

รายการอาหารกลางวัน ประกอบใบแนบท้ายรายงานขอจ้าง
จ้างเหมาทำอาหารกลางวันสำหรับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กขององค์การบริหารส่วนตำบลท่าด้วง
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๘

ที่	รายการอาหาร	หมายเหตุ
๑	ข้าวสวย , พะโล้ไข่ + หมู , ผลไม้ตามฤดูกาล พร้อมน้ำดื่ม	
๒	ข้าวสวย , แกงจืดวุ้นเส้นเต้าหู้หมูสับ , ผลไม้ตามฤดูกาล พร้อมน้ำดื่ม	
๓	ข้าวสวย , ผัดผัสดกขาวหมูสับ , ขนมหอย พร้อมน้ำดื่ม	
๔	ข้าวสวย , ผัดบวบใส่หมูใส่ไข่ , ขนมหอย พร้อมน้ำดื่ม	
๕	ข้าวสวย , แกงจืดสาหร่ายเต้าหู้หมูสับ , ผลไม้ตามฤดูกาล พร้อมน้ำดื่ม	
๖	ข้าวสวย , ผัดถั่วงอกใส่หมูใส่เครื่องในไก่ , ผลไม้ตามฤดูกาล พร้อมน้ำดื่ม	
๗	ข้าวผัดรวมมิตร , น้ำชุบหมู , ผลไม้ตามฤดูกาล พร้อมน้ำดื่ม	
๘	ข้าวสวย , แกงจืดเต้าหู้หมูสับ , ขนมหอย พร้อมน้ำดื่ม	
๙	ข้าวสวย , ต้มไก่ใส่ผัก , ผลไม้ตามฤดูกาล พร้อมน้ำดื่ม	
๑๐	ข้าวสวย , ไข่เจียวหมูสับ , น้ำชุบไก่ , ขนมหอย พร้อมน้ำดื่ม	
๑๑	ข้าวสวย , แกงจืดผัสดกขาวเต้าหู้หมูสับ , ผลไม้ตามฤดูกาล พร้อมน้ำดื่ม	
๑๒	ข้าวสวย , ผัดเผ็ดใส่หมูใส่ไข่ , ขนมหอย พร้อมน้ำดื่ม	
๑๓	ข้าวสวย , แกงจืดตำลึงเต้าหู้หมูสับ , ผลไม้ตามฤดูกาล พร้อมน้ำดื่ม	
๑๔	ข้าวมันไก่ , น้ำชุบไก่ , ผลไม้ตามฤดูกาล พร้อมน้ำดื่ม	
๑๕	ข้าวสวย , ผัดกระเพราหมูฉ่ำผัวยาวซอยไม่ใส่พริก , ขนมหอย พร้อมน้ำดื่ม	
๑๖	ข้าวสวย , ไข่ตุ๋นทรงเครื่องใส่หมูสับ , น้ำชุบหมู , ผลไม้ตามฤดูกาล พร้อมน้ำดื่ม	
๑๗	ข้าวต้มทรงเครื่องหมูสับ , ผลไม้ตามฤดูกาล พร้อมน้ำดื่ม	
๑๘	ข้าวสวย , ผัดวุ้นเส้นหมูสับใส่ไข่ , ขนมหอย พร้อมน้ำดื่ม	
๑๙	ข้าวสวย , ผัดผักทองใส่หมูใส่ไข่ , ผลไม้ตามฤดูกาล พร้อมน้ำดื่ม	
๒๐	ข้าวสวย , ต้มข่าไก่ , ขนมหอย พร้อมน้ำดื่ม	
๒๑	ข้าวสวย , แกงจืดหัวไชเท้ากระดูกหมู , ผลไม้ตามฤดูกาล พร้อมน้ำดื่ม	
๒๒	ข้าวสวย , ผัดเปรี้ยวหวานใส่หมู , ขนมหอย พร้อมน้ำดื่ม	
๒๓	ข้าวสวย , ผัดผักรวมมิตรใส่หมู , ผลไม้ตามฤดูกาล พร้อมน้ำดื่ม	
๒๔	ข้าวสวย , ต้มเลือดหมู+เครื่องในหมู , ผลไม้ตามฤดูกาล พร้อมน้ำดื่ม	
๒๕	ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยใส่หมูใส่ไข่ , ขนมหอย พร้อมน้ำดื่ม	
๒๖	ข้าวสวย , ไข่ลูกเขย , ขนมหอย พร้อมน้ำดื่ม	
๒๗	ข้าวผัดกุ้งเชียง , น้ำชุบไก่ , ผลไม้ตามฤดูกาล พร้อมน้ำดื่ม	
๒๘	ข้าวสวย , ผัดเต้าหู้ไข่ทรงเครื่อง , ผลไม้ตามฤดูกาล พร้อมน้ำดื่ม	
๒๙	ข้าวสวย , แกงจืดไข่เจียวหมูสับ , ผลไม้ตามฤดูกาล พร้อมน้ำดื่ม	

๓๐	ถ้วยเดียวราดหน้า , ขนมไทย พร้อมน้ำดื่ม	
และรายการอาหารอื่น ๆ ตามความเหมาะสม		

หมายเหตุ ให้หมุนเวียนจัดทำอาหารตามรายการไปจนกว่าจะครบ ๒๐๗ วัน