



ประกาศองค์การบริหารส่วนตำบลหนองเสือช้าง
เรื่อง รายการอาหารและปริมาณวัตถุดิบอาหารกลางวันเด็ก
ในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลหนองเสือช้าง
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

ตามหนังสือ ส่วนที่ ๑๘๖๖.๒/ว ๔๒๑๐ ลงวันที่ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๕ เรื่อง กำชับ
มาตรการป้องกันการทุจริตงบประมาณค่าอาหารกลางวันเด็กนักเรียน กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
ได้แจ้งกำชับเกี่ยวกับมาตรการป้องกันการทุจริตงบประมาณค่าอาหารกลางวันเด็กนักเรียนให้องค์กรปกครอง
ท้องถิ่นถือปฏิบัติ เพื่อป้องกันการทุจริตงบประมาณค่าอาหารกลางวันเด็กนักเรียน และเพื่อให้เด็กนักเรียน
ได้รับประทานอาหารกลางวันที่ถูกหลักโภชนาการ จึงขอให้จังหวัดกำชับผู้กำกับดูแลและองค์กรปกครอง
ส่วนท้องถิ่นถือปฏิบัติ ความละเอียดตามหนังสือที่อ้างถึง (ข้อ ๒) เพื่อความโปร่งใสและเสริมสร้างการมีส่วนร่วม
ในการป้องกันและปราบปรามการทุจริตงบประมาณค่าอาหารกลางวัน ให้ปิดประกาศรายการอาหาร
และจำนวนหรือปริมาตรวัตถุดิบสำคัญที่ใช้ประกอบอาหารในแต่ละวัน ให้ผู้ปกครองและเด็กนักเรียนทราบ
โดยพิจารณาปิดประกาศเป็นรายสัปดาห์หรือรายเดือนตามความเหมาะสม นั้น

ในการนี้องค์การบริหารส่วนตำบลหนองเสือช้าง จึงประกาศรายการอาหารและปริมาณ
วัตถุดิบอาหารกลางวันเด็กในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลหนองเสือช้าง ประจำปี
งบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ เพื่อประชาสัมพันธ์ให้ผู้ปกครองและผู้เกี่ยวข้องได้รับทราบการจัดเมนูอาหารที่มีประโยชน์
มีมาตรฐานถูกต้อง ตามหลักโภชนาการ โดยใช้ระบบแนะนำสำหรับอาหารกลางวันสำหรับโรงเรียนแบบอัตโนมัติ
(Thai School Lunch) ตามรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

จึงประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๘

(นายไพโรจน์ กังวลกิจ)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลหนองเสือช้าง

เอกสารแนบท้ายประกาศองค์การบริหารส่วนตำบลหนองเสือช้าง
เรื่อง รายการอาหารและปริมาณวัตถุดิบอาหารกลางวันเด็ก
ประจำเดือน กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘

วันเดือนปี	รายการอาหาร	รายการของหวาน
วันจันทร์ที่ ๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	ข้าวสวยขาว + ไข่พะโล้หมู ใส้เลือด หัวผักกาด	ส้มเขียวหวาน ๑/๒ ผล
วันอังคารที่ ๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	ข้าวหมูแดง+ไข่ต้ม+กุ้งเชียง+ ชุปฟัก+ แดงกวา	แอปเปิ้ล ๑ ผลเล็ก
วันพุธที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	ข้าวเจ้ากลั้งนึ่ง + ไข่เจียวทรงเครื่องไก่สับ มะเขือเทศ หอมใหญ่ + ชุปฟัก	ฝรั่ง ๑/๔ ผล
วันพฤหัสบดีที่ ๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	ข้าวสวยขาว + แกงจืดแดงกวยัดไส้หมูสับ ใส้ตับ แครอท	กล้วยไข่ ๒ ผล
วันศุกร์ที่ ๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	ข้าวสวยขาว + ไก่ทอดกระเทียม แดงกวา +ชุปฟัก	มะละกอสุก ๑๐ ชิ้น

วันเดือนปี	รายการอาหาร	รายการของหวาน
วันจันทร์ที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	ข้าวสวยขาว + หมูปั้นก้อนทอด แดงกวา +ชุปฟัก	สาลี่ ๑/๔ ผล
วันอังคารที่ ๑๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	ข้าวเจ้ากลั้งนึ่ง + ต้มยำทะเลเห็ดฟาง	แอปเปิ้ล ๑/๒ ผล
วันพฤหัสบดี ที่ ๑๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	ข้าวเจ้ากลั้งนึ่ง + แกงจืดหัวผักกาดซีโครงหมู	มะละกอสุก ๑๐ ชิ้น
วันศุกร์ที่ ๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	ข้าวมันไก่ ตับเลือด ชุปฟัก แดงกวา	ส้มเขียวหวาน ๑/๒ ผล

วันเดือนปี	รายการอาหาร	รายการของหวาน
วันจันทร์ที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	ข้าวสวยขาว + ไก่ทอดกระเทียม แดงกวา +ชุปฟัก	แตงโม ๖ ชิ้น
วันอังคารที่ ๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	ข้าวสวยขาว + แกงจืดแดงกวยัดไส้หมูสับ ใส้ตับ แครอท	กล้วยไข่ ๒ ผล
วันพุธที่ ๑๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	ข้าวสวยขาว + ไข่พะโล้หมู ใส้เลือด หัวผักกาด	ส้มเขียวหวาน ๑/๒ ผล
วันพฤหัสบดีที่ ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	ข้าวสวยขาว + หมูปั้นก้อนทอด แดงกวา +ชุปฟัก	สาลี่ ๑/๔ ผล
วันศุกร์ที่ ๒๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	วุ้นเตยน้ำเส้นบะหมี่หมูสับ ลูกชิ้นหมู ผักกวางตุ้ง	กล้วยน้ำว้า ๑ ผล

วันเดือนปี	รายการอาหาร	รายการของหวาน
วันจันทร์ที่ ๒๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	ข้าวสวยขาว+ต้มยำปลาทุสด เห็ดนางฟ้า	กล้วยหอม ๑/๒ ผล
วันอังคารที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	ข้าวสวยขาว + ผัดกระเพาไก่ ใส้ตับ ถั่วฝักยาว +ชุปฟัก	ฝรั่ง ๑/๒ ผล
วันพุธที่ ๒๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	ข้าวเจ้ากลั้งนึ่ง + แกงจืดหัวผักกาดซีโครงหมู	มะละกอสุก ๑๐ ชิ้น
วันพฤหัสบดีที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	ข้าวสวยขาว + ไก่ทอดกระเทียม แดงกวา +ชุปฟัก	แตงโม ๖ ชิ้น
วันศุกร์ที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘	ข้าวหมูแดง+ไข่ต้ม+กุ้งเชียง+ ชุปฟัก+ แดงกวา	แอปเปิ้ล ๑ ผลเล็ก



สถาบันโภชนาการ

สรุปคะแนนคุณค่าทางโภชนาการและเกณฑ์การประเมินคุณภาพอาหาร



ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ

โรงเรียน ศพต.หนองเสือข้าง
ช่วงชั้น อนุบาล (3-5 ปี)

ช่วงวันที่ 03/02/2568 ถึง 28/02/2568

วันที่	ชื่อรายการอาหาร	พลังงาน	โปรตีน	ไขมัน	แคลเซียม	เหล็ก	วิตามิน เอ	วิตามิน บี 1	วิตามิน บี 2	วิตามิน ซี	ใยอาหาร	โซเดียม	น้ำตาล
03/02/68	ส้มเขียวหวาน 1/2 ผล ส่วนที่กินได้ 35 กรัม	0.39	0.28	0.06	0.17	0.14	0.29	0.90	0.55	5.19	1.63	1.44	3.02
	นมสด ยูเอชที รสจืด 200 ml	3.35	5.28	6.18	9.69	1.00	4.02	4.00	24.00	0.00	0.00	102.00	8.80
	ข้าวสวยขาว 90 กรัม 1.5 ทัพพี	2.99	1.66	0.22	0.23	1.35	0.00	0.45	0.60	0.00	0.60	30.60	0.04
	ไข่พะโล้หมู ใสเลือด หัวผักกาด (ไข่ 1/2 ฟอง)	2.98	4.89	6.10	1.29	20.56	4.28	3.50	6.50	2.79	4.55	314.89	4.07
	รวม	9.72	12.10	12.56	11.38	23.05	8.59	8.85	31.65	7.99	6.79	448.93	15.94
04/02/68	แอปเปิ้ล 1 ผลเล็ก ส่วนที่กินได้ 110 กรัม	1.68	0.18	0.05	0.57	2.75	0.54	1.10	1.65	1.65	2.20	70.40	12.11
	นมสด ยูเอชที รสจืด 200 ml	3.35	5.28	6.18	9.69	1.00	4.02	4.00	24.00	0.00	0.00	102.00	8.80
	ข้าวหอยแดง แดงกว่า 1.5 ทัพพี	5.62	8.31	3.91	1.04	5.48	2.35	23.15	5.15	3.65	1.85	437.11	3.66
	รวม	10.65	13.77	10.18	11.30	9.23	6.91	28.25	30.80	5.30	4.05	609.51	24.57
05/02/68	ฝรั่ง 1/4 ผล ส่วนที่กินได้ 62 กรัม	0.81	0.35	0.05	0.09	0.68	0.05	1.25	2.50	71.99	8.70	4.02	4.82
	นมสด ยูเอชที รสจืด 200 ml	3.35	5.28	6.18	9.69	1.00	4.02	4.00	24.00	0.00	0.00	102.00	8.80
	ไข่เจียวทรงเครื่องใส่ถั่ว มะเขือเทศ หอมใหญ่ (ไข่ 1/2 ฟอง)	2.60	4.12	6.94	0.73	2.60	4.36	1.70	5.50	3.85	1.05	141.67	0.82
	ข้าวเจ้ากล้อง นึ่ง 90 กรัม 1.5 ทัพพี	3.20	2.02	1.02	0.30	0.90	0.00	5.40	0.90	0.00	4.20	17.10	0.26
	รวม	9.96	11.77	14.20	10.80	5.18	8.43	12.35	32.90	75.84	13.95	264.79	14.71
06/02/68	กล้วยไข่ 2 ผลกินได้ 80 กรัม	2.52	0.90	0.13	0.08	1.36	0.31	1.20	4.40	4.79	6.05	6.37	15.10
	นมสด ยูเอชที รสจืด 200 ml	3.35	5.28	6.18	9.69	1.00	4.02	4.00	24.00	0.00	0.00	102.00	8.80
	แกงจืดแตงกวายัดไส้หมูสัน ไส้ตับ แครอท 2 ทัพพี	2.70	6.63	4.73	0.97	6.73	13.66	13.40	4.25	3.94	2.40	254.22	1.00
	ข้าวสวยขาว 90 กรัม 1.5 ทัพพี	2.99	1.66	0.22	0.23	1.35	0.00	0.45	0.60	0.00	0.60	30.60	0.04
	รวม	11.57	14.47	11.26	10.97	10.44	17.99	19.05	33.25	8.73	9.06	393.18	24.95
07/02/68	มะละกอสุก 10 ชิ้นพอคำ 100 กรัม	1.03	0.40	0.08	0.35	1.05	2.80	2.00	2.50	27.07	5.50	3.09	9.50
	นมสด ยูเอชที รสจืด 200 ml	3.35	5.28	6.18	9.69	1.00	4.02	4.00	24.00	0.00	0.00	102.00	8.80
	ข้าวสวยขาว 90 กรัม 1.5 ทัพพี	2.99	1.66	0.22	0.23	1.35	0.00	0.45	0.60	0.00	0.60	30.60	0.04
	ไก่ทอดกระเทียม 2 ขอนกินข้าว ผักเคียง	2.60	4.08	6.20	0.45	2.09	0.85	1.25	3.95	3.34	2.08	147.93	2.05
	รวม	9.96	11.42	12.67	10.72	5.49	7.66	7.70	31.05	30.41	8.18	283.62	20.39
คะแนนรวม 5 สัปดาห์		51.86	63.52	60.87	55.16	53.37	49.57	76.20	159.65	128.27	42.02	2,000.03	100.55
คะแนนเฉลี่ยรายสัปดาห์ (1 คน/1 สัปดาห์)		10.37	12.70	12.17	11.03	10.67	9.91	15.24	31.93	25.65	8.40	400.01	20.11
10/02/68	สาลี่ 1/4 ผล ส่วนที่กินได้ 55 กรัม	0.61	0.18	0.09	0.04	0.25	0.00	0.85	0.85	1.65	4.13	1.98	2.32
	นมสด ยูเอชที รสจืด 200 ml	3.35	5.28	6.18	9.69	1.00	4.02	4.00	24.00	0.00	0.00	102.00	8.80
	ข้าวสวยขาว 90 กรัม 1.5 ทัพพี	2.99	1.66	0.22	0.23	1.35	0.00	0.45	0.60	0.00	0.60	30.60	0.04
	หมูปั้นก้อนทอด ผักเคียง 2 ขอนกินข้าว	2.76	4.75	6.55	0.46	2.34	0.81	15.05	2.45	3.56	2.45	178.82	2.05
	รวม	9.71	11.86	13.04	10.42	4.94	4.83	20.35	27.90	5.22	7.17	313.39	13.21
11/02/68	แอปเปิ้ล 1/2 ผลเล็ก ส่วนที่กินได้ 55 กรัม	0.84	0.09	0.04	0.28	1.38	0.27	0.55	0.85	0.83	1.10	35.20	6.06
	นมสด ยูเอชที รสจืด 200 ml	3.35	5.28	6.18	9.69	1.00	4.02	4.00	24.00	0.00	0.00	102.00	8.80
	ต้มยำทะเล เห็ดฟาง (ไม่ใส่พริก) 2 ทัพพี	1.63	5.14	1.48	0.94	4.67	1.73	2.00	5.85	4.34	2.84	493.87	0.84
	ข้าวเจ้ากล้อง นึ่ง 90 กรัม 1.5 ทัพพี	3.20	2.02	1.02	0.30	0.90	0.00	5.40	0.90	0.00	4.20	17.10	0.26
	รวม	9.02	12.53	8.73	11.21	7.94	6.01	11.95	31.60	5.17	8.14	648.17	15.96
13/02/68	มะละกอสุก 10 ชิ้นพอคำ 100 กรัม	1.03	0.40	0.08	0.35	1.05	2.80	2.00	2.50	27.07	5.50	3.09	9.50
	นมสด ยูเอชที รสจืด 200 ml	3.35	5.28	6.18	9.69	1.00	4.02	4.00	24.00	0.00	0.00	102.00	8.80
	แกงจืดหัวผักกาดซี่โครงหมู 2 ทัพพี	2.42	5.95	4.16	0.92	4.68	0.67	11.90	2.55	3.40	3.22	253.95	1.20
	ข้าวเจ้ากล้อง นึ่ง 90 กรัม 1.5 ทัพพี	3.20	2.02	1.02	0.30	0.90	0.00	5.40	0.90	0.00	4.20	17.10	0.26
	รวม	9.99	13.65	11.44	11.26	7.63	7.49	23.30	29.95	30.47	12.92	376.14	19.76
14/02/68	ส้มเขียวหวาน 1/2 ผล ส่วนที่กินได้ 35 กรัม	0.39	0.28	0.06	0.17	0.14	0.29	0.90	0.55	5.19	1.63	1.44	3.02
	นมสด ยูเอชที รสจืด 200 ml	3.35	5.28	6.18	9.69	1.00	4.02	4.00	24.00	0.00	0.00	102.00	8.80
	ข้าวมันไก่ ตับ ใสเลือด ขุปัก แดงกว่า 1.5 ทัพพี	7.04	6.79	8.35	0.69	9.97	7.78	2.90	7.60	5.90	2.38	574.56	2.33
	รวม	10.78	12.35	14.59	10.55	11.11	12.09	7.80	32.15	11.09	4.02	678.00	14.15
คะแนนรวม 4 สัปดาห์		39.50	50.39	47.79	43.45	31.62	30.42	63.40	121.60	51.94	32.25	2,015.69	63.08
คะแนนเฉลี่ยรายสัปดาห์ (1 คน/1 สัปดาห์)		9.88	12.60	11.95	10.86	7.90	7.60	15.85	30.40	12.99	8.06	503.92	15.77
17/02/68	แตงโม 6 ชิ้นพอคำ 110 กรัม	0.69	0.53	0.00	0.18	0.61	2.16	1.65	1.65	4.96	1.43	3.05	4.87
	นมสด ยูเอชที รสจืด 200 ml	3.35	5.28	6.18	9.69	1.00	4.02	4.00	24.00	0.00	0.00	102.00	8.80
	ข้าวสวยขาว 90 กรัม 1.5 ทัพพี	2.99	1.66	0.22	0.23	1.35	0.00	0.45	0.60	0.00	0.60	30.60	0.04
	ไก่ทอดกระเทียม 2 ขอนกินข้าว ผักเคียง	2.60	4.08	6.20	0.45	2.09	0.85	1.25	3.95	3.34	2.08	147.93	2.05
	รวม	9.63	11.54	12.59	10.55	5.04	7.03	7.35	30.20	8.30	4.11	283.58	15.77
18/02/68	กล้วยไข่ 2 ผลกินได้ 80 กรัม	2.52	0.90	0.13	0.08	1.36	0.31	1.20	4.40	4.79	6.05	6.37	15.10
	นมสด ยูเอชที รสจืด 200 ml	3.35	5.28	6.18	9.69	1.00	4.02	4.00	24.00	0.00	0.00	102.00	8.80
	แกงจืดแตงกวายัดไส้หมูสัน ไส้ตับ แครอท 2 ทัพพี	2.70	6.63	4.73	0.97	6.73	13.66	13.40	4.25	3.94	2.40	254.22	1.00
	ข้าวสวยขาว 90 กรัม 1.5 ทัพพี	2.99	1.66	0.22	0.23	1.35	0.00	0.45	0.60	0.00	0.60	30.60	0.04
	รวม	11.57	14.47	11.26	10.97	10.44	17.99	19.05	33.25	8.73	9.06	393.18	24.95
19/02/68	ส้มเขียวหวาน 1/2 ผล ส่วนที่กินได้ 35 กรัม	0.39	0.28	0.06	0.17	0.14	0.29	0.90	0.55	5.19	1.63	1.44	3.02
	นมสด ยูเอชที รสจืด 200 ml	3.35	5.28	6.18	9.69	1.00	4.02	4.00	24.00	0.00	0.00	102.00	8.80
	ข้าวสวยขาว 90 กรัม 1.5 ทัพพี	2.99	1.66	0.22	0.23	1.35	0.00	0.45	0.60	0.00	0.60	30.60	0.04
	ไข่พะโล้หมู ใสเลือด หัวผักกาด (ไข่ 1/2 ฟอง)	2.98	4.89	6.10	1.29	20.56	4.28	3.50	6.50	2.79	4.55	314.89	4.07

รวม		9.72	12.10	12.56	11.38	23.05	8.59	8.85	31.65	7.99	6.79	448.93	15.94
20/02/68	สาส์ 1/4 ผล ส่วนที่กินได้ 55 กรัม	0.61	0.18	0.09	0.04	0.25	0.00	0.85	0.85	1.65	4.13	1.98	2.32
	นมสด ยูเอชที รสจืด 200 ml	3.35	5.28	6.18	9.69	1.00	4.02	4.00	24.00	0.00	0.00	102.00	8.80
	ข้าวสวยขาว 90 กรัม 1.5 ทัพพี	2.99	66	0.22	3.23	1.35	0.00	0.45	0.60	0.00	0.60	30.60	0.04
	หมูปั้นก้อนทอด ผักเคียง 2 ขอนกินข้าว	2.76	4.75	6.55	0.46	2.34	0.81	15.05	2.45	3.56	2.45	178.82	2.05
	รวม	9.71	11.86	13.04	10.42	4.94	4.83	20.35	27.90	5.22	7.17	313.39	13.21
21/02/68	กล้วยน้ำว้า 1 ผล ส่วนที่กินได้ 52 กรัม	1.59	0.33	0.08	0.13	0.73	0.09	1.30	0.80	2.95	4.91	2.45	8.97
	นมสด ยูเอชที รสจืด 200 ml	3.35	5.28	6.18	9.69	1.00	4.02	4.00	24.00	0.00	0.00	102.00	8.80
	กล้วยเคี้ยว น้ำเส้นมะขามหวาน ลูกชิ้นหมู ผัก	5.72	10.38	4.37	1.63	8.98	2.62	17.00	4.45	7.68	3.21	933.68	2.87
	กวาดตัก ถังออก 2 ทัพพี												
	รวม	10.65	15.99	10.64	11.44	10.71	6.73	22.30	29.25	10.62	8.12	1,038.13	20.63
คะแนนรวม 5 สัปดาห์		51.27	65.96	60.08	54.75	54.16	45.16	77.90	152.25	40.87	35.25	2,477.21	90.49
คะแนนเฉลี่ยรายสัปดาห์ (1 คน/1 สัปดาห์)		10.25	13.19	12.02	10.95	10.83	9.03	15.58	30.45	8.17	7.05	495.44	18.10
24/02/68	กล้วยหอม 1/2 ผล ส่วนที่กินได้ 56 กรัม	1.58	0.58	0.05	0.09	0.67	0.10	1.40	1.40	5.00	3.77	2.66	13.50
	นมสด ยูเอชที รสจืด 200 ml	3.35	5.28	6.18	9.69	1.00	4.02	4.00	24.00	0.00	0.00	102.00	8.80
	ต้มยำปลาสุก เต็มจาน (ไม่ใส่พริก) 2 ทัพพี	1.80	5.2	2.00	1.07	4.49	2.15	2.15	12.10	4.90	3.07	476.54	0.84
	ข้าวสวยขาว 90 กรัม 1.5 ทัพพี	2.99	1.56	0.22	0.23	1.35	0.00	0.45	0.60	0.00	0.60	30.60	0.04
	รวม	9.73	12.63	8.44	11.07	7.51	6.26	8.00	38.10	9.90	7.44	611.80	23.18
25/02/68	นมสด ยูเอชที รสจืด 200 ml	3.35	5.28	6.18	9.69	1.00	4.02	4.00	24.00	0.00	0.00	102.00	8.80
	ผัดกะเพราไก่ ใส่น้ำมัน 1 ทัพพี	2.88	5.38	6.26	0.72	4.16	8.60	2.70	8.35	5.47	2.71	211.52	1.97
	ข้าวสวยขาว 90 กรัม 1.5 ทัพพี	2.99	1.56	0.22	0.23	1.35	0.00	0.45	0.60	0.00	0.60	30.60	0.04
	ฝรั่ง 1/4 ผล ส่วนที่กินได้ 62 กรัม	0.81	0.75	0.05	0.09	0.68	0.05	1.25	2.50	71.99	8.70	4.02	4.82
	รวม	10.03	13.46	12.71	10.72	7.19	12.67	8.40	35.45	77.47	12.01	348.14	15.64
26/02/68	มะละกอสุก 10 ชิ้นพอคำ 100 กรัม	1.03	0.40	0.08	0.35	1.05	2.80	2.00	2.50	27.07	5.50	3.09	9.50
	นมสด ยูเอชที รสจืด 200 ml	3.35	5.28	6.18	9.69	1.00	4.02	4.00	24.00	0.00	0.00	102.00	8.80
	แกงจืดหัวผักกาดซี่โครงหมู 2 ทัพพี	2.42	5.95	4.16	0.92	4.68	0.67	11.90	2.55	3.40	3.22	253.95	1.20
	ข้าวเจ้ากลั่น 90 กรัม 1.5 ทัพพี	3.20	2.02	1.02	0.30	0.90	0.00	5.40	0.90	0.00	4.20	17.10	0.26
	รวม	9.99	13.65	11.44	11.26	7.63	7.49	23.30	29.95	30.47	12.92	376.14	19.76
27/02/68	แตงโม 6 ชิ้นพอคำ 110 กรัม	0.69	0.53	0.00	0.18	0.61	2.16	1.65	1.65	4.96	1.43	3.05	4.87
	นมสด ยูเอชที รสจืด 200 ml	3.35	5.28	6.18	9.69	1.00	4.02	4.00	24.00	0.00	0.00	102.00	8.80
	ข้าวสวยขาว 90 กรัม 1.5 ทัพพี	2.99	1.56	0.22	0.23	1.35	0.00	0.45	0.60	0.00	0.60	30.60	0.04
	ไก่ทอดกระเทียม 2 ขอนกินข้าว ผักเคียง	2.60	4.06	6.20	0.45	2.09	0.85	1.25	3.95	3.34	2.08	147.93	2.05
	รวม	9.63	11.54	12.59	10.55	5.04	7.03	7.35	30.20	8.30	4.11	283.58	15.77
28/02/68	แอปเปิ้ล 1 ผลเล็ก ส่วนที่กินได้ 110 กรัม	1.68	0.18	0.09	0.57	2.75	0.54	1.10	1.65	1.65	2.20	70.40	12.11
	นมสด ยูเอชที รสจืด 200 ml	3.35	5.28	6.18	9.69	1.00	4.02	4.00	24.00	0.00	0.00	102.00	8.80
	ข้าวหมูแดง แดงกว่า 1.5 ทัพพี	5.62	8.3	3.91	1.04	5.48	2.35	23.15	5.15	3.65	1.85	437.11	3.66
	รวม	10.65	13.77	10.18	11.30	9.23	6.91	28.25	30.80	5.30	4.05	609.51	24.57
คะแนนรวม 5 สัปดาห์		50.02	64.75	55.37	54.90	36.59	40.36	75.30	164.50	131.44	40.53	2,229.17	98.91
คะแนนเฉลี่ยรายสัปดาห์ (1 คน/1 สัปดาห์)		10.00	12.95	11.07	10.98	7.32	8.07	15.06	32.90	26.29	8.11	445.83	19.78

วันที่พิมพ์รายงาน 30/01/2025 14:43:59



สถาบันโภชนาการ

รายงานสรุปปริมาณวัตถุดิบ

NECTEC¹
a member of NECTEC

ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ

โรงเรียน ศพด.หนองเสือปาง
ช่วงชั้น อนุบาล (3-5 ปี)จำนวนสำรับ 1
จำนวน (คน) 60
ช่วงวันที่ 03/02/68 ถึง 03/02/68

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย
1	ข้าวสารเจ้า	2.3	kg
2	หัวผักกาด ไซเท่า	1.9	kg
3	ส้มเขียวหวาน	2.1	kg
4	เลือดหมูต้ม	0.6	kg
5	หมู สามชั้น	0.6	kg
6	ไข่ไก่	30	ฟอง 50 กรัม (เบอร์ 2)
7	นมวัว ยูเอชที รสจืด (นมโรงเรียน)	60	กล่อง
8	น้ำมันปาล์มโอเลอิน	1	ขวดใหญ่ 1000 ml
9	น้ำตาลปึก/ น้ำตาลปีบ	0.1	kg
10	พริกไทย ขาว ป่น	18	กรัม
11	พะโล้ผง	22	กรัม
12	กระเทียม หัว	2	ขีด
13	อบเชย	1	ขีด
14	ซีอิ๊วขาว สูตร 2	1	ขวดใหญ่ 700 ml
15	ซีอิ๊วดำ ช้น / ซีอิ๊วหวาน	1	ขวดใหญ่ 940 ml
16	รากผักชี	1	ขีด
17	น้ำประปา น้ำเปล่า	5	ลิตร

วันที่พิมพ์รายงาน 30/01/2025 14:50:16



สถาบันโภชนาการ

รายงานสรุปปริมาณวัตถุดิบ

NECTECTM
a member of NSTDA

ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ

โรงเรียน ศพด.หนองเสือข้าง
ช่วงชั้น อนุบาล (3-5 ปี)

จำนวน (คน) 60

จำนวนสำรับ 1
ช่วงวันที่ 04/02/68 ถึง 04/02/68

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย
1	ข้าวสารเจ้า	2.3	kg
2	แป้งมันสำปะหลัง	2	ขีด
3	แตงกวา	1.5	kg
4	ผักชี	1	ขีด
5	พริกขี้ฟ้า แดง	1	ขีด
6	ต้นหอม	2	ขีด
7	แอปเปิ้ล	60	ผลกลาง (110 กรัม)
8	กุ้งแช่แข็ง	3	ขีด
9	เนื้อหมูสันนอก	1.5	kg
10	ไข่ไก่	15	ฟอง 50 กรัม (เบอร์ 2)
11	นมวัว ยูเอชที รสจืด (นมโรงเรียน)	60	กล่อง
12	น้ำตาลทรายขาว	0.1	kg
13	ขอส้มมะเขือเทศ / แคทซ์	1	ขวดใหญ่ 600 กรัม
14	น้ำปลา	1	ขวดใหญ่ 750 ml
15	น้ำส้มสายชู	1	ขวดใหญ่ 700 ml
16	ซีอิ๊วขาว สูตร 2	1	ขวดใหญ่ 700 ml
17	ซีอิ๊วดำ ข้น / ซีอิ๊วหวาน	1	ขวดใหญ่ 940 ml
18	น้ำประปา น้ำเปล่า	1	ลิตร

วันที่พิมพ์รายงาน 30/01/2025 14:51:49



สถาบันโภชนาการ

รายงานสรุปปริมาณวัตถุดิบ

NECTECTM
a member of NECTDB

ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ

โรงเรียน ศพด.หนองเสือข้าง
ช่วงชั้น อนุบาล (3-5 ปี)

จำนวน (คน) 60

จำนวนสำหรับ 1
ช่วงวันที่ 05/02/68 ถึง 05/02/68

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย
1	ข้าวเจ้ากล้างข้าวสาร	2.1	kg
2	มะเขือเทศ	0.6	kg
3	ต้นหอม	1	ขีด
4	หอมหัวใหญ่	7	ขีด
5	ฝรั่ง	3.7	kg
6	เนื้อไก่ สวนสะโพก(มีกระดูก)	0.7	kg
7	ไข่ไก่	30	ฟอง 50 กรัม (เบอร์ 2)
8	นมวัว ยูเอชที รสจืด (นมโรงเรียน)	60	กล่อง
9	น้ำมันปาล์มโอเลอิน	1	ขวดใหญ่ 1000 ml
10	ซีอิ๊วขาว สูตร 1	1	ขวดใหญ่ 700 ml

วันที่พิมพ์รายงาน 30/01/2025 14:52:36



สถาบันโภชนาการ

รายงานสรุปปริมาณวัตถุดิบ

NECTEC

ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ

โรงเรียน ศพด.หนองเสือข้าง
 ช่วงชั้น อนุบาล (3-5 ปี)

จำนวน (คน) 60

จำนวนสำหรับ 1
 ช่วงวันที่ 06/02/68 ถึง 06/02/68

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย
1	ข้าวสารเจ้า	2.3	kg
2	แตงกวา	1.5	kg
3	ผักชี	1	ขีด
4	ต้นหอม	1	ขีด
5	แครอท	0.4	kg
6	กล้วยไข่	120	ผลกลาง (40 กรัม)
7	ตับหมู	0.2	kg
8	หมูสัน	1.5	kg
9	กุ้งแห้ง	2	ขีด
10	นมวัว ยูเอชที รสจืด (นมโรงเรียน)	60	กล่อง
11	พริกไทย ขาว ป่น	30	กรัม
12	ซีอิ๊วขาว สูตร 2	1	ขวดใหญ่ 700 ml
13	กระเทียมเจียว กรอบแห้ง	1	ขีด
14	ซีโครงไก่	3	โครง (1 โครง ต้มน้ำซุปได้ 2 ลิตร)

วันที่พิมพ์รายงาน 30/01/2025 14:52:59



สถาบันโภชนาการ

รายงานสรุปปริมาณวัตถุดิบ

NECTEC¹
a member of NECTEC

ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ

โรงเรียน ศพด.หนองเสือข้าง
ช่วงชั้น อนุบาล (3-5 ปี)

จำนวน (คน) 60

จำนวนสำหรับ 1
ช่วงวันที่ 07/02/68 ถึง 07/02/68

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย
1	ข้าวสารเจ้า	2.3	kg
2	แตงกวา	1.2	kg
3	แครอท	0.7	kg
4	มะละกอ สุก	6.0	kg
5	เนื้อไก่ สวนสะโพก(มีกระดูก)	2.2	kg
6	นมวัว ยูเอชที รสจืด (นมโรงเรียน)	60	กล่อง
7	น้ำมันปาล์มโอเลอิน	1	ขวดใหญ่ 1000 ml
8	น้ำตาลทรายขาว	0.1	kg
9	กระเทียม หัว	1	ขีด
10	ซีอิ๊วขาว สูตร 2	1	ขวดใหญ่ 700 ml
11	ซอสหอยนางรม	1	ขวดใหญ่ 800 กรัม

วันที่พิมพ์รายงาน 30/01/2025 14:53:23



สถาบันโภชนาการ

รายงานสรุปปริมาณวัตถุดิบ

NECTECTM
a member of NECTDA

ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ

โรงเรียน ศพด.หนองเสือข้าง
ช่วงชั้น อนุบาล (3-5 ปี)

จำนวน (คน) 60

จำนวนสำหรับ 1
ช่วงวันที่ 10/02/68 ถึง 10/02/68

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย
1	ข้าวสารเจ้า	2.3	kg
2	แตงกวา	1.2	kg
3	แครอท	0.7	kg
4	สาหร่าย	3.3	kg
5	หมูสับ	1.8	kg
6	นมวัว ยูเอชที รสจืด (นมโรงเรียน)	60	กล่อง
7	น้ำมันปาล์มโอเลอิน	1	ขวดใหญ่ 1000 ml
8	น้ำตาลทรายขาว	0.1	kg
9	พริกไทยขาว ป่น	12	กรัม
10	กระเทียม หัว	1	ขีด
11	รากผักชี	1	ขีด
12	ขอสหอยนางรม	1	ขวดใหญ่ 800 กรัม
13	ซีอิ๊วขาว สูตร 1	1	ขวดใหญ่ 700 ml

วันที่พิมพ์รายงาน 30/01/2025 14:53:39



สถาบันโภชนาการ

รายงานสรุปปริมาณวัตถุดิบ

NECTEC
a member of NECTEC

ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ

โรงเรียน ศพด.หนองเสือข้าง
ช่วงชั้น อนุบาล (3-5 ปี)

จำนวน (คน) 60

จำนวนสำรับ 1
ช่วงวันที่ 11/02/68 ถึง 11/02/68

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย
1	ข้าวเจ้ากลองข้าวสาร	2.1	kg
2	ผักชี	1	ขีด
3	มะเขือเทศ	0.3	kg
4	เห็ดฟาง	1.6	kg
5	มะนาว	19	ผลเล็ก (น้ำ 13 กรัม)
6	แอปเปิ้ล	30	ผลกลาง (110 กรัม)
7	กุ้ง สด	0.6	kg
8	ปลาหมึกกล้วย	0.7	kg
9	ปลากะพงขาว	0.8	kg
10	นมวัว ยูเอชที รสจืด (นมโรงเรียน)	60	กล่อง
11	ตะไคร้	0.1	kg
12	น้ำปลา	1	ขวดใหญ่ 750 ml
13	น้ำพริกเผา	2	ขีด
14	ข้าวฮุ้น หั่ว	1	ขีด
15	ใบมะกรูด	1	ขีด
16	ซีโครงไก่	3	โครง (1 โครง ตมน้ำซุ๊ปได้ 2 ลิตร)

วันที่พิมพ์รายงาน 30/01/2025 14:53:51



สถาบันโภชนาการ

รายงานสรุปปริมาณวัตถุดิบ

NECTEC

ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ

โรงเรียน ศพด.หนองเสือช้าง
 ช่วงชั้น อนุบาล (3-5 ปี)

จำนวนสารับ 1
 จำนวน (คน) 60 ช่วงวันที่ 13/02/68 ถึง 13/02/68

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย
1	ข้าวเจ้ากล้องขาวสาร	2.1	kg
2	ผักชี	1	ขีด
3	ต้นหอม	1	ขีด
4	หัวผักกาด ไซเท้า	1.9	kg
5	แครอท	0.4	kg
6	มะละกอ สุก	6.0	kg
7	ซีโครงหมู	2.0	kg
8	กุ้งแห้ง	2	ขีด
9	นมวัว ยูเอชที รสจืด (นมโรงเรียน)	60	กล่อง
10	ซีอิ้วขาว สูตร 2	1	ขวดใหญ่ 700 ml
11	กระเทียมเจียว กรอบแห้ง	1	ขีด
12	ซีโครงไก่	3	โครง (1 โครง ต้มน้ำซุ๊ปได้ 2 ลิตร)

วันที่พิมพ์รายงาน 30/01/2025 14:54:02



สถาบันโภชนาการ

รายงานสรุปปริมาณวัตถุดิบ

NECTECTM
a member of NECTEC

ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ

โรงเรียน ศพด.หนองเสือข้าง

จำนวนสำรับ 1

ช่วงชั้น อนุบาล (3-5 ปี)

จำนวน (คน) 60

ช่วงวันที่ 14/02/68

ถึง 14/02/68

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย
1	ข้าวสารเจ้า	2.4	kg
2	แตงกวา	0.9	kg
3	ผักชี	1	ขีด
4	พริกชี้ฟ้า แดง	1	ขีด
5	พริกเขียว	1.3	kg
6	ส้มเขียวหวาน	2.1	kg
7	ต้นไค้	0.2	kg
8	เนื้อไก่ สุนัข (มีกระดูก)	1.9	kg
9	เลือดไก่ต้ม	0.3	kg
10	นมวัว ยูเอชที รสจืด (นมโรงเรียน)	60	กล่อง
11	น้ำมันถั่วเหลือง	1	ขวดใหญ่ 1000 ml
12	น้ำตาลทรายขาว	0.1	kg
13	เกลือ ป่น	30	กรัม
14	น้ำส้มสายชู	1	ขวดใหญ่ 700 ml
15	ขิง แก่	1	ขีด
16	ซีอิ๊วดำ ข้น / ซีอิ๊วหวาน	1	ขวดใหญ่ 940 ml
17	เต้าเจี้ยว	1	ขวด 800 ml
18	ซีอิ๊วขาว สูตร 1	1	ขวดใหญ่ 700 ml
19	ซีโครงไก่	3	โครง (1โครง ต้มน้ำซุปรได้ 2 ลิตร)

วันที่พิมพ์รายงาน 30/01/2025 14:54:24



สถาบันโภชนาการ

รายงานสรุปปริมาณวัตถุดิบ

NECTEC⁺
a member of NECTEC

ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ

โรงเรียน ศพด.หนองเสือข้าง
ช่วงชั้น อนุบาล (3-5 ปี)จำนวนสำหรับ 1
จำนวน (คน) 60 ช่วงวันที่ 17/02/68 ถึง 17/02/68

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย
1	ข้าวสารเจ้า	2.3	kg
2	แดงกวา	1.2	kg
3	แครอท	0.7	kg
4	แดงโม	6.6	kg
5	เนื้อไก่ ส่วนสะโพก(มีกระดูก)	2.2	kg
6	นมวัว ยูเอชที รสจืด (นมโรงเรียน)	60	กล่อง
7	น้ำมันปาล์มโอเลอิน	1	ขวดใหญ่ 1000 ml
8	น้ำตาลทราย ขาว	0.1	kg
9	กระเทียม หัว	1	ขีด
10	ซีอิ๊วขาว สูตร 2	1	ขวดใหญ่ 700 ml
11	ซอสหอยนางรม	1	ขวดใหญ่ 800 กรัม

วันที่พิมพ์รายงาน 30/01/2025 14:54:36



สถาบันโภชนาการ

รายงานสรุปปริมาณวัตถุดิบ



ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ

โรงเรียน ศพด.หนองเสือข้าง

จำนวนสำรับ 1

ช่วงชั้น อนุบาล (3-5 ปี)

จำนวน (คน) 60

ช่วงวันที่ 18/02/68 ถึง 18/02/68

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย
1	ข้าวสารเจ้า	2.3	kg
2	แตงกวา	1.5	kg
3	ผักชี	1	ขีด
4	ต้นหอม	1	ขีด
5	แครอท	0.4	kg
6	กล้วยไข่	120	ผลกลาง (40 กรัม)
7	ตับหมู	0.2	kg
8	หมูสับ	1.5	kg
9	กุ้งแห้ง	2	ขีด
10	นมวัว ยูเอชที รสจืด (นมโรงเรียน)	60	กล่อง
11	พริกไทย ขาว ป่น	30	กรัม
12	ซีอิ๊วขาว สูตร 2	1	ขวดใหญ่ 700 ml
13	กระเทียมเจียว กรอบแห้ง	1	ขีด
14	ซีโครงไก่	3	โครง (1โครง ตมน้ำซุ๊ปได้ 2 ลิตร)

วันที่พิมพ์รายงาน 30/01/2025 14:55:01



สถาบันโภชนาการ

รายงานสรุปปริมาณวัตถุดิบ

NECTEC¹
National Center for
Nutrition Education and
Training

ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ

โรงเรียน ศพด.หนองเสือข้าง
ช่วงชั้น อนุบาล (3-5 ปี)จำนวนสำรับ 1
จำนวน (คน) 60 ช่วงวันที่ 19/02/68 ถึง 19/02/68

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย
1	ข้าวสารเจ้า	2.3	kg
2	หัวผักกาด ไซเท้า	1.9	kg
3	ส้มเขียวหวาน	2.1	kg
4	เลือดหมูต้ม	0.6	kg
5	หมู สามชั้น	0.6	kg
6	ไข่ไก่	30	ฟอง 50 กรัม (เบอร์ 2)
7	นมวัว ยูเอชที รสจืด (นมโรงเรียน)	60	กล่อง
8	น้ำมันปาล์มโอเลอิน	1	ขวดใหญ่ 1000 ml
9	น้ำตาลปีก/ น้ำตาลบีบ	0.1	kg
10	พริกไทย ขาว ป่น	18	กรัม
11	พะโล้ผง	22	กรัม
12	กระเทียม หัว	2	ขีด
13	อบเชย	1	ขีด
14	ซีอิ๊วขาว สูตร 2	1	ขวดใหญ่ 700 ml
15	ซีอิ๊วดำ ช้น / ซีอิ๊วหวาน	1	ขวดใหญ่ 940 ml
16	รากผักชี	1	ขีด
17	น้ำประปา น้ำเปล่า	5	ลิตร

วันที่พิมพ์รายงาน 30/01/2025 14:55:12



สถาบันโภชนาการ

รายงานสรุปปริมาณวัตถุดิบ

NECTEC

ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ

โรงเรียน ศพด.หนองเสือข้าง
 ช่วงชั้น อนุบาล (3-5 ปี)

จำนวนสำหรับ 1
 จำนวน (คน) 60 ช่วงวันที่ 20/02/68 ถึง 20/02/68

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย
1	ข้าวสารเจ้า	2.3	kg
2	แตงกวา	1.2	kg
3	แครอท	0.7	kg
4	สาหร่าย	3.3	kg
5	หมูสับ	1.8	kg
6	นมวัว ยูเอชที รสจืด (นมโรงเรียน)	60	กล่อง
7	น้ำมันปาล์มโอเลอิน	1	ขวดใหญ่ 1000 ml
8	น้ำตาลทรายขาว	0.1	kg
9	พริกไทย ขาว ป่น	12	กรัม
10	กระเทียม หัว	1	ขีด
11	รากผักชี	1	ขีด
12	ซอสหอยนางรม	1	ขวดใหญ่ 800 กรัม
13	ซีอิ๊วขาว สูตร 1	1	ขวดใหญ่ 700 ml

วันที่พิมพ์รายงาน 30/01/2025 14:55:28



สถาบันโภชนาการ

รายงานสรุปปริมาณวัตถุดิบ

NECTECTM
a member of NECTEC

ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ

โรงเรียน ศพด.หนองเสือวัง

ช่วงชั้น อนุบาล (3-5 ปี)

จำนวน (คน) 60

จำนวนสำรับ 1

ช่วงวันที่ 21/02/68 ถึง 21/02/68

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย
1	มะพร้าว สด	3.0	kg
2	ถั่วงอก	0.9	kg
3	ผักกวางตุ้ง / กะจ๋อน / กาดจ้อ	1.1	kg
4	ผักชี	1	ขีด
5	ต้นหอม	1	ขีด
6	กล้วยน้ำว้า สุก	60	ผลกลาง (52 กรัม)
7	เนื้อหมูสันนอก	1.2	kg
8	ลูกชิ้นหมู	0.6	kg
9	นมวัว ยูเอชที รสจืด (นมโรงเรียน)	60	กล่อง
10	น้ำมันถั่วเหลือง	1	ขวดใหญ่ 1000 ml
11	น้ำตาลทรายขาว	0.1	kg
12	เกลือ ป่น	30	กรัม
13	ตั้งฉ่าย	1	ขีด
14	น้ำปลา	1	ขวดใหญ่ 750 ml
15	รากผักชี	1	ขีด
16	กระเทียมเจียว กรอบแห้ง	2	ขีด
17	ซีอิ๊วขาว สูตร 1	1	ขวดใหญ่ 700 ml
18	น้ำประปา น้ำเปล่า	12	ลิตร

วันที่พิมพ์รายงาน 30/01/2025 14:55:42



สถาบันโภชนาการ

รายงานสรุปปริมาณวัตถุดิบ

NECTEC¹
a member of NECTEC

ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ

โรงเรียน ศพด.หนองเสือข้าง
ช่วงชั้น อนุบาล (3-5 ปี)

จำนวน (คน) 60

จำนวนสำรับ 1
ช่วงวันที่ 24/02/68 ถึง 24/02/68

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย
1	ข้าวสารเจ้า	2.3	kg
2	ผักชี	1	ขีด
3	มะเขือเทศ	0.3	kg
4	เห็ดนางฟ้า	1.4	kg
5	มะนาว	19	ผลเล็ก (น้ำ 13 กรัม)
6	กล้วยหอม	30	ผลกลาง (112 กรัม)
7	ปลาทุสด	2.8	kg
8	นมวัว ยูเอชที รสจืด (นมโรงเรียน)	60	กล่อง
9	ตะไคร้	0.1	kg
10	น้ำปลา	1	ขวดใหญ่ 750 ml
11	น้ำพริกเผา	2	ขีด
12	ข้าวอ่อน หั่ว	1	ขีด
13	ใบมะกรูด	1	ขีด
14	ซีโครงไก่	3	โครง (1 โครง ต้มน้ำซุ๊ปได้ 2 ลิตร)

วันที่พิมพ์รายงาน 30/01/2025 14:56:45



สถาบันโภชนาการ

รายงานสรุปปริมาณวัตถุดิบ

NECTECTM
a member of NECTEC

ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ

โรงเรียน ศพด.หนองเสือข้าง

ช่วงชั้น อนุบาล (3-5 ปี)

จำนวน (คน) 60

จำนวนสำรับ 1

ช่วงวันที่ 25/02/68

ถึง 25/02/68

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย
1	ข้าวสารเจ้า	2.3	kg
2	ถั่วฝักยาวดิบ	0.9	kg
3	ใบกะเพรา	4	ขีด
4	หอมหัวใหญ่	4	ขีด
5	ข้าวโพดอ่อน	0.7	kg
6	ฝรั่ง	3.7	kg
7	ดັบไก่	0.2	kg
8	เนื้อไก่ สวนนอก (เนื้อล้วน)	1.8	kg
9	นมวัว ยูเอชที รสจืด (นมโรงเรียน)	60	กล่อง
10	น้ำมันถั่วเหลือง	1	ขวดใหญ่ 1000 ml
11	น้ำตาลทรายขาว	0.1	kg
12	ซีอิ๊วขาว สูตร 2	1	ขวดใหญ่ 700 ml
13	ซีอิ๊วดำ ช้น / ซีอิ๊วหวาน	1	ขวดใหญ่ 940 ml
14	ขอสหอยนางรม	1	ขวดใหญ่ 800 กรัม
15	น้ำประปา น้ำเปล่า	1	ลิตร

วันที่พิมพ์รายงาน 30/01/2025 14:56:56



สถาบันโภชนาการ

รายงานสรุปปริมาณวัตถุดิบ



ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ

โรงเรียน ศพด.หนองเสือข้าง

จำนวนสำรับ 1

ช่วงชั้น อนุบาล (3-5 ปี)

จำนวน (คน) 60

ช่วงวันที่ 26/02/68

ถึง 26/02/68

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย
1	ข้าวเจ้ากล้องขาวสาร	2.1	kg
2	ผักชี	1	ขีด
3	ต้นหอม	1	ขีด
4	หัวผักกาด ไซเท้า	1.9	kg
5	แครอท	0.4	kg
6	มะละกอ สุก	6.0	kg
7	ซีโครงหมู	2.0	kg
8	กุ้งแห้ง	2	ขีด
9	นมวัว ยูเอชที รสจืด (นมโรงเรียน)	60	กล่อง
10	ซีอิ๊วขาว สูตร 2	1	ขวดใหญ่ 700 ml
11	กระเทียมเจียว กรอบแห้ง	1	ขีด
12	ซีโครงไก่	3	โครง (1โครง ต้มน้ำซุปรได้ 2 ลิตร)

วันที่พิมพ์รายงาน 30/01/2025 14:57:08



สถาบันโภชนาการ

รายงานสรุปปริมาณวัตถุดิบ

NECTECTM
a member of FSTDA

ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ

โรงเรียน ศพด.หนองเสือปาง
ช่วงชั้น อนุบาล (3-5 ปี)

จำนวน (คน) 60

จำนวนสำรับ 1
ช่วงวันที่ 27/02/68 ถึง 27/02/68

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย
1	ข้าวสารเจ้า	2.3	kg
2	แตงกวา	1.2	kg
3	แครอท	0.7	kg
4	แตงโม	6.6	kg
5	เนื้อไก่ สวนสะโพก(มีกระดูก)	2.2	kg
6	นมวัว ยูเอชที รสจืด (นมโรงเรียน)	60	กล่อง
7	น้ำมันปาล์มโอเลอิน	1	ขวดใหญ่ 1000 ml
8	น้ำตาลทรายขาว	0.1	kg
9	กระเทียม หัว	1	ขีด
10	ซีอิ๊วขาว สูตร 2	1	ขวดใหญ่ 700 ml
11	ซอสหอยนางรม	1	ขวดใหญ่ 800 กรัม

วันที่พิมพ์รายงาน 30/01/2025 14:57:22



สถาบันโภชนาการ

รายงานสรุปปริมาณวัตถุดิบ

NECTEC¹
a member of TSETDS

ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ

โรงเรียน ศพด.หนองเสือข้าง

จำนวนสำรับ 1

ช่วงชั้น อนุบาล (3-5 ปี)

จำนวน (คน) 60

ช่วงวันที่ 28/02/68

ถึง 28/02/68

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย
1	ข้าวสารเจ้า	2.3	kg
2	แป้งมันสำปะหลัง	2	ขีด
3	แดงกวา	1.5	kg
4	ผักชี	1	ขีด
5	พริกชี้ฟ้า แดง	1	ขีด
6	ต้นหอม	2	ขีด
7	แอปเปิ้ล	60	ผลกลาง (110 กรัม)
8	กุนเชียงหมู	3	ขีด
9	เนื้อหมูสันนอก	1.5	kg
10	ไข่ไก่	15	ฟอง 50 กรัม (เบอร์ 2)
11	นมวัว ยูเอชที รสจืด (นมโรงเรียน)	60	กล่อง
12	น้ำตาลทรายขาว	0.1	kg
13	ซอสมะเขือเทศ / แคทซิป	1	ขวดใหญ่ 600 กรัม
14	น้ำปลา	1	ขวดใหญ่ 750 ml
15	น้ำส้มสายชู	1	ขวดใหญ่ 700 ml
16	ซีอิ๊วขาว สูตร 2	1	ขวดใหญ่ 700 ml
17	ซีอิ๊วดำ ช้น / ซีอิ๊วหวาน	1	ขวดใหญ่ 940 ml
18	น้ำประปา น้ำเปล่า	1	ลิตร

วันที่พิมพ์รายงาน 30/01/2025 14:57:34