

ที่	วัน เดือน ปี	รายการอาหารกลางวัน	รายการอาหารหวาน/ผลไม้
๑๗	๒๔ กรกฎาคม ๒๕๖๑	- ผัดหมักระโรนีสั้สรอก ๒ ชั้น - ไก่ทอด ๒ ชั้น	- เฉาก๊วยนมสด
๑๘	๒๕ กรกฎาคม ๒๕๖๑	- ข้าวผัดอเมริกันใส่ไข่เจียว - แกงจืดไข่ม้วน ใส่หมูสับ	- ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๔ ชั้น (ลำไย/กลางสาต/ฝรั่ง/สับปะรด)
๑๙	๒๖ กรกฎาคม ๒๕๖๑	- ข้าวหมูกรอบ - แกงจืดผักเขียวหมื่นก๊อน	- ขนมปังทานเนยจำนวน ๑คู่แผ่นใหญ่
๒๐	๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๑	- ข้าวคลุกกะปิ - เกาเหลาลูกชิ้น	- โดนัทนมสด จำนวน ๔ ชั้น
รวมเป็นเวลา			๒๐ วัน

รายการอาหารกลางวันประจำเดือน สิงหาคม ๒๕๖๑

ที่	วัน เดือน ปี	รายการอาหารกลางวัน	รายการอาหารหวาน/ผลไม้
๑	๑ สิงหาคม ๒๕๖๑	- ข้าวสวย - แกงจืดไข่น้ำหมูสับ - ผัดผักระหรี่ปลาหมึก	- ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๔ ชั้น (กลางสาต/กลางสาต/ฝรั่ง)
๒	๒ สิงหาคม ๒๕๖๑	- ข้าวสวย - ต้มข่าไก่ กะทิ - ไข่ตุ๋น หมูสับ	- ทับทิมกรอบ น้ำกะทิ น้ำแข็งใส
๓	๓ สิงหาคม ๒๕๖๑	- ผัดซีอิ๊วหมู ใส่ไข่ - ลูกชิ้นทอด ๕ ลูก	- คัพเค้ก ๑ ชั้น
๔	๖ สิงหาคม ๒๕๖๑	- ราดหน้าทะเลใส่ไข่คนกระทา คนละ ๒ ฟอง	- วุ้นกะทิ จำนวน ๓ ชั้น
๕	๗ สิงหาคม ๒๕๖๑	- ข้าวมันไก่ทอด - ซุปผักเขียว	- ผลไม้ตามฤดูกาล จำนวน ๔ ชั้น (กลางสาต/กลางสาต/ฝรั่ง/สับปะรด)
๖	๘ สิงหาคม ๒๕๖๑	- ข้าวกระเพราหมูใส่ไข่ดาว ๑ ฟอง - น้ำซุปผักเขียว	- กล้วยบวชชี
๗	๙ สิงหาคม ๒๕๖๑	- ข้าวสวย - พะแนงไก่ - ต้มจืดผักกาดขาว+หมูสับ	- ขนมชั้น จำนวน ๒ ชั้น

เจ้าหน้าที่ผู้กำหนดราคากลาง

.....ประธานกรรมการ
.....กรรมการ
.....กรรมการและเลขานุการ