

รายการอาหารเดือน พฤษภาคม ๒๕๖๑ จำนวน ๑๑ วัน

ว.ด.บ.	อาหาร	ของหวาน ผลไม้	TOR
๑๖ พ.ค.๖๑	-ข้าวสวย -ต้มจีดลูกออก -ผัดพริกแกง ถั่วฝักยาว	-วุ้นใบเตย	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ข้าวสวยไม่น้อยกว่า ๑ ทัพพี</li> <li>-ต้มจีดลูกออก ๑ ทัพพี ประกอบด้วย ลูกออกขนาดครึ่งนิ้ว ๓ ชิ้น หัวผักกาดขาว ๕ ชิ้น หมูสับ ขนาดพอคำ ๓ ชิ้น ปรุงรสพอเมะกับกระดับชั้นของนักเรียน</li> <li>-ผัดพริกแกงถั่วฝักยาว ๑ ทัพพี ประกอบด้วย ถั่วฝักยาว ๘ ชิ้น หมูสามชั้นติดมันนิดหน่อย ๓ ชิ้น ปรุงด้วยน้ำพริกแกงค่อน ปรุงรสพอเมะกับกระดับชั้นของนักเรียน</li> <li>-วุ้นใบเตย ๑ ชิ้น กว้าง ๑ นิ้ว หนา ๑ นิ้ว ยาว ๑ นิ้ว</li> </ul>
๑๗ พ.ค.๖๑	-ข้าวสวย -彷โอลี ไข่ หมู เลือด -ผัดขิงไก่	-ผึ้ง	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ข้าวสวยไม่น้อยกว่า ๑ ทัพพี</li> <li>-彷โอลี ไข่ หมูเลือด ประกอบด้วย ไข่ ๑ พอง หมูสามชั้นติดมันนิดหน่อย ขนาด ๑ นิ้ว x ๑ นิ้ว x ๑ นิ้ว จำนวน ๒ ชิ้น เลือดหมูขนาด ขนาด ๑ นิ้ว x ๑ นิ้ว x ๑ นิ้ว จำนวน ๒ ชิ้น ปรุงรสพอเมะกับกระดับชั้นของนักเรียน</li> <li>-ผัดขิงไก่ ประกอบด้วย ไก่ ๕ ชิ้น ชิง เห็ดหูหนู หอมหัวใหญ่ ปรุงรสพอเมะกับกระดับชั้นของนักเรียน</li> <li>-ผึ้ง ประกอบด้วย ผึ้ง หนา ๑ นิ้ว ยาว ๓ นิ้ว จำนวน ๒ ชิ้น</li> </ul>
๑๘ พ.ค.๖๑	-ผัดหมี่ชี้ว้า	-ลดดซ่อง สิงคโปร์	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ผัดหมี่ชี้ว้า ประกอบด้วย ผัดหมี่ชี้ว้าผัด ใส่หมูชิ้น โรยหน้าด้วยไข่เจียวสับ ปรุงรสพอเมะกับกระดับชั้นของนักเรียน</li> <li>-ลดดซ่องสิงคโปร์ประกอบด้วย ๑ ทัพพีปรุงด้วยน้ำกะทิ น้ำตาลทรายแดง</li> </ul>
๒๑ พ.ค.๖๑	-ข้าวมันไก่ต้ม	-เจ้ากี้วัย	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ข้าวมันไก่ ๒ ทัพพี โคนปีกไก่ต้มสุก ๓ ชิ้น แกล้มด้วยแตงกวา ๓ ชิ้น พร้อมน้ำจิ้มชีวหวาน และน้ำจิ้มเต้าเจี้ยว ๓ รส น้ำazu ปรุงรสพอเมะกับกระดับชั้นของนักเรียน</li> <li>-เจ้ากี้วัย ๑ ทัพพี ปรุงด้วยน้ำกะทิหางนม น้ำตาลทรายแดงน้ำแข็งหลอดเล็ก</li> </ul>
๒๒ พ.ค.๖๑	-ข้าวสวย -แกงเขียวหวาน ไก่ -ผัดหน่อไม้ไข่	-แตงโม	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ข้าวสวยไม่น้อยกว่า ๑ ทัพพี</li> <li>-แกงเขียวหวานไก่ ๑ ทัพพี ปรุงด้วย อกไก่ น้ำพริกแกงเขียวหวาน ยอดมะพร้าว ใบโหระพา น้ำกะทิข้นพอเมะ ปรุงรสพอเมะกับกระดับชั้นของนักเรียน</li> <li>-ผัดหน่อไม้ไข่ ๑ ทัพพี ปรุงด้วยหน่อไม้หั่น ผัดใส่หมูชิ้น ใส่ไข่ วุ้นเส้น ปรุงรสพอเมะกับกระดับชั้นของนักเรียน</li> <li>-แตงโม ๑ ชิ้น กว้าง ๑ นิ้ว ยาว ๑ นิ้ว หนา ๓ นิ้ว</li> </ul>
๒๓ พ.ค.๖๑	-ข้าวสวย -ลาบหมูสุก -ต้มจีดวุ้นเส้น	-ขนมไข่	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ข้าวสวยไม่น้อยกว่า ๑ ทัพพี</li> <li>-ลาบหมูสุก ๑ ทัพพี ประกอบด้วย หมูสับ หนังหมู ตับ กระเพาะ คลุกเครื่องลาบค่อนไหสุก เครื่องในหมู ๕ ชิ้น ปรุงรสให้พอเมะกับกระดับชั้นของนักเรียน ผักกับลาบ ประกอบด้วย ผักกาดขาว ถั่วฝักยาว</li> <li>-ต้มจีดวุ้นเส้น ประกอบด้วย วุ้นเส้น หมูสับขนาดพอคำ ๓ ก้อน เครื่องต้มวุ้นเส้น อาทิฟองเต้าหู้ ปลาหมึก ปรุงรสพอเมะกับกระดับชั้นของนักเรียน</li> <li>-ขนมไข่ ๑ ชิ้น</li> </ul>