



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักปลัด (งานการศึกษา) องค์การบริหารส่วนตำบลนาใต้

ที่ ๗๙๗๐๑/๗๐๖

วันที่ ๒๕ ตุลาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอบความเห็นชอบร่างขอบเขตของงาน / รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของกรรพัสต

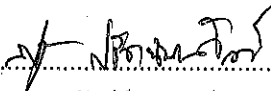
เรียน นายองค์การบริหารส่วนตำบลนาใต้


ตามคำสั่ง องค์การบริหารส่วนตำบลนาใต้ ที่ ๒๒๘ / ๒๕๖๗ ลงวันที่ ๒๕ ตุลาคม ๒๕๖๗ เรื่อง แต่งตั้ง คณะกรรมการจัดทำร่างขอบเขตงานหรือรายละเอียดคุณลักษณะและกำหนดราคากลางของอาหารกลางวัน ศูนย์ พัฒนาเด็กเล็กบ้านหนองเรียน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ งวดที่ ๑ ปีการศึกษา ๒/๒๕๖๗ นั้น

ในการนี้ คณะกรรมการฯ จัดทำร่างขอบเขตการจัดจ้างประกอบอาหารกลางวัน สำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก บ้านหนองเรียน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ งวดที่ ๑ ปีการศึกษา ๒/๒๕๖๗ เป็นเงินทั้งสิ้น ๓๐,๖๐๐.- บาท (สามหมื่นหกร้อยบาทถ้วน)

โดยดำเนินการให้เป็นไปตามระเบียบกระทรวงการคลัง ว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๒๑ เรียบร้อยแล้ว

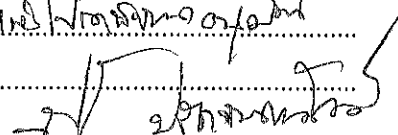
จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา ร่างขอบเขตของงาน ตามรายละเอียดที่แนบมาพร้อมนี้

(ลงชื่อ)  ประธานกรรมการ  
(นางณัชวีร์ญา ปรีชานันท์ศักดิ์)

(ลงชื่อ)  กรรมการ  
(นางสาวจันทิมา ทองศรี)

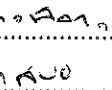
(ลงชื่อ)  กรรมการ  
(นายพงษ์ศักดิ์ แบนเพชร)

ความเห็นของหัวหน้าสำนักปลัด

  
(นางณัชวีร์ญา ปรีชานันท์ศักดิ์)

นักทรัพยากรบุคคลชำนาญการ รักษาราชการแทน  
หัวหน้าสำนักปลัด

ความเห็นของปลัดองค์การบริหารส่วนตำบล

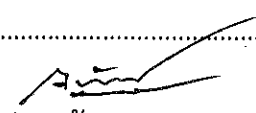
  
.....  
(นางอรอนิ ชนกะภัย)

ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลนาใต้

ข้อสั่งการนายกองค์การบริหารส่วนตำบล พิจารณาแล้ว

อนุมัติ

ไม่อนุมัติ เพราะ .....

  
(นายภัทรพล คงทอง)

ตำแหน่ง นายกองค์การบริหารส่วนตำบลนาใต้

รายละเอียดขอบเขตของงานหรือรายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะของพัสดุที่จะซื้อหรือจ้าง  
ตามระเบียบกระทรวงการคลัง ว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อ ๒๑

**งานจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านหนองเรียน**

ระยะเวลาการส่งมอบ ภายใน ๕๐ วัน นับถัดจากวันลงนามในสัญญา พิจารณาคัดสินด้วย

ราคารวม  ราคาต่อหน่วย  อื่น ๆ

แหล่งที่มาของรายละเอียด/ราคา ตามท้องตลาด

ลำดับที่	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ
๑.	<p>งานจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านหนองเรียน ระยะเวลา ๕๐ วันทำการ ตั้งแต่วันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๗ ถึงวันที่ ๑๖ มกราคม ๒๕๖๘ ใน อัตราวันละ ๓๖ บาท/คน จำนวน ๑๗ คน เป็นเงิน ๓๐,๖๐๐.-บาท (-สามหมื่นหกร้อย บาทถ้วน-)โดยต้องประกอบอาหารกลางวันและส่งมอบอาหารกลางวัน ณ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านหนองเรียน เวลา ๑๐.๓๐ น. พร้อมจัดอาหารกลางวันให้ครบถ้วนตามจำนวนเด็กเล็ก แบ่งจ่ายเป็นรายเดือน จำนวน ๓ เดือน</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ประจำเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๗ จำนวน ๒๑ วันทำการ</li><li>- ประจำเดือนธันวาคม ๒๕๖๗ จำนวน ๑๘ วันทำการ</li><li>- ประจำเดือนมกราคม ๒๕๖๘ จำนวน ๑๑ วันทำการ</li></ul> <p>รายการอาหารจะต้องมีหลากหลายไม่ซ้ำกันในรอบ ๑ สัปดาห์ โดยแบ่งออก ๑ มื้อหลัก ได้แก่ (๑) อาหารกลางวัน ประเภทข้าวพร้อมกับข้าว ประกอบด้วย ข้าวสวยกับข้าว กับข้าว ๒ อย่าง ขนมหวานหรือผลไม้ตามฤดูกาล ๑ อย่าง (๒) อาหารจานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยว ราดหน้า พัดไทย ข้าวมันไก่ เป็นต้น ส่วนประกอบจะต้องมีสารอาหารครบถ้วนทั้ง ๕ หมู่ และประกอบด้วยผัก และเนื้อสัตว์ ในลักษณะที่เด็กสามารถรับประทานเองได้ (๓) อาหารคาว จะต้องไม่มีรสจัดจนเกินไปจนทำให้เด็กปฐมวัยไม่สามารถจะรับประทานได้ (๔) ขนมหวานหรือผลไม้ จะต้องไม่หวานหรือเปรี้ยวมากเกินไป (๕) รายการอาหาร ดำเนินการตามรายการที่เทศบาลตำบลบ้านนา กำหนด (โดยรายการอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมและฤดูกาล)</p>	๕๐	วัน

เจ้าหน้าที่จัดทำร่างขอบเขตของงานและรายละเอียดคุณลักษณะของพัสดุเสร็จเรียบร้อยแล้วจึงขออนุมัติใช้ประกอบการจัดซื้อจัดจ้างตามพระราชบัญญัติการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ และระเบียบกระทรวงการคลังว่าด้วยการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ พ.ศ. ๒๕๖๐ และหรือกฎกระทรวงการคลัง ที่ออกตามความเข้าใจในพระราชบัญญัตินี้ รวมถึงมติคณะรัฐมนตรีที่เกี่ยวข้องจึงได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นหลักฐาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ลงชื่อ).....ประธานกรรมการ  
(นางณัชวีร์ญา ปรีชานันทศักดิ์)

(ลงชื่อ).....กรรมการ  
(นางสาวจันทิมา ทองศรี)

(ลงชื่อ).....กรรมการ  
(นายพงษ์ศักดิ์ แบนเพชร)

**ร่างขอบเขต งานจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน  
สำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านหนองเรียน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ งวดที่ ๑  
ภาคเรียนที่ ๒/๒๕๖๗ (จำนวน ๕๐ วันทำการ)**

**๑. หลักการและเหตุผล**

ตามที่ องค์การบริหารส่วนตำบลนาใต้ ได้จัดตั้งศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านหนองเรียน ได้เปิดจัดการศึกษาในระดับการศึกษาปฐมวัย (๒-๕) ปี ให้แก่เด็กเล็กก่อนวัยเรียนในพื้นที่ตำบลนาใต้ และพื้นที่ใกล้เคียง ในการเตรียมความพร้อมของเด็กปฐมวัยให้มีการพัฒนาการสมบูรณ์ตามวัยครบทั้ง ๔ ด้าน ได้แก่ ด้านร่างกาย อารมณ์ สังคม และสติปัญญา เพื่อพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานการศึกษาให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๔๒ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านหนองเรียน จำเป็นต้องดำเนินการให้มีการประกันคุณภาพการศึกษา ด้วยการประเมินภายในและมีความพร้อมในการประเมินภายนอก โดยจัดให้มีกระบวนการพัฒนาการศึกษาเข้าสู่คุณภาพที่สอดคล้องกับมาตรฐานการศึกษาของชาติ และสร้างความมั่นใจได้ว่าการจัดการศึกษาของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านหนองเรียน มีคุณภาพ โดยเน้นการพัฒนาการศึกษา

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านหนองเรียน จึงมีความจำเป็นต้องจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน สำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านหนองเรียน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ งวดที่ ๑ (ปีการศึกษา ๒๕๖๗ ภาคเรียนที่ ๒ ) จำนวน ๕๐ วันทำการ โดยมีรายละเอียดดังนี้

- มีนักเรียนทั้งหมด ๑๗ คน
- ค่าอาหารกลางวันที่ได้รับจัดสรร คนละ ๓๖ บาท
- ระยะเวลาในการดำเนินการ ๕๐ วันทำการ

**๒. วัตถุประสงค์ของการจ้าง**

เพื่อจัดหาผู้รับจ้างประกอบอาหารกลางวัน สำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านหนองเรียน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ งวดที่ ๑ (ปีการศึกษา ๒๕๖๗ ภาคเรียนที่ ๒ ) จำนวน ๕๐ วันทำการ มีนักเรียนทั้งหมด ๑๗ คน ให้เพียงพอ และมีคุณภาพตามโภชนาการ

**๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา**

- ๓.๑ ผู้รับจ้างต้องเป็นบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคล ผู้มีอาชีพรับจ้างประกอบอาหารที่กำหนด
- ๓.๒ ผู้รับจ้างต้องไม่เป็นลูกจ้างเวียนชื่อที่งานของทางราชการ หรือหน่วยการบริหารราชการส่วนท้องถิ่น
- ๓.๓ ผู้รับจ้างต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคาได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์และความคุ้มกันเช่นนั้น
- ๓.๔ ผู้รับจ้างต้องไม่เป็นผู้เป็นโรคติดต่อที่สามารถแพร่เชื้อสู่ผู้อื่นได้
- ๓.๕ ผู้เสนอต้องมีประสบการณ์และความชำนาญด้านการปรุงหรือประกอบอาหาร

**๓. รายละเอียดงานจ้างเหมาที่ผู้รับจ้างจะต้องรับผิดชอบและดำเนินการ**

**๔.๑ คุณภาพของอาหาร**

อาหารกลางวันที่ทำจะต้องคำนึงถึงคุณภาพและปริมาณที่เหมาะสม คือ มีสารอาหารครบ ๕ หมู่ ประกอบด้วยคาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน โปรตีน และเกลือแร่ และต้องจัดทำอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และถูกสุขลักษณะโดยคำนึงถึงสัดส่วนสารอาหารที่พึงได้รับในแต่ละวันชัดเจน วันละ ๑๗ คน จำนวน ๑ มื้อ เป็นระยะเวลาตั้งแต่วันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๗ ถึง วันที่ ๑๖ มกราคม ๒๕๖๘ รวมเป็นจำนวน ๕๐ วัน

#### ๔.๒ รายการอาหารประจำวัน

รายการอาหารจะต้องมีหลากหลายไม่ซ้ำกันในรอบ ๑ สัปดาห์ โดยแบ่งออก ๑ มื้อหลัก ได้แก่

- (๑) อาหารกลางวัน ประเภทข้าวพร้อมกับข้าว ประกอบด้วย ข้าวสวย กับข้าว กับข้าว ๒ อย่าง ขนมหวานหรือผลไม้ตามฤดูกาล ๑ อย่าง
- (๒) อาหารจานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยว ราดหน้า พัดไทย ข้าวมันไก่ เป็นต้น ส่วนประกอบจะต้องมีสารอาหารครบถ้วนทั้ง ๕ หมู่ และประกอบด้วยผัก และเนื้อสัตว์ ในลักษณะที่เด็กสามารถรับประทานเองได้
- (๓) อาหารคาว จะต้องไม่มีรสจัดจนเกินไปจนทำให้เด็กปฐมวัยไม่สามารถจะรับประทานได้
- (๔) ขนมหวานหรือผลไม้ จะต้องไม่หวานหรือเปรี้ยวมากเกินไป

๔.๓ รายการอาหาร ดำเนินการตามรายการที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กกำหนด (โดยรายการอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมและฤดูกาล)

#### **๕. ระยะเวลาการดำเนินงาน**

ระยะเวลา ๕๐ วันทำการ ตั้งแต่วันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๗ ถึง วันที่ ๑๖ มกราคม ๒๕๖๘ โดยต้องประกอบอาหารกลางวันและส่งมอบอาหารกลางวัน ณ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านหนองเรียน เวลา ๑๐.๓๐ น. พร้อมจัดอาหารกลางวันให้ครบถ้วนตามจำนวนเด็กเล็ก ตามปฏิทินประจำภาคเรียนที่ ๒/๒๕๖๗ ของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านหนองเรียน

#### **๖. ราคากลาง**

การจ้างเหมาเพื่อประกอบอาหารกลางวันให้เด็กเล็กในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านหนองเรียน คณะกรรมการกำหนดราคากลาง เห็นว่าราคากลางในการจ้างเหมาประกอบอาหารมื้อกลางวัน จำนวน ๑ มื้อ ประกอบด้วย ข้าวสวย และกับข้าว ๒ อย่าง ขนมหวานหรือผลไม้ตามฤดูกาล ๑ อย่าง จำนวน ๕๐ วันทำการ ตั้งแต่วันที่ ๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๗ ถึงวันที่ ๑๖ มกราคม ๒๕๖๘ ในอัตราวันละ ๓๖ บาท/คน จำนวน ๑๗ คน เป็นเงิน ๓๐,๖๐๐.-บาท (-สามหมื่นหกร้อยบาทถ้วน-) ซึ่งเป็นราคาที่ได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม ไว้เรียบร้อยแล้ว

แหล่งที่มาราคากลาง (ราคาอ้างอิง) ใช้เกณฑ์ราคาตามใบเสนอราคา

- ตามหนังสือ กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ด่วนที่สุด ที่ มท ๐๘๑๖.๒/ว ๔๓๙๐ ลงวันที่ ๑๐ ตุลาคม ๒๕๖๗ การจัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ งบเงินอุดหนุน เงินอุดหนุนทั่วไป ประจำปีงบประมาณที่ ๑ (เดือนตุลาคม-ธันวาคม ๒๕๖๗) กรณีเงินอุดหนุนด้านการศึกษาท้องถิ่น (แบบท้ายแนบ) ได้มีแนวทางการบริหารงบประมาณ เงินอุดหนุนทั่วไป ด้านการศึกษาขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ เงินอุดหนุนสำหรับอาหารกลางวัน ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ที่ อบท.จัดตั้งขึ้นเอง ในอัตรามื้อละ ๓๖ บาท/คน

#### **๗. สถานที่ดำเนินงาน**

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านหนองเรียน

#### **๘. ผู้รับผิดชอบโครงการ**

งานการศึกษา สำนักปลัด องค์การบริหารส่วนตำบลนาไต่

#### **๙. วงเงินงบประมาณ**

ตามข้อบัญญัติงบประมาณรายจ่ายประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๘ แผนงานการศึกษา งานระดับก่อนวัยเรียน และประถมศึกษา หมวดค่าใช้สอย ประเภทรายจ่ายเกี่ยวเนื่องกับการปฏิบัติราชการที่ไม่เข้าลักษณะรายจ่ายหมวดอื่นๆ โครงการสนับสนุนค่าใช้จ่ายการบริหารสถานศึกษา เพื่อจ่ายเป็นค่าใช้จ่ายตามโครงการสนับสนุนค่าใช้จ่ายการบริหารสถานศึกษาให้แก่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านหนองเรียน และศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านทรายทอง

/สังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลนาไต่

สังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลนาใต้ เป็นค่าอาหารกลางวัน อัตรามื้อละ ๓๖ บาท/คน จำนวน ๒๔๕ วัน

**๑๐. ระยะเวลาการส่งมอบงาน**

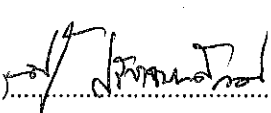
ผู้รับจ้างต้องส่งมอบงานประกอบอาหารกลางวันในช่วงไม่เกิน ๑๐.๓๐ น. ของทุกวันให้ คณะกรรมการตรวจรับพัสดุและลงลายมือชื่อในแต่ละวันเมื่อสิ้นงวดงานให้นำเอกสารดังกล่าวส่งให้ผู้รับจ้างเป็น หลักฐานอ้างอิงการปฏิบัติงานตามสัญญาจ้างประกอบการเบิกจ่ายในแต่ละงวด โดยให้ผู้รับจ้างจัดบันทึกรายการ อาหารประจำวัน ส่งให้ผู้ว่าจ้าง จำนวน ๑ ชุด ตามงวดงาน เพื่อใช้เป็นหลักฐานอ้างอิงระหว่างปฏิบัติงานตามใบสั่ง จ้าง แบ่งจ่ายเป็นรายเดือน จำนวน ๓ เดือน


๑๐.๑ ประจำเดือนพฤศจิกายน ๒๕๖๗	จำนวน ๒๑ วันทำการ
๑๐.๒ ประจำเดือนธันวาคม ๒๕๖๗	จำนวน ๑๘ วันทำการ
๑๐.๓ ประจำเดือนมกราคม ๒๕๖๘	จำนวน ๑๑ วันทำการ

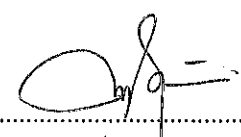
**๑๑. วงเงินค่าจ้าง การเบิกจ่ายค่าจ้าง ค่าปรับ**

๑๑.๑ วงเงินค่าจ้าง จำนวน ๑๗ คนๆละ ๓๖ บาท ต่อวัน จำนวน ๕๐ วัน เป็นเงิน ๓๐,๖๐๐ บาท

๑๑.๒ กรณีผู้รับจ้างผิดสัญญาจะต้องเสียค่าปรับร้อยละ ๐.๑๐ ของสัญญาจ้างต่อวัน

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ  
(นางณัชวีร์ญา ปรีชานันทศักดิ์)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ  
(นางสาวจันทิมา ทองศรี)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ  
(นายพงษ์ศักดิ์ แบนเพชร)

สรุปเมนูอาหารประจำสัปดาห์ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กในสังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลนาใต้ ช่วงอายุ 2-5 ปี ตั้งแต่วันที่ 1 พฤศจิกายน 2567 - 16 มกราคม 2568

ลำดับที่	วัน	วัน เดือน ปี	เมนู	ปริมาณ/คน	รายละเอียดเมนู
1	ศ.	1 พ.ย.2567	ข้าวสวย		
	ศ.	1 พ.ย.2567	แกงจืดหมูสับ เต้าหู้		ใส่หมูสับ 2 ก้อน/คน เต้าหู้อ่อน ผักกาดขาว แครอท
	ศ.	1 พ.ย.2567	ไข่เจียว		-
	ศ.	1 พ.ย.2567	แตงโม		3 ชิ้น /คน
2	จ.	4 พ.ย.2567	ข้าวผัดกุ้ง		ใส่ไข่ ใส่แครอทหั่นเต๋า มะเขือเทศเอาไส้ออกหั่นเต๋า กุ้ง
	จ.	4 พ.ย.2567	น้ำชุบไก่ หัวใจเห้า		ใส่ไก่ปีกกลาง 1 ชิ้นต่อคน หัวใจเห้าหั่นครึ่งวงกลม 2 ชิ้น /คน แครอท หั่นวงกลม หนาประมาณ 1 ซม. 1 ชิ้น /คน
	จ.	4 พ.ย.2567	แอปเปิ้ล		3 ชิ้น /คน
	จ.	4 พ.ย.2567	-		
3	อ.	5 พ.ย.2567	ข้าวสวย		
	อ.	5 พ.ย.2567	แกงจืดไข่น้ำ		ใส่ไข่เจียว ผักกาดขาว แครอท คื่นช่าย
	อ.	5 พ.ย.2567	ไก่ทอด		2 ชิ้น/คน
	อ.	5 พ.ย.2567	แก้วมังกร		หั่นชิ้นไม่ต้องปอกเปลือก 3 ชิ้น /คน
4	พ.	6 พ.ย.2567	ข้าวมันไก่		ใส่ไก่ ตับ เลือด 1 ชิ้น แดงกว่า 2 ชิ้น /คน
	พ.	6 พ.ย.2567	น้ำชุบไก่ พริกเขียว		ใส่ไก่ปีกกลาง 1 ชิ้นต่อคน พริกเขียว แครอท คื่นช่าย
	พ.	6 พ.ย.2567	ส้ม		1 ลูก/คน
	พ.	6 พ.ย.2567	-		
หมายเหตุ คื่นช่ายไม่ต้องโรย แยกใส่ถุงให้ครู สำหรับตักแต่งจานเล็กน้อย					

สรุปเมนูอาหารประจำสัปดาห์ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กในสังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลนาใต้ ช่วงอายุ 2-5 ปี ตั้งแต่วันที่ 1 พฤศจิกายน 2567 - 16 มกราคม 2568

ลำดับที่	วัน	วัน เดือน ปี	เมนู	ปริมาณ/คน	รายละเอียดเมนู
5	พ.จ.	7 พ.ย.2567	ข้าวสวย		
	พ.จ.	7 พ.ย.2567	พะโล้หมู ไข่		ใส่ไข่ 1 ลูกต่อคน (เบอร์ 4) หมูสามชั้น 2 ชิ้น เต้าหู้ 1 ชิ้น ผักชี
	พ.จ.	7 พ.ย.2567	ผัดมะละกอ		-
	พ.จ.	7 พ.ย.2567	รวมมิตร		-
<b>หมายเหตุ ผักชีไม่ต้องโรย แยกใส่ถุงให้ครู สำหรับตักแจกงานเล็กน้อยค่ะ</b>					
6	ศ.	8 พ.ย.2567	ข้าวสวย		
	ศ.	8 พ.ย.2567	ไข่เจียวทรงเครื่อง		ใส่หมูสับ ข้าวโพด แครอท ถั่วลิสงเตา
	ศ.	8 พ.ย.2567	ไก่ต้มผัก		ใส่ไก่ 2 ชิ้นต่อคน พริกเขียวท 2 ชิ้น /คน แครอทหั่นวงกลม
	ศ.	8 พ.ย.2567	แดงไม่		3 ชิ้น /คน
<b>หมายเหตุ ต้นหอม ผักชีไม่ต้องโรย แยกใส่ถุงให้ครู สำหรับตักแจกงานเล็กน้อยค่ะ</b>					
7	จ.	11 พ.ย.2567	ข้าวสวย		
	จ.	11 พ.ย.2567	แกงจืดหมูสับ เต้าหู้ไข่		ใส่หมูสับ 2 ก้อน /คน เต้าหู้ 1 ชิ้น /คน ผักกาดขาว แครอทหั่นวงกลม
	จ.	11 พ.ย.2567	ผัดแตงกวา		1 ทัพพี
	จ.	11 พ.ย.2567	ถั่วแดงต้มกะทิ		-
8	อ.	12 พ.ย.2567	ข้าวสวย		
	อ.	12 พ.ย.2567	แตงกวายัดใส่หมูสับ		2 ชิ้น/คน แครอท 1 ชิ้น/คน
	อ.	12 พ.ย.2567	ไข่ดาว		ไข่1 ฟอง/คน
	อ.	12 พ.ย.2567	มะม่วง		1/2 ลูก/คน

สรุปเมนูอาหารประจำสัปดาห์ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กในสังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลนาใต้ ช่วงอายุ 2-5 ปี ตั้งแต่วันที่ 1 พฤศจิกายน 2567 - 16 มกราคม 2568

ลำดับที่	วัน	วัน เดือน ปี	เมนู	ปริมาณ/คน	รายละเอียดเมนู
9	พ.	13 พ.ย.2567	ข้าวสวย		
	พ.	13 พ.ย.2567	ต้มหมูกับหัวผักกาดเค็ม		ใส่หมู 2 ช้อน /คน
	พ.	13 พ.ย.2567	ผัดผักทองกับไข่		1 ทัพพี
	พ.	13 พ.ย.2567	กล้วยไข่		2 ผล/คน
10	พ.จ.	14 พ.ย.2567	ข้าวหมูแดง		ใส่หมู ไข่ แดงกว่า 3 ช้อน / คน
	พ.จ.	14 พ.ย.2567	น้ำซุบไก่ หัวไชเท้า		ใส่ไก่ หัวไชเท้าทั้งครึ่งวงกลม 2 ช้อน /คน แครอททั้งวงกลม
	พ.จ.	14 พ.ย.2567	ขนมฟู		3 ช้อน / คน
			-		-
11	ศ.	15 พ.ย.2567	ข้าวสวย		
	ศ.	15 พ.ย.2567	แกงจืดหมูสับผักกาดขาว		ใส่ผักกาดขาว เต้าหู้ แครอท ใส่หมูสับ
	ศ.	15 พ.ย.2567	ไข่ฝอย+เต้าหู้ปลาใส่เหลียงนึ่ง		เต้าหู้ปลาใส่เหลียงนึ่ง 2 ช้อน /คน
	ศ.	15 พ.ย.2567	ขนมไข่		1ช้อน/คน
12	จ.	18 พ.ย.2567	ข้าวสวย		
	จ.	18 พ.ย.2567	ไก่ต้มซดน้ำใส่ผัก		ไก่ 2 ช้อน/คน พริก 2 ช้อน/คน
	จ.	18 พ.ย.2567	แกวยหมูทอด		3 ช้อน /คน
	จ.	18 พ.ย.2567	ฝรั่ง		3 ช้อน /คน

หมายเหตุ ต้นหอม ผักชีไม่ต้องโรย แยกใส่ถุงให้ครู สำหรับตักแต่งงานเล็กน้อยค่ะ

หมายเหตุ ต้นหอม ผักชีไม่ต้องโรย แยกใส่ถุงให้ครู สำหรับตักแต่งงานเล็กน้อยค่ะ

สรุปเมนูอาหารประจำสัปดาห์ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กในสังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลนาใต้ ช่วงอายุ 2-5 ปี ตั้งแต่วันที่ 1 พฤศจิกายน 2567 – 16 มกราคม 2568

ลำดับที่	วัน	วัน เดือน ปี	เมนู	ปริมาณ/คน	รายละเอียดเมนู
13	อ.	19 พ.ย.2567	ข้าวสวย		
	อ.	19 พ.ย.2567	ต้มจืดหมู เห็ดหอม		ใส่หมูสามชั้น 2 ชิ้น/คน เห็ดหอม 2 ชิ้น แครอทหั่นวงกลม
	อ.	19 พ.ย.2567	ไก่ทอด		2 ชิ้น /คน
	อ.	19 พ.ย.2567	แตงโม		3 ชิ้น/คน
<b>หมายเหตุ ผักชีไม่ต้องโรย แยกใส่ถุงให้ครู สำหรับตักแด้งานเล็กน้อย</b>					
14	พ.	20 พ.ย.2567	ข้าวสวย		
	พ.	20 พ.ย.2567	ต้มหมูกับหัวไชเท้า		ใส่เนื้อไก่ 2 ชิ้น /คน หัวไชเท้าหนา 2 ชิ้น แครอทหั่นวงกลม หนา ประมาณ 1 ซม. 2 ชิ้น /คน
	พ.	20 พ.ย.2567	ไข่เจียว		-
	พ.	20 พ.ย.2567	ฟักทองบวช		-
<b>หมายเหตุ ผักชีไม่ต้องโรย แยกใส่ถุงให้ครู สำหรับตักแด้งานเล็กน้อย</b>					
15	พ.จ.	21 พ.ย.2567	ข้าวหมกไก่		อกไก่ 1 ชิ้น /คน ไข่ไก่ ½ ลูก /คน แดงกว่า 2 ชิ้น /คน
	พ.จ.	21 พ.ย.2567	น้ำซุบไก่ หัวไชเท้า		ใส่เนื้อไก่ 2 ชิ้นต่อคน หัวไชเท้าหั่นครึ่งวงกลม 2 ชิ้น /คน แครอทหั่นวงกลม หนาประมาณ 1 ซม. 1 ชิ้น /คน
	พ.จ.	21 พ.ย.2567	กล้วยหอม		1 ผล /คน
<b>หมายเหตุ ผักชีไม่ต้องโรย แยกใส่ถุงให้ครู สำหรับตักแด้งานเล็กน้อย</b>					
16	ศ.	22 พ.ย.2567	ข้าวสวย		
	ศ.	22 พ.ย.2567	แกงจืดไข่น้ำ		ใส่ไข่เจียว หมูสับ ผักกาดขาว แครอท คั้นขำย
	ศ.	22 พ.ย.2567	หมูปั้นก้อนทอด		ใส่ข้าวโพด (3 ก้อน / คน)
	ศ.	22 พ.ย.2567	ถั่วเขียวต้ม		-

สรุปเมนูอาหารประจำสัปดาห์ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กในสังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลนาใต้ ช่วงอายุ 2-5 ปี ตั้งแต่วันที่ 1 พฤศจิกายน 2567 - 16 มกราคม 2568

ลำดับที่	วัน	วัน เดือน ปี	เมนู	ปริมาณ/คน	รายละเอียดเมนู
17	จ.	25 พ.ย.2567	ข้าวสวย		
	จ.	25 พ.ย.2567	แตงกวายัดไส้หมูสับ		แตงกวายัดไส้หมูสับ แครอทหั่นวงกลม หนาประมาณ 1 ซม. 2 ชิ้น /คน
	จ.	25 พ.ย.2567	ไข่ต้ม		ไข่ต้ม 1 ฟอง (เบอร์ 4)
	จ.	25 พ.ย.2567	ฝรั่ง		3 ชิ้น / คน
18	อ.	26 พ.ย.2567	ข้าวสวย		
	อ.	26 พ.ย.2567	พะโล้หมู ไข่		ใส่ไข่ 1 ลูกต่อคน (เบอร์ 4) หมูสามชั้น 2 ชิ้น เต้าหู้ 2 ชิ้น ผักชี 2 ชิ้น / คน
	อ.	26 พ.ย.2567	จืดทอด		3 ชิ้น / คน
	อ.	26 พ.ย.2567	แอปเปิ้ล		3 ชิ้น / คน
19	พ.	27 พ.ย.2567	ข้าวสวย		หมายเหตุ ผักชีไม่ต้องโรย แยกใส่ถุงใส่ตู้สำหรับตักแจกเด็กน้อยคะ
	พ.	27 พ.ย.2567	ต้มจืดหมู เห็ดหอม		ใส่หมูสามชั้น 2 ชิ้น/คน เห็ดหอม 2 ชิ้น แครอทหั่นวงกลม หนาประมาณ 1 ซม. 1 ชิ้น /คน
	พ.	27 พ.ย.2567	ไข่เจียวหั่นฝอย / ไข่วทอด		ไข่วทอด 1 ชิ้น /คน
	พ.	27 พ.ย.2567	กล้วยบวชชี		3 ชิ้น / คน
20	พ.	28 พ.ย.2567	ผัดซีอิ้วเส้นใหญ่		ใส่หมู ตับ กระหล่ำปลี แครอท
	พ.	28 พ.ย.2567	ต้มหมูกับผัก		ใส่หมู 2 ชิ้นต่อคน ผักเขียว แครอท คื่นช่าย
	พ.	28 พ.ย.2567	แตงโม		3 ชิ้น / คน
	พ.	28 พ.ย.2567	-		

สรุปเมนูอาหารประจำสัปดาห์ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กในสังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลนาใต้ ช่วงอายุ 2-5 ปี ตั้งแต่วันที่ 1 พฤศจิกายน 2567 - 16 มกราคม 2568

ลำดับที่	วัน	วัน เดือน ปี	เมนู	ปริมาณ/คน	รายละเอียดเมนู
21	ศ.	29 พ.ย. 2567	ข้าวสวย		
	ศ.	29 พ.ย. 2567	แกงจืดตำลึงหมูสับ		ใส่หมูสับ 2 ก้อน/คน ตำลึง เห็ด
	ศ.	29 พ.ย. 2567	ไข่เจียวหมูสับ		-
	ศ.	29 พ.ย. 2567	องุ่น		-
22	จ.	2 ธ.ค. 2567	ข้าวผัดหมู		ใส่ไข่ ใส่แครอทหั่นเต๋า มะเขือเทศเอาใส่ออกหั่นเต๋า
	จ.	2 ธ.ค. 2567	ต้มไก่กับหัวไชเท้า		ใส่ไก่ 2 ชิ้นต่อคน หัวไชเท้าหั่นครึ่งวงกลม 2 ชิ้น /คน แครอทหั่นวงกลม หนาประมาณ 1 ซม. 1 ชิ้น /คน
	จ.	2 ธ.ค. 2567	แอปเปิล		3 ชิ้น / คน
	จ.	2 ธ.ค. 2567	-		-
23	อ.	3 ธ.ค. 2567	ข้าวสวย		
	อ.	3 ธ.ค. 2567	แกงจืดไข่น้ำ		ใส่ไข่เจียว หมูสับ ผักกาดขาว แครอท คื่นช่าย
	อ.	3 ธ.ค. 2567	ผัดบวบกับไข่		-
	อ.	3 ธ.ค. 2567	แก้วมังกร		หั่นชิ้นไม่ต้องปอกเปลือก 3 ชิ้น / คน
24	พ.	4 ธ.ค. 2567	ข้าวสวย		
	พ.	4 ธ.ค. 2567	แกงจืดหมูสับ เต้าหู้ไข่		ใส่หมูสับ 2 ก้อน /คน เต้าหู้ 1 ชิ้น /คน ผักกาดขาว แครอทหั่นวงกลม หนาประมาณ 1 ซม.
	พ.	4 ธ.ค. 2567	ไก่ทอดกรอบ		ไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอด
	พ.	4 ธ.ค. 2567	ถั่วแดงต้มกะทิ		
หมายเหตุ คื่นช่ายไม่ต้องโรย แยกใส่ถุงให้ครู สำหรับตักแจกจ่ายนักเรียนค่ะ					

สรุปเมนูอาหารประจำสัปดาห์ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กในสังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลนาใต้ ช่วงอายุ 2-5 ปี ตั้งแต่วันที่ 1 พฤศจิกายน 2567 - 16 มกราคม 2568

ลำดับที่	วัน	วัน เดือน ปี	เมนู	ปริมาณ/คน	รายละเอียดเมนู
25	ศ.	6 ธ.ค. 2567	ข้าวสวย		
	ศ.	6 ธ.ค. 2567	พะั๊ต		ใส่ไข่ 1 ลูกต่อคน (เบอร์ ๑) ปีกกลางไก่ 1 ชิ้น เต้าหู้ 1 ชิ้น ผักชี
	ศ.	6 ธ.ค. 2567	หนูป้าก่อนทอด		ใส่ข้าวโพด (3 ก้อน / คน)
	ศ.	6 ธ.ค. 2567	รวมมิตร		-
<b>หมายเหตุ ผักชีไม่ต้องโรย แยกใส่ถุงให้ครู สำหรับปิดกแ่งจานเล็กน้อย</b>					
26	จ.	9 ธ.ค. 2567	ข้าวสวย		
	จ.	9 ธ.ค. 2567	ไข่เจียวทรงเครื่อง		ใส่หมูสับ ข้าวโพด แครอท ถั่วลิสงเตา
	จ.	9 ธ.ค. 2567	ผัดแตงกวากับไข่		ใส่ไข่ แตงกวา มะเขือเทศ
	จ.	9 ธ.ค. 2567	แตงโม		3 ชิ้น / คน
27	พ.	11 ธ.ค. 2567	ข้าวสวย		
	พ.	11 ธ.ค. 2567	แกงจืดหมูสับกะหล่ำปลี		ใส่หมูสับ 2 /คน กะหล่ำปลี แครอท คื่นช่าย
	พ.	11 ธ.ค. 2567	ไข่ต้ม/เต้าหู้ปลา		ไข่ต้ม ½ ฟอง/คน เต้าหู้ปลา 3 ชิ้น/คน
	พ.	11 ธ.ค. 2567	องุ่น		-
28	พจ.	12 ธ.ค. 2567	ข้าวสวย		
	พจ.	12 ธ.ค. 2567	ต้มจืดหมู เห็ดหอม		ใส่หมูสามชั้น 2 ชิ้น/คน เห็ดหอม 2 ชิ้น แครอทหั่นวงกลม หนาประมาณ 1 ซม. 1 ชิ้น /คน
	พจ.	12 ธ.ค. 2567	ปีกกลางไก่ทอด		2 ชิ้น /คน
	พจ.	12 ธ.ค. 2567	ฟักทองบวช		-

สรุปเมนูอาหารประจำสัปดาห์ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กในสังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลนาใต้ ช่วงอายุ 2-5 ปี ตั้งแต่วันที่ 1 พฤศจิกายน 2567 - 16 มกราคม 2568

ลำดับที่	วัน	วัน เดือน ปี	เมนู	ปริมาณ/คน	รายละเอียดเมนู
29	ศ.	13 ธ.ค. 2567	ข้าวสวย	30	แตงกวายัดไส้หมูสับ แครอทหั่นวงกลม หน่อประมาณ 1 ชม. 2 ชิ้น /คน ใส่ไข่ ฟักทอง 3 ชิ้น / คน
	ศ.	13 ธ.ค. 2567	แตงกวายัดไส้หมูสับ		
	ศ.	13 ธ.ค. 2567	ผัดฟักทอง		
	ศ.	13 ธ.ค. 2567	ฝรั่ง		
30	จ.	16 ธ.ค. 2567	ข้าวสวย		ใส่หมูสามชั้น 2 ชิ้น/คน เห็ดหอม 2 ชิ้น แครอทหั่น ไข่เจียวหั่นฝอย + เกียวทอด 3 ชิ้น/ คน
	จ.	16 ธ.ค. 2567	ต้มจืดหมู เห็ดหอม		
	จ.	16 ธ.ค. 2567	ไข่เจียวหั่นฝอย + เกียวทอด		
	จ.	16 ธ.ค. 2567	กล้วยบวชชี		
31	อ.	17 ธ.ค. 2567	ข้าวผัดรวมมิตร		ใส่ไก่ หมู ไส้กรอก แดงขาว 2 ชิ้น / คน ใส่ไก่ 2 ชิ้นต่อคน ฟัก แครอท คื่นช่าย 1 ลูก / คน -
	อ.	17 ธ.ค. 2567	ต้มไก่กับฟัก		
	อ.	17 ธ.ค. 2567	ส้ม		
	อ.	17 ธ.ค. 2567	-		
32	พ.	18 ธ.ค. 2567	ข้าวสวย		ใส่หมู 2ชิ้น/คน ฟัก 2 ชิ้น/คน 1 ทัพพี 3 ชิ้น/คน
	พ.	18 ธ.ค. 2567	ต้มหมูกับฟักเขียว		
	พ.	18 ธ.ค. 2567	ผัดกุ้งเส้น		
	พ.	18 ธ.ค. 2567	มะละกอ		
หมายเหตุ ผักซึ่มไม่ต้องโรย แยกใส่ถุงให้ครู สำหรับตกแฉางงานเล็กน้อย					

สรุปเมนูอาหารประจำสัปดาห์ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กในสังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลนาใต้ ช่วงอายุ 2-5 ปี ตั้งแต่วันที่ 1 พฤศจิกายน 2567 - 16 มกราคม 2568

ลำดับที่	วัน	วัน เดือน ปี	เมนู	ปริมาณ/คน	รายละเอียดเมนู
33	พ.จ.	19 ธ.ค. 2567	ข้าวสวย		
	พ.จ.	19 ธ.ค. 2567	แกงจืดหมูสับใส่สาหร่าย		ใส่หมูสับ 2 ก้อน/คน สำหรับ ผักกาดขาว
	พ.จ.	19 ธ.ค. 2567	ไข่เจียว		ใส่ถั่วงอก 1 ชาม. 1 ชาม. 1 ชาม. /คน
	พ.จ.	19 ธ.ค. 2567	แตงโม		3 ชาม. /คน
34	ศ.	20 ธ.ค. 2567	ข้าวผัดไข่		ใส่ไข่ ใส่แครอทหั่นเต๋า มะเขือเทศเอาใส่อกหั่นเต๋า
	ศ.	20 ธ.ค. 2567	น้ำชุบไก่ หัวไชเท้า		ใส่ไก่ 2 ชามต่อคน หัวไชเท้าหั่นครึ่งวงกลม 2 ชาม. /คน แครอทหั่นวงกลม
	ศ.	20 ธ.ค. 2567	แอปเปิ้ล		หนาประมาณ 1 ชม. 1 ชาม. /คน
	ศ.	20 ธ.ค. 2567	-		3 ชาม. /คน
35	จ.	23 ธ.ค. 2567	ข้าวสวย		
	จ.	23 ธ.ค. 2567	ต้มหมูกับหัวผักกาดเค็ม		ใส่หมู 2 ชาม/คน
	จ.	23 ธ.ค. 2567	กุนเชียงทอด		4 ชาม. /คน
	จ.	23 ธ.ค. 2567	แก้วนึ่งกร		หั่นชิ้นไม่ต้องบดเปลือก 3 ชาม. /คน
36	อ.	24 ธ.ค. 2567	ข้าวสวย		
	อ.	24 ธ.ค. 2567	แกงจืดหมูสับ เต้าหู้ไข่		ใส่หมูสับ 2 ก้อน /คน เต้าหู้ 1 ชาม. /คน ผักกาดขาว แครอท
	อ.	24 ธ.ค. 2567	ไก่ทอดกรอบ		อกไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอด
	อ.	24 ธ.ค. 2567	ขนมไข่		
หมายเหตุ คั้นช่ายไม่ต้องโรย แยกใส่ถุงให้ครู สำหรับตักแต่งจานเล็กน้อยคะ					

สรุปเมนูอาหารประจำสัปดาห์ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กในสังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลนาใต้ ช่วงอายุ 2-5 ปี ตั้งแต่วันที่ 1 พฤศจิกายน 2567 - 16 มกราคม 2568

ลำดับที่	วัน	วัน เดือน ปี	เมนู	ปริมาณ/คน	รายละเอียดเมนู
37	พ.	25 ธ.ค. 2567	ข้าวสวย		
	พ.	25 ธ.ค. 2567	ต้มหมูกับผัก		ใส่หมูสับ 2 ก้อน/คน ตำลึง เห็ด ข้าวโพด
	พ.	25 ธ.ค. 2567	ไข่เจียว		ใส่ถั่วลิสงเต้า ข้าวโพด แครอทหั่นเต๋า
	พ.	25 ธ.ค. 2567	แตงโม		3 ชิ้น / คน
38	พ.จ.	26 ธ.ค. 2567	ข้าวผัดหมู		ใส่ไข่ หมู ใส่แครอทหั่นเต๋า มะเขือเทศเอาใส่ออกหั่นเต๋า
	พ.จ.	26 ธ.ค. 2567	น้ำซุ๊ปไก่ หัวไชเท้า		ใส่ไก่ 2 ชิ้นต่อคน หัวไชเท้าหั่นครึ่งวงกลม 2 ชิ้น /คน แครอทหั่นวงกลม หนาประมาณ 1 ซม. 1 ชิ้น /คน
	พ.จ.	26 ธ.ค. 2567	แอปเปิ้ล		3 ชิ้น / คน
	พ.จ.	26 ธ.ค. 2567	-		-
39	ศ.	27 ธ.ค. 2567	ข้าวสวย		
	ศ.	27 ธ.ค. 2567	แกงจืดไข่น้ำ		ใส่ไข่ หมูสับฝักกาดขาว แครอท คื่นช่าย
	ศ.	27 ธ.ค. 2567	กุนเชียงทอด		4 ชิ้น / คน
	ศ.	27 ธ.ค. 2567	แก้วนึ่งกร		หั่นชิ้นไม่ต้องบดปอกเปลือก 3 ชิ้น / คน
40	พ.จ.	2 ม.ค. 2568	ข้าวสวย		
	พ.จ.	2 ม.ค. 2568	แกงจืดหมูสับ ฝักกาดขาว		ใส่หมูสับ 2 ก้อน /คน เต้าหู้ 1 ชิ้น /คน ฝักกาดขาว แครอทหั่นวงกลม หนาประมาณ 1 ซม.
	พ.จ.	2 ม.ค. 2568	ไก่ทอดกรอบ		ไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอด
	พ.จ.	2 ม.ค. 2568	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล		-

หมายเหตุ คื่นช่ายไม่ต้องโรย แยกใส่ถุงให้ครู ลำหรับตักแจกจ่ายเด็กน้อยค่ะ

สรุปเมนูอาหารประจำสัปดาห์ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กในสังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลนาใต้ ช่วงอายุ 2-5 ปี ตั้งแต่วันที่ 1 พฤศจิกายน 2567 - 16 มกราคม 2568

สำรับที่	วัน	วัน เดือน ปี	เมนู	ปริมาณ/คน	รายละเอียดเมนู
41	ศ.	3 ม.ค. 2568	ข้าวสวย		
	ศ.	3 ม.ค. 2568	แกงจืดตำลึงหมูสับ		ใส่หมูสับ 2 ก้อน/คน ตำลึง เห็ด ข้าวโพด
	ศ.	3 ม.ค. 2568	ไข่เจียว 3 สี		ใส่ถั่วลิสงเต้า ข้าวโพด แครอทหั่นเต๋า
	ศ.	3 ม.ค. 2568	แตงโม		3 ชิ้น / คน
42	จ.	6 ม.ค. 2568	ข้าวคั่วกุ้ง		ใส่ไข่ ใส่แครอทหั่นเต๋า มะเขือเทศเอาใส่ออกหั่นเต๋า กุ้ง
	จ.	6 ม.ค. 2568	น้ำซุปล		ใส่ไก่ปีกกลาง 1 ชิ้นต่อคน หัวไชเท้าหั่นครึ่งวงกลม 2 ชิ้น /คน แครอท
	จ.	6 ม.ค. 2568	แอปเปิ้ล		หั่นวงกลม หนาประมาณ 1 ซม. 1 ชิ้น /คน
	จ.	6 ม.ค. 2568	-		3 ชิ้น / คน
43	อ.	7 ม.ค. 2568	ข้าวสวย		
	อ.	7 ม.ค. 2568	แกงจืดไข่ม้วน		ใส่ไข่ ผักกาดขาว แครอท คึ่นช่าย
	อ.	7 ม.ค. 2568	กุนเชียงทอด ไข่ต้ม		3 ชิ้น / คน ไข่ต้ม ½ ฟอง
	อ.	7 ม.ค. 2568	แก้วมังกร		หั่นชิ้นไม่ต้องบดเปลือก 3 ชิ้น / คน
44	พ.	8 ม.ค. 2568	ข้าวสวย		
	พ.	8 ม.ค. 2568	แกงจืดหมูสับ เต้าหู้ไข่		ใส่หมูสับ 2 ก้อน /คน เต้าหู้ 1 ชิ้น /คน ผักกาดขาว แครอทหั่นวงกลม
	พ.	8 ม.ค. 2568	ไก่ทอดกรอบ		หนาประมาณ 1 ซม.
	พ.	8 ม.ค. 2568	แก้วมังกร		ไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอด 3 ชิ้น/คน
หมายเหตุ คึ่นช่ายไม่ต้องโรย แยกใส่ถุงให้ครู สำหรับเด็กต่างแดนจากเด็กน้อยคะ					

สรุปเมนูอาหารประจำสัปดาห์ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กในสังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลนาใต้ ช่วงอายุ 2-5 ปี ตั้งแต่วันที่ 1 พฤศจิกายน 2567 - 16 มกราคม 2568

ลำดับที่	วัน	วัน เดือน ปี	เมนู	ปริมาณ/คน	รายละเอียดเมนู
45	พ.ศ.	9 ม.ค. 2568	ข้าวสวย		
	พ.ศ.	9 ม.ค. 2568	แกงจืดหมูสับ กะหล่ำปลี		ใส่หมูสับ 2 ก้อน/คน ตำลึง เห็ด ข้าวโพด
	พ.ศ.	9 ม.ค. 2568	ไข่เจียว 3 สี		ใส่ถั่วงอก ข้าวโพด แครอทหั่นเต๋า
	พ.ศ.	9 ม.ค. 2568	แตงโม		3 ชิ้น / คน
46	ศ.	10 ม.ค. 2568	ข้าวคั่วหมู		ใส่ไข่ ใส่แครอทหั่นเต๋า มะเขือเทศเอาใส่อกหั่นเต๋า
	ศ.	10 ม.ค. 2568	น้ำซุ๊ปไก่ หัวไชเท้า		ใส่ไก่ปีกกลาง 1 ชิ้นต่อคน หัวไชเท้าหั่นครึ่งวงกลม 2 ชิ้น /คน แครอท
	ศ.	10 ม.ค. 2568	แอปเปิล		3 ชิ้น / คน
	ศ.	10 ม.ค. 2568	-		-
47	จ.	13 ม.ค. 2568	ข้าวสวย		
	จ.	13 ม.ค. 2568	ต้มหมูกับหัวผักกาดเค็ม		ใส่หมู 3 ชิ้น/คน คึ้นช่าย
	จ.	13 ม.ค. 2568	ผัดผักทอง		ใส่หมู ไข่ ฟักทอง
	จ.	13 ม.ค. 2568	แก้วมังกร		หั่นชิ้นไม่ต้องบดเปลือก 3 ชิ้น / คน
48	อ.	14 ม.ค. 2568	ข้าวสวย		
	อ.	14 ม.ค. 2568	แกงจืดหมูสับ เต้าหู้ไข่		ใส่หมูสับ 2 ก้อน /คน เต้าหู้ 1 ชิ้น /คน ผักกาดขาว แครอทหั่นวงกลม พริกประมาณ 1 ชม.
	อ.	14 ม.ค. 2568	ไก่ทอดกรอบ		อกไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอด
	อ.	14 ม.ค. 2568	ขนมเปียกปูน		1 ชิ้น/คน
หมายเหตุ คึ้นช่ายไม่ต้องโรย แยกใส่ถุงให้ครู สำหรับแจกแต่งจานเล็กน้อย					

