

ว.ด.ป.	อาหาร	ของหวาน ผลไม้	TOR
			ปรุงรสพอเหมาะกับระดับชั้นของนักเรียน -ลอดช่องสิงคโปร์ ๑ ทัพพี ปรุงด้วยน้ำกะทิ น้ำตาลทรายแดง น้ำแข็งหลอดเล็ก
๕ มิ.ย.๖๑	-ข้าวสวย -ต้มจืดแตงกวายัดไส้ -ผัดผักรวม	-ส้มเขียวหวาน	-ข้าวสวยไม่น้อยกว่า ๑ ทัพพี -ต้มจืดแตงกวายัดไส้หมูสับ ๑ ทัพพี ประกอบด้วย แตงกวายัดไส้หมูสับขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ๑ นิ้ว ยาว ๑ นิ้ว ๑ ชิ้น ปรุงน้ำซุบต้มจืด โรยด้วยต้นหอม คื่นฉ่าย ปรุงรสพอเหมาะกับระดับชั้นของนักเรียน -ผัดผักรวม ๑ ทัพพี ประกอบด้วย ถั่วลันเตา ดอกกระหล่ำ แครอท ผักกาดขาว ผัดกับหมูหมักขนาดพอคำ ๕ ชิ้น ปรุงรสพอเหมาะกับระดับชั้นของนักเรียน -ส้มเขียวหวานสายน้ำผึ้ง ๑ ผลใหญ่
๖ มิ.ย.๖๑	-ข้าวสวย -ต้มจืด ผักกาดขาว -ผัดพริกแกงหมู	-สังขยา ฟักทอง	-ข้าวสวยไม่น้อยกว่า ๑ ทัพพี -ต้มจืดผักกาดขาว ประกอบด้วย ลูกรอกขนาด ๑ นิ้ว ๓ ชิ้น หัวผักกาดขาว ๘ ชิ้น หมูสับขนาดพอคำ ๓ ชิ้น น้ำซุบ ปรุงรสพอเหมาะกับระดับชั้นของนักเรียน -ผัดพริกแกงหมู ประกอบด้วย ถั่วฝักยาว ๗ ท่อน หมูชิ้น ๕ ชิ้น ผัดด้วยน้ำพริกแกง ปรุงรสพอเหมาะกับระดับชั้นของนักเรียน -สังขยาฟักทอง ๑ ชิ้น ขนาดกว้าง ๑.๕ นิ้ว หนา ๑ นิ้ว ยาว ๑.๕ นิ้ว
๗ มิ.ย.๖๑	-ข้าวสวย -แกงฮังเล -ต้มจืดไข่น้ำ	-สาเล่	-ข้าวสวยไม่น้อยกว่า ๑ ทัพพี -แกงฮังเล ๑ ทัพพี ประกอบด้วย หมูสามชั้นพอประมาณ ขนาดกว้าง ๑ นิ้ว หนา ๑ นิ้ว ยาว ๑ นิ้ว ๓ ชิ้น น้ำพริกแกง ชিং กระเทียมแกะ หอมแกะ ปรุงรสพอเหมาะกับระดับชั้นของนักเรียน -ต้มจืดไข่น้ำ มีไข่ หมูสับขนาดพอคำ ๓ ก้อน หอมหัวใหญ่ ปรุงรส ปรุงรสพอเหมาะกับระดับชั้นของนักเรียน -สาเล่ ๑ ชิ้น ขนาดกว้าง ๑ นิ้ว หนา ๑ นิ้ว ยาว ๓ นิ้ว
๘ มิ.ย. ๖๑	-ข้าวซอยไก่	-ข้าวเหนียว เปียกข้าวโพด	-ข้าวซอย ประกอบด้วย เส้นข้าวซอยลวกสุก ๒ ทัพพี โคนปึกไก่ ตุ่นน้ำข้าวซอย ๓ ชิ้น น้ำข้าวซอยปรุงน้ำพริก กะทิสด มะนาว ผักดอง ปรุงรสพอเหมาะกับระดับชั้นของนักเรียน -ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด ๑ ทัพพี ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพดต้มเปียกรวมกับ ข้าวโพด น้ำตาลทรายแดง กะทิสดแต่งโม
๑๑ มิ.ย.๖๑	-ข้าวหมู น้ำมันหอย -ไข่ตุ๋นหมูสับ	-เฉาก๊วย	-ข้าวสวยไม่น้อยกว่า ๑ ทัพพี -หมูผัดน้ำมันหอยขนาดพอคำ ๑๐ ชิ้น น้ำซุบ ปรุงรสพอเหมาะกับระดับชั้นของนักเรียน -ไข่ตุ๋นหมูสับปรุงรสขนาดกว่า ๑ นิ้ว หนา ๑ นิ้ว ยาว ๑ นิ้ว ๑ ชิ้น ปรุงรสพอเหมาะกับระดับชั้นของนักเรียน -เฉาก๊วย ๑ ทัพพี ปรุงด้วยน้ำกะทิ น้ำตาลทรายแดง น้ำแข็งหลอดเล็ก
๑๒ มิ.ย. ๖๑	-ข้าวสวย -ต้มยำอกไก่ -ผัดผักคะน้าหมูหมัก	-องุ่นไข่ปลา	-ข้าวสวยไม่น้อยกว่า ๑ ทัพพี -ต้มยำอกไก่ ๑ ทัพพี ประกอบด้วย เนื้ออกไก่ขนาดพอคำ ๘ คำ เห็ดฟาง ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด ต้มในน้ำกะทิสด ปรุงรสต้มยำ ปรุงรสพอเหมาะกับระดับชั้นของนักเรียน -ผัดผักคะน้าหมูหมัก ๑ ทัพพี ประกอบด้วย คะน้าชิ้นขนาดพอคำ ๘ ชิ้น หมูหมักชิ้นขนาดพอคำ ๘ ชิ้น ปรุงรสพอเหมาะกับระดับชั้นของนักเรียน