

ขอบเขตและรายละเอียดของงาน (Terms of Reference : TOR)

งานจ้างเหมาประกอบอาหารกลางวันนักเรียน

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลนาบอน

อำเภอนาบอน จังหวัดนครศรีธรรมราช

๑. ความเป็นมา

ด้วยศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลนาบอน ได้ดำเนินการจัดการเรียนการสอนในระดับปฐมวัยอายุ ๒ ปี ๒ เดือน รวมนักเรียนทั้งหมด ๔๕ คน และได้รับการสนับสนุนงบประมาณจาก กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น เงินอุดหนุนสำหรับสนับสนุนอาหารกลางวัน ดังนั้นศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลนาบอน จึงได้จัดทำโครงการอาหารกลางวัน เพื่อจัดหาอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการและมีปริมาณที่เพียงพอกับจำนวนนักเรียน

๒. วัตถุประสงค์

เพื่อจัดหาอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการและถูกสุขลักษณะแก่นักเรียนศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลนาบอน ให้ได้รับประทานอาหารกลางวันที่มีคุณค่า สะอาด ปลอดภัย และเพียงพอต่อจำนวนนักเรียน ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลนาบอน ต้องจัดหาอาหารกลางวันให้กับนักเรียนจำนวน ๑ มื้อ/คน/วัน รวมทั้งผลไม้ตามฤดูกาล เพื่อบำรุงสุขภาพในมื้ออาหารกลางวันให้กับนักเรียน

๓. คุณสมบัติของผู้เสนอราคา

๓.๑ ผู้เสนอราคาต้องเป็นบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพรับจ้างในการประกอบอาหาร และต้องไม่เป็นผู้ถูกแจ้งเวียนเป็นผู้ทำงานของทางราชการหรือหน่วยการบริหารราชการส่วนท้องถิ่น

๓.๒ ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่นที่เข้าเสนอราคาให้แก่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลนาบอน หรือไม่เป็นผู้กระทำอันเป็นการขัดขวางการแข่งขันราคาอย่างเป็นธรรม

๓.๓ ผู้เสนอราคาจะต้องมีใบรับรองแพทย์ปริญญา (ออกให้ไม่เกิน ๑ เดือน นับแต่วันที่ตรวจร่างกาย) ซึ่งแสดงว่าไม่เป็นโรคต้องห้ามเบื้องต้น ดังนี้

- ก. โรคเรื้อนในระยะติดต่อ หรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม
- ข. วัณโรคในระยะอันตราย
- ค. โรคเท้าช้างในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม
- ง. โรคยาเสพติดให้โทษ
- จ. โรคพิษสุราเรื้อรัง

๔. ข้อมูลรายละเอียด

๔.๑ อาหารกลางวันที่จะจัดทำจะต้องคำนึงคุณภาพและปริมาณที่เหมาะสม คือ มีสารอาหารครบ ๕ หมู่ ประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน โปรตีนและเกลือแร่ จัดทำอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการและถูกสุขลักษณะ สำหรับนักเรียนจำนวน ๔๕ คน วันละ ๑ มื้อ ตั้งแต่วันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๑ ถึง ๓๑ ตุลาคม ๒๕๖๑ จำนวน ๑๑๕ วันทำการ

๔.๒ รายการอาหารประจำวันต้องมีความหลากหลายไม่ซ้ำกันในรอบ ๑ สัปดาห์ตามที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลนาบอน (รายละเอียดรายการอาหารตามเอกสารหมายเลข ๑)

๔.๓ นักเรียนจะต้องไปรับประทานอาหารไม่น้อยกว่าที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลนาบอนกำหนด (ปริมาณอาหารตามเอกสารหมายเลข ๒)

๔.๔ ผู้อำนวยการสถานศึกษามีสิทธิในการเปลี่ยนแปลงรายการอาหารถ้าเห็นว่านักเรียนเบื่อหรือไม่สามารถรับประทานอาหารประเภทนั้นได้

๔.๕ อาหารและเครื่องปรุง

๔.๕.๑ อาหารและเครื่องปรุงต้องมีคุณภาพดี ไม่หมดอายุ ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร เช่น อย. (ได้รับมาตรฐานอาหารและยา) บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท และหากเป็นอาหารกระป๋องหรืออาหารกล่องภาชนะที่บรรจุต้องอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ กระจ่าง ไม่บูม กล่องไม่ฉีกขาดหรือเปราะเปื้อน

๔.๕.๒ อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และอาหารแห้งมีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาด ก่อนนำมาปรุง และหั่นผัก ผลไม้ และอาหารสดอื่น ๆ ที่เก็บไว้ในตู้เย็นเป็นเวลาเกิน ๓ วัน มาปรุงอาหาร

๔.๕.๓ อาหารที่ปรุงเสร็จเรียบร้อยแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดหรือผ้าคลุมวางสูงอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร

๔.๖ งานภาชนะและอุปกรณ์

๔.๖.๑ ภาชนะอุปกรณ์ เช่น หม้อ กระทะ ชาม ช้อน ตะหลิว ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนขาวหรือสีเหลืองอ่อน สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสี

๔.๖.๒ ภาชนะใส่น้ำดื่มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม หรือเครื่องปรุงที่เป็นกรด ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องขาวมีฝาปิดสนิท และข้อตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาวหรือสแตนเลส รวมทั้งเครื่องปรุงอื่น ๆ ต้องใส่ภาชนะที่ปิดสนิท

๔.๖.๓ การล้างภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วย ๒ ขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำสะอาด

ขั้นตอนที่ ๒ ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน

ขั้นตอนที่ ๓ ล้างในภาชนะด้วยน้ำสะอาดไม่น้อยกว่า ๒ ครั้ง หรือล้างโดยน้ำที่ไหลผ่านต่อเนื่องจากก๊อกน้ำและอุปกรณ์ล้างต้องอยู่สูงจากพื้น

อย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๔.๖.๔ จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บไว้ในภาชนะโปร่งสะอาดหรือตะแกรงสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด

๔.๖.๕ ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๔.๗ ผู้รับจ้างต้องรักษาความสะอาดในห้องครัว ห้องอาหาร และส่วนที่เกี่ยวข้อง(บริเวณล้างจาน) ให้เรียบร้อยถูกสุขลักษณะ

๔.๘ ผู้ปรุงอาหารและผู้เสิร์ฟอาหาร

๔.๘.๑ ผู้ปรุงอาหารและผู้เสิร์ฟอาหารต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือมีเครื่องแบบ

๔.๘.๒ ผู้ปรุงอาหารและผู้เสิร์ฟอาหารต้องใส่หมวกคลุมศีรษะหรือเน็ตคลุมผม และถุงมือสำหรับการประกอบอาหาร

๔.๘.๓ ผู้ปรุงอาหารและผู้เสิร์ฟอาหารต้องเป็นผู้ที่มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงอาหารต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

๔.๘.๔ ผู้ปรุงอาหารและผู้เสิร์ฟอาหารต้องมีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จโดยตรง

๔.๙ ผู้รับจ้างต้องไม่เคยถูกเตือนจากหน่วยงานราชการหรือผู้ว่าจ้าง กรณีไม่ปฏิบัติงานตามสัญญาของผู้ว่าจ้างเป็นลายลักษณ์อักษร

๔.๑๐ ผู้รับจ้างต้องพร้อมรับการสุ่มตรวจสุขอนามัยของบุคลากรบริเวณสถานที่ใช้ปรุงอาหารและคุณภาพอาหารจากองศาธารณสุขฯ เทศบาลตำบลนาบอนหรือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

๕. ระยะเวลาดำเนินการ

ตั้งแต่วันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๖๑ ถึง ๓๑ ตุลาคม ๒๕๖๑ จำนวน ๑๑๕ วันทำการ โดยส่งมอบอาหารกลางวันที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลนาบอน เวลา ๑๐.๓๐ น. พร้อมจัดอาหารกลางวันให้ครบถ้วนตามจำนวนนักเรียน

๖. งบประมาณ

งบประมาณตามแผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๑ ของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลนาบอน โครงการสนับสนุนค่าใช้จ่ายในการบริหารสถานศึกษา เพื่อจ่ายเป็นเงินอุดหนุนอาหารกลางวันเด็กปฐมวัยศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลนาบอน งบประมาณตั้งไว้ ๒๙๔,๐๐๐.-บาท (-สองแสนเก้าหมื่นสี่พันบาทถ้วน-) รายละเอียดค่าใช้จ่ายดังนี้

- ค่าจ้างเหมาอาหารกลางวันนักเรียน จำนวน ๔๕ คน ๆ ละ ๒๐ บาท จำนวน ๑๑๕ วันทำการ เป็นเงิน ๑๐๓,๕๐๐.-บาท (-หนึ่งแสนสามพันห้าร้อยบาทถ้วน-)

๗. ค่าจ้างและการเบิกจ่าย

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลนาบอน จะเบิกจ่ายค่าจ้างเป็น ๖ งวด ดังนี้

- งวดที่ ๑ งวดเดือน พฤษภาคม ๒๕๖๑ จำนวน ๑๑ วันทำการ เป็นเงิน ๙,๙๐๐.-บาท
- งวดที่ ๒ งวดเดือน มิถุนายน ๒๕๖๑ จำนวน ๒๑ วันทำการ เป็นเงิน ๑๘,๙๐๐.-บาท
- งวดที่ ๓ งวดเดือน กรกฎาคม ๒๕๖๑ จำนวน ๒๐ วันทำการ เป็นเงิน ๑๘,๐๐๐.-บาท
- งวดที่ ๔ งวดเดือน สิงหาคม ๒๕๖๑ จำนวน ๒๒ วันทำการ เป็นเงิน ๑๙,๘๐๐.-บาท
- งวดที่ ๕ งวดเดือน กันยายน ๒๕๖๑ จำนวน ๒๐ วันทำการ เป็นเงิน ๑๘,๐๐๐.-บาท

- งวดที่ ๖ งวดเดือน ตุลาคม ๒๕๖๑ จำนวน ๒๑ วันทำการ เป็นเงิน ๑๘,๙๐๐.-บาท

การจ่ายค่าจ้างจะจ่ายให้เฉพาะวันที่มีการส่งมอบอาหารกลางวันเท่านั้น เมื่อผู้รับจ้างได้ปฏิบัติงานทั้งหมดให้แล้วเสร็จเรียบร้อยตามสัญญา รวมทั้งสถานที่ประกอบอาหารให้สะอาดถูกสุขลักษณะ

๘. สถานที่ติดต่อเพื่อขอทราบข้อมูลเพิ่มเติม และส่งข้อเสนอแนะ วิจัยหรือแสดงความคิดเห็น

สามารถส่งข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะวิจัยเกี่ยวกับร่างขอบเขตของงานได้ที่ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลนาบอน เลขที่ ๔๑๘ หมู่ที่ ๒ ตำบลนาบอน อำเภอนาบอน จังหวัดนครศรีธรรมราช ๘๐๒๒๐ โทรศัพท์/โทรสาร ๐๗๕-๔๙๑-๘๑๗

สำหรับสาธารณชนที่ต้องการเสนอแนะ วิจัยหรือมีความคิดเห็น ต้องเปิดเผยชื่อและที่อยู่ของผู้ให้ข้อเสนอแนะวิจัยหรือข้อคิดเห็น

รายการอาหารตามศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลนาบอน กำหนด

| เดือน พฤษภาคม ๒๕๖๑ | | | | |
|---|--|--|--|--|
| | | ๑๖ -พ.ค.๖๑ ข้าวสวย แกงจืดหมูสับเต้าหู้ไข่ แคนตาลูป | ๑๗ -พ.ค.๖๑ ข้าวสวย แกงจืดฟักหมูสับ เห็ดหอม ฝรั่ง | ๑๘ -พ.ค.๖๑ ข้าวสวย แกงจืดหมูสับผักสามสี แอปเปิ้ล |
| ๒๑ -พ.ค.๖๑ ข้าวสวย ต้มจืดไข่เจียวหมูสับ ผักกาดขาว กล้วยไข่ | ๒๒ -พ.ค.๖๑ ข้าวสวย แกงจืด แตงกวายัดไส้หมูสับ แอปเปิ้ล | ๒๓ -พ.ค.๖๑ ข้าวผัดรวมมิตร (น้ำซุปล้วนแครอทหัวไช เท้า โถงฉีก) ฝรั่ง | ๒๔ -พ.ค.๖๑ ข้าวหมูแดง ซุปล้วนแครอทหัวไชเท้า โถงฉีก) แอปเปิ้ล | ๒๕ -พ.ค.๖๑ กล้วยจิ้มน่องไก่ ฝรั่ง |
| ๒๘ -พ.ค.๖๑ ข้าวมันไก่ (น้ำซุปล้วนหมูสับ ถั่วงอก) มะม่วงสุก | ๓๐ -พ.ค.๖๑ ข้าวสวย แกงเลียงกุ้งสดผักรวม มะละกอสุก | ๓๑ -พ.ค.๖๑ ข้าวสวย ไข่พะโล้หมูสามชั้น กล้วยเล็บมือนาง | | |
| เดือน มิถุนายน ๒๕๖๑ | | | | |
| | | | | ๑-มิ.ย.๖๑ ข้าวผัดอเมริกัน (น้ำซุปล้วนถั่วงอกหมูสับ) ฝรั่ง |
| ๔-มิ.ย.๖๑ ข้าวสวย แกงจืดตำลึงผักหวาน หมูสับเต้าหู้ไข่ มะละกอสุก | ๕-มิ.ย.๖๑ ข้าวมันไก่ทอด (น้ำซุปล้วนถั่วงอกหมูสับ) มะม่วงสุก | ๖-มิ.ย.๖๑ ข้าวสวย อกไก่ต้มขมิ้นใส่ผัก ชมพู | ๗-มิ.ย.๖๑ บะหมี่หยกน้ำแดง (น้ำซุปล้วนถั่วงอกหมูสับ) แอปเปิ้ล | ๘-มิ.ย.๖๑ ข้าวหมกไก่ (น้ำซุปล้วนถั่วงอกหมูสับ) ฝรั่ง |
| ๑๑-มิ.ย.๖๑ หมีเหลืองผัดซีอิ้ว (น้ำซุปล้วนถั่วงอกหมูสับ) มะละกอ | ๑๒-มิ.ย.๖๑ ข้าวสวย แกงจืดหมูสับเต้าหู้ไข่ ฝรั่ง | ๑๓-มิ.ย.๖๑ ข้าวสวย แกงจืดฟักหมูสับ เห็ดหอม กล้วยไข่ | ๑๔-มิ.ย.๖๑ ข้าวสวย แกงจืดหมูสับผักสามสี แอปเปิ้ล | ๑๕-มิ.ย.๖๑ ข้าวสวย ต้มจืดไข่เจียวหมูสับ ผักกาดขาว กล้วยไข่ |

เดือน มิถุนายน 2561 ต่อ

| | | | | |
|---|---|---|--|--|
| <p>๑๘ -มิย.๖๑</p> <p>ข้าวสวย แกงจืดแตงกวายัดไส้ หมูสับ แอปเปิ้ล</p> | <p>๑๙-มิย.๖๑</p> <p>ข้าวผัดรวมมิตร (น้ำซุปรู้อหั่วไช เท้า ไก่ฉีก) ฝรั่ง</p> | <p>๒๐ -มิย.๖๑</p> <p>ข้าวหมูแดง (น้ำซุปรู้อหั่วไช เท้า ไก่ฉีก) แอปเปิ้ล</p> | <p>๒๑ -มิย.๖๑</p> <p>ก๋วยจั๊บน่องไก่ ฝรั่ง</p> | <p>๒๒-มิย.๖๑</p> <p>ข้าวมันไก่ (น้ำซุปรู้อหั่วไช ถั่วอก) มะม่วงสุก</p> |
| <p>๒๕ -มิย.๖๑</p> <p>ข้าวสวย แกงเลียงกุ้งสดผักรวม มะละกอสุก</p> | <p>๒๖-มิย.๖๑</p> <p>ข้าวสวย ไข่พะโล้หมูสามชั้น กล้วยเล็บมือนาง</p> | <p>๒๗-มิย.๖๑</p> <p>ข้าวผัดอเมริกัน (น้ำซุปรู้อหั่วไช เท้า) แอปเปิ้ล</p> | <p>๒๘-มิย.๖๑</p> <p>ข้าวสวย แกงจืดตำลึง ผักหวานหมูสับเต้าหู้ ไข่ ฝรั่ง</p> | <p>๒๙-มิย.๖๑</p> <p>ข้าวมันไก่ทอด (น้ำซุปรู้อหั่วไช ถั่วอก หมูสับ) มะม่วงสุก</p> |

เดือน กรกฎาคม ๒๕๖๑

| | | | | |
|---|--|--|---|---|
| <p>๒ ก.ค.๖๑</p> <p>ข้าวสวย อกไก่ต้มขมิ้นใส่ผัก แอปเปิ้ล</p> | <p>๓ ก.ค.๖๑</p> <p>บะหมี่หยกน้ำแดง (น้ำซุปรู้อหั่วไช) กล้วยเล็บมือนาง</p> | <p>๔ ก.ค.๖๑</p> <p>ข้าวหมกไก่ (น้ำซุปรู้อหั่วไช) แคนตาลูป</p> | <p>๕ ก.ค.๖๑</p> <p>หมีเหลืองผัดซีอิ้ว (น้ำซุปรู้อหั่วไช) มะละกอสุก</p> | <p>๖ ก.ค.๖๑</p> <p>ข้าวสวย แกงจืดหมูสับเต้าหู้ไข่ ฝรั่ง</p> |
| <p>๙-ก.ค.๖๑</p> <p>ข้าวสวย แกงจืดผักหมูสับ เห็ดหอม ฝรั่ง</p> | <p>๑๐ ก.ค.๖๑</p> <p>ข้าวสวย แกงจืดหมูสับ ผักสามสี แอปเปิ้ล</p> | <p>๑๑ ก.ค. ๖๑</p> <p>ข้าวสวย ต้มจืดไข่เจียวหมูสับ ผักกาดขาว กล้วยไข่</p> | <p>๑๒ -ก.ค.๖๑</p> <p>ข้าวสวย แกงจืดแตงกวายัดไส้ หมูสับ แอปเปิ้ล</p> | <p>๑๓ ก.ค.๖๑</p> <p>ข้าวผัดรวมมิตร (น้ำซุปรู้อหั่วไช เท้า ไก่ฉีก) ฝรั่ง</p> |
| <p>๑๖ ก.ค.๖๑</p> <p>ข้าวหมูแดง น้ำซุปรู้อหั่วไช เท้า ไก่ฉีก) แอปเปิ้ล</p> | <p>๑๗ ก.ค.๖๑</p> <p>ก๋วยจั๊บน่องไก่ ฝรั่ง</p> | <p>๑๘ ก.ค.๖๑</p> <p>ข้าวมันไก่ (น้ำซุปรู้อหั่วไช ถั่วอก) มะม่วงสุก</p> | <p>๑๙ ก.ค. ๖๑</p> <p>ข้าวสวย แกงเลียงกุ้งสดผักรวม มะละกอสุก</p> | <p>๒๐ ก.ค. ๖๑</p> <p>ข้าวสวย ไข่พะโล้หมูสามชั้น กล้วยเล็บมือนาง</p> |
| <p>๒๓ ก.ค. ๖๑</p> <p>ข้าวผัดอเมริกัน น้ำซุปรู้อหั่วไช เท้า แอปเปิ้ล</p> | <p>๒๔ ก.ค. ๖๑</p> <p>ข้าวสวย แกงจืดตำลึง ผักหวานหมูสับ เต้าหู้ไข่ ชมพู</p> | <p>๒๕ ก.ค. ๖๑</p> <p>ข้าวมันไก่ทอด (น้ำซุปรู้อหั่วไช หมูสับ) มะม่วงสุก</p> | <p>๒๖ ก.ค. ๖๑</p> <p>ข้าวสวย อกไก่ต้มขมิ้นใส่ผัก ชมพู</p> | |
| | <p>๓๑ -ก.ค.๖๑</p> <p>หมีเหลืองผัดซีอิ้ว (น้ำซุปรู้อหั่วไช) สาหร่าย</p> | | | |

| เดือน สิงหาคม ๒๕๖๑ | | | | |
|---|---|--|---|--|
| | | ๑-ส.ค.๖๑ ข้าวสวย แกงจืดหมูสับเต้าหู้ไข่ แคนตาลูป | ๒-ส.ค.-๖๑ ข้าวสวย แกงจืดฟักหมูสับ เห็ดหอม ฝรั่ง | ๓-ส.ค.๖๑ ข้าวสวย แกงจืดหมูสับผักสามสี แอปเปิ้ล |
| ๖-ส.ค.๖๑ ข้าวสวย ต้มจืดไข่เจียวหมูสับ ผักกาดขาว กล้วยไข่ | ๗-ส.ค.๖๑ ข้าวสวย แกงจืดแตงกวายัดไส้ หมูสับ แอปเปิ้ล | ๘-ส.ค.๖๑ ข้าวผัดรวมมิตร (น้ำซุปลูบ แครอทหัวไช เท้า ไข่ไก่) | ๙-ส.ค.๖๑ ข้าวหมูแดง (น้ำซุปลูบ แครอทหัวไช เท้า ไข่ไก่) | ๑๐-ส.ค.๖๑ ก๋วยจั๊บน้ำใส ฝรั่ง |
| | ๑๔-ส.ค.๖๑ ข้าวมันไก่ (น้ำซุปลูบหมูสับ ถั่วงอก) มะม่วงสุก | ๑๕-ส.ค.๖๑ ข้าวสวย แกงเลียงกุ้งสดผักรวม มะละกอสุก | ๑๖-ส.ค.๖๑ ข้าวสวย ไข่พะโล้หมูสามชั้น กล้วยเล็บมือนาง | ๑๗-ส.ค.๖๑ ข้าวผัดอเมริกัน (น้ำซุปลูบ ถั่วงอกหมูสับ) ฝรั่ง |
| ๒๐-ส.ค.๖๑ ข้าวสวย แกงจืดตำลึงผักหวาน หมูสับเต้าหู้ไข่ ชมพู | ๒๑-ส.ค.๖๑ ข้าวมันไก่ทอด (น้ำซุปลูบถั่วงอก หมูสับ) มะม่วงสุก | ๒๒-ส.ค.๖๑ ข้าวสวย อกไก่ต้มขมิ้นใส่ผัก แคนตาลูป | ๒๓-ส.ค.๖๑ บะหมี่หอยก้นน้ำแดง (น้ำซุปลูบถั่วงอกหมูสับ) ฝรั่ง | ๒๔-ส.ค.๖๑ ข้าวหมกไก่ (น้ำซุปลูบหมูสับ ถั่วงอก) มะละกอ |
| ๒๗-ส.ค.๖๑ หมีเหลืองผัดซีอิ๊ว (น้ำซุปลูบหมูสับถั่วงอก) สาหร่าย | ๒๘-ส.ค.๖๑ ข้าวสวย แกงจืดหมูสับเต้าหู้ไข่ แคนตาลูป | ๒๙-ส.ค.๖๑ ข้าวสวย แกงจืดฟักหมูสับ เห็ดหอม ฝรั่ง | ๓๐-ส.ค.๖๑ ข้าวสวย แกงจืดหมูสับผักสามสี แอปเปิ้ล | ๓๑-ส.ค.๖๑ ข้าวสวย ต้มจืดไข่เจียวหมูสับ ผักกาดขาว กล้วยไข่ |

เดือน กันยายน ๒๕๖๑

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| <p>๓ -ก.ย. ๖๑</p> <p>ข้าวสวย แกงจืดแตงกวายัดไส้ หมูสับ แอปเปิ้ล</p> | <p>๔ -ก.ย. ๖๑</p> <p>ข้าวผัดรวมมิตร (น้ำซุปรู้ออกหัวไช เท้า ใก่ฉีก) ฝรั่ง</p> | <p>๕ -ก.ย. ๖๑</p> <p>ข้าวหมูแดง น้ำซุปรู้ออกหัวไช เท้า ใก่ฉีก) แอปเปิ้ล</p> | <p>๖ -ก.ย. ๖๑</p> <p>ก๋วยจั๊บน่องไก่ ฝรั่ง</p> | <p>๗-ก.ย. ๖๑</p> <p>ข้าวมันไก่ (น้ำซุปรู้ออกหัวไช เท้า ใก่ฉีก) มะม่วงสุก</p> |
| <p>๑๐ -ก.ย. ๖๑</p> <p>ข้าวสวย อกไก่ต้ม ไขมันใส่ผัก ชมพูทับทิม</p> | <p>๑๑-ก.ย. ๖๑</p> <p>บะหมี่หอยน้ำแดง (น้ำซุปรู้ออกหัวไช เท้า ใก่ฉีก) ฝรั่ง</p> | <p>๑๒-ก.ย. ๖๑</p> <p>ข้าวหมกไก่ (น้ำซุปรู้ออกหัวไช เท้า ใก่ฉีก) มะละกอ</p> | <p>๑๓ -ก.ย. ๖๑</p> <p>หมีเหลืองผัดซีอิ๊ว ชมพู</p> | <p>๑๔ -ก.ย. ๖๑</p> <p>ข้าวสวย แกงจืดหมูสับเต้าหู้ไข่ กล้วยไข่</p> |
| <p>๑๗-ก.ย. ๖๑</p> <p>ข้าวสวย แกงจืดผักหมูสับ เห็ดหอม แอปเปิ้ล</p> | <p>๑๘-ก.ย. ๖๑</p> <p>ข้าวสวย แกงจืดหมูสับผักสามสี มะม่วง</p> | <p>๑๙ -ก.ย. ๖๑</p> <p>ข้าวสวย ต้มจืดไขเจียวหมูสับ ผักกาดขาว กล้วยไข่</p> | <p>๒๐ -ก.ย. ๖๑</p> <p>ข้าวสวย แกงจืดแตงกวายัดไส้ หมูสับ แอปเปิ้ล</p> | <p>๒๑ -ก.ย. ๖๑</p> <p>ข้าวผัดรวมมิตร (น้ำซุปรู้ออกหัวไช เท้า ใก่ฉีก) ฝรั่ง</p> |
| <p>๒๔ -ก.ย. ๖๑</p> <p>ข้าวหมูแดง น้ำซุปรู้ออกหัวไช เท้า ใก่ฉีก) แอปเปิ้ล</p> | <p>๒๕-ก.ย. ๖๑</p> <p>ก๋วยจั๊บน่องไก่ ฝรั่ง</p> | <p>๒๖ -ก.ย. ๖๑</p> <p>ข้าวมันไก่ (น้ำซุปรู้ออกหัวไช เท้า ใก่ฉีก) มะม่วง</p> | <p>๒๗ -ก.ย. ๖๑</p> <p>ข้าวสวย แกงเลี้ยงกุ้งสดผัดรวม กล้วยไข่</p> | <p>๒๘-ก.ย. ๖๑</p> <p>ข้าวสวย ไข่พะโล้หมูสามชั้น ชมพูทับทิม</p> |

เดือน ตุลาคม ๒๕๖๑

| | | | | |
|--|---|---|--|---|
| <p>๑ -ต.ค. ๖๑</p> <p>ข้าวผัดอเมริกัน (น้ำซุปล้วน ถั่วงอกหมูสับ) ฝรั่ง</p> | <p>๒ -ต.ค. ๖๑</p> <p>ข้าวสวย แกงจืดตำลึงผักหวาน หมูสับเต้าหู้ไข่ ชมพู</p> | <p>๓ -ต.ค. ๖๑</p> <p>ข้าวมันไก่ทอด (น้ำซุปล้วน ถั่วงอก หมูสับ) มะม่วงสุก</p> | <p>๔-ต.ค. ๖๑</p> <p>ข้าวสวย อกไก่ต้มขมิ้นใส่ฟัก แคลตาลูป</p> | <p>๕ -ต.ค. ๖๑</p> <p>บะหมี่หยกน้ำแดง (น้ำซุปล้วน ถั่วงอกหมูสับ) ฝรั่ง</p> |
| <p>๘ -ต.ค. ๖๑</p> <p>ข้าวหมกไก่ (น้ำซุปล้วน หมูสับ ถั่วงอก) มะละกอ</p> | <p>๙ -ต.ค. ๖๑</p> <p>หมีเหลืองผัดซีอิ้ว (น้ำซุปล้วน หมูสับ ถั่วงอก) สาหร่าย</p> | <p>๑๐ -ต.ค. ๖๑</p> <p>ข้าวสวย แกงจืดหมูสับเต้าหู้ไข่ แคนตาลูป</p> | <p>๑๑ -ต.ค. ๖๑</p> <p>ข้าวสวย แกงจืดฟักหมูสับ เห็ดหอม ฝรั่ง</p> | <p>๑๒ -ต.ค. ๖๑</p> <p>ข้าวสวย แกงจืดหมูสับผักสามสี แอปเปิ้ล</p> |
| | <p>๑๖ -ต.ค. ๖๑</p> <p>ข้าวสวย ต้มจืดไข่เจียวหมูสับ ผักกาดขาว กล้วยไข่</p> | <p>๑๗ -ต.ค. ๖๑</p> <p>ข้าวสวย แกงจืดแตงกวายัดไส้ หมูสับ แอปเปิ้ล</p> | <p>๑๘ -ต.ค. ๖๑</p> <p>ข้าวผัดรวมมิตร (น้ำซุปล้วน แครอทหัวไช เท้า ไข่ไก่) ฝรั่ง</p> | <p>๑๙ -ต.ค. ๖๑</p> <p>ข้าวหมูแดง น้ำซุปล้วน แครอทหัวไช เท้า ไข่ไก่ แอปเปิ้ล</p> |
| <p>๒๒ -ต.ค. ๖๑</p> <p>ก๋วยจั๊บน่องไก่ ฝรั่ง</p> | | <p>๒๔ -ต.ค. ๖๑</p> <p>ข้าวมันไก่ (น้ำซุปล้วน ถั่วงอก) มะม่วงสุก</p> | <p>๒๕-ต.ค. ๖๑</p> <p>ข้าวสวย อกไก่ต้มขมิ้นใส่ฟัก แอปเปิ้ล</p> | <p>๒๖ -ต.ค. ๖๑</p> <p>บะหมี่หยกน้ำแดง (น้ำซุปล้วน ถั่วงอกหมูสับ) ฝรั่ง</p> |
| <p>๒๙ -ต.ค. ๖๑</p> <p>ข้าวผัดอเมริกัน (น้ำซุปล้วน ไข่ไก่ แครอท) กล้วยไข่</p> | <p>๓๐ -ต.ค. ๖๑</p> <p>ข้าวสวย แกงจืดตำลึง ผักหวานหมูสับเต้าหู้ ไข่ ชมพูทับทิม</p> | <p>๓๑ -ต.ค. ๖๑</p> <p>ข้าวมันไก่ทอด (น้ำซุปล้วน ถั่วงอก หมูสับ) มะม่วงสุก</p> | | |

เมนูอาหารตามที่ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลนาบอน กำหนด

๑. ข้าวหมกไก่

- ข้าวสวย ๑ ถ้วย
- ปีกบนไก่ ๒ ชิ้น
- ซุปฟัก (อกไก่ฉีก ฟัก ๓-๔ ชิ้น)
- แดงกวา ๓ ชิ้น

๒. ข้าวสวย แกงจืดหมูสับเต้าหู้ไข่

- ข้าวสวย ๓ ถ้วย
- หมูสับ ๔ - ๕ ก้อน (ก้อนเท่าหัวแม่มือ)
- เต้าหู้ไข่ ๒ ชิ้น (หนึ่งหลอด แบ่ง ๔ ชิ้น)
- แครอท เห็ดหูหนู ผักกาดขาว

๓. บะหมี่หยกน้ำแดง (น้ำซุปล้างอก)

- บะหมี่หยก ๑ ถ้วย
- ลูกชิ้น ๒ ลูก หมูแดง ๓ ชิ้น ตับ ๒-๓ ชิ้น
- น้ำซุปล้างอก หมูสับ

๔. ข้าวสวย แกงจืดฟักหมูสับเห็ดหอม

- ข้าวสวย ๑ ถ้วย
- ฟัก ๓-๔ ชิ้น (ขนาด ๒ นิ้ว)
- หมูสับ ๔-๕ ก้อน
- เห็ดหอม แครอท

๕. ข้าวสวย ไข่พะโล้หมูสามชั้น

- ข้าวสวย ๑ ถ้วย
- ไข่พะโล้ ๑ ฟอง
- หมูสามชั้น ๓ ชิ้น

๖. ข้าวหมูแดง

- ข้าวสวย ๑ ถ้วย
- หมูขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๕ ซม. จำนวน ๓ ชิ้น ไข่ 1/4 ฟอง
- น้ำซุปล้างอก เห็ดหอม แครอท
- แดงกวา ๓ ชิ้น

๗. ข้าวสวย อกไก่ต้มขมิ้นใส่ฟัก

- ข้าวสวย ๑ ถ้วย
- เนื้ออกไก่ (๔ เหลี่ยม) ๓-๔ ชิ้น
- ฟัก ๓-๔ ชิ้น

๘. ข้าวผัดรวมมิตร (น้ำซุ๊ป แครอทหัวไชเท้า ใกฉีก)

- ข้าวผัด ๑ ถ้วย
- หอมใหญ่ ปูอัด ๒ ชิ้น กุ้ง ๑ ตัว หมูสับ
- น้ำซุ๊ป แครอท หัวไชเท้า ใกฉีก

๙. ข้าวสวย แกงจืดหมูสับผักสามสี

- ข้าวสวย ๑ ถ้วย
- หมูสับ ๓-๔ ก้อน
- แครอท ๒ ชิ้น หัวไชเท้า ๓ ชิ้น (เห็ดหอม ๑ ดอก หั่น ๔ ชิ้น)

๑๐. ข้าวสวย แกงเลียงกุ้งสดผักรวม

- ข้าวสวย ๑ ถ้วย
- กุ้ง ๔-๕ ตัว
- เห็ดฟาง ฟักทอง ผักหวาน ตำลึง บวบ ฟัก

๑๑. ข้าวมันไก่ (น้ำซุ๊ปหมูสับ ถั่วงอก)

- ข้าวมันไก่ ๑ ถ้วย
- เนื้อไก่หั่นบาง ๔-๕ ชิ้น
- แดงกว่า ๓ ชิ้น
- น้ำซุ๊ปถั่วงอก หมูสับ

๑๒. ข้าวสวย ต้มจืดไข่เจียวหมูสับผักกาดขาว

- ข้าวสวย ๑ ถ้วย
- ไข่เจียว ๑ ชิ้น
- หมูสับ ๓ ก้อน
- ผักกาดขาว

๑๓. ข้าวสวย แกงจืดแดงกวยัดไส้หมูสับ

- ข้าวสวย ๑ ถ้วย
- แดงกวยัดไส้หมูสับ ๒ ชิ้น
- แครอท เห็ดหูหนู

๑๔. กวยจั๊บน้องไก่

- เส้นหมี่ ๑ ทัพพี
- น้องไก่ ๑ น้อง
- ไข่ไก่ ๑ ฟอง
- ถั่วงอก ผักบุ้ง ต้นหอม ผักชี

๑๕. ข้าวสวย แกงจืดตำลึง (ผักหวาน) หมูสับเต้าหู้ไข่

- ข้าวสวย ๑ ถ้วย - ตำลึง/ผักหวาน ๒ ซ้อนโต๊ะ
- หมูสับ ๓ ก้อน
- เต้าหู้ไข่ ๒ ชิ้น (หนึ่งหลอดแบ่ง ๔ ชิ้น)

๑๖. ข้าวผัดอเมริกัน

- ข้าวสวย ๑ ถ้วย
- ปีกไก่บนทอด ๑ ชิ้น
- น้ำซุปรวมรส ถั่วงอก

๑๗. ข้าวมันไก่ทอด (น้ำซุปรวมรส ถั่วงอก)

- ข้าวมันไก่ ๑ ถ้วย
- เนื้อไก่ทอดหั่นบาง ๔-๕ ชิ้น
- แตนงกวา ๓ ชิ้น
- น้ำซุปรวมรส หมูสับ

๑๘. บะหมี่เหลืองผัดซีอิ้ว (น้ำซุปรวมรส)

- บะหมี่เหลือง ๑ ถ้วย
- ลูกชิ้น ๒ ลูก, ปลาหมึกหลอด ๑ ชิ้น, ปลาแผ่น ๒-๓ ชิ้น, หมูสับ, ไข่
- แครอท, คะนํ้า (แขนง)
- น้ำซุปรวมรส (หมูสับ)

นักเรียนได้รับประทานอาหารผลไม้ที่หลากหลายชนิด ตามปริมาณดังต่อไปนี้

๑. แอปเปิ้ล ๓ ชิ้น (๑ ลูกหั่นเป็น ๖ ชิ้น)
๒. ฝรั่ง ๓ ชิ้น
๓. ชมพู่ทับทิม ครึ่งลูก
๔. กัลยัไข่ ๒-๓ ลูก
๕. แคนตาลูป ๓ ชิ้น
๖. มะละกอ ๓ ชิ้น
๗. กัลยัเล็บมีอนาง ๓-๔ ลูก