐.๒ ผู้ปรุงต้องใส่หมวก หรือเน็ตคลุมผมด้วย

๔.๑๐.๓ ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

๔.๑๐.๔ มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

๔.๑๑ ผู้รับจ้างต้องไม่เคยถูกตักเตือนจากหน่วยงานราชการหรือผู้ว่าจ้าง กรณีไม่ปฏิบัติงานตามสัญญาของผู้ว่าจ้างเป็นลายลักษณ์อักษร

๔.๑๒ เตรียมความพร้อมรับการสุ่มตรวจสอบอนามัยของบุคลากรบริเวณสถานที่ใช้ปรุงอาหารและคุณภาพอาหารจากกองสาธารณสุข เทศบาลเมืองโยธธร หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

๕.๑ โรงเรียนได้ดำเนินการจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน ด้วยวิธีประกวดราคาอิเล็กทรอนิกส์ (e-bidding) ภาคเรียนที่หนึ่ง ปีการศึกษา ๒๕๖๓ ระยะเวลาในการดำเนินการ ๑๐๐ วัน ตั้งแต่วันที่ ๑ กรกฎาคม ๒๕๖๓ เป็นต้นไป หรือจำนวนวันจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันสำหรับนักเรียนตามกำหนดการจัดการเรียนรู้อัจฉริยะในการเปิดภาคเรียนที่หนึ่ง ปีการศึกษา ๒๕๖๓ แต่ไม่เกิน ๑๐๐ วันหรือจำนวนวันจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน ตามกำหนดการจัดการเรียนรู้อัจฉริยะในการเปิดภาคเรียนที่หนึ่ง ปีการศึกษา ๒๕๖๓

๕.๒ โรงเรียนได้ดำเนินการจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน ในกรณีโรงเรียนไม่สามารถเปิดเรียน ภาคเรียนที่หนึ่ง ปีการศึกษา ๒๕๖๓ ในวันที่ ๑ กรกฎาคม ๒๕๖๓ ได้ โดยให้ดำเนินการตามมติของคณะรัฐมนตรีหรือหนังสือสั่งการกระทรวงมหาดไทย หรือประกาศการเปิดภาคเรียนตามแนวทางการแก้ไขปัญหาวิกฤตการณ์โรคระบาดโคโรนา ๒๐๑๙ (COVID 19) ของเทศบาลเมืองโยธธร หรือของโรงเรียนเทศบาล ๑ สุขวิทยากรตั้งตรงจิตร ๑๕

๕.๓ ส่งมอบอาหารกลางวัน ที่โรงเรียนเทศบาล ๑ สุขวิทยากรตั้งตรงจิตร ๑๕ ภายในเวลา ๑๐.๓๐ น. พร้อมจัดรายการอาหารกลางวันให้ครบถ้วนตามจำนวนนักเรียน อาหารที่จัดส่งต้องได้คุณภาพ สะอาด มีปริมาณเพียงพอต่อนักเรียน หากไม่ได้คุณภาพหรือไม่เพียงพอผู้เสนอราคาต้องเพิ่มเติมทันที หากไม่ดำเนินการ โรงเรียนเทศบาล ๑ สุขวิทยากรตั้งตรงจิตร ๑๕ อาจเรียกค่าปรับหรือยกเลิกสัญญาหรือข้อตกลง โรงเรียนจะพิจารณาหาผู้เสนอราคาใหม่

๖. การร้องเรียน

กรณีมีผู้ร้องเรียนว่าผู้รับจ้างไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ผู้เสนอราคาจะต้องดำเนินการแก้ไขปรับปรุงโดยเร็ว ภายใน ๒๔ ชั่วโมง หลังจากที่ได้รับเรื่องร้องเรียนจากประชาชน

๗. การจ่ายเงิน

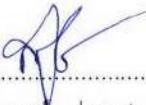
โรงเรียนจะจ่ายเงินค่าจ้างให้กับผู้รับจ้างเป็น ๒,๑๐๘,๐๐๐ บาท (สองล้านหนึ่งแสนแปดพันบาทถ้วน) จะแบ่งการจ่ายเงินค่าจ้างออกเป็น ๓ งวด ดังนี้

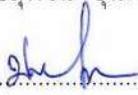
งวดที่ ๑ ทางโรงเรียนจะจ่ายเงินค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ส่งมอบอาหารกลางวัน พร้อมขนมหวานหรือผลไม้ตามฤดูกาล และคณะกรรมการตรวจรับได้ดำเนินการตรวจรับเรียบร้อยแล้ว เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๓๕.๐๐

งวดที่ ๒ ทางโรงเรียนจะจ่ายเงินค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ส่งมอบอาหารกลางวัน พร้อมขนมหวานหรือผลไม้ตามฤดูกาล และคณะกรรมการตรวจรับได้ดำเนินการตรวจรับเรียบร้อยแล้ว เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๓๕.๐๐

งวดสุดท้าย เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๕๐.๐๐ ของค่าจ้าง เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงาน ส่งมอบอาหารกลางวัน พร้อมขนมหวานหรือผลไม้ตามฤดูกาล และคณะกรรมการตรวจรับได้ดำเนินการตรวจรับเรียบร้อยแล้ว เป็นจำนวนเงินในอัตราร้อยละ ๓๐.๐๐

การจ่ายเงิน จะจ่ายเงินค่าจ้างเฉพาะวันที่มีการส่งมอบอาหารกลางวันเท่านั้น เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมดให้แล้วเสร็จเรียบร้อยตามสัญญา รวมทั้งสถานที่ประกอบอาหารสะอาดและถูกสุขลักษณะ

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ
(นายสุพจน์ อุ่นตา)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางปิ่นนิต แสนมนตรี)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ
(นางนันทิยา มีแก้ว)

รายการอาหารโครงการอาหารกลางวัน ปีงบประมาณ ๒๕๖๓
ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๓ จำนวน ๑๐๐ วัน

วัน	รายการอาหาร	หมายเหตุ
วันที่ ๑	๑.ข้าวหมูแดง ๒.ผัดกะเพราหมูสับ ๓.ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ ๔.ผัดผักรวมใส่หมู ๕.แกงเขียวหวานไก่ ๖.ราดหน้าหมู ๗.ข้าวสวย ๘.ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๒	๑.แกงเขียวหวานไก่ พริกเขียว ๒.ลาบหมู ๓.ผัดกะเพราเครื่องในไก่ ๔.ข้าวมันไก่ ๕.ไข่เจียวหมูสับ ๖.พะแนงหมู ๗.ข้าวสวย ๘.ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๓	๑.ต้มข่าไก่ ใส่เลือด พริกเขียว ๒.กะเพราหมู ไข่ดาว ๓.ไข่พะโล้หมู ๔.ข้าวเหนียว ไก่ทอด ส้มตำ ๕.ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ ๖.ราดหน้าหมู ๗.ข้าวสวย ๘.ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๔	๑. ผัดกะเพราไก่ใส่ตับ ถั่วฝักยาว หอมใหญ่ ๒. ผัดผักรวมใส่หมู ๓. ต้มจืดวันเส้นผักกาดขาว ๔. ไข่พะโล้หมู ๕. ข้าวมันไก่ต้ม ใส่ตับ เลือด ๖. ก๋วยเตี๋ยวหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๕	๑. ไข่ลูกเขย ๒. ผัดพริกแกงหมูใส่ถั่วฝักยาว ๓. ไข่เจียวหมูสับ ๔. พะแนงหมู ๕. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ ๖. ราดหน้าหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๖	๑. ไข่พะโล้ไก่ ใส่เลือด หัวผักกาด ๒. ข้าวเหนียว ไก่ทอด ส้มตำ ๓. ไข่เจียวหมูสับ ๔. ผัดวันเส้น ใส่ไข่ หมูสับ ๕. ผัดกะเพราไก่ ไข่ดาว ๖. ราดหน้า ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๗	๑. ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ราดหน้าหมู คะน้า แครอท ข้าวโพดอ่อน ๒. ลาบหมู ๓. ผัดกะเพราเครื่องใน ๔. ผัดผักรวมใส่หมู ๕. ไข่เจียวหมูสับ ๖. พะแนงหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๘	๑. แกงเขียวหวานหมูมะเขือเปราะ ๒. ผัดกะเพราหมูสับ ๓. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ ๔. ผัดผักรวมใส่หมู ๕. แกงเขียวหวานไก่ ๖. ราดหน้าหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๙	๑. ผัดแตงกวาหมูสับ ใส่ไข่ ๒. พะแนงหมู ๓. ข้าวเหนียว ไก่ทอด ส้มตำ ๔. ไข่ลูกเขย ๕. แกงเผ็ดไก่ใส่ผัก เลือดไก่ ๖. ก๋วยเตี๋ยว ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๑๐	๑. แกงเขียวหวานหมูมะเขือเปราะ ๒. ผัดพริกแกงหมูใส่ถั่วฝักยาว ๓. ไข่เจียวหมูสับ ๔. ต้มข่าไก่ ๕. พะแนงหมู ๖. ราดหน้าหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๑๑	๑. ไข่เจียวทรงเครื่องหมูสับ มะเขือเทศ หอมใหญ่ ๒. ผัดผักรวมใส่หมู ๓. แกงเขียวหวานไก่ ๔. ไข่พะโล้หมู ๕. ข้าวผัดไข่ใส่หมู ๖. ก๋วยเตี๋ยว ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๑๒	๑. ไข่ลูกเขย ๒. ข้าวเหนียว ไก่ทอด ส้มตำ ๓. ผัดเห็ดรวมใส่หมู ๔. ผัดกะเพราหมูสับ ๕. ต้มจืดเต้าหู้ขาว ๖. ก๋วยเตี๋ยวหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	

1.


2.


3.


รายการอาหารโครงการอาหารกลางวัน ปีงบประมาณ ๒๕๖๓
ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๓ จำนวน ๑๐๐ วัน

วัน	รายการอาหาร	หมายเหตุ
วันที่ ๑๓	๑. พะแนงหมู ๒. ผัดกะเพราทะเล ๓. ไช้พะไล้หมู ๔. ข้าวเหนียว ไก่ทอด ส้มตำ ๕. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ ๖. ก๋วยจั๊บ ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนม หวาน	
วันที่ ๑๔	๑. ก๋วยจั๊บญวนหมูใส่เลือด ๒. ผัดผักรวมใส่หมู ๓. ผัดพริกแกงหมูใส่ ถั่วฝักยาว ๔. พะแนงหมู ๕. ไช้เจียวหมูสับ ๖. บะหมี่เกี๊ยวหมูแดง ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๑๕	๑. แกงจืดเต้าหู้ขาว ไก่ ใส่ตับ หัวผักกาด ๒. ข้าวเหนียว ไก่ทอด ส้มตำ ๓. ไช้เจียวหมูสับ ๔. ผัดผักทองใส่หมูใส่ไข่ ๕. ไช้พะไล้หมู ๖. ราดหน้าหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๑๖	๑. แกงจืดผักกาดขาว แครอท หมูสับ ลูกชิ้นปลา ๒. ลาบหมู ๓. ไช้เจียวหมูสับ ๔. พะแนงหมู ๕. ผัดกะเพราหมู ๖. ก๋วยเตี๋ยวหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้ หรือขนมหวาน	
วันที่ ๑๗	๑. แกงเขียวหวานหมู ใส่เลือด ๒. ผัดผักรวมใส่หมู ๓. ผัดกะเพราทะเล ๔. ต้มยำไก่ใส่เห็ดนางฟ้า ๕. ไช้พะไล้หมู ๖. บะหมี่เกี๊ยวหมูแดง ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๑๘	๑. ผัดแตงกวาหมูสับ ใส่ไข่ ๒. ข้าวเหนียว ไก่ทอด ส้มตำ ๓. ไช้เจียวหมูสับ ๔. ผัดพริกแกงหมูใส่ถั่วฝักยาว ๕. ผัดกะเพราหมูสับ ๖. ก๋วยจั๊บ ๗. ข้าว สวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๑๙	๑. ต้มข่าไก่ ๒. ลาบหมู ๓. ผัดกะเพราหมูสับ ๔. ผัดคะน้าไก่ ๕. ไช้เจียวหมู สับ ๖. พะแนงหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๒๐	๑. ต้มข่าไก่ ใส่เลือด เห็ดนางฟ้า ๒. ผัดกะเพราหมู ๓. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ ๔. ผัดผักรวมใส่หมู ๕. แกงเขียวหวานไก่ ๖. ก๋วยจั๊บญวน ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๒๑	๑. ลาบหมู ผักเคียง ๒. ข้าวเหนียว ส้มตำ ไก่ทอด ๓. ไช้พะไล้หมู ๔. แกงเผ็ด ไก่ใส่ผักเขียว ๕. บะหมี่เกี๊ยว ๖. พะแนงหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนม หวาน	
วันที่ ๒๒	๑. แกงจืดเต้าหู้ขาว ไก่ ใส่ตับ หัวผักกาด ๒. ผัดพริกแกงหมูใส่ถั่วฝักยาว ๓. ไช้เจียวหมูสับ ๔. พะแนงหมู ๕. ต้มข่าไก่ใส่เลือด ผักเขียว ๖. ราดหน้าหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๒๓	๑. ผัดคะน้าหมู ๒. ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่ ใส่หมู ๓. ก๋วยจั๊บญวน ๔. ผัดผักรวมใส่ หมู ๕. แกงเขียวหวานไก่ ๖. ผัดกะเพราทะเล ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือ ขนมหวาน	
วันที่ ๒๔	๑. ลาบหมู ผักเคียง ๒. ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กหมู ๓. ผัดกะเพราหมู ๔. ผัด แตงกวาหมูสับ ๕. ไช้เจียวหมูสับ ๖. พะแนงหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือ ขนมหวาน	

1.

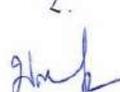

2.


3.


รายการอาหารโครงการอาหารกลางวัน ปีงบประมาณ ๒๕๖๓
ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๓ จำนวน ๑๐๐ วัน

วัน	รายการอาหาร	หมายเหตุ
วันที่ ๒๕	๑. ไข่พะโล้ใส่หมู เต้าหู้ หัวผักกาด ๒. ผัดกะเพราไก่ ๓. ข้าวเหนียว ส้มตำ ไก่ทอด ๔. แกงจืดหมูสับ ลูกชิ้นปลา ๕. ราดหน้าหมู ๖. ข้าวสวย ๗. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๒๖	๑. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ ๒. ผัดผักรวมใส่หมู ๓. ผัดกะเพราทะเล ๔. แกงเขียวหวานหมู ๕. บะหมี่เกี๊ยว ๖. ไข่พะโล้หมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๒๗	๑. ก๋วยเตี๋ยวน้ำเส้นเล็ก ไก่ ตับ ถั่วงอก คะน้า ๒. ไก่ทอดกระเทียมพริกไทย ๓. ไข่เจียวหมูสับ ๔. พะแนงหมู ๕. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ ๖. ผัดพริกหวานเครื่องในไก่ ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๒๘	๑. ต้มยำไก่ใส่เห็ดนางฟ้า ๒. ผัดพริกแกงหมูใส่ถั่วมิกยาว ๓. ไข่เจียวหมูสับ ๔. ลาบหมู ๕. ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่ ไส้หมู ๖. ก๋วยจั๊บญวน ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๒๙	๑. ผัดผักทองใส่หมู ใส่ไข่ ๒. ผัดผักรวมใส่หมู ๓. ผัดกะเพราทะเล ๔. ไข่ลูกเขย ๕. บะหมี่เกี๊ยว ๖. พะแนงหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๓๐	๑. แกงจืดเต้าหู้ข้าว ไก่ ใส่ตับ แครอท ๒. ข้าวเหนียว ส้มตำ ไก่ทอด ๓. ผัดเห็ดรวมใส่หมู ๔. ผัดกะเพราหมู ๕. ต้มยำไก่ใส่เลือด พริกเขียว ๖. ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๓๑	๑. ผัดคะน้าไก่ ๒. ลาบหมู ๓. ผัดกะเพราทะเล ๔. ผัดผักรวมใส่หมู ๕. ก๋วยจั๊บ ๖. พะแนงหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๓๒	๑. แกงจืดเต้าหู้ข้าว ไก่ ใส่ตับ แครอท ๒. ผัดกะเพราหมู ๓. ไข่พะโล้หมู ๔. ไก่ทอดกระเทียมพริกไทย ๕. ข้าวผัดทรงเครื่อง ๖. ราดหน้าหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๓๓	๑. ต้มยำไก่ ใส่เลือดไก่ ๒. พะแนงหมู ๓. ข้าวเหนียว ส้มตำ ไก่ทอด ๔. ผัดบวบใส่ไข่ใส่หมู ๕. บะหมี่หมูเกี๊ยว ลูกชิ้น ๖. ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่ ใส่หมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๓๔	๑. ผัดกะเพราทะเล ๒. ผัดพริกแกงหมูใส่ถั่วมิกยาว ๓. ไข่เจียวหมูสับ ๔. พะแนงหมู ๕. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ ๖. ราดหน้าหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๓๕	๑. ผัดกะเพราหมู ๒. แกงจืดผักกาดขาว หมูสับ แครอท ลูกชิ้นปลา ๓. ผัดผักรวมใส่หมู ๔. แกงเขียวหวานไก่ ๕. ข้าวผัดไข่ใส่หมู ๖. เส้นเล็กหมู ลูกชิ้น เกี้ยวกรอบ ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๓๖	๑. ข้าวผัดไข่ใส่หมู คะน้า แครอท ๒. ลาบหมู ๓. ผัดกะเพราทะเล ๔. ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กไก่คูน ๕. ไข่เจียวหมูสับ ๖. พะแนงหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	

1.

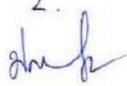

2.


3.


รายการอาหารโครงการอาหารกลางวัน ปีงบประมาณ ๒๕๖๓
ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๓ จำนวน ๑๐๐ วัน

วัน	รายการอาหาร	หมายเหตุ
วันที่ ๓๗	๑. แกงจืดเต้าหู้ขาว ไก่ ใส้ต๊ับ แครอท ๒. ผัดกะเพราหมู ๓. ไข่พะโล้หมู ๔. ข้าวเหนียว ไก่ทอด ส้มตำ ๕. แกงเขียวหวานหมู ๖. ก๋วยจั๊บน้ำร้อน ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๓๘	๑. ข้าวมันไก่ ใส้ต๊ับ เลือด แดงกวาง ๒. ผัดผักรวมใส่หมู ๓. แกงเขียวหวานไก่ ๔. ไข่ลูกเขย ๕. ผัดกะเพราหมู ๖. ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กหมู ลูกชิ้น ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๓๙	๑. ต้มยำไก่ใส่เห็ดนางฟ้า ๒. ผัดแตงกวาใส่หมู ใส้ไข่ ๓. ผัดผักรวมใส่หมู ๔. พะแนงหมู ๕. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ ๖. ข้าวผัดหมูใส่ไข่ ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๔๐	๑. แกงจืดผักเขียว ลูกชิ้นปลา ๒. ผัดผักรวมใส่หมู ๓. ผัดกะเพราทะเล ๔. ไข่พะโล้หมู ๕. บะหมี่หมูเกี้ยว ๖. พะแนงหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๔๑	๑. แกงเขียวหวานไก่ ทักเขียว ๒. ข้าวเหนียว ส้มตำ ไก่ทอด ๓. ผัดเห็ดรวมใส่หมู ๔. ผัดกะเพราหมู ๕. ก๋วยจั๊บน้ำร้อน ๖. ผัดบวบใส่ไข่ใส่หมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๔๒	๑. ต้มยำไก่ใส่เลือด ผักเขียว ๒. ลาบหมู ๓. ผัดกะเพราทะเล ๔. ผัดผักรวมใส่หมู ๕. ไข่เจียวหมูสับ ๖. ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กหมู ลูกชิ้น เกี้ยวกรอบ ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๔๓	๑. ผัดกะเพราไก่ ใส้ต๊ับ ถั่วฝักยาว ๒. ไก่ทอดกระเทียมพริกไทย ๓. ไข่พะโล้หมู ๔. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ ๕. แกงเผ็ดไก่ใส่เลือด มะเขือเปราะ ๖. ราดหน้าหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๔๔	๑. ผัดกะเพราไก่ ใส้ต๊ับ ถั่วฝักยาว ๒. ผัดกะเพราหมู ๓. ต้มยำไก่ใส่เลือด ๔. ผัดผักรวมใส่หมู ๕. แกงเขียวหวานไก่ ๖. ก๋วยจั๊บน้ำร้อน ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๔๕	๑. ไข่ลูกเขย ๒. ข้าวเหนียว ส้มตำ ไก่ทอด ๓. พะแนงหมู ๔. ผัดบวบใส่ไข่ใส่หมู ๕. ผัดพริกเครื่องในไก่ ๖. ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กหมู ลูกชิ้น เกี้ยวกรอบ ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๔๖	๑. ไข่พะโล้ใส่หมู เลือดไก่ หัวผักกาด ๒. ผัดพริกแกงหมูใส่ถั่วฝักยาว ๓. ไข่เจียวหมูสับ ๔. พะแนงหมู ๕. ราดหน้าหมู ๖. ข้าวผัดหมูใส่ไข่ ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๔๗	๑. แกงเขียวหวานหมู ใส้มะเขือเปราะ ๒. ผัดกะเพราหมู ๓. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ ๔. ผัดผักรวมใส่หมู ๕. ไก่ทอดกระเทียมพริกไทย ๖. ราดหน้าหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๔๘	๑. ผัดแตงกวาหมูสับ ๒. ลาบหมู ๓. ก๋วยจั๊บน้ำร้อน ๔. ผัดผักรวมใส่หมู ๕. ไข่เจียวหมูสับ ๖. พะแนงหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	

1.


2.


3.


รายการอาหารโครงการอาหารกลางวัน ปีงบประมาณ ๒๕๖๓

ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๓ จำนวน ๑๐๐ วัน

วัน	รายการอาหาร	หมายเหตุ
วันที่ ๔๙	๑. แกงเขียวหวานหมู เลือดไก่ ฟักเขียว ๒. ผัดกะเพราทะเล ๓. โภทอด กระเทียมพริกไทย ๔. ข้าวเหนียว ส้มตำ โภทอด ๕. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ ๖. ก๋วยจั๊บ ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๕๐	๑. ไข่เจียวทรงเครื่องหมูสับ มะเขือเทศ หอมใหญ่ ๒. ข้าวมันไก่ ๓. ต้มชากไก่ เลือด ๔. ไข่พะโล้หมู ๕. พะแนงหมู ๖. ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กหมู ลูกชิ้น กะเทียม กรอบ ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๕๑	๑. ไช้ลูกเขย ๒. ข้าวเหนียว ส้มตำ โภทอด ๓. ผัดเห็ดรวมใส่หมู ๔. หมูทอด กระเทียมพริกไทย ๕. แกงเขียวหวานไก่ ๖. บะหมี่หมูแดง กะเทียมกรอบ ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๕๒	๑. ราดหน้าหมูหมัก ๒. ลาบหมู ๓. ผัดกะเพราทะเล ๔. ผัดผักรวมใส่หมู ๕. ไข่เจียวหมูสับ ๖. พะแนงหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๕๓	๑. แกงเผ็ดไก่ใส่ฟักเขียว ๒. ผัดผักทองใส่หมู ใส่ไข่ ๓. ไข่พะโล้หมู ๔. ข้าวมันไก่ เลือด ตับ ๕. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ ๖. ก๋วยจั๊บญวน ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนม หวาน	
วันที่ ๕๔	๑. ก๋วยจั๊บญวนหมู ใส่เลือด ๒. ผัดผักรวมใส่หมู ๓. ผัดพริกแกงหมูใส่ ถั่วฝักยาว ๔. พะแนงหมู ๕. ไข่เจียวหมูสับ ๖. ต้มยำไก่ใส่เห็ด ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๕๕	๑. แกงจืดเต้าหู้ขาว ไก่ ใส่ตับ หัวผักกาด ๒. ข้าวเหนียว ส้มตำ โภทอด ๓. ไข่เจียวหมูสับ ๔. ก๋วยเตี่ยวหมู กะเทียมกรอบ ๕. ไข่พะโล้หมู ๖. ข้าวมันไก่ ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๕๖	๑. แกงจืดผักกาดขาว แครอท หมูสับ ลูกชิ้นปลา ๒. ผัดพริกแกงหมูใส่ถั่วฝักยาว ๓. ไข่เจียวหมูสับ ๔. พะแนงหมู ๕. ราดหน้าหมู ๖. ข้าวมันไก่ ตับ เลือด ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๕๗	๑. ก๋วยเตี๋ยวน้ำเส้นใหญ่ หมู ตับ ลูกชิ้นปลา ถั่วงอก ผักบั้ง ๒. ลาบหมู ๓. ผัดกะเพราทะเล ๔. ข้าวมันไก่ ตับ เลือด ๕. ไข่เจียวหมูสับ ๖. พะแนงหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๕๘	๑. ผัดวุ้นเส้นหมูสับ ใส่ไข่ ๒. พะแนงไก่ ๓. ไข่พะโล้หมู ๔. ข้าวเหนียว ส้มตำ โภทอด ๕. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ ๖. ราดหน้าหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๕๙	๑. แกงเผ็ดไก่ใส่ฟักเขียว ๒. ผัดผักรวมใส่หมู ๓. ผัดกะเพราไก่ ๔. ไข่เจียว หมูสับ ๕. ข้าวมันไก่ ๖. ก๋วยเตี่ยวหมู กะเทียมกรอบ ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้ หรือขนมหวาน	
วันที่ ๖๐	๑. ต้มชากไก่ ใส่เลือด เห็ดนางฟ้า ๒. ผัดพริกแกงหมูใส่ถั่วฝักยาว ๓. พะแนงไก่ ๔. โภทอดกระเทียมพริกไทย ๕. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ ๖. ก๋วยจั๊บญวน ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	

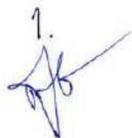
1.


2.


3.


รายการอาหารโครงการอาหารกลางวัน ปีงบประมาณ ๒๕๖๓
ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๓ จำนวน ๑๐๐ วัน

วัน	รายการอาหาร	หมายเหตุ
วันที่ ๖๑	๑. แกงจืดเต้าหู้ขาว โข่ ใส่ตับ หัวผักกาด ๒. ข้าวเหนียว ส้มตำ ไก่ทอด ๓. ผัดผักรวมใส่หมู ๔. กะเพราหมูสับ ๕. ต้มยำไก่ใส่เห็ด ๖. ก๋วยเตี๋ยวหมู เกี้ยวกรอบ ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๖๒	๑. ข้าวมันไก่ ๒. ลาบหมู ๓. พะแนงหมู ๔. ผัดผักรวมใส่หมู ๕. ไข่เจียวหมูสับ ๖. ก๋วยจั๊บญวน ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๖๓	๑. ผัดแตงกวาใส่หมู ใส่ไข่ ๒. ผัดพริกแกงหมูใส่ถั่วงอก ๓. ไข่เจียวหมูสับ ๔. พะแนงหมู ๕. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ ๖. ก๋วยจั๊บญวน ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๖๔	๑. ผัดผักรวมใส่หมู ๒. ลาบหมู ๓. ผัดกะเพราทะเล ๔. ไข่เจียวหมูสับ ๕. พะแนงหมู ๖. ราดหน้าหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๖๕	๑. ข้าวมันไก่ต้ม ใส่ตับ เลือด แตงกวา ๒. ไก่ทอดกระเทียมพริกไทย ๓. ไข่เจียวหมูสับ ๔. ผัดผักรวมใส่หมู ๕. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ ๖. บะหมี่หมูแดง เกี้ยวกรอบ ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๖๖	๑. ไข่พะโล้ใส่หมู เต้าหู้ หัวผักกาด ๒. ผัดผักรวมใส่หมู ๓. ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่ ๔. พะแนงหมู ๕. ไข่เจียวหมูสับ ๖. ราดหน้าหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๖๗	๑. แกงจืดเต้าหู้หมูสับ ๒. ข้าวเหนียว ส้มตำ ไก่ทอด ๓. ไข่เจียวหมูสับ ๔. ผัดพริกแกงหมูใส่ถั่วงอก ๕. ไข่พะโล้ไก่ ๖. ก๋วยจั๊บญวน ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๖๘	๑. ไก่ทอดกระเทียมพริกไทย แตงกวา ๒. ผัดกะเพราหมูสับ ๓. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ ๔. ผัดบวบใส่หมู ใส่ไข่ ๕. แกงเขียวหวานไก่ ๖. ราดหน้าหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๖๙	๑. ผัดผักรวมใส่หมู ๒. ลาบหมู ๓. ผัดกะเพราทะเล ๔. ผัดมันฝรั่งหมูสับ ๕. ไข่เจียวหมูสับ ๖. ก๋วยเตี๋ยวหมู เกี้ยวกรอบ ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๗๐	๑. ผัดผักรวมใส่หมู ๒. ข้าวมันไก่ ๓. หมูทอดกระเทียมพริกไทย ๔. ไข่พะโล้หมู ๕. ไข่เจียวหมูสับ ๖. ราดหน้าหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๗๑	๑. ไก่ทอดกระเทียมพริกไทย ๒. ผัดผักรวมใส่หมู ๓. แกงเขียวหวานไก่ ๔. ไข่ลูกเขย ๕. ผัดกะเพราหมูสับ ๖. บะหมี่หมูแดง เกี้ยวกรอบ ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๗๒	๑. ไก่ทอด ส้มตำ ๒. แกงเผ็ดไก่ใส่ฟักทอง ๓. ไข่เจียวหมูสับ ๔. ผัดกะเพราทะเล ๕. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ ๖. ก๋วยจั๊บญวน ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	

1. 

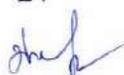
2. 

3. 

รายการอาหารโครงการอาหารกลางวัน ปีงบประมาณ ๒๕๖๓
ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๓ จำนวน ๑๐๐ วัน

วัน	รายการอาหาร	หมายเหตุ
วันที่ ๗๓	๑. แกงเขียวหวานไก่ ไส้มะเขือเปราะ ๒. ข้าวเหนียว ไก่ทอด ส้มตำ ๓. ไข่เจียวหมูสับ ๔. ผัดพริกแกงหมูใส่ถั่วฝักยาว ๕. ไข่พะโล้ไก่ ๖. ราดหน้าหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๗๔	๑. ไข่เจียวหมูสับ ๒. ผัดกะเพราหมูสับ ๓. ต้มยำไก่ใส่เห็ด ๔. ผัดแตงกวาใส่ไข่ ใส่หมู ๕. ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่ ใส่หมู ๖. ราดหน้าหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๗๕	๑. ก๋วยจั๊บญวน ๒. ลาบหมู ๓. ผัดกะเพราทะเล ๔. ผัดผักรวมใส่หมู ๕. ไข่เจียวหมูสับ ๖. พะแนงหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๗๖	๑. ผัดแตงกวาใส่ไข่ ใส่หมู ๒. พะแนงหมู ๓. ไข่พะโล้หมู ๔. ข้าวเหนียวไก่ทอด ส้มตำ ๕. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ ๖. ราดหน้าหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๗๗	๑. แกงจืดเต้าหู้ขาว ไก่ใส่ตับ แครอท ๒. ผัดผักรวมใส่หมู ๓. ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่ใส่หมู ๔. ต้มยำไก่ ใส่เลือด ๕. แกงเผ็ดไก่ใส่มะเขือเปราะ ๖. บะหมี่ ก๋วยเตี๋ยวหมู เกี่ยวกรอบ ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๗๘	๑. ก๋วยจั๊บญวน ๒. ผัดพริกทองใส่ไข่ ใส่หมู ๓. ไข่เจียวหมูสับ ๔. พะแนงหมู ๕. ต้มจืดวุ้นเส้นหมูสับ ๖. ข้าวมันไก่ต้ม ใส่ตับ เลือด ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๗๙	๑. ผัดเปรี้ยวหวานหมู ใส่ตับ ๒. ข้าวเหนียว ไก่ทอด ส้มตำ ๓. ไข่เจียวหมูสับ ๔. หมูทอดกระเทียมพริกไทย ๕. ไข่พะโล้หมู ๖. ราดหน้าหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๘๐	๑. ก๋วยเตี๋ยวหมู เกี่ยวกรอบ ๒. ลาบหมู ๓. ผัดกะเพราทะเล ๔. ผัดผักรวมใส่หมู ๕. ไข่เจียวหมูสับ ๖. พะแนงหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๘๑	๑. ต้มจืดหมูสับลูกชิ้นปลา ๒. พะแนงหมู ๓. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ ๔. ผัดผักรวมใส่หมู ๕. แกงเขียวหวานไก่ ๖. ข้าวผัดหมูใส่ไข่ ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๘๒	๑. ลาบหมู ผักเคียง ๒. ข้าวเหนียว ไก่ทอด ส้มตำ ๓. ข้าวมันไก่ ๔. ผัดบวบใส่ไข่ ใส่หมู ๕. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ ๖. ก๋วยเตี๋ยว ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๘๓	๑. ผัดบวบใส่ไข่ ใส่หมู ๒. ผัดพริกแกงหมูใส่ถั่วฝักยาว ๓. หมูทอดกระเทียมพริกไทย ๔. พะแนงหมู ๕. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ ๖. ก๋วยจั๊บ ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๘๔	๑. ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่ ใส่หมู มะเขือเทศ หอมหัวใหญ่ ๒. ผัดถั่วงอกใส่หมูสับ ๓. ไก่ทอดกระเทียมพริกไทย ๔. ไข่พะโล้หมู ๕. พะแนงหมู ๖. ก๋วยเตี๋ยว ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	

1.


2.


3.


รายการอาหารโครงการอาหารกลางวัน ปีงบประมาณ ๒๕๖๓
ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๓ จำนวน ๑๐๐ วัน

วัน	รายการอาหาร	หมายเหตุ
วันที่ ๘๕	๑. ก๋วยเตี๋ยวเส้นหมี่ขาว ลูกชิ้นปลา ไส้ตับ ถั่วงอก ผักบั้ง ๒. ข้าวเหนียว ไข่ทอด ส้มตำ ๓. ผัดเห็ดรวมใส่หมู ๔. ผัดกะเพราหมู ๕. ต้มยำไก่ใส่เลือด ๖. ผัดแตงกวาใส่ไข่ใส่หมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๘๖	๑. ผัดกะเพราหมู ไส้ตับ ไส้ถั่วฝักยาว ๒. ลาบหมู ๓. ผัดกะเพราทะเล ๔. ผัดผักรวมใส่หมู ๕. ไข่เจียวหมูสับ ๖. ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๘๗	๑. แกงเผ็ดกะทิไก่ ใส่ผักทอง ๒. ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่ใส่หมู ๓. ไข่ลูกเขย ๔. ข้าวเหนียว ไข่ทอด ส้มตำ ๕. ต้มจืดวุ้นเส้นหมูสับ ๖. ราดหน้าหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๘๘	๑. ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ราดหน้าหมู คะน้า แครอท ข้าวโพดอ่อน ๒. ลาบหมู ๓. ผัดกะเพราทะเล ๔. ผัดผักรวมใส่หมู ๕. ไข่เจียวหมูสับ ๖. พะแนงหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๘๙	๑. แกงเขียวหวานหมูมะเขือเปราะ ๒. ผัดกะเพราหมูสับ ๓. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ ๔. ผัดผักรวมใส่หมู ๕. แกงเขียวหวานไก่ ๖. ราดหน้าหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๙๐	๑. ไข่เจียวทรงเครื่องหมูสับ มะเขือเทศ ทอมใหญ่ ๒. ผัดผักรวมใส่หมู ๓. แกงเขียวหวานไก่ ๔. ไข่พะโล้หมู ๕. ข้าวผัดไข่ใส่หมู ๖. ก๋วยเตี๋ยว ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๙๑	๑. ไข่ลูกเขย ๒. ข้าวเหนียว ไข่ทอด ส้มตำ ๓. ผัดเห็ดรวมใส่หมู ๔. ผัดกะเพราหมูสับ ๕. ต้มจืดเต้าหู้ขาว ๖. ก๋วยเตี๋ยวหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๙๒	๑. ผัดคะน้าหมู ๒. ลาบหมู ๓. ผัดกะเพราทะเล ๔. พะแนงหมู ๕. ไข่เจียวหมูสับ ๖. บะหมี่หมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๙๓	๑. พะแนงหมู ๒. ผัดกะเพราทะเล ๓. ไข่พะโล้หมู ๔. ข้าวเหนียว ไข่ทอด ส้มตำ ๕. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ ๖. ก๋วยจั๊บ ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๙๔	๑. แกงจืดผักกาดขาว แครอท หมูสับ ลูกชิ้นปลา ๒. ลาบหมู ๓. ไข่เจียวหมูสับ ๔. พะแนงหมู ๕. ผัดกะเพราหมู ๖. ก๋วยเตี๋ยวหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๙๕	๑. แกงเขียวหวานหมู ใส่เลือด ๒. ผัดผักรวมใส่หมู ๓. ผัดกะเพราทะเล ๔. ต้มยำไก่ใส่เลือดนึ่งฟ้า ๕. ไข่พะโล้หมู ๖. บะหมี่กึ่งหมูแดง ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๙๖	๑. ผัดแตงกวาหมูสับ ใส่ไข่ ๒. ข้าวเหนียว ไข่ทอด ส้มตำ ๓. ไข่เจียวหมูสับ ๔. ผัดพริกแกงหมูใส่ถั่วฝักยาว ๕. ผัดกะเพราหมูสับ ๖. ก๋วยจั๊บ ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	

1

2

3

รายการอาหารโครงการอาหารกลางวัน ปีงบประมาณ ๒๕๖๓

ภาคเรียนที่ ๑ ปีการศึกษา ๒๕๖๓ จำนวน ๑๐๐ วัน

วัน	รายการอาหาร	หมายเหตุ
วันที่ ๙๗	๑. แกงเขียวหวานหมูมะเขือเปราะ ๒. ผัดพริกแกงหมูใส่ถั่วฝักยาว ๓. ไข่เจียวหมูสับ ๔. ข้าวหมูแดง ๕. พะแนงหมู ๖. ราดหน้าหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๙๘	๑. ไข่ลูกเขย ๒. ข้าวเหนียวไก่ทอด ส้มตำ ๓. ผัดเห็ดรวมใส่หมู ๔. ผัดกะเพราหมูสับ ๕. ต้มจืดเต้าหู้ขาว ๖. ก๋วยเตี๋ยวหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๙๙	๑. ก๋วยจั๊บน้ำร้อน ๒. ลาบหมู ๓. ผัดกะเพราทะเล ๔. ผัดผักรวมใส่หมู ๕. ไข่เจียวหมูสับ ๖. พะแนงหมู ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	
วันที่ ๑๐๐	๑. ไก่ทอด ส้มตำ ๒. แกงเผ็ดไก่ใส่ฟักทอง ๓. ไข่เจียวหมูสับ ๔. ผัดกะเพราทะเล ๕. ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ ๖. ข้าวมันไก่ ๗. ข้าวสวย ๘. ผลไม้หรือขนมหวาน	

1.


2.


3.
