

รายละเอียดของงานจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน โครงการจัดหาอาหารกลางวันสำหรับเด็กเล็ก

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2558

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านทุ่งชิงหิ้ง อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง

วันที่/เดือน/ปี					รายการอาหาร	รายละเอียด
2 พ.ย. 58	1 ธ.ค. 58	4 ม.ค. 59	1 ก.พ. 59	1 มี.ค. 59	1. ข้าวสวย 2. แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ 3. ไข่เจียว 4. ผลไม้ตามฤดูกาล	- ข้าวสวย 1 ทัพพี (สำหรับเด็ก 2-3 ปี) /1.5 ทัพพี (สำหรับเด็ก 4-5 ปี) - แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ ต้องประกอบด้วย หมูสับป่นเป็นก้อนขนาดพอคำ 3 ก้อนต่อ 1 คน วุ้นเส้น ผักกาดขาว ต้นหอม ผักชี พริกไทยป่น (ปรุงรสสำหรับเด็ก) - ไข่เจียว 1 ฟอง สำหรับเด็ก 3 คน - ผลไม้แบบผล เช่น กล้วยน้ำว้า 1 ผล ส้มผลกลาง 2 ผล /ผลไม้แบบหั่นเป็นชิ้นพอคำ เช่น สับปะรด 8-10 ชิ้นคำ/ผลไม้แบบผลเล็ก เช่น องุ่น ลำไย ลองกอง 6 – 8 ผล (ต่อเด็ก 1 คน)
3 พ.ย. 58	2 ธ.ค. 58	5 ม.ค. 59	2 ก.พ. 59	2 มี.ค. 59	1. ข้าวมันไก่ 2. ซุปผัก 3. ผลไม้ตามฤดูกาล	- ข้าวมัน 1 ทัพพี (สำหรับเด็ก 2-3 ปี) /1.5 ทัพพี (สำหรับเด็ก 4-5 ปี) - ไก่ต้มไม่ติดกระดูกหั่นเป็นชิ้นเล็กพอคำ 1 ช้อนโต๊ะต่อเด็ก 1 คน - มีน้ำจิ้มสำหรับเด็ก แต่งกว่าหั่นเป็นชิ้นเป็นผักเคียง 5 ชิ้นต่อ 1 คน - ซุปผัก ต้องประกอบด้วย น้ำซุปโครงไก่ ผักอ่อน ผักชี เกลือไอโอดีน ซีอิ๊วขาว - ผลไม้แบบผล เช่น กล้วยน้ำว้า 1 ผล ส้มผลกลาง 2 ผล /ผลไม้แบบหั่นเป็นชิ้นพอคำ เช่น สับปะรด 8-10 ชิ้นคำ/ผลไม้แบบผลเล็ก เช่น องุ่น ลำไย ลองกอง 6 – 8 ผล (ต่อเด็ก 1 คน)

รายละเอียดของงานจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน โครงการจัดหาอาหารกลางวันสำหรับเด็กเล็ก

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2558

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านทุ่งชิงหิ้ง อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง

วันที่/เดือน/ปี					รายการอาหาร	รายละเอียด
4 พ.ย. 58	3 ธ.ค. 58	6 ม.ค. 59	3 ก.พ. 59	3 มี.ค. 59	1. ข้าวสวย 2. แกงจืดเต้าหู้หมูสับ 3. หมูหวาน 4. ผลไม้ตามฤดูกาล	- ข้าว 1 ทัพพี (สำหรับเด็ก 2-3 ปี) /1.5 ทัพพี (สำหรับเด็ก 4-5 ปี) - แกงจืด ต้องประกอบด้วย หมูสับปั้นเป็นก้อนขนาดพอดำ 2 ก้อนต่อ 1 คน เต้าหู้ไข่ 1 ชิ้นต่อ 1 คน ต้นหอม ผักชี พริกไทยป่น เกลือไอโอดีน ซีอิ๊วขาว ซอสปรุงรส - หมูหวานหั่นชิ้นเล็กๆ 1 ช้อนโต๊ะต่อเด็ก 1 คน - ผลไม้แบบผล เช่น แก้วมังกร 1 ผล ส้มผลกลาง 2 ผล /ผลไม้แบบหั่นเป็นชิ้นพอดำ เช่น สับปะรด 8-10 ชิ้นคำ/ผลไม้แบบผลเล็ก เช่น องุ่น ลำไย ลองกอง 6 – 8 ผล (ต่อเด็ก 1 คน)
5 พ.ย. 58	4 ธ.ค. 58	7 ม.ค. 59	4 ก.พ. 59	4 มี.ค. 59	1. ข้าวผัดสามสี 2. ซุปผัก 3. ผลไม้ตามฤดูกาล	- ข้าว 1 ทัพพี (สำหรับเด็ก 2-3 ปี) /1.5 ทัพพี (สำหรับเด็ก 4-5 ปี) - ข้าวผัด ต้องประกอบด้วย เนื้อหมูหั่นชิ้นเล็กพอดำ 1 ช้อนโต๊ะต่อ 1 คน ไข่ไก่ 1 ฟองต่อ 4 คน เมล็ดข้าวโพดต้มสุก แครอทหั่นเต๋า ถั่วฝักยาวซอย - ซุปผัก ต้องประกอบด้วย น้ำซุปโครงไก่ ผักอ่อน ผักชี เกลือไอโอดีน ซีอิ๊วขาว - ผลไม้แบบผล เช่น แก้วมังกร 1 ผล ส้มผลกลาง 2 ผล /ผลไม้แบบหั่นเป็นชิ้นพอดำ เช่น สับปะรด 8-10 ชิ้นคำ/ผลไม้แบบผลเล็ก เช่น องุ่น ลำไย ลองกอง 6 – 8 ผล (ต่อเด็ก 1 คน)

รายละเอียดของงานจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน โครงการจัดหาอาหารกลางวันสำหรับเด็กเล็ก

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2558

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านทุ่งชิงหิ้ง อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง

วันที่/เดือน/ปี					รายการอาหาร	รายละเอียด
6 พ.ย. 58	8 ธ.ค. 58	8 ม.ค. 59	5 ก.พ. 59	7 มี.ค. 59	1. ข้าวสวย 2. ไข่พะโล้ 3. ผัดผักนึ่งหมูกรอบ 4. ผลไม้ตามฤดูกาล	- ข้าวสวย 1 ท็อป (สำหรับเด็ก 2-3 ปี) /1.5 ท็อป (สำหรับเด็ก 4-5 ปี) - ไข่พะโล้ ต้องประกอบด้วย ไข่่นกกระทา 2 ฟองต่อเด็กหนึ่งคน เนื้อหมูสามชั้นหั่นชิ้นเล็กพอคำ 3 ชิ้นต่อ 1 คน ต้นหอม ผักชี - ผัดผักนึ่งน้ำมันหอย ต้องประกอบด้วย ผักนึ่ง หมูกรอบ - ผลไม้แบบผล เช่น กล้วยน้ำว้า 1 ผล ส้มผลกลาง 2 ผล /ผลไม้แบบหั่นเป็นชิ้นพอคำ เช่น สับปะรด 8-10 ชิ้นคำ/ผลไม้แบบผลเล็ก เช่น องุ่น ลำไย ลองกอง 6 – 8 ผล (ต่อเด็ก 1 คน)
9 พ.ย. 58	9 ธ.ค. 58	11 ม.ค. 59	8 ก.พ. 59	8 มี.ค. 59	1. เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊ว 2. ซุปผัก 3. ผลไม้ตามฤดูกาล	- เส้นใหญ่ 1 ท็อป (สำหรับเด็ก 2-3 ปี) /1.5 ท็อป (สำหรับเด็ก 4-5 ปี) - เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊ว ต้องประกอบด้วย เส้นใหญ่ เนื้อหมูหั่นชิ้นเล็กพอคำ 1 ช้อนโต๊ะต่อ 1 คน ไข่ไก่ 1 ฟองต่อ 4 คน คะน้า แต่งกวาหั่นเป็นชิ้น 5 ชิ้นต่อ 1 คน เป็นผักเคียง - ซุปผัก ต้องประกอบด้วย น้ำซุปโครงไก่ พักอ่อน ผักชี เกลือไอโอดีน ซีอิ๊วขาว - ผลไม้แบบผล เช่น กล้วยน้ำว้า 1 ผล ส้มผลกลาง 2 ผล /ผลไม้แบบหั่นเป็นชิ้นพอคำ เช่น สับปะรด 8-10 ชิ้นคำ/ผลไม้แบบผลเล็ก เช่น องุ่น ลำไย ลองกอง 6 – 8 ผล (ต่อเด็ก 1 คน)

รายละเอียดของงานจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน โครงการจัดหาอาหารกลางวันสำหรับเด็กเล็ก

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2558

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านทุ่งชิงหิ้ง อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง

วันที่/เดือน/ปี					รายการอาหาร	รายละเอียด
10 พ.ย. 58	11 ธ.ค. 58	12 ม.ค. 59	9 ก.พ. 59	9 มี.ค. 59	1. ข้าวสวย 2. ต้มหมูใบชะมวง 3. ไก่ทอดกระเทียม 4. ผลไม้ตามฤดูกาล	- ข้าว 1 ทัพพี (สำหรับเด็ก 2-3 ปี) /1.5 ทัพพี (สำหรับเด็ก 4-5 ปี) - ต้มหมูใบชะมวง ต้องประกอบด้วย เนื้อหมูหั่นชิ้นเล็กพอคำ 1 ช้อนโต๊ะ ต่อ 1 คน ใบชะมวง เกลือหรือน้ำปลาผสมไอโอดีน - ไก่ทอดกระเทียม ต้องประกอบด้วย เนื้อไก่ไม่ติดกระดูก หั่นชิ้นเล็กพอคำ 1 ช้อนโต๊ะต่อ 1 คน - ผลไม้แบบผล เช่น แก้วน้ำว่า 1 ผล ส้มผลกลาง 2 ผล /ผลไม้แบบหั่นเป็นชิ้นพอคำ เช่น สับปะรด 8-10 ชิ้นคำ/ผลไม้แบบผลเล็ก เช่น องุ่น ลำไย ลองกอง 6 – 8 ผล (ต่อเด็ก 1 คน)
11 พ.ย. 58	14 ธ.ค. 58	13 ม.ค. 59	10 ก.พ. 59	10 มี.ค. 59	1. เส้นใหญ่ราดหน้า 2. ไข่กรอกลวก 3. ผลไม้ตามฤดูกาล	- เส้นใหญ่ 1 ทัพพี (สำหรับเด็ก 2-3 ปี) /1.5 ทัพพี (สำหรับเด็ก 4-5 ปี) - เส้นใหญ่ราดหน้า ต้องประกอบด้วย เส้นใหญ่ เนื้อหมูหั่นชิ้นเล็กพอคำ 1 ช้อนโต๊ะต่อ 1 คน ไข่ไก่ 1 ฟองต่อเด็ก 4 คน คะน้า ข้าวโพดอ่อน แครอท หั่นชิ้นเล็ก แป้ง ข้าวโพด น้ำซุบโครงไก่ - ไข่กรอกลวก 2 ชิ้นต่อ 1 คน - ผลไม้แบบผล เช่น แก้วน้ำว่า 1 ผล ส้มผลกลาง 2 ผล /ผลไม้แบบหั่นเป็นชิ้นพอคำ เช่น สับปะรด 8-10 ชิ้นคำ/ผลไม้แบบผลเล็ก เช่น องุ่น ลำไย ลองกอง 6 – 8 ผล (ต่อเด็ก 1 คน)

รายละเอียดของงานจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน โครงการจัดหาอาหารกลางวันสำหรับเด็กเล็ก

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2558

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านทุ่งชิงหิ้ง อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง

วันที่/เดือน/ปี					รายการอาหาร	รายละเอียด
12 พ.ย. 58	15 ธ.ค. 58	14 ม.ค. 59	11 ก.พ. 59	11 มี.ค. 59	1. ข้าวสวย 2. แกงจืดเต้าหู้ยัดไส้ 3. ทอดมันปลา 4. ผลไม้ตามฤดูกาล	- ข้าว 1 ทัพพี (สำหรับเด็ก 2-3 ปี) /1.5 ทัพพี (สำหรับเด็ก 4-5 ปี) - แกงจืดเต้าหู้ยัดไส้ ต้องประกอบด้วย เต้าหู้ยัดไส้ด้วยหมูสับ ตัดเป็นชิ้น 2 ชิ้นต่อ 1 คน - ทอดมันปลา 3 ชิ้น ต่อเด็ก 1 คน พร้อมน้ำจิ้มสำหรับเด็ก - ผลไม้แบบผล เช่น แก้วน้ำว่า 1 ผล ส้มผลกลาง 2 ผล /ผลไม้แบบหั่นเป็นชิ้นพอคำ เช่น สับปะรด 8-10 ชิ้นคำ/ผลไม้แบบผลเล็ก เช่น องุ่น ลำไย ลองกอง 6 – 8 ผล (ต่อเด็ก 1 คน)
13 พ.ย. 58	16 ธ.ค. 58	15 ม.ค. 59	12 ก.พ. 59	14 มี.ค. 59	1. ข้าวหมูแดง 2. ซุปผัก 3. ผลไม้ตามฤดูกาล	- ข้าว 1 ทัพพี (สำหรับเด็ก 2-3 ปี) /1.5 ทัพพี (สำหรับเด็ก 4-5 ปี) - ข้าวหมูแดง ต้องประกอบด้วย หมูแดงหั่นเป็นชิ้นพอคำ 1 ชิ้นต่อ 1 คน เต้าหู้ยัดไส้ 5 ชิ้นต่อ 1 คน ไข่ต้ม 1 ฟองต่อเด็ก 4 คน - ซุปผัก ต้องประกอบด้วย น้ำซุปโครงไก่ พักอ่อน เกลือป่น (ไอโอดีน) ซอสปรุงรส - ผลไม้แบบผล เช่น แก้วน้ำว่า 1 ผล ส้มผลกลาง 2 ผล /ผลไม้แบบหั่นเป็นชิ้นพอคำ เช่น สับปะรด 8-10 ชิ้นคำ/ผลไม้แบบผลเล็ก เช่น องุ่น ลำไย ลองกอง 6 – 8 ผล (ต่อเด็ก 1 คน)

รายละเอียดของงานจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน โครงการจัดหาอาหารกลางวันสำหรับเด็กเล็ก

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2558

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านทุ่งชิงหิ้ง อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง

วันที่/เดือน/ปี					รายการอาหาร	รายละเอียด
16 พ.ย. 58	17 ธ.ค. 58	18 ม.ค. 59	15 ก.พ. 59	15 มี.ค. 59	1. ข้าวสวย 2. แกงจืดหมูสับใบตำลึง 3. ไข่เจียว 4. ผลไม้ตามฤดูกาล	- ข้าว 1 ทัพพี (สำหรับเด็ก 2-3 ปี) /1.5 ทัพพี (สำหรับเด็ก 4-5 ปี) - แกงจืดหมูสับใบตำลึง ต้องประกอบด้วย หมูสับป่นเป็นก้อนพอคำ 1 ช้อนโต๊ะต่อ 1 คน ใบตำลึง เลือดหมู - ไข่ไก่ 1 ฟองต่อเด็ก 3 คน - ผลไม้แบบผล เช่น แก้วน้ำว่า 1 ผล ส้มผลกลาง 2 ผล /ผลไม้แบบ หั่นเป็นชิ้นพอคำ เช่น สับปะรด 8-10 ชิ้นคำ/ผลไม้แบบผลเล็ก เช่น องุ่น ลำไย ลองกอง 6 – 8 ผล (ต่อเด็ก 1 คน)
17 พ.ย. 58	18 ธ.ค. 58	19 ม.ค. 59	16 ก.พ. 59	16 มี.ค. 59	1. ข้าวผัดรวมมิตร 2. ซุปผัก 3. ผลไม้ตามฤดูกาล	- ข้าว 1 ทัพพี (สำหรับเด็ก 2-3 ปี) /1.5 ทัพพี (สำหรับเด็ก 4-5 ปี) - ข้าวผัดรวมมิตร ต้องประกอบด้วย เนื้อหมู หมัก กุ้ง หั่นชิ้นเล็กพอคำ 1 ช้อนโต๊ะต่อ 1 คน ไข่ไก่ 1 ฟองต่อเด็ก 4 คน ผักคะน้า ข้าวโพดอ่อน แครอท แต่งกว้าหั่นเป็นชิ้น 5 ชิ้นต่อ 1 คน เป็นผักเคียง - ซุปผัก ต้องประกอบด้วย น้ำซุปโครงไก่ ผักอ่อน ผักชี เกลือไอโอดีน ซีอิ๊วขาว - ผลไม้แบบผล เช่น แก้วน้ำว่า 1 ผล ส้มผลกลาง 2 ผล /ผลไม้แบบ หั่นเป็นชิ้นพอคำ เช่น สับปะรด 8-10 ชิ้นคำ/ผลไม้แบบผลเล็ก เช่น องุ่น ลำไย ลองกอง 6 – 8 ผล (ต่อเด็ก 1 คน)

รายละเอียดของงานจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน โครงการจัดหาอาหารกลางวันสำหรับเด็กเล็ก

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2558

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านทุ่งชิงหิ้ง อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง

วันที่/เดือน/ปี					รายการอาหาร	รายละเอียด
18 พ.ย. 58	21 ธ.ค. 58	20 ม.ค. 59	17 ก.พ. 59	17 มี.ค. 59	1. ข้าวสวย 2. ผัดผักรวม 3. ทอดมัน 4. ผลไม้ตามฤดูกาล	- ข้าว 1 ทัพพี (สำหรับเด็ก 2-3 ปี) /1.5 ทัพพี (สำหรับเด็ก 4-5 ปี) - ผัดผักรวม ต้องประกอบด้วย เนื้อไก่ไม่ติดกระดูก หั่นชิ้นเล็กพอคำ 1 ช้อนโต๊ะต่อ 1 คน ข้าวโพดอ่อน แครอท ดอกกะหล่ำ(สีเขียว) หั่นชิ้นเล็ก - ทอดมันปลา 3 ชิ้นต่อ 1 คน พร้อมน้ำจิ้มสำหรับเด็ก - ผลไม้แบบผล เช่น กล้วยน้ำว้า 1 ผล ส้มผลกลาง 2 ผล /ผลไม้แบบหั่นเป็นชิ้นพอคำ เช่น สับปะรด 8-10 ชิ้นคำ/ผลไม้แบบผลเล็ก เช่น องุ่น ลำไย ลองกอง 6 – 8 ผล (ต่อเด็ก 1 คน)
19 พ.ย. 58	22 ธ.ค. 58	21 ม.ค. 59	18 ก.พ. 59	18 มี.ค. 59	1. ข้าวสวย 2. ต้มจับฉ่ายหมู 3. ไข่เจียว 4. ผลไม้ตามฤดูกาล	- ข้าว 1 ทัพพี (สำหรับเด็ก 2-3 ปี) /1.5 ทัพพี (สำหรับเด็ก 4-5 ปี) - ต้มจับฉ่าย ต้องประกอบด้วย เนื้อหมู เต้าหู้ขาว หั่นเป็นชิ้นพอคำ 1 ช้อนโต๊ะต่อ 1 คน ผักคะน้า กวางตุ้ง หัวไชเท้า ผักกาดขาว หั่นชิ้นพอคำ น้ำซุปรองไก่ ซีอิ๊วขาว ซอสปรุงรส ซีอิ๊วดำ - ไข่ไก่ 1 ฟองต่อเด็ก 3 คน - ผลไม้แบบผล เช่น กล้วยน้ำว้า 1 ผล ส้มผลกลาง 2 ผล /ผลไม้แบบหั่นเป็นชิ้นพอคำ เช่น สับปะรด 8-10 ชิ้นคำ/ผลไม้แบบผลเล็ก เช่น องุ่น ลำไย ลองกอง 6 – 8 ผล (ต่อเด็ก 1 คน)

รายละเอียดของงานจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน โครงการจัดหาอาหารกลางวันสำหรับเด็กเล็ก

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2558

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านทุ่งชิงหิ้ง อำเภอดอนขุน จังหวัดพัทลุง

วันที่/เดือน/ปี					รายการอาหาร	รายละเอียด
20 พ.ย. 58	23 ธ.ค. 58	22 ม.ค. 59	19 ก.พ. 59	21 มี.ค. 59	1. ข้าวคลุกกะปิ 2. ซุปผัก 3. ผลไม้ตามฤดูกาล	- ข้าว 1 ทัพพี (สำหรับเด็ก 2-3 ปี) /1.5 ทัพพี (สำหรับเด็ก 4-5 ปี) - ข้าวคลุกกะปิ ต้องประกอบด้วย หมูหวาน หั่นชิ้นเล็กพorc 1 ชิ้นโต๊ะต่อ 1 คน ไข่ไก่ 1 ฟองต่อ 4 คน กุนเชียง 2 ชิ้นต่อ 1 คน ถั่วฝัก ยาวซอย แต่งกวาหั่นชิ้น 5 ชิ้นต่อ 1 คน เป็นผักเคียง - ซุปผัก ต้องประกอบด้วย น้ำซุปโครงไก่ ฝักอ่อน ผักชี เกลือไอโอดีน ซีอิ๊วขาว - ผลไม้แบบผล เช่น กล้วยน้ำว้า 1 ผล ส้มผลกลาง 2 ผล /ผลไม้แบบ หั่นเป็นชิ้นพorc เช่น สับปะรด 8-10 ชิ้นค้ำ/ผลไม้แบบผลเล็ก เช่น องุ่น ลำไย ลองกอง 6 – 8 ผล (ต่อเด็ก 1 คน)
23 พ.ย. 58	24 ธ.ค. 58	25 ม.ค. 59	23 ก.พ. 59	22 มี.ค. 59	1. ข้าวสวย 2. แกงเลียงผักรวม 3. ไข่เจียว 4. ผลไม้ตามฤดูกาล	- ข้าว 1 ทัพพี (สำหรับเด็ก 2-3 ปี) /1.5 ทัพพี (สำหรับเด็ก 4-5 ปี) - แกงเลียง ต้องประกอบด้วย เนื้อปลาเป็นชิ้นพorc 1 ชิ้นโต๊ะต่อ 1 คน ผักตำลึง ผักหวาน บวบ แครอท ข้าวโพดอ่อน - ไข่ไก่ 1 ฟองต่อเด็ก 3 คน - ผลไม้แบบผล เช่น กล้วยน้ำว้า 1 ผล ส้มผลกลาง 2 ผล /ผลไม้แบบ หั่นเป็นชิ้นพorc เช่น สับปะรด 8-10 ชิ้นค้ำ/ผลไม้แบบผลเล็ก เช่น องุ่น ลำไย ลองกอง 6 – 8 ผล (ต่อเด็ก 1 คน)

รายละเอียดของงานจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน โครงการจัดหาอาหารกลางวันสำหรับเด็กเล็ก

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2558

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านทุ่งชิงหิ้ง อำเภอดอนขุน จังหวัดพัทลุง

วันที่/เดือน/ปี					รายการอาหาร	รายละเอียด
24 พ.ย. 58	25 ธ.ค. 58	26 ม.ค. 59	24 ก.พ. 59	23 มี.ค. 59	1. ข้าวสวย 2. ผัดไข่กับบวบ 3. ปลาเนื้อนุ่มนึ่ง 3. ผลไม้ตามฤดูกาล	- ข้าว 1 ทัพพี (สำหรับเด็ก 2-3 ปี) /1.5 ทัพพี (สำหรับเด็ก 4-5 ปี) - ผัดไข่กับบวบ ต้องประกอบด้วย ไข่ 1ฟองต่อ 4 คน บวบหั่นชิ้นเล็กพอคำ - ปลาเนื้อนุ่มนึ่ง ต้องประกอบด้วย เนื้อปลาไม่มีก้างหั่นเป็นชิ้นหนึ่งกับ กระเทียม ชিংแกชิ่งอ่อนหุบ ผักกาดขาว และขึ้นฉ่ายหั่นเป็นท่อน ปลา 2 ชิ้นต่อ 1 คน - ผลไม้แบบผล เช่น กล้วยน้ำว้า 1 ผล ส้มผลกลาง 2 ผล /ผลไม้แบบ หั่นเป็นชิ้นพอคำ เช่น สับปะรด 8-10 ชิ้นคำ/ผลไม้แบบผลเล็ก เช่น องุ่น ลำไย ลองกอง 6 – 8 ผล (ต่อเด็ก 1 คน)
25 พ.ย. 58	28 ธ.ค. 58	27 ม.ค. 59	25 ก.พ. 59	24 มี.ค. 59	1. ข้าวสวย 2. ต้มยำ 3. ไข่เจียว 4. ผลไม้ตามฤดูกาล	- ข้าว 1 ทัพพี (สำหรับเด็ก 2-3 ปี) /1.5 ทัพพี (สำหรับเด็ก 4-5 ปี) - ต้มยำ ต้องประกอบด้วย เนื้อปลาไม่มีก้าง เป็นชิ้น 2 ชิ้นต่อ 1 คน มะเขือเทศ หอมใหญ่ ต้นหอม ผักชี มะนาว น้ำพริกเผา ปุ้งรส สำหรับเด็ก - ไข่ไก่ 1 ฟองต่อเด็ก 3 คน - ผลไม้แบบผล เช่น กล้วยน้ำว้า 1 ผล ส้มผลกลาง 2 ผล /ผลไม้แบบ หั่นเป็นชิ้นพอคำ เช่น สับปะรด 8-10 ชิ้นคำ/ผลไม้แบบผลเล็ก เช่น องุ่น ลำไย ลองกอง 6 – 8 ผล (ต่อเด็ก 1 คน)

รายละเอียดของงานจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน โครงการจัดหาอาหารกลางวันสำหรับเด็กเล็ก

รายละเอียดของงานจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2558

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านทุ่งชิงหิ้ง อำเภอดงหลวง จังหวัดพัทลุง

วันที่/เดือน/ปี					รายการอาหาร	รายละเอียด
26 พ.ย. 58	29 ธ.ค. 58	28 ม.ค. 59	26 ก.พ. 59	25 มี.ค. 59	1. ก๋วยจั๊บน้ำใส 3. ผลไม้ตามฤดูกาล	- แบ่งก๋วยจั๊บน้ำใส 1 ทักพี (สำหรับเด็ก 2-3 ปี) /1.5 ทักพี (สำหรับเด็ก 4-5 ปี) - ก๋วยจั๊บน้ำใส ต้องประกอบด้วย เนื้อหมู 1 ช้อนโต๊ะต่อ 1 คน ตับหมูลวก เลือดหมู อย่างละ 2 ช้อนต่อคน ไข่ไก่ต้ม 1 ฟองต่อ 4 คน น้ำซุ๊ปไก่ ต้มหอมซอย ผักชีซอย ซีอิ๊วขาว ซอสปรุงรส น้ำตาลปี๊บ พริกไทยป่น - ผลไม้แบบผล เช่น แก้วมังกร 1 ผล ส้มผลกลาง 2 ผล /ผลไม้แบบหั่นเป็นชิ้นพอคำ เช่น สับปะรด 8-10 ชิ้นคำ/ผลไม้แบบผลเล็ก เช่น องุ่น ลำไย ลองกอง 6 – 8 ผล (ต่อเด็ก 1 คน)
27 พ.ย. 58	30 ธ.ค. 58	29 ม.ค. 59	29 ก.พ. 59		1. ข้าวสวย 2. แกงจืดเต้าหู้หมูสับ 3. ไข่เจียว 4. ผลไม้ตามฤดูกาล	- ข้าว 1 ทักพี (สำหรับเด็ก 2-3 ปี) /1.5 ทักพี (สำหรับเด็ก 4-5 ปี) - แกงจืด ต้องประกอบด้วย หมูสับปั้นเป็นก้อนขนาดพอคำ 2 ก้อนต่อ 1 คน เต้าหู้ไข่ 1 ช้อนต่อ 1 คน ต้มหอม ผักชี พริกไทยป่น เกลือไอโอดีน ซีอิ๊วขาว ซอสปรุงรส - ไข่ไก่ 1 ฟองต่อเด็ก 3 คน - ผลไม้แบบผล เช่น แก้วมังกร 1 ผล ส้มผลกลาง 2 ผล /ผลไม้แบบหั่นเป็นชิ้นพอคำ เช่น สับปะรด 8-10 ชิ้นคำ/ผลไม้แบบผลเล็ก เช่น องุ่น ลำไย ลองกอง 6 – 8 ผล (ต่อเด็ก 1 คน)

รายละเอียดของงานจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวัน โครงการจัดหาอาหารกลางวันสำหรับเด็กเล็ก

ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2558

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านทุ่งชิงหิ้ง อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง

วันที่/เดือน/ปี					รายการอาหาร	รายละเอียด
30 พ.ย. 58					1. ข้าวผัดอเมริกัน 2. ซุปผัก 3. ผลไม้ตามฤดูกาล	- ข้าว 1 ท็อป (สำหรับเด็ก 2-3 ปี) / 1.5 ท็อป (สำหรับเด็ก 4-5 ปี) - ข้าวผัดอเมริกัน ต้องประกอบด้วย ไข่กรอบหั่นเป็นชิ้นเล็ก 1 ช้อนโต๊ะต่อ 1 คน ไข่ไก่ 1 ฟองต่อ 4 คน แครอท หอมใหญ่หั่นเป็นลูกเต๋า ถั่วลันเตา ลูกเกด ซอสมะเขือเทศ พริกไทยป่น และแตงกวาหั่นเป็นชิ้น 5 ชิ้นต่อ 1 คน เป็นผักเคียง - ซุปผัก ต้องประกอบด้วย น้ำซุปโครงไก่ พักอ่อน ผักชี เกลือไอโอดีน ซีอิ๊วขาว - ผลไม้แบบผล เช่น แก้วมังกร 1 ผล ส้มผลกลาง 2 ผล / ผลไม้แบบหั่นเป็นชิ้นพอคำ เช่น สับปะรด 8-10 ชิ้นคำ/ผลไม้แบบผลเล็ก เช่น องุ่น ลำไย ลองกอง 6 – 8 ผล (ต่อเด็ก 1 คน)

หมายเหตุ : อาหารว่าง 1 สัปดาห์ ให้มีขนมหวาน 2 วัน ผลไม้ 3 วัน

- รายการอาหารกลางวันอาจปรับเปลี่ยนเล็กน้อย ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่อาจหาไม่ได้
- รายการอาหารกลางวันอาจมีการปรับปรุงบ้างตามความเหมาะสม
- เปลี่ยนวัตถุดิบเป็นอย่างอื่นได้หากมีโรคระบาด หรือเกิดโรคกับวัตถุดิบที่ใช้

