

โรงเรียนอนุบาลสองค์การบริหารส่วนตัวท่ามยศพิริยา
ปีการศึกษา 2/2567 รายการอาหารกลางวัน เดือนมกราคม พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
พุธที่สับศี๊ด 2	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ผัดเครื่องแยกไก่ • แกงจืดผักรวมเด็กผู้ชายชาว徭 ไนสัน • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหมูยำสด • เม็ดไก่ ต้มมีเกลือ หมูไข่เจียว ส่วนประกอบอื่นๆ • ไก่สัน ผัดกระเพรา แครอท เด็กผู้ชาย ผักชี กระเทียม คำสิง สาหร่าย ส่วนประกอบอื่นๆ • ถั่ว/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
ศุกร์ 3	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงกะหริกุ้งสับปะรด • นานมัดไก่ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหมูยำสด • กุ้งสด สับปะรด เครื่องแยก น้ำกะ哩 ส่วนประกอบ อื่นๆ • นานมัดไก่ ไก่ไก่ แครอท ส่วนประกอบอื่นๆ • กล้วยหอม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว
ปีการศึกษา 2/2567 รายการอาหารกลางวัน เดือนมกราคม พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 6	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • คั่วกลิ้งปลา • แกงจืดวุ้นเส้นสาหร่าย ไก่บะชอ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอนมะลิ • เนื้อปลา เครื่องแกง ใบมะกรูด และส่วนประกอบอื่นๆ • วุ้นเส้น ไก่บะชอ แครอท เต้าหู้ไข่ ผักซี กระเทียม ตำลึง สาหร่าย ส่วนประกอบอื่นๆ • แตงโม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
อังคาร 7	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ปีกไก่ทอดน้ำปลา • แกงส้มกุ้งมะละกอ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอนมะลิ • ปีกไก่ น้ำปลา ส่วนประกอบอื่นๆ • กุ้งสด มะละกอ เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • มะละกอ/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
พุธ 8	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวมันไก่ + ไข่ + ตับ • น้ำซุปฟักเขียวไก่สับ • ข้าวเหนียวดำน้ำกะทิ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอนมะลิ ไก่ไข่ ตับไก่ แห้งกรา ต้นหอม กระเทียม ส่วนประกอบอื่นๆ • ฟักเขียว ไก่สับหรือโครงไก่ แครอท ต้นหอม ผักซี ส่วนประกอบอื่นๆ • ข้าวเหนียวดำ กะทิ เกลือ น้ำตาล 	(ใช้คนละ 1 พ่อง) ตับคนละ 3-4 ชิ้น (หันขึ้นพอกคำ)
พฤหัสบดี 9	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • มัสมั่นไก่ • ต้มส้มผัดรวม • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอนมะลิ • ไก่ กะทิ เครื่องแกงมัสมั่น น้ำมะขามเปียก น้ำตาล ปีบ มันฝรั่ง หومใหญ่ ถั่วลิสง ส่วนประกอบอื่นๆ • ผักบุ้ง หัวกะหล่ำย สับปะรด ปลาอย่าง ส้มแขก ส่วนประกอบอื่นๆ • กล้วย/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
ศุกร์ 10	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ผัดเปรี้ยวหวานกุ้ง • ชุ๊ตปลา • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอนมะลิ • กุ้งสด ไข่นกกระทา ถูกขี้นปลา แห้งกรา หومใหญ่ มะเขือเทศ สับปะรด หومใหญ่ ต้นหอม แครอท และ ส่วนประกอบอื่นๆ • เนื้อปลา เครื่องแกง กะทิ ใบมะกรูด น้ำปลา น้ำตาล ปีบ พริกชี้ฟ้าแดง ส่วนประกอบอื่นๆ • ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	ใช้คนละ 1 พ่อง

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว
ปีการศึกษา 2/2567 รายการอาหารกลางวัน เดือนมกราคม พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 13	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงเทโพ • ไข่เจียวกุ้งสับ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • เนื้อปลาเค็ม ผักบุ้ง น้ำกะทิ ใบมะกรูด น้ำมะขามเปียก ส่วนประกอบอื่นๆ • ไข่ไก่ กุ้งสับ แครอท ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • แตงโม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	ไม่เอาหัวปลาเค็มให้ นักเรียน
อังคาร 14	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ลาบไก่ ตับ • ไข่ต้ม • แกงจีดวุ้นเส้นลูกชิ้นปลา • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • เนื้อไก่ ตับ เครื่องผสม ต้นหอม ผักชี ผักเคลียง • ไข่ไก่ต้ม • วุ้นเส้น ผักกาดขาว ลูกชิ้นปลา เต้าหู้ไข่ ต้นหอม ผักชี ส่วนประกอบอื่นๆ • ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	ไข่ต้มคนละ 1 พอง
พุธ 15	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวคลุกกะปิ • น้ำขุ่นพิกเขียวไก่สับ • ข้นหวานสาคูน้ำกะทิ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย กะปิ ไก่หวาน กุนเชียงไก่ หอมแดง ไข่เจียวหั่นฝอย มะม่วง/สับปะรด ถั่วฝักยาว แตงกวา ส่วนประกอบอื่นๆ • พิกเขียว ไก่สับ ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • สาคู ข้าวโพด/มะพร้าวอ่อน น้ำกะทิ 	กุนเชียงไก่ คนละ 2-3 ชิ้น
ศุกร์ 17	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • คั่วกลิ้งไก่ • แกงเลียงผัดรวมกุ้งสด • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • เนื้อไก่ เครื่องแกง ใบมะกรูด ส่วนประกอบอื่นๆ • กุ้งสด ข้าวโพดอ่อน พิกเขียว ตำลึง บวบ พักทอง เห็ด ส่วนประกอบอื่นๆ • ผั่ง/ผลไม้ตามฤดูกาล 	

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว
ปีการศึกษา 2/2567 รายการอาหารกลางวัน เดือนมกราคม พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 20	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงส้มกุ้งสับปะรด • ไก่ ตับผัดซิง • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • กุ้งสด สับปะรด เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • ไก่ ตับ ชิง เห็ดหูหนู หอมใหญ่ พริกไทยขาว ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • มะละกอ/ผลไม้ตามฤดูกาล 	ตับคนละ 3-4 ชิ้น (ชิ้นพอกคำ)
อังคาร 21	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ต้มยำซีฟู้ด • ผัดผักบุ้งเต้าเจี้ยว • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • กุ้ง ปลา หมึก หอย มะเขือเทศ เห็ด ต้นหอม ผักซีช มะนาว ตะไคร้ ใบมะกรูด หอมใหญ่ มะเขือเทศ ส่วนประกอบอื่นๆ • ผักบุ้ง เต้าเจี้ยว ส่วนประกอบอื่นๆ • ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
พุธ 22	<ul style="list-style-type: none"> • กวยเตี๋ยวน่องไก่ตุ๋น • ถั่วเขียวน้ำกะทิ 	<ul style="list-style-type: none"> • กวยเตี๋ยวน่องไก่ตุ๋น ลูกชิ้น ไข่ น่องไก่ (คนละ 1 ชิ้น) ถั่วงอก ผักบุ้ง ต้นหอม ผักซีช กระเทียมเจี้ยว ส่วนประกอบอื่นๆ • ถั่วเขียว น้ำกะทิ น้ำตาล 	<ul style="list-style-type: none"> • น่องไก่ (ไม่ใช่ปีกบน) • เครื่องปรุงตัวละ 1 ชุด (น้ำปลา น้ำส้ม พริก น้ำตาล) <p>ไข่คนละ 1 พอง</p>
พฤหัสบดี 23	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ไก่ผัดพริก • ไข่ดาว • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • เนื้อไก่ พริกไทยขาว พริกไทยดำ หอมใหญ่ ส่วนประกอบอื่นๆ • ไข่ไก่ น้ำมัน ส่วนประกอบอื่นๆ • ผลไม้ตามฤดูกาล 	<ul style="list-style-type: none"> • ไก่คนละ 3-4 ชิ้น (ชิ้นพอกคำ) <p>ไข่คนละ 1 พอง</p>
ศุกร์ 24	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงเขียวหวานไก่ • ไข่เจียวทรงเครื่อง • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • ไก่ ลูกชิ้นปลา ฟักเจี้ยว โทรพา ใบมะกรูด พริกชี้ฟ้า เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • ไข่ไก่ แครอท มะเขือเทศ ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • แอปเปิล/ผลไม้ตามฤดูกาล 	

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่มมะพร้าว
ปีการศึกษา 2/2567 รายการอาหารกลางวัน เดือนมกราคม พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 27	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงเขียวหวานไก่ • ไข่เจียวทรงเครื่อง • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • ไก่ ลูกชิ้นปลา พักเขียว ไหร่พา ใบมะกรูด พริกชี้ฟ้า เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • ไข่ไก่ แครอท มะเขือเทศ ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • แอปเปิล/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
อังคาร 28	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงส้มปลาผัดรวม • ไก่หอดกระเทียมพริกไทย • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • ปลา ดอกกะหลา ผักบุ้ง แครอท เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • ไก่หันชิน กระเทียม พริกไทย ส่วนประกอบอื่นๆ • ผัرسีอิม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
พุธ 29	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหมกไก่ ไข่ ตับ • น้ำซุป • ข้นหวานพักทองเชื่อมกะทิ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวยห้อมมะลิ ไก่ ไข่ไก่ ตับไก่ • พักเขียว ไก่สับ หรือโครงไก่ แครอท ต้นหอม ผักชี ส่วนประกอบอื่นๆ • พักทองเชื่อมน้ำกะทิ 	ไข่คนละ 1 พอง ตับคนละ 3-4 ชิ้น (หันชินพอคำ)
พฤหัสบดี 30	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ผัดเครื่องแกงไก่ • แกงจืดผัดรวมเต้าหู้สาหร่าย ไก่สับ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • เนื้อไก่ ถั่วฝักยาว ห้อมใหญ่ ส่วนประกอบอื่นๆ • ไก่สับ ผักกาดขาว แครอท เต้าหู้ไข่ ผักชี กระเทียม ตำลึง สาหร่าย ส่วนประกอบอื่นๆ • ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
ศุกร์ 31	<p>สถาบันสปาเก็ตตี้</p> <p>ผลไม้</p>	<ul style="list-style-type: none"> • เส้นสถาบันสปาเก็ตตี้ ไก่สับ ซอสมะเขือเทศ ห้อมหัวใหญ่ ชีอ้วนขา พริกไทย น้ำตาล • ผลไม้ตามฤดูกาล 	เมนูทุกวันสื้นเดือน

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว
ปีการศึกษา 2/2567 รายการอาหารกลางวัน เดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 3	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • คั่วกลิ้งปลา • แกงจืดวุ้นเส้นสาหร่ายไก่บะชอ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • เนื้อปลา เครื่องแกง ใบมะกรูด และส่วนประกอบอื่นๆ • วุ้นเส้น ไก่บะชอ แครอท เต้าหู้ไข่ ผักซี กระเทียม ตำลึง สาหร่าย ส่วนประกอบอื่นๆ • แตงโม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
อังคาร 4	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ปีกไก่ทอดน้ำปลา • แกงส้มกุ้งมะละกอ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • ปีกไก่ น้ำปลา ส่วนประกอบอื่นๆ • กุ้งสด มะละกอ เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • มะละกอ/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
พุธ 5	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวมันไก่ + ไข่ + ตับ • น้ำซุปฟักเขียวไก่สับ • ข้าวเหนียวดำน้ำกะทิ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ ไก่ ไข่ ตับไก่ แตงกวา ตันหอมกระเทียม ส่วนประกอบอื่นๆ • ฟักเขียว ไก่สับหรือโครงไก่ แครอท ตันหอม ผักซี ส่วนประกอบอื่นๆ • ข้าวเหนียวดำ กะทิ เกลือ น้ำตาล 	(ใช้คนละ 1 พอง) ตับคนละ 3-4 ชิ้น (หันชิ้นพอคำ)
พฤหัสบดี 6	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • มันมึนไก่ • ต้มส้มผัดรวม • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • ไก่ กะทิ เครื่องแกงมันมึน น้ำมะขามเปียก น้ำตาล ปีบ มันฝรั่ง หومไญ่ ถั่วลิสง ส่วนประกอบอื่นๆ • ผักบุ้ง หัวกะทิ สับปะรด ปลาやり่ ส้มแขก ส่วนประกอบอื่นๆ • กล้วย/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
ศุกร์ 7	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ผัดเปรี้ยวหวานกุ้ง • คุ้ยปลาน้ำ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • กุ้งสด ไข่นกกระทา ลูกชิ้นปลา แตงกวา หอมไญ่ มะเขือเทศ สับปะรด หอมไญ่ ตันหอม แครอท และ ส่วนประกอบอื่นๆ • เนื้อปลา เครื่องแกง กะทิ ใบมะกรูด น้ำปลา น้ำตาล ปีบ พริกชี้ฟ้าแดง ส่วนประกอบอื่นๆ • ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	ใช้คนละ 1 พอง

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว
ปีการศึกษา 2/2567 รายการอาหารกลางวัน เดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 10	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงเทโพ • ไข่เจียวกุ้งสับ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอนมະ漓 • เนื้อปลาเค็ม ผักบุ้ง น้ำกะทิ ในมะกรูด น้ำมะขามเปียก ส่วนประกอบอื่นๆ • ไข่ไก่ กุ้งสับ แครอท ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • แตงโม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	ไม่เอาหัวปลาเค็มให้ นักเรียน
อังคาร 11	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ลาบไก่ ตับ • ไข่ต้ม • แกงจี๊ดวุ้นเส้นถุงขึ้นปลา • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอนมະ漓 • เนื้อไก่ ตับ เครื่องผสม ต้นหอม ผักชี ผักเคียง • ไข่ไก่ต้ม • วุ้นเส้น ผักกาดขาว ถุงขึ้นปลา เต้าหู้ไข่ ต้นหอม ผักชี ส่วนประกอบอื่นๆ • ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	ไข่ต้มคนละ 1 พอง
พุธที่สุด	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงกะทิไก่หน่อไม้ • ปลาทodor • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอนมະ漓 • ไก่ หน่อไม้ เครื่องแกง น้ำกะทิ ส่วนประกอบอื่นๆ • เนื้อปลา • กล้วย/ผลไม้ตามฤดูกาล 	เนื้อปลาคนละ 3-4 ชิ้น (ชิ้นพอคำ/ชิ้นใหญ่ 1 ชิ้น)
ศุกร์ 14	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • คั่วกลิ้งไก่ • แกงเลียงผักร่วมกุ้งสด • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอนมະ漓 • เนื้อไก่ เครื่องแกง ในมะกรูด ส่วนประกอบอื่นๆ • กุ้งสด ข้าวโพดอ่อน พอกเขียว ตำลึง บวบ พอกทอง เห็ด ส่วนประกอบอื่นๆ • ผั้ง/ผลไม้ตามฤดูกาล 	หยุดวันครู

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว
ปีการศึกษา 2/2567 รายการอาหารกลางวัน เดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 17	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงส้มกุ้งสับปะรด • ไก่ ตับผัดซีอิ๊ว • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • กุ้งสด สับปะรด เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • ไก่ ตับ ซิง เห็ดหูหนู หอมใหญ่ พริก夷าก ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • มะละกอ/ผลไม้ตามฤดูกาล 	ตับคนละ 3-4 ชิ้น (ชิ้น พอกคำ)
อังคาร 18	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ต้มยำซีฟู้ด • ผัดผักบุ้งเต้าเจี้ยว • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • กุ้ง ปลา หมึก หอย มะเขือเทศ เห็ด ต้นหอม ผักซี ข่า มะนาว ตะไคร้ ใบมะกรูด หอมใหญ่ มะเขือเทศ ส่วนประกอบอื่นๆ • ผักบุ้ง เต้าเจี้ยว ส่วนประกอบอื่นๆ • ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
พุธ 19	<ul style="list-style-type: none"> • กวยเตี๋ยวน่องไก่ตุ๋น • ถั่วเขียวน้ำกะทิ 	<ul style="list-style-type: none"> • กวยเตี๋ยวน่องไก่ ลูกชิ้น ไข่ น่องไก่ (คนละ 1 ชิ้น) ถั่วงอก ผักบุ้ง ต้นหอม ผักซี กระเทียมเจี้ยว ส่วนประกอบอื่นๆ • ถั่วเขียว น้ำกะทิ น้ำตาล 	<ul style="list-style-type: none"> • น่องไก่ (ไม่ใช่ปีกบน) • เครื่องปูรุ่งโต๊ะละ 1 ชุด (น้ำปลา น้ำส้ม พริก น้ำตาล) <p>ไข่คนละ 1 พอง</p>
พฤหัสบดี 20	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ไก่ผัดพริก • ไข่ดาว • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • เนื้อไก่ พริก夷าก พริกไทยดำ หอมใหญ่ ส่วนประกอบอื่นๆ • ไข่ไก่ น้ำมัน ส่วนประกอบอื่นๆ • ผลไม้ตามฤดูกาล 	<ul style="list-style-type: none"> ไก่คนละ 3-4 ชิ้น (ชิ้น พอกคำ) <p>ไข่คนละ 1 พอง</p>
ศุกร์ 21	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงเขียวหวานไก่ • ไข่เจียวทรงเครื่อง • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • ไก่ ลูกชิ้นปลา พักเจี้ยว โหระพา ใบมะกรูด พริกชี้ฟ้า เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • ไข่ไก่ แครอท มะเขือเทศ ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • แอปเปิล/ผลไม้ตามฤดูกาล 	

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว
ปีการศึกษา 2/2567 รายการอาหารกลางวัน เดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 24	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงเขียวหวานไก่ • ไข่เจียวทรงเครื่อง • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหومมะลิ • ไก่ ลูกชิ้นปลา พักเขียว โนระพา ในมะกรูด พริกชี้ฟ้า เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • ไข่ไก่ แครอท มะเขือเทศ ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • แอปเปิล/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
อังคาร 25	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงส้มปลาผัดรวม • ไก่หอตกระเทียมพริกไทย • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • ปลา ตօอกกะหลា ผักบุ้ง แครอท เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • ไก่หันชิ้น กระเทียม พริกไทย ส่วนประกอบอื่นๆ • ฝรั่ง/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
พุธ 26	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหมกไก่ ไข่ ตับ • น้ำอุป • ขنمหวานพักทองเชื่อมกะทิ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวยหอมมะลิ ไก่ ไข่ไก่ ตับไก่ • พักเขียว ไก่สับ หรือโครงไก่ แครอท ต้นหอม ผักชี ส่วนประกอบอื่นๆ • พักทองเชื่อมน้ำกะทิ 	ไข่คนละ 1 พอง ตับคนละ 3-4 ชิ้น (หันชิ้นพอคำ)
พฤหัสบดี 27	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ผัดเครื่องแกงไก่ • แกงจืดผัดรวมเต้าหู้สาหร่าย ไก่สับ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • เนื้อไก่ ถั่วฝักยาว หومใหญ่ ส่วนประกอบอื่นๆ • ไก่สับ ผักกาดขาว แครอท เต้าหู้ไข่ ผักชี กระเทียม ตำลึง สาหร่าย ส่วนประกอบอื่นๆ • ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
ศุกร์ 28	สปาเก็ตตี้ ผลไม้	<ul style="list-style-type: none"> • เส้นสปาเก็ตตี้ ไก่สับ ซอสมะเขือเทศ หอมหัวใหญ่ ซีอิ๊วขาว พริกไทย น้ำตาล • ผลไม้ตามฤดูกาล 	เมนูทุกวันล้วนเดือน

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมหาพร้าว
ปีการศึกษา 2/2567 รายการอาหารกลางวัน เดือนมีนาคม พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 3	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • คั่วกลิ้งปลา • แกงจืดวุ้นเส้นสาหร่าย ไก่บะช่อ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • เนื้อปลา เครื่องแกง ใบมะกรูด และส่วนประกอบอื่นๆ • วุ้นเส้น ไก่บะช่อ แครอท เต้าหู้ไข่ ผักซี กระเทียม ตำลึง สาหร่าย ส่วนประกอบอื่นๆ • แตงโม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
อังคาร 4	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ปีกไก่หอดน้ำปลา • แกงสมุกุ่มมะละกอ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • ปีกไก่ น้ำปลา ส่วนประกอบอื่นๆ • กุ้งสด มะละกอ เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • มะละกอ/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
พุธ 5	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวมันไก่ + ไข่ + ตับ • น้ำซุปฟักเจียวไก่สับ • ข้าวเหนียวดำนำ้จากที 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ ไก่ ไข่ ตับไก่ แตงกวา ตันหอม กระเทียม ส่วนประกอบอื่นๆ • ฟักเจียว ไก่สับหรือโครงไก่ แครอท ตันหอม ผักซี ส่วนประกอบอื่นๆ • ข้าวเหนียวดำ กะทิ เกลือ น้ำตาล 	(ใช้คนละ 1 พอง) ตับคนละ 3-4 ชิ้น (หันขึ้นพอดำ)
พฤหัสบดี 6	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • มัสมั่นไก่ • ต้มส้มผัดรวม • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • ไก่ กะทิ เครื่องแกงมัสมั่น น้ำมะขามเปียก น้ำตาล ปีบ มันฝรั่ง หومไญ่ ถั่วถิง ส่วนประกอบอื่นๆ • ผักบุ้ง หยากกล้วย สับปะรด ปลาย่าง ส้มแขก ส่วนประกอบอื่นๆ • กล้วย/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
ศุกร์ 7	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ผัดเปรี้ยวหวานกุ้ง • คุ้ยปลา • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • กุ้งสด ไข่นกกระทา ลูกชิ้นปลา แตงกวา หومไญ่ มะเขือเทศ สับปะรด หอมไญ่ ตันหอม แครอท และ ส่วนประกอบอื่นๆ • เนื้อปลา เครื่องแกง กะทิ ใบมะกรูด น้ำปลา น้ำตาล ปีบ พริกชี้ฟ้าแดง ส่วนประกอบอื่นๆ • ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	ใช่นกกระทานละ 1 พอง

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่มมะพร้าว
ปีการศึกษา 2/2567 รายการอาหารกลางวัน เดือนมีนาคม พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 10	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงเทโพ • ไข่เจียวกุ้งสับ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • เนื้อปลาเค็ม ผักบุ้ง น้ำกะทิ ใบมะกรูด น้ำมะขามเปียก ส่วนประกอบอื่นๆ • ไข่ไก่ กุ้งสับ แครอท ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • แตงโม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	ไม่เอาหัวปลาเค็มให้ นักเรียน
อังคาร 11	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ลาบไก่ ตับ • ไข่ต้ม • แกงจืดวุ้นเส้นลูกชิ้นปลา • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • เนื้อไก่ ตับ เครื่องผสม ต้นหอม ผักชี ผักเดียง • ไข่ไก่ต้ม • วุ้นเส้น ผักกาดขาว ลูกชิ้นปลา เต้าหู้ไข่ ต้นหอม ผักชี ส่วนประกอบอื่นๆ • ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	ไข่ต้มคนละ 1 พอง
พุธ 12	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวคลุกกะปิ • น้ำซุปฟักเขียวไก่สับ • ข้าวหวานสาคูน้ำกะทิ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย กะปิ ไก่หวาน กุนเชียงไก่ ห้อมแดง ไข่เจียวหั่นฝอย มะม่วง/สับปะรด ถั่วฝักยาว แตงกวา ส่วนประกอบอื่นๆ • ฟักเขียว ไก่สับ ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • สาคู ข้าวโพด/มะพร้าวอ่อน น้ำกะทิ 	กุนเชียงไก่ คนละ 2-3 ชิ้น
พฤหัสบดี 13	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงกะทิไก่หน่อไม้ • ปลาทodor • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • ไก่ หน่อไม้ เครื่องแกง น้ำกะทิ ส่วนประกอบอื่นๆ • เนื้อปลา • กล้วย/ผลไม้ตามฤดูกาล 	เนื้อปลาคนละ 3-4 ชิ้น (ชิ้นพอคำ/ชิ้นใหญ่ 1 ชิ้น) หยุดวันครู
ศุกร์ 14	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • คั่วกลิ้งไก่ • แกงเลียงผักรวมกุ้งสด • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • เนื้อไก่ เครื่องแกง ใบมะกรูด ส่วนประกอบอื่นๆ • กุ้งสด ข้าวโพดอ่อน ฟักเขียว ตำลึง บวบ ฟักทอง เห็ด ส่วนประกอบอื่นๆ • ฝรั่ง/ผลไม้ตามฤดูกาล 	

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว
ปีการศึกษา 2/2567 รายการอาหารกลางวัน เดือนมีนาคม พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 17	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงส้มกุ้งสับปะรด • ไก่ ตับผัดซิง • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหومมะลิ • กุ้งสด สับปะรด เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • ไก่ ตับ ไข่ เห็ดทูหู หอมใหญ่ พริกไทยขาว ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • มะละกอ/ผลไม้ตามฤดูกาล 	ตับคนละ 3-4 ชิ้น (ชิ้นพอกคำ)
อังคาร 18	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ต้มยำซีฟู้ด • ผัดผักบุ้งเต้าเจี้ยว • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหومมะลิ • กุ้ง ปลา หมึก หอย มะเขือเทศ เห็ด ต้นหอม ผักชี ข่า มะนาว ตะไคร้ ใบมะกรูด หอมใหญ่ มะเขือเทศ ส่วนประกอบอื่นๆ • ผักบุ้ง เต้าเจี้ยว ส่วนประกอบอื่นๆ • ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
พุธ 19	<ul style="list-style-type: none"> • กวยเตี๋ยวน่องไก่ตุ๋น • ถั่วเขียวน้ำกะทิ 	<ul style="list-style-type: none"> • กวยเตี๋ยวเส้นใหญ่ ถูกขึ้น ไข่ น่องไก่ (คนละ 1 ชิ้น) ถั่วงอก ผักบุ้ง ต้นหอม ผักชี กระเทียมเจี้ยว ส่วนประกอบอื่นๆ • ถั่วเขียว น้ำกะทิ น้ำตาล 	<ul style="list-style-type: none"> • น่องไก่ (ไม่ใช่ปีกบน) • เครื่องปรุงตัวละ 1 ชุด (น้ำปลา น้ำส้ม พริก น้ำตาล) <p>ไข่คนละ 1 พ่อง</p>
พฤหัสบดี 20	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ไก่ผัดพริก • ไข่ดาว • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหومมะลิ • เนื้อไก่ พริกไทยขาว พริกไทยดำ หอมใหญ่ ส่วนประกอบอื่นๆ • ไข่ไก่ น้ำมัน ส่วนประกอบอื่นๆ • ผลไม้ตามฤดูกาล 	<ul style="list-style-type: none"> ไก่คนละ 3-4 ชิ้น (ชิ้นพอกคำ) <p>ไข่คนละ 1 พ่อง</p>
ศุกร์ 21	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงเขียวหวานไก่ • ไข่เจียวทรงเครื่อง • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหومมะลิ • ไก่ ถูกขึ้นปลา พอกเขียว โหนะพา ใบมะกรูด พริกชี้ฟ้า เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • ไข่ไก่ แครอท มะเขือเทศ ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • แอปเปิล/ผลไม้ตามฤดูกาล 	

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว
ปีการศึกษา 2/2567 รายการอาหารกลางวัน เดือนมีนาคม พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 24	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงเขียวหวานไก่ • ไข่เจียวทรงเครื่อง • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • ไก่ ลูกชิ้นปลา พักเบี้ยฯ ໂ הרะພາ ໃບມະກຽດ ພຣິກເຊື້ໝ້າ ເຄື່ອງແກງ ສ່ວນປະກອບອື່ນໆ • ไข่ไก่ ແກຣອທ ມະເຂົ້າເຫັນ ຕັນຫອມ ສ່ວນປະກອບອື່ນໆ • ແອປັລ/ຜລໄມ້ຕາມຄຸດກາລ 	
อังคาร 25	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงส้มปลาผัดกรอบ • ไก่หอดกระเทียมพริกไทย • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • ປລາ ດອກກະຫຳ ຜັກບັງ ແກຣອທ ເຄື່ອງແກງ ສ່ວນປະກອບອື່ນໆ • ໄກ່ທັນໜີ ກະເທື່ອມ ພຣິກໄທຍ ສ່ວນປະກອບອື່ນໆ • ຝົ່ງ/ຜລໄມ້ຕາມຄຸດກາລ 	
พุธ 26	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหมกไก่ ไข่ ตับ • น้ำซุป • ข้นหวานพักทองเชื่อมกะทิ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวยหอมมะลิ ໄກ່ ไข້ໄກ່ ຕັບໄກ່ • ພັກເຂົ້າວ ໄກ່ສັບ ຮຶອໂຄຮູງໄກ່ ແກຣອທ ຕັນຫອມ ຜັກສີ ສ່ວນປະກອບອື່ນໆ • ພັກທອງເຊື່ອມນໍ້າກະທິ 	ໄຂ່ຄົນລະ 1 ພອງ ຕັບຄົນລະ 3-4 ຊັ້ນ (ທັນໜີພອຄຳ)
พฤหัสบดี 27	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ຜັດເຄື່ອງແກງໄກ່ • แกงຈົດຜັກຮຸມເຕັ້ງຫຼຸ້າສາຫរ່າຍ ໄກ່ສັບ • ຜລໄມ້ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • ເນື້ອໄກ່ ຄັ້ງຝັກຍາ ທອນໄທຢູ່ ສ່ວນປະກອບອື່ນໆ • ໄກ່ສັບ ຜັກກາດຂາ ແກຣອທ ເຕັ້ງຫຼຸ້າໄຂ່ ຜັກສີ ກະເທື່ອມ ຕຳລົງ ສາຫຮ່າຍ ສ່ວນປະກອບອື່ນໆ • ສັນ/ຜລໄມ້ຕາມຄຸດກາລ 	
ศุกร์ 28	<p>สปาเก็ตตี้</p> <p>ผลไม้</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ເສັ້ນສປາເກේດຕີ ໄກ່ສັບ ຂອສມະເຂົ້າເຫັນ ທອນຫວ່າໃຫຍ່ ຈື້ວ້າຂາ ພຣິກໄທຍ ນ້ຳຕາລ • ຜລໄມ້ຕາມຄຸດກາລ 	ເມນູຖຸກວັນລື້ນເດືອນ

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่มน้ำพร้าว
ปีการศึกษา 2/2567 รายการอาหารกลางวัน เดือนมีนาคม พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 31	<ul style="list-style-type: none">• ข้าวสวย• คั่วกลิ้งปลา• แกงจืดวุ้นเส้นสาหร่าย ไก่บะช่อ• ผลไม้	<ul style="list-style-type: none">• ข้าวหอนมนະISTIC• เนื้อปลา เครื่องแกง ใบมะกรูด และส่วนประกอบอื่นๆ• วุ้นเส้น ไก่บะช่อ แครอท เด็กผู้ชาย ผักซี กระเทียม ต้มยำ สาหร่าย ส่วนประกอบอื่นๆ• แดงโน้ต/ผลไม้ตามฤดูกาล	

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลท่าเมี่ยมพร้าว
ปีการศึกษา 1/2568 รายการอาหารกลางวัน เดือนพฤษภาคม พ.ศ. 2568

ลำดับ	รายการอาหาร	จำนวนกล่อง	หมายเหตุ
ครุภัณฑ์ 16	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสาร • ผัดเปรี้ยวหวานกรุ้ง • ผัดปู • กะหล่ำ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหมูสามชั้น • ผัดปู ไข่หอยเผา ถุงข้าวป่า ผัดกวาง หอมใบไทย มะเขือเทศ ผัดปูกรอบ หอมใบไทย ผัดหอย ผัดหอย แครอท และ ผักปะวงอบอิ่นๆ • เม็ดปู หอยเชลล์ กุ้ง ไข่มุก กุ้ง น้ำปลา น้ำจิ้ม ซีฟู้ด พิ้งกี้สีดา ผัดหอย ผักปะวงอบอิ่นๆ • ข้าวกล่องมีห้องตุ๊กการ 	ใบ่นกกรรมฯคนละ 1 พ.ย.

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว
ปีการศึกษา 1/2568 รายการอาหารกลางวัน เดือนพฤษภาคม พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 19	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงเทโพ • ไข่เจียวกุ้งสับ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • เนื้อปลาเค็ม ผักบุ้ง น้ำกะทิ ใบมะกรูด น้ำมะขามเปียก ส่วนประกอบอื่นๆ • ไข่ไก่ กุ้งสับ แครอท ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • แตงโม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	ไม่เอาหัวปลาเค็มให้ นักเรียน
อังคาร 20	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ลาบไก่ ตับ • ไข่ต้ม • แกงจืดวุ้นเส้นลูกชิ้นปลา • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • เนื้อไก่ ตับ เครื่องผัด ต้นหอม ผักชี ผักเดียง • ไข่ไก่ต้ม • วุ้นเส้น ผักกาดขาว ลูกชิ้นปลา เต้าหู้ไข่ ต้นหอม ผักชี ส่วนประกอบอื่นๆ • ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	ไข่ต้มคนละ 1 พอง
พุธ 21	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวคลุกกะปิ • น้ำซุปฟักเขียวไก่สับ • ข้นหวานสาคูน้ำกะทิ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย กะปิ ไก่หวาน กุนเชียงไก่ หอมแดง ไข่เจียวห้นฟอย มะม่วง/สับปะรด ถั่วฝักยาว แตงกวา ส่วนประกอบอื่นๆ • ฟักเขียว ไก่สับ ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • สาคู ข้าวโพด/มะพร้าวอ่อน น้ำกะทิ 	กุนเชียงไก่ คนละ 2-3 ชิ้น
พฤหัสบดี 22	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงกะทิไก่หน่อไม้ • ปลาทอด • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • ไก่ หน่อไม้ เครื่องแกง น้ำกะทิ ส่วนประกอบอื่นๆ • เนื้อปลา • กล้วย/ผลไม้ตามฤดูกาล 	เนื้อปลาคนละ 3-4 ชิ้น (ชิ้นพอคำ/ชิ้นใหญ่ 1 ชิ้น) หยุดวันครู
ศุกร์ 23	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • คั่วกลิ้งไก่ • แกงเลียงผัดรวมกุ้งสด • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • เนื้อไก่ เครื่องแกง ใบมะกรูด ส่วนประกอบอื่นๆ • กุ้งสด ข้าวโพดอ่อน ฟักเขียว ตำลึง บวบ ฟักทอง เห็ด ส่วนประกอบอื่นๆ • ผั่ง/ผลไม้ตามฤดูกาล 	

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว
ปีการศึกษา 1/2568 รายการอาหารกลางวัน เดือนพฤษภาคม พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 26	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงส้มกุ้งสับปะรด • ไก่ ตับผัดขิง • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • กุ้งสด สับปะรด เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • ไก่ ตับ ขิง เห็ดหูหนู หอมใบญี่ พริกหยวก ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • มะละกอ/ผลไม้ตามฤดูกาล 	ตับคนละ 3-4 ชิ้น (ซึ่น พอกคำ)
อังคาร 27	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ต้มยำซีฟู้ด • ผัดผักบุ้งเต้าเจี้ยว • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • กุ้ง ปลา หมึก หอย มะเขือเทศ เห็ด ต้นหอม ผักซี ข่า มะนาว ตะไคร้ ใบมะกรูด หอมใบญี่ มะเขือเทศ ส่วนประกอบอื่นๆ • ผักบุ้ง เต้าเจี้ยว ส่วนประกอบอื่นๆ • ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
พุธ 28	<ul style="list-style-type: none"> • กวยเตี๋ยวน่องไก่ตุ๋น • ถั่วเขียวน้ำกะทิ 	<ul style="list-style-type: none"> • กวยเตี๋ยวน่องไก่ ลูกชิ้น ไข่ น่องไก่ (คนละ 1 ชิ้น) ถั่วอก ผักบุ้ง ต้นหอม ผักซี กระเทียมเจี้ยว ส่วนประกอบอื่นๆ • ถั่วเขียว น้ำกะทิ น้ำตาล 	<ul style="list-style-type: none"> • น่องไก่ (ไม่ใช่ปีกบน) • เครื่องปรุงต้มละ 1 ชุด (น้ำปลา น้ำส้ม พริก น้ำตาล) ไข่คนละ 1 พ่อง
พฤหัสบดี 29	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ไก่ผัดพริก • ไข่ดาว • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • เนื้อไก่ พริกหยวก พริกไทยดำ หอมใบญี่ ส่วนประกอบอื่นๆ • ไข่ไก่ น้ำมัน ส่วนประกอบอื่นๆ • ผลไม้ตามฤดูกาล 	ไก่คนละ 3-4 ชิ้น (ซึ่น พอกคำ) ไข่คนละ 1 พ่อง
ศุกร์ 30	สปาเก็ตตี้ ผลไม้	<ul style="list-style-type: none"> • เส้นสปาเก็ตตี้ ไก่สับ ซอสมะเขือเทศ หอมหัวใบญี่ ชีอ้วขา พริกไทย น้ำตาล • ผลไม้ตามฤดูกาล 	เมぬทุกวันสินเดือน

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว
ปีการศึกษา 1/2568 รายการอาหารกลางวัน เดือนมิถุนายน พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 2	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงเขียวหวานไก่ • ไข่เจียวทรงเครื่อง • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหومมะลิ • ไก่ ถูกชิ้นปลา พักเขียว โนระพา ในมะกรูด พริกชี้ฟ้า เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • ไข่ไก่ แครอท มะเขือเทศ ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • แอปเปิล/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
พุธ 4	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหมกไก่ ไข่ ตับ • น้ำซุป • ข้นหวานพักทองเชื่อมกะทิ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวยหومมะลิ ไก่ ไข่ไก่ ตับไก่ • พักเขียว ไก่สับ หรือโครงไก่ แครอท ต้นหอม ผักชี ส่วนประกอบอื่นๆ • พักทองเชื่อมน้ำกะทิ 	ไข่คนละ 1 พอง ตับคนละ 3-4 ชิ้น (หั่นชิ้นพอคำ)
พฤหัสบดี 5	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ผัดเครื่องแกงไก่ • แกงจืดผัดรวมเต้าหู้สาหร่าย ไก่สับ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหومมะลิ • เม็ดไก่ ถั่วฝักยาว ห้มใหญ่ ส่วนประกอบอื่นๆ • ไก่สับ ผักกาดขาว แครอท เต้าหู้ไข่ ผักชี กระเทียม ตำลึง สาหร่าย ส่วนประกอบอื่นๆ • ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
ศุกร์ 6	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงกะทิกุ้งสับปะรด • บวบผัดไข่ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหومมะลิ • กุ้งสด สับปะรด เครื่องแกง น้ำกะทิ ส่วนประกอบ อื่นๆ • บวบ เม็ดไก่ ไข่ไก่ แครอท ส่วนประกอบอื่นๆ • กล้วยหอม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว
ปีการศึกษา 1/2568 รายการอาหารกลางวัน เดือนมิถุนายน พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 9	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • คั่วกลิ้งปลา • แกงจืดวุ้นเส้นสาหร่าย ไก่บะช่อ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • เนื้อปลา เครื่องแกง ใบมะกรูด และส่วนประกอบอื่นๆ • วุ้นเส้น ไก่บะช่อ แครอท เต้าหู้ไข่ ผักซี กระเทียม ต้มยำ สาหร่าย ส่วนประกอบอื่นๆ • แตงโม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
อังคาร 10	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ปีกไก่หอดน้ำปลา • แกงส้มกุ้งมะละกอ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • ปีกไก่ น้ำปลา ส่วนประกอบอื่นๆ • กุ้งสด มะละกอ เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • มะละกอ/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
พุธ 11	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวมันไก่ + ไข่ + ตับ • น้ำขุปฟักเขียวไก่สับ • ข้าวเหนียวดำน้ำกะทิ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ ไก่ ไข่ ตับไก่ แตงกวา ตันหอม กระเทียม ส่วนประกอบอื่นๆ • ฟักเขียว ไก่สับหรือโครงไก่ แครอท ตันหอม ผักซี ส่วนประกอบอื่นๆ • ข้าวเหนียวดำ กะทิ เกลือ น้ำตาล 	(ใช้คนละ 1 พ่อง) ตับคนละ 3-4 ชิ้น (หันชิ้นพอคำ)
พฤหัสบดี 12	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • มันยำไก่ • ต้มส้มผัดรวม • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • ไก่ กะทิ เครื่องแกงมันยำ น้ำมะขามเปียก น้ำตาล ปีบ มันฝรั่ง หومไญ่ ถั่วลิสง ส่วนประกอบอื่นๆ • ผักบุ้ง หยวกกล้วย สับปะรด ปลาย่าง ส้มแซก ส่วนประกอบอื่นๆ • กล้วย/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
ศุกร์ 13	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ผัดเปรี้ยวหวานกุ้ง • ชูชีปลา • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • กุ้งสด ไข่นกกระทา ลูกชิ้นปลา แตงกวา หومไญ่ มะเขือเทศ สับปะรด หอมไญ่ ตันหอม แครอท และ ส่วนประกอบอื่นๆ • เนื้อปลา เครื่องแกง กะทิ ใบมะกรูด น้ำปลา น้ำตาล ปีบ พริกชี้ฟ้าแดง ส่วนประกอบอื่นๆ • ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	ใช้คนละ 1 พ่อง

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว
ปีการศึกษา 1/2568 รายการอาหารกลางวัน เดือนมิถุนายน พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 16	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงเทโพ • ไข่เจียวกุ้งสับ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • เนื้อปลาเค็ม ผักบุ้ง น้ำกะทิ ใบมะกรูด น้ำมะขามเปียก ส่วนประกอบอื่นๆ • ไข่ไก่ กุ้งสับ แครอท ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • แตงโม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	ไม่เอาหัวปลาเค็มให้ นักเรียน
อังคาร 17	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ลาบไก่ ตับ • ไข่ต้ม • แกงจืดวุ้นเส้นลูกชิ้นปลา • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • เนื้อไก่ ตับ เครื่องผสม ต้นหอม ผักชี ผักเคียง • ไข่ไก่ต้ม • วุ้นเส้น ผักกาดขาว ลูกชิ้นปลา เต้าหู้ไข่ ต้นหอม ผักชี ส่วนประกอบอื่นๆ • ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	ไข่ต้มคนละ 1 พอง
พุธ 18	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวคลุกกะปิ • น้ำขุปฟักเขียวไก่สับ • ขنمหวานสาคูน้ำกะทิ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย กะปิ ไก่หวาน กุนเชียงไก่ ห้อมแดง ไข่เจียวหั่นฝอย มะม่วง/สับปะรด ถั่วฝักยาว แตงกวา ส่วนประกอบอื่นๆ • ฟักเขียว ไก่สับ ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • สาคู ข้าวโพด/มะพร้าวอ่อน น้ำกะทิ 	กุนเชียงไก่ คนละ 2-3 ชิ้น
พฤหัสบดี 19	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงกะทิไก่หน่อไม้ • ปลาทอด • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • ไก่ หน่อไม้ เครื่องแกง น้ำกะทิ ส่วนประกอบอื่นๆ • เนื้อปลา • กล้วย/ผลไม้ตามฤดูกาล 	เนื้อปลาคนละ 3-4 ชิ้น (ชิ้นพอคำ/ชิ้นใหญ่ 1 ชิ้น)
ศุกร์ 20	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • คั่วกลิ้งไก่ • แกงเลียงผักรวนกุ้งสด • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • เนื้อไก่ เครื่องแกง ใบมะกรูด ส่วนประกอบอื่นๆ • กุ้งสด ข้าวโพดอ่อน ฟักเขียว ตำลึง บวบ ฟักทอง เห็ด ส่วนประกอบอื่นๆ • ผั่ง/ผลไม้ตามฤดูกาล 	

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมหาพร้าว
ปีการศึกษา 1/2568 รายการอาหารกลางวัน เดือนมิถุนายน พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 23	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงส้มกุ้งสับปะรด • ไก่ ตับผัดขิง • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • กุ้งสด สับปะรด เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • ไก่ ตับ ชิง เห็ดหูหนู หอมใหญ่ พริกไทยขาว ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • มะละกอ/ผลไม้ตามฤดูกาล 	ตับคนละ 3-4 ชิ้น (ซึ่งพอกคำ)
อังคาร 24	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ต้มยำซีฟู้ด • ผัดผักบุ้งเต้าเจี้ยว • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • กุ้ง ปลา หมึก หอย มะเขือเทศ เห็ด ต้นหอม ผักซีช่า มะนาว ตะไคร้ ใบมะกรูด หอมใหญ่ มะเขือเทศ ส่วนประกอบอื่นๆ • ผักบุ้ง เต้าเจี้ยว ส่วนประกอบอื่นๆ • ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
พุธ 25	<ul style="list-style-type: none"> • กวยเตี๋ยวน่องไก่ตุ๋น • ถั่วเขียวน้ำกะทิ 	<ul style="list-style-type: none"> • กวยเตี๋ยวน่องไก่ (คนละ 1 ชิ้น) ถั่วงอก ผักบุ้ง ต้นหอม ผักซีช่า กระเทียมเจี้ยว ส่วนประกอบอื่นๆ • ถั่วเขียว น้ำกะทิ น้ำตาล 	<ul style="list-style-type: none"> • น่องไก่ (ไม่ใช่ปีกบน) • เครื่องปรุงต้มละ 1 ชุด (น้ำปลา น้ำส้ม พริก น้ำตาล) <p>ไข่คนละ 1 ฟอง</p>
พฤหัสบดี 26	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ไก่ผัดพริก • ไข่ดาว • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • เนื้อไก่ พริกไทยขาว พริกไทยดำ หอมใหญ่ ส่วนประกอบอื่นๆ • ไข่ไก่ น้ำมัน ส่วนประกอบอื่นๆ • ผลไม้ตามฤดูกาล 	<ul style="list-style-type: none"> ไก่คนละ 3-4 ชิ้น (ซึ่งพอกคำ) <p>ไข่คนละ 1 ฟอง</p>
ศุกร์ 27	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงเขียวหวานไก่ • ไข่เจียวทรงเครื่อง • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • ไก่ ลูกชิ้นปลา ผักเขียว โหระพา ใบมะกรูด พริกชี้ฟ้า เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • ไข่ไก่ แครอท มะเขือเทศ ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • แอปเปิ้ล/ผลไม้ตามฤดูกาล 	

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว
ปีการศึกษา 1/2568 รายการอาหารกลางวัน เดือนมิถุนายน พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 30	สปาเก็ตตี้ ผัดไข่	<ul style="list-style-type: none">เส้นสปาเก็ตตี้ ไก่สับ ซอสมะเขือเทศ หอยหัวใหญ่ ชีอิ้วขาว พริกไทย น้ำตาลผัดไข่ตามฤดูกาล	เมนูทุกวันล้วนเดือน

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว
ปีการศึกษา 1/2568 รายการอาหารกลางวัน เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
อังคาร 1	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงส้มปลาผัดกรุบ • ไก่หอตกระเทียมพริกไทย • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • ปลา ตอกกะหลา ผักบุ้ง แครอท เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • ไก่หั่นชิ้น กระเทียม พริกไทย ส่วนประกอบอื่นๆ • ฝรั่ง/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
พุธ 2	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหมกไก่ ไข่ ตับ • น้ำซุป • ข้นหวานฟักทองเชือกกะทิ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวยหอมมะลิ ไก่ ไข่ไก่ ตับไก่ • ฟักเขียว ไก่สับ หรือโครงไก่ แครอท ตันหอม ผักชี ส่วนประกอบอื่นๆ • ฟักทองเชือกน้ำกะทิ 	ไข่คนละ 1 ฟอง ตับคนละ 3-4 ชิ้น (หั่นชิ้นพอคำ)
พฤหัสบดี 3	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ผัดเครื่องแกงไก่ • แกงจืดผัดรวมเต้าหู้สาหร่าย • ไก่สับ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • เนื้อไก่ ถั่วฝักยาว ห่มใบใหญ่ ส่วนประกอบอื่นๆ • ไก่สับ ผัดกadalขาว แครอท เต้าหู้ไข่ ผักชี กระเทียม ต้าลีง สาหร่าย ส่วนประกอบอื่นๆ • ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
ศุกร์ 4	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงกะทิกุ้งสับปะรด • บวบผัดไข่ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • กุ้งสด สับปะรด เครื่องแกง น้ำกะทิ ส่วนประกอบ อื่นๆ • บวบ เนื้อไก่ ไข่ไก่ แครอท ส่วนประกอบอื่นๆ • กล้วยหอม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	

โรงเรียนอนุบาลสองค์การบริหารส่วนตำบลท่า่มย์เพร้า
ปีการศึกษา 1/2568 รายการอาหารกลางวัน เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 7	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ต้มกลิ้งปลา • แกงจืดกุ้นเส้นสาหร่าย ไก่เบซอง • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหมูมะลิ • เม็ดปลา เครื่องแกง ในเม็ดกรู และส่วนประกอบอื่นๆ • ร้อนเส้น ไก่เบซอง แกรอต เห็ดถังไส้ ผักชี กระเทียม ต้าลิ่ง สาหร่าย ส่วนประกอบอื่นๆ • แพลงไม้/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
อังคาร 8	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ปิกไก่หอยด้น้ำปลา • แกงส้มกุ้งมะละกอ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหมูมะลิ • ปิกไก่ น้ำปลา ส่วนประกอบอื่นๆ • กุ้งสด มะละกอ เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • มะละกอ/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
พุธ 9	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวมันไก่ + ไข่ + ตับ • น้ำขุบฟักเชียวไก่สับ • ข้าวเหนียวดำน้ำกะทิ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหมูมะลิ ไก่ ไข่ ตับไก่ แพลงกา ต้นหอม กระเทียม ส่วนประกอบอื่นๆ • ฟักเชียว ไก่สับหรือไกว์ไก่ แกรอต ต้นหอม ผักชี ส่วนประกอบอื่นๆ • ข้าวเหนียวดำ กะทิ เกลือ น้ำปลา 	(ใช้คันดัง 1 ฟอง) ตับคันดัง 3-4 ชิ้น (ขึ้นกึ่ง磅ค้า)

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว
ปีการศึกษา 1/2568 รายการอาหารกลางวัน เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 14	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงเทโพ • ไข่เจียวกุ้งสับ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • เนื้อปลาเค็ม ผักบุ้ง น้ำกะทิ ใบมะกรูด น้ำมะขามเปียก ส่วนประกอบอื่นๆ • ไข่ไก่ กุ้งสับ แครอท ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • แตงโม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	ไม่เอาหัวปลาเค็มให้ นักเรียน
อังคาร 15	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ลาบไก่ ตับ • ไข่ต้ม • แกงจีดวุ้นเส้นลูกชิ้นปลา • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • เนื้อไก่ ตับ เครื่องผสม ต้นหอม ผักชี ผักเคียง • ไข่ไก่ต้ม • วุ้นเส้น ผักกาดขาว ลูกชิ้นปลา เต้าหู้ไข่ ต้นหอม ผักชี ส่วนประกอบอื่นๆ • ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	ไข่ต้มคนละ 1 พอง
พุธ 16	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวคลุกกะปิ • น้ำซุปฟักเขียวไก่สับ • ข้นหวานสาคูน้ำกะทิ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย กะปิ ไก่หวาน กุนเชียงไก่ หومแดง ไข่เจียวหั่นฝอย มะม่วง/สับปะรด ถั่วฝักยาว แตงกวา ส่วนประกอบอื่นๆ • ฟักเขียว ไก่สับ ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • สาคู ข้าวโพด/มะพร้าวอ่อน น้ำกะทิ 	กุนเชียงไก่ คนละ 2-3 ช้อน
พฤหัสบดี 17	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงกะทิไก่หน่อไม้ • ปลาทอด • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • ไก่ หน่อไม้ เครื่องแกง น้ำกะทิ ส่วนประกอบอื่นๆ • เนื้อปลา • กล้วย/ผลไม้ตามฤดูกาล 	เนื้อปลาคนละ 3-4 ชิ้น (ชิ้นพอคำ/ชิ้นใหญ่ 1 ชิ้น)
ศุกร์ 18	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • คั่วกลิ้งไก่ • แกงเลียงผัดรวมกุ้งสด • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • เนื้อไก่ เครื่องแกง ใบมะกรูด ส่วนประกอบอื่นๆ • กุ้งสด ข้าวโพดอ่อน ฟักเขียว ตำลึง บวบ ฟักทอง เห็ด ส่วนประกอบอื่นๆ • ฟรั่ง/ผลไม้ตามฤดูกาล 	

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว
ปีการศึกษา 1/2568 รายการอาหารกลางวัน เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 21	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงส้มกุ้งสับปะรด • ไก่ ตับผัดซิง • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • กุ้งสด สับปะรด เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • ไก่ ตับ ไข่ เต็มทูบูนู หอยใหญ่ พริกหยวก ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • มะละกอ/ผลไม้ตามฤดูกาล 	ตับคนละ 3-4 ชิ้น (ชิ้น พอกคำ)
อังคาร 22	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ต้มยำซีฟู้ด • ผัดผักบุ้งเต้าเจี้ยว • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • กุ้ง ปลา หมึก หอย มะเขือเทศ เห็ด ต้นหอม ผักซี มะนาว ตะไคร้ ใบมะกรูด หอยใหญ่ มะเขือเทศ ส่วนประกอบอื่นๆ • ผักบุ้ง เต้าเจี้ยว ส่วนประกอบอื่นๆ • ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
พุธ 23	<ul style="list-style-type: none"> • กวยเตี๋ยวน่องไก่ตุ๋น • ถั่วเขียวน้ำกะทิ 	<ul style="list-style-type: none"> • กวยเตี๋ยวน่องไก่ ลูกชิ้น ไข่ น่องไก่ (คนละ 1 ชิ้น) ถั่วงอก ผักบุ้ง ต้นหอม ผักซี กระเทียมเจี้ยว ส่วนประกอบอื่นๆ • ถั่วเขียว น้ำกะทิ น้ำตาล 	<ul style="list-style-type: none"> • น่องไก่ (ไม่ใช่ปีกบน) • เครื่องปรุงต้มละ 1 ชุด (น้ำปลา น้ำส้ม พริก น้ำตาล) ไข่คนละ 1 ฟอง
พฤหัสบดี 24	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ไก่ผัดพริก • ไข่ดาว • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • เนื้อไก่ พริกหยวก พริกไทยดำ หอยใหญ่ ส่วนประกอบอื่นๆ • ไข่ไก่ น้ำมัน ส่วนประกอบอื่นๆ • ผลไม้ตามฤดูกาล 	<ul style="list-style-type: none"> ไก่คนละ 3-4 ชิ้น (ชิ้น พอกคำ) ไข่คนละ 1 ฟอง
ศุกร์ 25	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงเขียวหวานไก่ • ไข่เจียวทรงเครื่อง • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • ไก่ ลูกชิ้นปลา พักเขียว ໂหรพາ ใบมะกรูด พริกชี้ฟ้า เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • ไข่ไก่ แครอท มะเขือเทศ ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • แอปเปิ้ล/ผลไม้ตามฤดูกาล 	

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว
ปีการศึกษา 1/2568 รายการอาหารกลางวัน เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
อังคาร 29	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงส้มปลาผัดรวม • ไก่หอตกระเทียมพริกไทย • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • ปลา ตอกกะหล่ำ ผักบุ้ง แครอท เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • ไก่หันชิ้น กระเทียมพริกไทย ส่วนประกอบอื่นๆ • ฝรั่ง/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
พุธ 30	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหมกไก่ ไข่ ตับ • น้ำซุป • ข้นหวานพักทองเชื่อมกะทิ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวยหอมมะลิ ไก่ ไข่ไก่ ตับไก่ • พักเชียว ไก่สับ หรือโครงไก่ แครอท ต้นหอม ผักชี ส่วนประกอบอื่นๆ • พักทองเชื่อมน้ำกะทิ 	ไข่คนละ 1 ฟอง ตับคนละ 3-4 ช้อน (หันชิ้นพอคำ)
พฤหัสบดี 31	<ul style="list-style-type: none"> สปาเก็ตตี้ ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • เส้นสปาเก็ตตี้ ไก่สับ ซอสมะเขือเทศ หอยหัวใหญ่ ชีอ้วนขาว พริกไทย น้ำตาล • ผลไม้ตามฤดูกาล 	เมนูทุกวันสื้นเดือน

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลสูงเม่นพร้าว
ปีการศึกษา 1/2568 รายการอาหารกลางวัน เดือนธันวาคม พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
ศุกร์ 1	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ผัดเครื่องแครงกรุ้ง • ต้มซ่าไก่ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห่อมะลิ • กุ้งสด ถั่วฝักยาว เครื่องแครง ส่วนประกอบอื่นๆ • ไก่ ตับไก่ เนื้อฟ่าง/เนื้อคนางฟ้า กะทิ น้ำปลา น้ำมะนาว หอมใหญ่ ตะไคร้ ช้ำ ใบมะกรูด ส่วนประกอบอื่นๆ • ผั่ง/ผลไม้ตามฤดูกาล 	เด็กคนละ 3-4 ช้อนส้อม

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว
ปีการศึกษา 1/2568 รายการอาหารกลางวัน เดือนสิงหาคม พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 4	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงเขียวหวานไก่ • ไข่เจียวทรงเครื่อง • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • ไก่ ลูกชิ้นปลา ฟักเชีย โนระพา ใบมะกรูด พริกชี้ฟ้า เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • ไข่ไก่ แครอท มะเขือเทศ ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • แอปเปิล/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
อังคาร 5	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงส้มปลาผัดรวม • ไก่หอกระเทียมพริกไทย • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • ปลา ดอกกะหลา ผักบุ้ง แครอท เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • ไก่หั่นชิ้น กระเทียม พริกไทย ส่วนประกอบอื่นๆ • ผักรับ/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
พุธ 6	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหมกไก่ ไข่ ตับ • น้ำซุป • ข้นหวานฟักทองเขื่อมกะทิ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวยหอมมะลิ ไก่ ไข่ไก่ ตับไก่ • ฟักเชีย ไก่สับ หรือโครงไก่ แครอท ต้นหอม ผักชี ส่วนประกอบอื่นๆ • ฟักทองเชื่อมน้ำกะทิ 	ไข่คนละ 1 ฟอง ตับคนละ 3-4 ชิ้น (หั่นชิ้นพอคำ)
พฤหัสบดี 7	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ผัดเครื่องแกงไก่ • แกงจืดผัดรวมเต้าหู้สาหร่าย ไก่สับ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • เนื้อไก่ ถั่วฝักยาว หомไญ่ ส่วนประกอบอื่นๆ • ไก่สับ ผักกาดขาว แครอท เต้าหู้ไข่ ผักชี กระเทียม ดำเนิน สาหร่าย ส่วนประกอบอื่นๆ • ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
ศุกร์ 8	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงกะทิกุ้งสับปะรด • บวบผัดไข่ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • กุ้งสด สับปะรด เครื่องแกง น้ำกะทิ ส่วนประกอบ อื่นๆ • บวบ เนื้อไก่ ไข่ไก่ แครอท ส่วนประกอบอื่นๆ • กล้วยหอม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว
ปีการศึกษา 1/2568 รายการอาหารกลางวัน เดือนสิงหาคม พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 11	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • คั่วกลิ้งปลา • แกงจีดวุ้นเส้นสาหร่าย ไก่บะชอ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • เนื้อปลา เครื่องแกง ใบมะกรูด และส่วนประกอบอื่นๆ • วุ้นเส้น ไก่บะชอ แครอท เต้าหู้ไข่ ผักซี กระเทียม ตำลึง สาหร่าย ส่วนประกอบอื่นๆ • แตงโม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
พุธ ¹³	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวมันไก่ + ไข่ + ตับ • น้ำซุปฟักเขียวไก่สับ • ข้าวเหนียวดำน้ำกะทิ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ ไก่ ไข่ ตับไก่ แตงกวา ตันหอม กระเทียม ส่วนประกอบอื่นๆ • ฟักเขียว ไก่สับหรือโครงไก่ แครอท ตันหอม ผักซี ส่วนประกอบอื่นๆ • ข้าวเหนียวดำ กะทิ เกลือ น้ำตาล 	(ใช้คนละ 1 พ่อง) ตับคนละ 3-4 ชิ้น (หันชิ้นพอคำ)
พฤหัสบดี 14	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • มันสมุนไก่ • ต้มส้มผัดรวม • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • ไก่ กะทิ เครื่องแกงมันสมุน น้ำมะขามเปียก น้ำตาล ปีบ มันฝรั่ง หอมใหญ่ ถั่วลิสง ส่วนประกอบอื่นๆ • ผักบุ้ง หยวกกล้วย สับปะรด ปลาย่าง สมุนไพร ส่วนประกอบอื่นๆ • กล้วย/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
ศุกร์ 15	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ผัดเปรี้ยวหวานกุ้ง • ชูฉี่ปลา • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • กุ้งสด ไข่นกกระทา ลูกชิ้นปลา แตงกวา หอมใหญ่ มะเขือเทศ สับปะรด หอมใหญ่ ตันหอม แครอท และ ส่วนประกอบอื่นๆ • เนื้อปลา เครื่องแกง กะทิ ใบมะกรูด น้ำปลา น้ำตาล ปีบ พริกชี้ฟ้าแดง ส่วนประกอบอื่นๆ • ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	ใช้คนละ 1 พ่อง

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว
ปีการศึกษา 1/2568 รายการอาหารกลางวัน เดือนสิงหาคม พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 18	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงเทโพ • ไข่เจียวกุ้งสับ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหومมะลิ • เนื้อปลาเค็ม ผักบุ้ง น้ำกะทิ ใบมะกรูด น้ำมะขามเปียก ส่วนประกอบอื่นๆ • ไข่ไก่ กุ้งสับ แครอท ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • แตงโม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	ไม่เอาหัวปลาเค็มให้ นักเรียน
อังคาร 19	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ลาบไก่ ตับ • ไข่ต้ม • แกงจีดวุ้นเส้นลูกชิ้นปลา • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหومมะลิ • เนื้อไก่ ตับ เครื่องผสม ต้นหอม ผักชี ผักเคียง • ไข่ไก่ต้ม • วุ้นเส้น ผักกาดขาว ลูกชิ้นปลา เต้าหู้ไข่ ต้นหอม ผักชี ส่วนประกอบอื่นๆ • ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	ไข่ต้มคนละ 1 พ่อง
พุธ 20	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวคลุกกะปิ • น้ำซุปพิกเขียวไก่สับ • ขنمหวานสาคูน้ำกะทิ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย กะปิ ไก่หวาน กุนเชียงไก่ หอยแดง ไข่เจียวหั่นฝอย มะม่วง/สับปะรด ถั่วฝักยาว แตงกวา ส่วนประกอบอื่นๆ • พิกเขียว ไก่สับ ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • สาคู ข้าวโพด/มะพร้าวอ่อน น้ำกะทิ 	กุนเชียงไก่ คนละ 2-3 ช้อน
พฤหัสบดี 21	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงกะหรี่ไก่หน่อไม้ • ปลาทอด • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหومมะลิ • ไก่ หน่อไม้ เครื่องแกง น้ำกะทิ ส่วนประกอบอื่นๆ • เนื้อปลา • กล้วย/ผลไม้ตามฤดูกาล 	เนื้อปลาคนละ 3-4 ชิ้น (จันทร์พอกคำ/จันทร์ใหญ่ 1 ชิ้น)
ศุกร์ 22	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • คั่วกลิ้งไก่ • แกงเลียงผัดรวมกุ้งสด • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหومมะลิ • เนื้อไก่ เครื่องแกง ใบมะกรูด ส่วนประกอบอื่นๆ • กุ้งสด ข้าวโพดอ่อน พิกเขียว ตำลึง บวบ พักทอง เห็ด ส่วนประกอบอื่นๆ • ผั่ง/ผลไม้ตามฤดูกาล 	

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว

ปีการศึกษา 1/2568 รายการอาหารกลางวัน เดือนสิงหาคม พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 25	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงส้มกุ้งสับปะรด • ไก่ ตับผัดซิง • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • กุ้งสด สับปะรด เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • ไก่ ตับ ไข่ เห็ดหูหนู หومใหญ่ พริกไทยขาว ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • มะละกอ/ผลไม้ตามฤดูกาล 	ตับคนละ 3-4 ชิ้น (ชิ้นพอกคำ)
อังคาร 26	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ต้มยำซีฟู้ด • ผัดผักบุ้งเต้าเจี้ยว • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • กุ้ง ปลา หมึก หอย มะเขือเทศ เห็ด ต้นหอม ผักซี ข่า มะนาว ตะไคร้ ใบมะกรูด หومใหญ่ มะเขือเทศ ส่วนประกอบอื่นๆ • ผักบุ้ง เต้าเจี้ยว ส่วนประกอบอื่นๆ • ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
พุธ 27	<ul style="list-style-type: none"> • กวยเตี๋ยวน่องไก่ตุ๋น • ถั่วเขียวน้ำกะทิ 	<ul style="list-style-type: none"> • กวยเตี๋ยวน่องไก่ ลูกชิ้น ไข่ น่องไก่ (คนละ 1 ชิ้น) ถั่วงอก ผักบุ้ง ต้นหอม ผักซี กระเทียมเจี้ยว ส่วนประกอบอื่นๆ • ถั่วเขียว น้ำกะทิ น้ำตาล 	<ul style="list-style-type: none"> • น่องไก่ (ไม่ใช่ปีกบน) • เครื่องปรุงต้มละ 1 ชุด (น้ำปลา น้ำส้ม พริก น้ำตาล) • ไข่คนละ 1 พอง
พฤหัสบดี 28	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ไก่ผัดพริก • ไข่ดาว • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห้อมมะลิ • เนื้อไก่ พริกไทยขาว พริกไทยดำ หومใหญ่ ส่วนประกอบอื่นๆ • ไข่ไก่ น้ำมัน ส่วนประกอบอื่นๆ • ผลไม้ตามฤดูกาล 	<ul style="list-style-type: none"> • ไก่คนละ 3-4 ชิ้น (ชิ้นพอกคำ) • ไข่คนละ 1 พอง
ศุกร์ 29	<p>สปาเก็ตตี้</p> <p>ผลไม้</p>	<ul style="list-style-type: none"> • เส้นสปาเก็ตตี้ ไก่สับ ซอสมะเขือเทศ หอมหัวใหญ่ ชีอ้วข้าว พริกไทย น้ำตาล • ผลไม้ตามฤดูกาล 	เมนูทุกวันสั้นเดือน

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว
ปีการศึกษา 1/2568 รายการอาหารกลางวัน เดือนกันยายน พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 1	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงเขียวหวานไก่ • ไข่เจียวทรงเครื่อง • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • ไก่ ถูกชั้นปลา พักเขียว โทรพา ใบมะกรูด พริกชี้ฟ้า เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • ไข่ไก่ แครอท มะเขือเทศ ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • แอปเปิล/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
อังคาร 2	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงส้มปลาผัดรวม • ไก่หอตกระเทียมพริกไทย • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • ปลา ดอกกะหลา ผักบุ้ง แครอท เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • ไก่หันชิน กระเทียม พริกไทย ส่วนประกอบอื่นๆ • ฟรั่ง/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
พุธ 3	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหมกไก่ ไข่ ตับ • น้ำอุป • ขنمหวานพักทองเชื่อมกะทิ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวยหอมมะลิ ไก่ ไข่ไก่ ตับไก่ • พักเขียว ไก่สับ หรือโครงไก่ แครอท ต้นหอม ผักชี ส่วนประกอบอื่นๆ • พักทองเชื่อมน้ำกะทิ 	ไข่คนละ 1 พอง ตับคนละ 3-4 ชิ้น (หันชินพอคำ)
พฤหัสบดี 4	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ผัดเครื่องแกงไก่ • แกงจืดผัดรวมเต้าหู้สาหร่าย ไก่สับ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • เนื้อไก่ ถั่วฝักยาว หอมใหญ่ ส่วนประกอบอื่นๆ • ไก่สับ ผักกาดขาว แครอท เต้าหู้ไข่ ผักชี กระเทียม ต้มยำ สาหร่าย ส่วนประกอบอื่นๆ • ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
ศุกร์ 5	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงกะทิกุ้งสับปะรด • บวบผัดไข่ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • กุ้งสด สับปะรด เครื่องแกง น้ำกะทิ ส่วนประกอบ อื่นๆ • บวบ เนื้อไก่ ไข่ไก่ แครอท ส่วนประกอบอื่นๆ • กล้วยหอม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมหาพร้าว
ปีการศึกษา 1/2568 รายการอาหารกลางวัน เดือนกันยายน พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 8	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • คั่วกลิ้งปลา • แกงจืดวุ้นเส้นสาหร่าย ไก่เบซช้อ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอนมฉธิ • เมือปลา เครื่องแกง ใบมะกรูด และส่วนประกอบอื่นๆ • วุ้นเส้น ไก่เบซช้อ แครอท เต้าหู้ไข่ ผักชี กระเทียม ต้าลิ่ง สาหร่าย ส่วนประกอบอื่นๆ • แดงโน้/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
อังคาร 9	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ปิ้กไก่หอดน้ำปลา • แกงส้มกุ้งมะละกอ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอนมฉธิ • ปิ้กไก่ น้ำปลา ส่วนประกอบอื่นๆ • กุ้งสด มะละกอ เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • มะละกอ/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
พุธ 10	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวมันไก่ + ไข่ + ตับ • น้ำขุปฟักเชียไก่ลับ • ข้าวเหนียวคำน้ำกะทิ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอนมฉธิ ไก่ ไข่ ตับไก่ แดงกว้า ตับห่อน กระเทียม ส่วนประกอบอื่นๆ • ฟักเชีย ไก่สับหรือโครงไก่ แครอท ตับห่อน ผักชี ส่วนประกอบอื่นๆ • ข้าวเหนียวคำ กะทิ เกลือ น้ำตาล 	(ใช้คันละ 1 พ่อ) ตับคันละ 3-4 ชิ้น (หันขึ้นพอกคำ)
พฤหัสบดี 11	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • มัสมั่นไก่ • ต้มส้มผักรุ่ม • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอนมฉธิ • ไก่ กะทิ เครื่องแกงมัสมั่น น้ำมชาบานเยก น้ำตาล ปี๊บ มันฝรั่ง หอมใหญ่ ถั่วสีสัง ส่วนประกอบอื่นๆ • ผักบุ้ง หยวกกล้วย สับปะรด ปลาอย่าง ส้มแขก ส่วนประกอบอื่นๆ • กัววย/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
ศุกร์ 12	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ผัดเปรี้ยวหวานกุ้ง • ตุ๋นป่า • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอนมฉธิ • กุ้งสด ใช่นกกระทา อุกชิ้นปลา แดงกว้า หอมใหญ่ มะเขือเทศ สับปะรด หอมใหญ่ ตับห่อน แครอท และ ส่วนประกอบอื่นๆ • เมือปลา เครื่องแกง กะทิ ในเมะกรูด น้ำปลา น้ำตาล ปี๊บ พริกชี้ฟ้าเผา ส่วนประกอบอื่นๆ • ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	ใช้คันกระดาษละ 1 พ่อ

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว
ปีการศึกษา 1/2568 รายการอาหารกลางวัน เดือนกันยายน พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 15	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงเทโพ • ไข่เจียวกุ้งสับ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • เนื้อปลาเค็ม ผักบุ้ง น้ำกะทิ ใบมะกรูด น้ำมะขามเปียก ส่วนประกอบอื่นๆ • ไข่ไก่ กุ้งสับ แครอท ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • แตงโม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	ไม่เอาหัวปลาเค็มให้ นักเรียน
อังคาร 16	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ลาบไก่ ตับ • ไข่ต้ม • แกงจีดวุ้นเส้นลูกชิ้นปลา • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • เนื้อไก่ ตับ เครื่องผสม ต้นหอม ผักชี ผักเคลียง • ไข่ต้ม • วุ้นเส้น ผักกาดขาว ลูกชิ้นปลา เต้าหู้ไข่ ต้นหอม ผักชี ส่วนประกอบอื่นๆ • ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	ไข่ต้มคนละ 1 พอง
พุธ 17	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวคลุกกะปิ • น้ำซุปฟักเขียวไก่สับ • ข้าวหวานสาคูน้ำกะทิ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย กะปิ ไก่หวาน กุุนเชียงไก่ หอมแดง ไข่เจียวหั่นฝอย มะม่วง/สับปะรด ถั่วฝักยาว แตงกวา ส่วนประกอบอื่นๆ • ฟักเขียว ไก่สับ ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • สาคู ข้าวโพด/มะพร้าวอ่อน น้ำกะทิ 	กุุนเชียงไก่ คนละ 2-3 ชิ้น
พฤหัสบดี 18	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงกะทิไก่หน่อไม้ • ปลาทอด • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • ไก่ หน่อไม้ เครื่องแกง น้ำกะทิ ส่วนประกอบอื่นๆ • เนื้อปลา • กล้วย/ผลไม้ตามฤดูกาล 	เนื้อปลาคนละ 3-4 ชิ้น (ชิ้นพอคำ/ชิ้นใหญ่ 1 ชิ้น)
ศุกร์ 19	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • คั่วกลิ้งไก่ • แกงเลียงผักรวมกุ้งสด • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอมมะลิ • เนื้อไก่ เครื่องแกง ใบมะกรูด ส่วนประกอบอื่นๆ • กุ้งสด ข้าวโพดอ่อน ฟักเขียว ตำลึง บวบ ฟักทอง เห็ด ส่วนประกอบอื่นๆ • ผั่ง/ผลไม้ตามฤดูกาล 	

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว
ปีการศึกษา 1/2568 รายการอาหารกลางวัน เดือนกันยายน พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 22	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงส้มกุ้งสับปะรด • ไก่ ตับผัดซิง • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหومมะลิ • กุ้งสด สับปะรด เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • ไก่ ตับ ซิง เห็ดหูหนู หอมใหญ่ พริกไทยขาว ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • มะละกอ/ผลไม้ตามฤดูกาล 	ตับคนละ 3-4 ชิ้น (ชิ้น พอกคำ)
อังคาร 23	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ต้มยำซีฟู้ด • ผัดผักบุ้งเต้าเจี้ยว • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหومมะลิ • กุ้ง ปลา หมึก หอย มะเขือเทศ เห็ด ต้นหอม ผักซี ข่า มะนาว ตะไคร้ ใบมะกรูด หอมใหญ่ มะเขือเทศ ส่วนประกอบอื่นๆ • ผัดบุ้ง เต้าเจี้ยว ส่วนประกอบอื่นๆ • ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
พุธ 24	<ul style="list-style-type: none"> • ก๋วยเตี๋ยวน่องไก่ตุ๋น • ถั่วเขียวน้ำกะทิ 	<ul style="list-style-type: none"> • ก๋วยเตี๋ยวน่องไก่ ลูกชิ้น ไข่ น่องไก่ (คนละ 1 ชิ้น) ถั่วงอก ผักบุ้ง ต้นหอม ผักซี กระเทียมเจียว ส่วนประกอบอื่นๆ • ถั่วเขียว น้ำกะทิ น้ำตาล 	<ul style="list-style-type: none"> • น่องไก่ (ไม่ใช่ปีกบน) • เครื่องปรุงต้มละลายน้ำ (น้ำปลา น้ำส้ม พริก น้ำตาล) ไข่คนละ 1 พ่อง
พฤหัสบดี 25	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ไก่ผัดพริก • ไข่ดาว • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหومมะลิ • เนื้อไก่ พริกไทยขาว พริกไทยดำ หอมใหญ่ ส่วนประกอบอื่นๆ • ไข่ไก่ น้ำมัน ส่วนประกอบอื่นๆ • ผลไม้ตามฤดูกาล 	<ul style="list-style-type: none"> • ไก่คนละ 3-4 ชิ้น (ชิ้น พอกคำ) • ไข่คนละ 1 พ่อง
ศุกร์ 26	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงกะทิกุ้งสับปะรด • บวบผัดไข่ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหومมะลิ • กุ้งสด สับปะรด เครื่องแกง น้ำกะทิ ส่วนประกอบอื่นๆ • บวบ เนื้อไก่ ไข่ไก่ แครอท ส่วนประกอบอื่นๆ • กล้วยหอม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว
ปีการศึกษา 1/2568 รายการอาหารกลางวัน เดือนกันยายน พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 29	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงเขียวหวานไก่ • ไข่เจียวทรงเครื่อง • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหومมะลิ • ไก่ ลูกชิ้นปลา พอกเขียว โทรพา ใบมะกรูด พริกชี้ฟ้า เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • ไข่ไก่ แครอท มะเขือเทศ ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • แอปเปิล/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
อังคาร 30	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงส้มปลาผัดรวม • ไก่ทอดกระเทียมพริกไทย • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหومมะลิ • ปลา ดอกกะหลา ผักบุ้ง แครอท เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • ไก่หั่นชิ้น กระเทียม พริกไทย ส่วนประกอบอื่นๆ • ผั่ง/ผลไม้ตามฤดูกาล 	

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว
ปีการศึกษา 1/2568 รายการอาหารกลางวัน เดือนตุลาคม พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
พุธ 1	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหมกไก่ ไข่ ตับ • น้ำสู� • ข้นหวานพิกฟองเชื่อมกะทิ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวยห่มมะลิ ໄກ ไข่ไก่ ตับไก่ • พิกฟอง ໄก์สับ หรือโครงไก่ แครอท ต้นหอม ผักชี ส่วนประกอบอื่นๆ • พิกฟองเชื่อมน้ำกะทิ 	ใช้คนละ 1 พอง ตับคนละ 3-4 ชิ้น (หันขึ้นพอกคำ)
พฤหัสบดี 2	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ผัดเครื่องแกงไก่ • แกงจืดผักรวมเต้าหู้สาหร่าย ໄก์สับ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห่มมะลิ • เม็ดไก่ ถั่วฝักยาว ห่มใบหญู ส่วนประกอบอื่นๆ • ໄก์สับ ผักกาดขาว แครอท เต้าหู้ไข่ ผักชี กระเทียม ดำเนิน สาหร่าย ส่วนประกอบอื่นๆ • ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
ศุกร์ 3	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงกะทิกุ้งสับปะรด • บวบผัดไข่ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวห่มมะลิ • กุ้งสด สับปะรด เครื่องแกง น้ำกะทิ ส่วนประกอบ อื่นๆ • บวบ เม็ดไก่ ไข่ไก่ แครอท ส่วนประกอบอื่นๆ • กล้วยหอม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	

โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลสูงเม่นพร้าว
ปีการศึกษา 1/2568 รายการอาหารกลางวัน เดือนตุลาคม พ.ศ. 2568

วันที่	รายการอาหาร	ส่วนประกอบ	หมายเหตุ
จันทร์ 6	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงเขียวหวานไก่ • ไข่เจียวทรงเครื่อง • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอนมมะลิ • ไก่ ลูกชิ้นปลา ผักเขียว โนropha ในเม็ดกรุ๊ป พริกชี้ฟ้า เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • ไข่ไก่ แครอท มะเขือเทศ ต้นหอม ส่วนประกอบอื่นๆ • แอปเปิล/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
อังคาร 7	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • แกงส้มปลาผัดรวม • ไก่หอตกระเทียมพริกไทย • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอนมมะลิ • ปลา ตօอกกะหลាំ ผักบุ้ง แครอท เครื่องแกง ส่วนประกอบอื่นๆ • ไก่หันชิ้น กระเทียม พริกไทย ส่วนประกอบอื่นๆ • ผัช้ะ/ผลไม้ตามฤดูกาล 	
พุธ 8	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหมกไก่ ไข่ ตับ • น้ำซุป • ขบวนหัวน้ำผักทองเชื่อมกะทิ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวยหอนมมะลิ ไก่ ไข่ไก่ ตับไก่ • ผักเขียว ไก่สับ หรือโครงไก่ แครอท ต้นหอม ผักชี ส่วนประกอบอื่นๆ • ผักทองเชื่อมน้ำกะทิ 	ให้คนละ 1 ฟอง ตับคนละ 3-4 ชิ้น (หันชิ้นพอคำ)
พฤหัสบดี 9	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวสวย • ผัดเครื่องแกงไก่ • แกงจืดผัดรวมเด็ก้าวสาหร่าย ไก่สับ • ผลไม้ 	<ul style="list-style-type: none"> • ข้าวหอนมมะลิ • เม็ดไก่ ถั่วฝักยาว หอยใหญ่ ส่วนประกอบอื่นๆ • ไก่สับ ผักกาดขาว แครอท เห็ดผู้ไช่ ผักชี กระเทียม ดำเนิน สาหร่าย ส่วนประกอบอื่นๆ • ส้ม/ผลไม้ตามฤดูกาล 	



รายละเอียดลักษณะอาหารกลางวันสำหรับโรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว

สังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๘

๑. อาหารต้องสด สะอาด มีคุณค่าทางโภชนาการ
๒. เกลือและผลิตภัณฑ์ปรุงรสเสริมໄอโอดินในการประกอบอาหาร
๓. น้ำมันพืชที่สกัดจากถั่ว เมล็ดพืชและรำข้าวในการประกอบอาหารประเภทผัด และใช้น้ำมันปาล์มอีนีฯ ในการประกอบอาหารประเภททอดกรอบ
๔. อาหารที่จัดต้องสะอาด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ วัตถุดิบที่ใช้ต้องมีคุณภาพ (ปลอดสารพิษ)
๕. ผลไม้ประจำวันต้องสด และมีคุณค่าทางโภชนาการ
๖. อาหารประเภทเนื้อ เช่น ปลา ไก่ หมู กุ้ง ไข่ไก่ ผัก และผลไม้ ต้องสด สะอาด
๗. ข้าวห่อมะลิ ๑๐๐% ขึ้น ๑
๘. หากเด็กนักเรียนในโรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าวได้รับอันตรายหรือเจ็บป่วย อันเกิดจากอาหารที่ผู้รับจ้างประกอบอาหารขึ้น ให้ผู้รับจ้างรับผิดชอบในการชดใช้ค่ารักษาพยาบาล และค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องทุกราย
๙. อาหารที่จัดส่งต้องได้คุณภาพ สะอาด มีปริมาณเพียงพอต่อเด็กนักเรียนตามหลักโภชนาการเหมาะสม ตามวัย หากไม่ได้คุณภาพหรือไม่เพียงพอผู้รับจ้างต้องเพิ่มเติมทันที หากไม่ดำเนินการโรงเรียนอนุบาล องค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว ตักเตือนพร้อมบันทึกให้ผู้บริหารรับทราบ เมื่อตักเตือนครบ ๓ ครั้ง เสนอให้ผู้บริหารยกเลิกสัญญาการจ้างประกอบอาหาร และโรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วน ตำบลทุ่งมะพร้าวเสนอพิจารณาผู้รับจ้างรายใหม่
- ๙.๑ การจัดส่งมอบอาหารกลางวัน ต้องจัดส่ง ๒ ช่วง
 - ๙.๑.๑. จัดส่งมอบอาหารกลางวันสำหรับเด็กนักเรียนระดับอนุบาล ไม่เกินเวลา ๑๐.๐๐ น. (ทุกวันทำการเปิดทำการเรียนการสอนตามปกติ)
 - ๙.๑.๒. จัดส่งมอบอาหารกลางวันสำหรับเด็กนักเรียนประถมศึกษา ไม่เกินเวลา ๑๑.๐๐ น. (ทุกวันทำการเปิดทำการเรียนการสอนตามปกติ)
๑๐. การประกอบอาหารกลางวันให้จัดทำตามรายการอาหารกลางวัน (เมนูอาหารของโรงเรียนอนุบาล องค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว) ตามเอกสารรายการอาหาร
๑๑. การประกอบอาหารในแต่ละวันอาจมีการสลับปรับเปลี่ยนรายการอาหารได้ตามความเหมาะสม และ คุณค่า คุณภาพอาหารไม่ด้อยไปกว่าเดิมที่กำหนดไว้ (เนื่องจากวัตถุดิบขาดแคลนในบางช่วง) โดย ได้รับการยินยอมจากคณะกรรมการตรวจรับอาหารกลางวันก่อน ๑ - ๒ วัน

๑๒. โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าวจะกำหนดระยะเวลาการจ่ายเงินโดยเป็นงวด ๆ ละ ๑ เดือน เมื่อผู้รับจ้างส่งมอบอาหารกลางวันครบถ้วนตามระยะเวลาที่กำหนดในสัญญาหรือ ข้อตกลง ทั้งนี้เมื่อโรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งมะพร้าว ทำการตรวจสอบภายใน ๕ วัน ทำการ

๓. ด้านภาชนะและอุปกรณ์

๓.๑ ภาชนะอุปกรณ์ประเภทajan 乍ນ ช้อน ส้อมและช้อนกาง (ถ้ามีการกินร่วมสำรับ) มี ครบสำหรับทุกคนหรือสามารถบริหารจัดการหมุนเวียนให้ใช้ได้อย่างเพียงพอ

๓.๒ ภาชนะอุปกรณ์ที่สัมผัสอาหาร ซึ่งใช้ในการเตรียม ปรุงและกินอาหาร ต้องอยู่ในสภาพดี

๓.๓ มีเขียง-มีด อยู่ในสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่องหรือมีเชื้อราในกรณีที่ใช้กับอาหาร เดียวกันซ้ำๆ และไม่ได้ล้างทันที ต้องมีการปกปิดด้วยฝาซีครอบระหว่างไม่ได้ใช้งาน เช่นการหันเนื้อต่าง ๆ สำหรับปูรุจอาหาร

๓.๔ มีเขียง-มีดแยกใช้ตามประเภทของอาหารอย่างน้อย ๓ ประเภทได้แก่ เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ที่สุก และที่ใช้กับผัก/ผลไม้

๓.๕ ภาชนะอุปกรณ์ประเภทajan 乍ນ ช้อน และส้อม ต้องทำด้วย วัสดุไม่เป็นพิษภัย และ ควรเป็นภาชนะที่ใช้ได้มาตรฐานอุตสาหกรรม

๓.๖ ภาชนะใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม และช้อนตัก ต้องทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส หรือแก้ว และมีฝาปิดสำหรับภาชนะที่ใช้ใส่เครื่องปูรุจอื่นๆ ก็ต้องเป็น ภาชนะที่ทำความสะอาด

๓.๗ ช้อน ส้อม ตะเกียบ ต้องผ่านการฆ่าเชื้อก่อนใช้โดยจุ่มในน้ำร้อนที่สะอาด

๔. ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล

๔.๑ ผู้จัดบริการอาหารสวมเสื้อมีแขนที่สะอาดพร้อมผ้ากันเปื้อนสีขาว

๔.๒ ผู้จัดบริการอาหารใส่ที่มากหรือเนื้อกลุ่มผสม สวมรองเท้าหุ้มส้นหรือมีรองเท้าสำหรับเปลี่ยนใช้ในบริเวณที่ปฏิบัติงาน

๔.๓ ผู้จัดบริการอาหารต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคผิวหนังโรคติดต่อร้ายแรง-เรื้อรัง โรคที่ติดต่อผ่านระบบทางเดินอาหารและโรคพยาธิต่างๆ

๔.๔ ผู้ประกอบอาหารต้องได้รับการตรวจสุขภาพประจำปี โดยมีหลักฐานผลการตรวจ สุขภาพแสดง

๔.๕ ผู้จัดบริการอาหารมีสุขนิสัยที่ดี มีการล้างมือก่อนเริ่มปฏิบัติงานทุกครั้งและหลังจาก หยิบจับสิ่งสกปรกหรือเมื่อออกจากห้องส้วมตัดเล็บสั้น ไม่สวมเครื่องประดับที่ข้อมือ หรือสวมแหวน ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน

๔.๖ การซิมน้ำอาหารต้องใช้ช้อนซิมโดยเฉพาะ ซึ่งต้องสะอาดและเปลี่ยนหรือล้างทุกครั้ง อาหารที่ปูรุจแล้วต้องใช้ที่คีบอาหารไม่ใช้มือหยิบจับโดยตรง

๕. ด้านสถานที่ประกอบอาหาร

๕.๑ สถานที่เตรียมและปูรุจอาหารแยกเป็นสัดส่วน ตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่ายเช่น ไม่เป็นทางเดินผ่านไม่อยู่ติดกับสุขา หรือกองขยะ/จุดรวบรวมขยะ

๑๕.๒ สถานที่เก็บวัตถุดิบอาหารเป็นระเบียบ สะอาด อยู่ในสภาพที่ดี โดยอาหารสด อาหารแห้ง อาหารที่ผ่านการแปรรูปสำเร็จ ต้องมีที่เก็บแยกเป็นสัดส่วนจากกันและ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ในกรณีที่เก็บในห้องเย็น ต้องวางอาหารสูงจากพื้น อย่างน้อย ๓๐ ซม.

๑๕.๓ มีโต๊ะสำหรับเตรียม/ปรุงอาหารโดยเฉพาะ ซึ่งทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ได้ต้อง สูงอย่างน้อย ๖๐ ซม. พื้นโต๊ะบุด้วยวัสดุทำความสะอาดง่าย เช่น กระเบื้องเคลือบ อลูมิเนียม สแตนเลส

๑๕.๔ สถานที่เตรียม-ประกอบอาหาร สถานที่กินอาหารบริเวณที่ชั้nlัง ต้องทำความสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งาน

๑๕.๕ ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหารได้รับการล้างอย่างถูกต้องด้วยน้ำยาล้างจาน/สบู่ และ ล้างด้วยน้ำให้หลอกก็อกหรือล้างด้วยน้ำล้างอีกอย่างน้อย ๒ ครั้ง

๑๕.๖ ภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหารเมื่อล้างเสร็จห้ามเช็ด ต้องผึ่งให้แห้งเอง/ผึ่งแดด ในที่ โปร่ง สะอาด ไม่มีฝุ่น และมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๑๕.๗ มีการสุ่มตรวจความสะอาดภาชนะอุปกรณ์สัมผัสอาหารอย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง

๑๕.๘ ผู้ประกอบอาหารต้องมีการคัดแยกขยะให้ถูกต้อง

๑๖. กำหนดการส่งมอบอาหารกลางวันให้ยึดถือตามวัน เวลา ตามสัญญาการจ้าง ตามช่วงระยะเวลาที่ โรงเรียนอนุบาลองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งพราวกำหนดวันเปิด-ปิดโรงเรียน

๑๗. เมื่อทางโรงเรียนจัดกิจกรรมนอกสถานศึกษาและมีการจัดส่งอาหารโดยการใช้กล่องใส่อาหาร มิให้ผู้ ประกอบอาหารใช้กล่องที่ผลิตจากพลาสติก

๑๘. ผู้เสนอราคاجะต้องมีใบรับรองแพทย์ปริญญา (ออกให้ไม่เกิน ๑ เดือน นับแต่วันที่ตรวจร่างกาย) ซึ่ง แสดงว่าไม่เป็นโรคต้องห้ามเป็นต้น ดังนี้

ก. โรคเรื้อรังในระยะติดต่อ หรือในระยะที่ปรากฏอาการที่รังเกียจแก่สังคม

ข. วัณโรคในระยะอันตราย

ค. โรคเท้าช้างในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม

ง. โรคยาเสพติดให้โทษ

จ. โรคพิษสุราระอ้วรจ

หมายเหตุ พิจารณาอ้างอิงตามหลักเกณฑ์และวิธีการประเมินมาตรฐานอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ของสำนักพัฒนากิจกรรมนักเรียน สำนักงานคณะกรรมการ ศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ

ผลไม้สำหรับนักเรียน ๑ คน (เพื่อให้กับนักเรียน)

๑. ส้มเขียวหวานขนาดกลาง	๑	ผล
๒. ฝรั่ง	½	ผล
๓. ชมพู่ (ทับทิมจันทร์ หรืออื่นๆ)	๑	ผล
๔. นาง, ลำไย, ลางสาด, ลองกอง,	๔-๕	ผล
๕. กล้วยน้ำว้าหรือกล้วยหอม	๑	ลูก
๖. มะละกอ	๔-๕	ชิ้นพอคำ

- | | | |
|---|---------|------------|
| ๗. สับปะรด | ๕-๕ | ชิ้นพอคำ |
| ๘. แตงโม | ๕-๕ | ชิ้นพอคำ |
| ๙. มะม่วงสุก | ½ | ผล |
| ๑๐. ผลไม้อื่น ๆ ตามความเหมาะสม | | |
| ๑๑. ข้าวสาลีสำหรับเด็กอนุบาล | ๑.๕ | ที่พิพากษา |
| ๑๒. ข้าวสาลีสำหรับเด็กประถม | ๒.๕ - ๓ | ที่พิพากษา |
| ๑๓. ข้าวสาลีนักเรียนสามารถเตรียมได้หากนักเรียนต้องการเพิ่ม | | |
| ๑๔. ปลาซึ่งต้องมีก้านน้อยที่สุดหรือไม่มีก้าน | | |
| ๑๕. รังน้ำตกเมญ่าครองกับวันหยุดต่างๆ ให้เข้าไป | | |
| ๑๖. อาหารที่เป็นเนื้อไก่ชิ้น นักเรียนต้องได้รับคนละประมาณ ๔-๕ ชิ้นพอคำ | | |
| ๑๗. อาหารที่เป็นกรุ๊ง นักเรียนต้องได้รับคนละประมาณ ๔-๕ ตัว (ตามขนาดกรุ๊ง) | | |
| ๑๘. อาหารที่เป็นปลา นักเรียนต้องได้รับคนละประมาณ ๔-๕ ชิ้น หรือ ๑ ตัว | | |
| ๑๙. อาหารที่เป็นปลาหมึก นักเรียนต้องได้รับคนละประมาณ ๒-๓ ตัว (ตัวเล็ก) ตัวใหญ่ ๑-๒ ตัว | | |
| ๒๐. อาหารที่มีส่วนประกอบอื่นๆ ที่จำเป็นตามความเหมาะสม | | |
| ๒๑. ผลไม้ใน ๑ สัปดาห์ ต้องไม่เข้าในแต่ละวัน | | |
| ๒๒. ในแต่ละวันผู้ประกันอาหารต้องทำความสะอาด บริเวณโรงอาหาร พื้น โต๊ะ เก้าอี้ คุระบายน้ำทิ้ง
ไม่ให้เศษอาหารตกค้าง | | |