

รายละเอียดรายการอาหาร ดังต่อไปนี้
รายการอาหารสำหรับนักเรียน ช่วงชั้นอนุบาล (อายุ ๓-๕ ปี)

ที่	รายการ	ระดับ คุณภาพ	วัน	วันที่จัดทำอาหาร				
	ชื่อรายการอาหาร	(จำนวน ดาว)		พ.ย. ๖๗	ธ.ค. ๖๗	ม.ค. ๖๘	ก.พ. ๖๘	มี.ค. ๖๘
ชุดที่ ๑ (สัปดาห์ที่ ๑)								
๑	ข้าวเจ้ากลิ้ง , โคนปึกไก่ต้มใส่ แครอทมันฝรั่ง , ไก่ทอดกระเทียม , แอปเปิ้ล	๔	จันทร์		๒		๓	๓
๒	ข้าวเจ้ากลิ้ง , ไข่พะโล้ใส่เลือด หัวผักกาด , ผัดหมู ใส่ตับ ข้าวโพด อ่อน เห็ดหูหนู หอมใหญ่ , ขนมนีโอจี	๓	อังคาร		๓		๔	๔
๓	ข้าวเจ้ากลิ้ง , ต้มจืดลูกเงาะ , ไข่ต้ม , ฝรั่ง	๓	พุธ		๔	หยุด	๕	๕
๔	ข้าวเจ้ากลิ้ง , ต้มข่าไก่ , ทอดมันปลา , ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	๓	พฤหัสบดี		วันหยุด	๒	๖	๖
๕	กล้วยเตี๋ยผัดซีอิ๊วเส้นใหญ่หมู ตับ ใส่ไข่ คะน้า ข้าวโพดอ่อน , สาลี่	๔	ศุกร์	๑	๖	๓	๗	๗
ชุดที่ ๒ (สัปดาห์ที่ ๒)								
๑	ข้าวเจ้ากลิ้ง , ผัดกะเพราหมู ใส่ตับ ถั่วฝักยาว , ไข่เจียว , ขนมนวมมิตร	๓	จันทร์	๔	๙	๖	๑๐	๑๐
๒	ข้าวเจ้ากลิ้ง , ลาบหมู ใส่ตับ (ไม่ใส่พริก) ผักสด , ใส่กรอกทอด , แตงโม	๓	อังคาร	๕	วันหยุด	๗	๑๑	๑๑
๓	ข้าวเจ้ากลิ้ง , ผัดวุ้นเส้นหมูสับ ใส่ไข่ กะหล่ำปลี แครอท , โกน้ำแดง , ข้าวโพดต้ม	๔	พุธ	๖	๑๑	๘	หยุด	๑๒
๔	ข้าวเจ้ากลิ้ง , แกงส้มผักรวมหมู (เผ็ดน้อย) , โคนปึกไก่ทอด , ขนมปังกรอบเนยน้ำตาล	๓	พฤหัสบดี	๗	๑๒	๙	๑๓	๑๓
๕	ข้าวมันไก่ ตับ เลือด ชุปฟัก แตงกวา , ฝรั่ง	๔	ศุกร์	๘	๑๓	๑๐	๑๔	๑๔
ชุดที่ ๓ (สัปดาห์ที่ ๓)								
๑	ข้าวเจ้ากลิ้ง , หมูปั้นก้อนทอด ผักเคียง , ปีกไก่พะโล้ , สับปะรด	๓	จันทร์	๑๑	๑๖	๑๓	๑๗	๑๗
๒	ข้าวเจ้ากลิ้ง , หมูต้มกวางตุ้ง , ไก่ฉีก , กล้วยบวชชี	๔	อังคาร	๑๒	๑๗	๑๔	๑๘	๑๘

ที่	รายการ	ระดับ คุณภาพ	วัน	วันที่จัดทำอาหาร				
	ชื่อรายการอาหาร	(จำนวน ดาว)		พ.ย. ๖๗	ธ.ค. ๖๗	ม.ค. ๖๘	ก.พ. ๖๘	มี.ค. ๖๘
๓	ข้าวเจ้ากลิ้ง , แกงเขี้ยวหวานไก่ใส่ ตับมะเขือเปราะ , หมูทอดกระเทียม ผักเคียง , ฝรั่ง	๔	พุธ	๑๓	๑๘	๑๕	๑๙	๑๙
๔	ข้าวเจ้ากลิ้ง , หมูสับผัดซอส , แกงจืดผักกาดขาว แครอท หมูสับ ลูกชิ้นปลา , แดงโม	๓	พฤหัสบดี	๑๔	๑๙	หยุด	๒๐	๒๐
๕	ก๋วยเตี๋ยวเส้นหมี่ขาวหมู ลูกชิ้นปลา ใส่ตับ ถั่วงอก ผักบุ้ง , ขนมรวมมิตร	๔	ศุกร์	๑๕	๒๐	๑๗	๒๑	๒๑
ชุดที่ ๔ (สัปดาห์ที่ ๔)								
๑	ข้าวเจ้ากลิ้ง , ผัดคะน้าหมู ใส่ตับ , หมูหวาน , สับปะรด	๓	จันทร์	๑๘	๒๓	๒๐	๒๔	๒๔
๒	ข้าวเจ้ากลิ้ง , ลาบหมู ใส่ตับ (ไม่ใส่พริก) ผักสด , ไข่ต้ม , ลอดช่องสิงคโปร์น้ำกะทิ	๓	อังคาร	๑๙	๒๔	๒๑	๒๕	๒๕
๓	ข้าวเจ้ากลิ้ง , ยำไข่เจียวใส่แตงกวา (ไม่ใส่พริก) , ไส้กรอกทอด , สาหร่ายข้าวโพด	๔	พุธ	๒๐	๒๕	๒๒	๒๖	๒๖
๔	ข้าวเจ้ากลิ้ง , ผัดผักรวมมิตรไก่ ใส่ตับ , ปีกไก่บนน้ำแดง , ฝรั่ง	๓	พฤหัสบดี	๒๑	๒๖	๒๓	๒๗	๒๗
๕	ก๋วยเตี๋ยวดำหน้าเส้นใหญ่หมู ใส่ตับ คะน้า แครอท ข้าวโพดอ่อน , สาหร่ายข้าวโพด	๓	ศุกร์	๒๒	๒๗	๒๔	๒๘	๒๘
ชุดที่ ๕ (สัปดาห์ที่ ๕)								
๑	ข้าวเจ้ากลิ้ง , แกงเขี้ยวหวานหมู ผักเขียว (เผ็ดน้อย) , ไก่ฉีก , ขนมไข่	๔	จันทร์	๒๕	วันหยุด	๒๗		๓๑
๒	ข้าวเจ้ากลิ้ง , แกงเทโพหมู (เผ็ดน้อย) , ไก่ทอด , แดงโม	๕	อังคาร	๒๖	วันหยุด	๒๘		
๓	ข้าวเจ้ากลิ้ง , แกงจืดตำลึง แครอท หมูสับ ใส่ตับ , หมูทอดกระเทียม , แอปเปิ้ล	๔	พุธ	๒๗		๒๙		
๔	ข้าวเจ้ากลิ้ง , ซุปผักใส่เลือด , ไข่เจียวทรงเครื่องหมูสับ ฟักทอง ตำลึง มะเขือเทศ , สาหร่าย	๓	พฤหัสบดี	๒๘		๓๐		
๕	ข้าวผัดหมู ใส่ไข่ คะน้า แครอท , ซุปผักใส่เลือด , สับปะรด	๔	ศุกร์	๒๙		๓๑		

ที่	รายการ	ระดับ คุณภาพ	วัน	วันที่จัดทำอาหาร				
	ชื่อรายการอาหาร	(จำนวน ดาว)		พ.ย. ๖๗	ธ.ค. ๖๗	ม.ค. ๖๘	ก.พ. ๖๘	มี.ค. ๖๘
จำนวนวัน/เดือน				๒๑	๑๘	๒๑	๑๙	๒๑
จำนวนวันทั้งสิ้น ๑๐๐ วัน								

รายการอาหารสำหรับนักเรียน
ช่วงชั้นประถมศึกษา (อายุ ๖-๑๒ ปี)

ที่	รายการ	ระดับ คุณภาพ	วัน	วันที่จัดทำอาหาร				
	ชื่อรายการอาหาร	(จำนวน ดาว)		พ.ย. ๖๗	ธ.ค. ๖๗	ม.ค. ๖๘	ก.พ. ๖๘	มี.ค. ๖๘
ชุดที่ ๑ (สัปดาห์ที่ ๑)								
๑	ข้าวเจ้ากลิ้ง , ต้มยำรวมมิตร (กุ้งหมูลูกชิ้นปลา) เห็ดนางฟ้า , ไก่ทอดกระเทียม ผักเคียง , แอปเปิ้ล	๔	จันทร์		๒		๓	๓
๒	ข้าวเจ้ากลิ้ง , แกงเขียวหวานไก่ ใส่ตับ มะเขือเปราะ , ไข่พะโล้หมู ใส่เลือด หัวผักกาด, สาลี่	๓	อังคาร		๓		๔	๔
๓	ข้าวเจ้ากลิ้ง , ผัดผักรวมมิตรหมู ใส่ตับ , ไข่ต้ม , ฝรั่ง	๓	พุธ		๔	หยุด	๕	๕
๔	ข้าวเจ้ากลิ้ง , ต้มข้าไก่ ผักเขียว , ทอดมันปลา , ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	๓	พฤหัสบดี		วันหยุด	๒	๖	๖
๕	ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้วเส้นใหญ่หมู ใส่ไข่ คะน้า ข้าวโพดอ่อน , ขนมปังกรอบเนยน้ำตาล	๓	ศุกร์	๑	๖	๓	๗	๗
ชุดที่ ๒ (สัปดาห์ที่ ๒)								
๑	ข้าวเจ้ากลิ้ง , ผัดเผ็ดลูกชิ้นปลา , ไข่เจียว , ขนมโดนัท	๓	จันทร์	๔	๙	๖	๑๐	๑๐
๒	ข้าวเจ้ากลิ้ง , ผัดผักรวมมิตรหมู ใส่ตับ , ลาบหมู ใส่ตับ ผักเคียง , ขนมรวมมิตร	๓	อังคาร	๕	วันหยุด	๗	๑๑	๑๑
๓	ข้าวเจ้ากลิ้ง , ผัดวุ้นเส้นหมูสับ กะหล่ำปลี แครอท มะเขือเทศ , ปีกไก่น้ำแดง , ข้าวโพดต้ม	๓	พุธ	๖	๑๑	๘	หยุด	๑๒
๔	ข้าวเจ้ากลิ้ง , แกงส้มผักรวมหมู , โคนปีกไก่ทอด , ขนมปังกรอบเนยน้ำตาล	๓	พฤหัสบดี	๗	๑๒	๙	๑๓	๑๓

ที่	รายการ	ระดับ คุณภาพ	วัน	วันที่จัดทำอาหาร				
	ชื่อรายการอาหาร	(จำนวน ดาว)		พ.ย. ๖๗	ธ.ค. ๖๗	ม.ค. ๖๘	ก.พ. ๖๘	มี.ค. ๖๘
๕	ข้าวมันไก่ ตับ เลือด ชุปฟัก แตงกวา , ฝรั่ง	๔	ศุกร์	๘	๑๓	๑๐	๑๔	๑๔
ชุดที่ ๓ (สัปดาห์ที่ ๓)								
๑	ข้าวเจ้ากลิ้ง , ต้มยำรวมมิตร (กุ้งไก่ลูกชิ้นปลา) เห็ดนางฟ้า , หมูปั่นก้อนทอด ผักเคียง , สับปะรด	๔	จันทร์	๑๑	๑๖	๑๓	๑๗	๑๗
๒	ข้าวเจ้ากลิ้ง , แกงเขียวหวาน ลูกชิ้นปลาราย มะเขือเปราะ , ไก่ฉีก , ฝรั่ง	๔	อังคาร	๑๒	๑๗	๑๔	๑๘	๑๘
๓	ข้าวเจ้ากลิ้ง , ไข่พะโล้ใส่เลือดหัว ผักกาด , หมูทอดกระเทียม ผักเคียง , ข้าวเหนียวถั่วดำกะทิ	๓	พุธ	๑๓	๑๘	๑๕	๑๙	๑๙
๔	ข้าวเจ้ากลิ้ง , ยำวุ้นเส้นหมู , หมูสับผัดขอส , ฝรั่ง	๓	พฤหัสบดี	๑๔	๑๙	หยุด	๒๐	๒๐
๕	ก๋วยเตี๋ยวเส้นหมี่ขาวหมู ลูกชิ้นปลา ใส่ตับ ถั่วงอก ผักบุ้ง , ขนมรวมมิตร	๓	ศุกร์	๑๕	๒๐	๑๗	๒๑	๒๑
ชุดที่ ๔ (สัปดาห์ที่ ๔)								
๑	ข้าวเจ้ากลิ้ง , ผัดคะน้าหมู ใส่ตับ , หมูหวาน , กลัวย่น้ำว้า	๓	จันทร์	๑๘	๒๓	๒๐	๒๔	๒๔
๒	ข้าวเจ้ากลิ้ง , แกงเทโพหมู , ลาบหมู ใส่ตับ ผักเคียง , แก้วมังกร	๔	อังคาร	๑๙	๒๔	๒๑	๒๕	๒๕
๓	ข้าวเจ้ากลิ้ง , ยำไข่เจียวใส่แตงกวา ไส้กรอกทอด , สาหร่ายข้าวโพด	๓	พุธ	๒๐	๒๕	๒๒	๒๖	๒๖
๔	ข้าวเจ้ากลิ้ง , ผัดผักรวมมิตรไก่ ใส่ตับ , ไก่ทอด , ฝรั่ง	๓	พฤหัสบดี	๒๑	๒๖	๒๓	๒๗	๒๗
๕	ก๋วยเตี๋ยวลดหน้าเส้นใหญ่ทะเล คะน้า แครอท ข้าวโพดอ่อน , ข้าวโพดต้ม	๔	ศุกร์	๒๒	๒๗	๒๔	๒๘	๒๘
ชุดที่ ๕ (สัปดาห์ที่ ๕)								
๑	ข้าวเจ้ากลิ้ง , แกงเขียวหวานหมู ใส่ตับ ฟักเขียว , ปีกไก่บนน้ำแดง , สับปะรด	๔	จันทร์	๒๕	วันหยุด	๒๗		๓๑
๒	ข้าวเจ้ากลิ้ง , ยำรวมมิตร , ไก่ทอด , แตงโม	๔	อังคาร	๒๖	วันหยุด	๒๘		
๓	ข้าวเจ้ากลิ้ง , แกงส้มมะละกอกุ้ง , หมูทอดกระเทียม ผักเคียง ,	๕	พุธ	๒๗		๒๙		

ที่	รายการ	ระดับ คุณภาพ	วัน	วันที่จัดทำอาหาร				
	ชื่อรายการอาหาร	(จำนวน ดาว)		พ.ย. ๖๗	ธ.ค. ๖๗	ม.ค. ๖๘	ก.พ. ๖๘	มี.ค. ๖๘
	ฟักทองแกงบวด							
๔	ข้าวเจ้ากลิ้ง , ผัดหมู ใส่ตับ ข้าวโพดอ่อน เห็ดหูหนู หอมใหญ่ , ซूपฟักใส่เลือด , สาลี่	๔	พฤหัสบดี	๒๘		๓๐		
๕	ข้าวผัดหมู ใส่ไข่ คะน้า แครอท , ซूपฟักใส่เลือด , สับปะรด	๔	ศุกร์	๒๙		๓๑		
จำนวนวัน/เดือน				๒๑	๑๘	๒๑	๑๙	๒๑
จำนวนวันทั้งสิ้น ๑๐๐ วัน								
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน ทุกวันก่อนเวลาได้รับประทานอาหาร เวลา ๑๐.๐๐ น. เตรียมทำความสะอาดสถานที่ และเตรียมอาหารและหลังจากที่ได้รับประทานอาหารเสร็จเรียบร้อยแล้ว เวลา ๑๒.๓๐ น. ทำความสะอาด สถานที่อีกครั้งให้เรียบร้อย								