



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลหนองเสือข้าง โทร. ๐ ๓๘๒๑ ๘๗๙๗

ที่ ขบ.๗๓๖๐๑/๑๔๖

วันที่ ๒๖ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

เรื่อง ประกาศรายการอาหารและปริมาณวัตถุดิบอาหารกลางวันเด็ก ประจำเดือน เมษายน ๒๕๖๗

เรียน นายกองค์การบริหารส่วนตำบลหนองเสือข้าง

๑. เรื่องเดิม

ตามหนังสือ ด่วนที่สุด ที่มท. ๐๘๑๖.๒/ว ๔๒๑๐ ลงวันที่ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๕ เรื่อง กำชับมาตรการป้องกันการทุจริตงบประมาณค่าอาหารกลางวันเด็กนักเรียน กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ได้แจ้งกำชับเกี่ยวกับมาตรการป้องกันการทุจริตงบประมาณค่าอาหารกลางวันเด็กนักเรียนให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นถือปฏิบัติ เพื่อป้องกันการทุจริตงบประมาณค่าอาหารกลางวันเด็กนักเรียน และเพื่อให้เด็กนักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันที่ถูกหลักโภชนาการ จึงขอให้จังหวัดกำชับผู้กำกับดูแลและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นถือปฏิบัติ ความละเอียดตามหนังสือที่อ้างถึง (ข้อ ๒) เพื่อความโปร่งใสและเสริมสร้างการมีส่วนร่วมในการป้องกันและปราบปรามการทุจริตงบประมาณค่าอาหารกลางวัน ให้ปิดประกาศรายการอาหารและจำนวนหรือปริมาตรวัตถุดิบสำคัญที่ใช้ประกอบอาหารในแต่ละวัน ให้ผู้ปกครองและเด็กนักเรียนทราบโดยพิจารณาปิดประกาศเป็นรายสัปดาห์หรือรายเดือนตามความเหมาะสม นั้น

๒. ข้อเท็จจริง

ในการนี้ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลหนองเสือข้าง สังกัดสำนักปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลหนองเสือข้าง ได้จัดทำรายการเมนูอาหารกลางวันเด็กแล้วเสร็จ โดยใช้ระบบแนะนำสำหรับอาหารกลางวันสำหรับโรงเรียนแบบอัตโนมัติ (Thai School Lunch) เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์ให้ผู้ปกครองและผู้เกี่ยวข้องได้รับทราบรายการอาหารและปริมาณวัตถุดิบอาหารกลางวันเด็ก ประจำเดือน เมษายน ๒๕๖๗ ต่อไป

๓. ข้อเสนอเพื่อพิจารณา

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาลงนามประกาศรายการอาหารและปริมาณวัตถุดิบอาหารกลางวันเด็กในศูนย์ฯ ประจำเดือน เมษายน ๒๕๖๗

(นางสาวอัมพรพรรณ วงศ์เกษร)

ครูชำนาญการ รักษาการหัวหน้า ศพด.อบต.หนองเสือข้าง

ความเห็นหัวหน้าสำนักปลัดอบต.

นางสาวไพรดาภรณ์

(ลงชื่อ).....

(นางสาวณัฐชีกานต์ พรหมน้อย)

หัวหน้าสำนักปลัดองค์การบริหารส่วนตำบล

ความเห็นของรองปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลหนองเสือข้าง

นาย

(ลงชื่อ).....

(นายไพฑูรย์ เลิศภัทรนิติ)

รองปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลหนองเสือข้าง

ความเห็นปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลหนองเสือข้าง

นาย

(ลงชื่อ).....

(นายไพฑูรย์ เลิศภัทรนิติ)

รองปลัดองค์การบริหารส่วนตำบล รักษาการแทน

ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลหนองเสือข้าง

ความเห็นของนายกองค์การบริหารส่วนตำบลหนองเสือข้าง

นาย

(ลงชื่อ).....

(นายไพโรจน์ กังวลกิจ)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลหนองเสือข้าง



ประกาศองค์การบริหารส่วนตำบลหนองเสือช้าง
เรื่อง รายการอาหารและปริมาณวัตถุดิบอาหารกลางวันเด็ก
ในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลหนองเสือช้าง
ประจำเดือน เมษายน ๒๕๖๗

.....

ตามหนังสือ ด่วนที่สุด ที่มท ๐๘๑๖.๒/ว ๔๒๑๐ ลงวันที่ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๕ เรื่อง กำชับ
มาตรการป้องกันการทุจริตงบประมาณค่าอาหารกลางวันเด็กนักเรียน กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
ได้แจ้งกำชับเกี่ยวกับมาตรการป้องกันการทุจริตงบประมาณค่าอาหารกลางวันเด็กนักเรียนให้องค์กรปกครอง
ท้องถิ่นถือปฏิบัติ เพื่อป้องกันการทุจริตงบประมาณค่าอาหารกลางวันเด็กนักเรียน และเพื่อให้เด็กนักเรียน
ได้รับประทานอาหารกลางวันที่ถูกหลักโภชนาการ จึงขอให้จังหวัดกำชับผู้กำกับดูแลและองค์กรปกครอง
ส่วนท้องถิ่นถือปฏิบัติ ความละเอียดตามหนังสือที่อ้างถึง (ข้อ ๒) เพื่อความโปร่งใสและเสริมสร้างการมีส่วนร่วม
ในการป้องกันและปราบปรามการทุจริตงบประมาณค่าอาหารกลางวัน ให้ปิดประกาศรายการอาหารและ
จำนวนหรือปริมาตรวัตถุดิบสำคัญที่ใช้ประกอบอาหารในแต่ละวัน ให้ผู้ปกครองและเด็กนักเรียนทราบ
โดยพิจารณาปิดประกาศเป็นรายสัปดาห์หรือรายเดือนตามความเหมาะสม นั้น

ในการนี้องค์การบริหารส่วนตำบลหนองเสือช้าง จึงประกาศรายการอาหารและปริมาณ
วัตถุดิบอาหารกลางวันเด็กในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลหนองเสือช้าง ประจำเดือน เมษายน
๒๕๖๗ เพื่อประชาสัมพันธ์ให้ผู้ปกครองและผู้เกี่ยวข้องได้รับทราบการจัดเมนูอาหารที่มีประโยชน์ มีมาตรฐาน
ถูกต้อง ตามหลักโภชนาการ โดยใช้ระบบแนะนำสำหรับอาหารกลางวันสำหรับโรงเรียนแบบอัตโนมัติ
(Thai School Lunch) ตามรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

จึงประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ เดือน มีนาคม พ.ศ.๒๕๖๗

es.

(นายไพโรจน์ กังวลกิจ)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลหนองเสือช้าง

27/3/67

เอกสารแนบท้ายประกาศองค์การบริหารส่วนตำบลหนองเสือช้าง
เรื่อง รายการอาหารและปริมาณวัตถุดิบอาหารกลางวันเด็ก
ประจำเดือน เมษายน ๒๕๖๗

วันเดือนปี	รายการอาหาร	รายการของหวาน
วันจันทร์ ๑ เมษายน ๒๕๖๗	ข้าวเจ้ากลัองนึ่ง + ต้มยำทะเลเห็ดฟาง	แอปเปิ้ล ๑/๒ ผล
วันอังคารที่ ๒ เมษายน ๒๕๖๗	ข้าวสวยขาว+ไข่พะโล้หมู ใสเลือด หัวผักกาด	ส้มเขียวหวาน ๑/๒ ผล
วันพุธที่ ๓ เมษายน ๒๕๖๗	ข้าวมันไก่ ตับ เลือด ซุปฟัก แดงกวา	กล้วยไข่ ๑ ผล
วันพฤหัสบดีที่ ๔ เมษายน ๒๕๖๗	ข้าวสวยขาว+ไก่ทอดกระเทียม+แดงกวา+ซุปฟัก	มะละกอสุก ๑๐ ชิ้น (เล็ก)
วันศุกร์ที่ ๕ เมษายน ๒๕๖๗	ข้าวเจ้ากลัองนึ่ง + ไข่เจียวทรงเครื่องไก่สับ มะเขือเทศ หอมใหญ่	ฝรั่ง ๑/๔ ผล

วันเดือนปี	รายการอาหาร	รายการของหวาน
วันอังคารที่ ๙ เมษายน ๒๕๖๗	ข้าวหมูแดง+ไข่ต้ม+กุนเชียง+ ซุปฟัก+ แดงกวา	แก้วมังกร ๖ ชิ้นเล็ก
วันพุธที่ ๑๐ เมษายน ๒๕๖๗	ข้าวสวยเจ้ากลัองนึ่ง+แกงจืดหัวผักกาดซี่โครงหมู	แอปเปิ้ล ๑ ผล(เล็ก)
วันพฤหัสบดีที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๗	ข้าวสวยขาว+หมูปั้นก้อนทอด+น้ำซุปฟัก+ แดงกวา	แอปเปิ้ล ๑ ผล(เล็ก)



สถาบันโภชนาการ

สรุปคะแนนคุณค่าทางโภชนาการและเกณฑ์การประเมินคุณภาพอาหาร

NECTEC

ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ

โรงเรียน ศพด.หนองเสือช้าง

ช่วงชั้น อนุบาล (3-5 ปี)

ช่วงวันที่

01/04/2567

ถึง 11/04/2567

วันที่	ชื่อรายการอาหาร	พลังงาน	โปรตีน	ไขมัน	แคลเซียม	เหล็ก	วิตามิน เอ	วิตามิน บี 1	วิตามิน บี 2	วิตามิน ซี	ใยอาหาร	โซเดียม	น้ำตาล
01/04/67	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	1.18	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	0.48	0.34	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	0.02	0.30	0.90	0.00	5.40	0.90	0.00	4.20	17.10	0.26
	รวม	9.02	12.53	1.73	11.21	7.94	6.01	11.95	31.60	5.17	8.14	648.17	15.96
02/04/67	ส้มเขียวหวาน 1/2 ผล ส่วนที่กินได้ 35 กรัม	0.39	0.28	0.06	0.7	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	1.18	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
	ไข่พะโล้นหมู ใส่เลือด 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
03/04/67	ข้าวมันไก่ ส้มเลือด ขมิ้นผง 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
	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
	กล้วยไข่ 1 ผล ส่วนที่กินได้ 40 กรัม	1.26	0.45	0.07	0.04	0.68	0.15	0.60	2.20	2.39	3.03	3.18	7.55
	รวม	11.65	12.52	14.60	0.42	11.65	11.95	7.50	33.80	8.29	5.41	679.74	18.68
04/04/67	มะละกอสุก 10 ชิ้นพอคำ 100 กรัม	1.03	0.40	0.08	0.33	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
05/04/67	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
	ฝรั่ง 1/4 ผล ส่วนที่กินได้ 62 กรัม	0.81	0.35	0.45	0.05	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
	ไข่เจียวทรงเครื่องไก่สัน มะเขือเทศ หอมใหญ่ (ไข่ 1/2 ฟอง)	2.60	4.12	6.54	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	0.02	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
	คะแนนรวม 5 สัปดาห์	50.31	60.34	62.75	54.53	53.30	42.64	48.35	161.00	127.70	42.46	2,325.25	85.68
	คะแนนเฉลี่ยรายสัปดาห์ (1 คน/1 สัปดาห์)	10.06	12.07	12.55	10.91	10.66	8.53	9.67	32.20	25.54	8.49	465.05	17.14
09/04/67	แกงมั้งกร 6 ชิ้นพอคำ 110 กรัม	1.82	1.23	1.07	0.15	1.16	0.01	5.80	2.15	6.14	7.00	4.66	10.03
	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	8.31	3.9	1.04	5.48	2.35	23.15	5.15	3.65	1.85	437.11	3.66
	รวม	10.79	14.82	11.16	10.88	7.63	6.38	32.95	31.30	9.78	8.85	543.78	22.49
10/04/67	แอปเปิ้ล 1 ผลเล็ก ส่วนที่กินได้ 110 กรัม	1.68	0.18	0.06	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
	แกงจืดหัวผักกาดซี่โครงหมู 2 ทัพพี	2.42	5.95	1.16	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	0.02	0.30	0.90	0.00	5.40	0.90	0.00	4.20	17.10	0.26
11/04/67	รวม	10.65	13.42	11.45	11.48	9.33	5.23	22.40	29.10	5.05	9.62	443.45	22.37
	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
	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	10.78	11.86	13.04	10.94	7.44	5.37	20.60	28.70	5.22	5.25	381.82	23.00
	คะแนนรวม 3 สัปดาห์	32.21	40.10	35.65	33.30	24.40	16.98	75.95	89.10	20.05	23.71	1,369.04	67.86
	คะแนนเฉลี่ยรายสัปดาห์ (1 คน/1 สัปดาห์)	10.74	13.37	11.88	11.10	8.13	5.66	25.32	29.70	6.68	7.90	456.35	22.62

วันที่พิมพ์รายงาน 26/03/2024 11:25:27



สถาบันโภชนาการ

รายงานสรุปปริมาณวัตถุดิบ

NECTEC

ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ

โรงเรียน ศพด.หนองเสือข้าง

ช่วงชั้น อนุบาล (3-5 ปี)

จำนวน (คน) 49

จำนวนสำรับ

1

ช่วงวันที่ 01/04/67

ถึง 01/04/67

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย
1	ข้าวเจ้ากล้องขาวสาร	1.7	kg
2	ผักชี	1	ขีด
3	มะเขือเทศ	0.2	kg
4	เห็ดฟาง	1.3	kg
5	มะนาว	16	ผลเล็ก (น้ำ 13 กรัม)
6	แอปเปิ้ล	25	ผลกลาง (110 กรัม)
7	กุ้ง สด	0.5	kg
8	ปลาหมึกกล้วย	0.6	kg
9	ปลากะพงขาว	0.7	kg
10	นมวัว ยูเอชที รสจืด (นมโรงเรียน)	49	กล่อง
11	ตะไคร้	0.1	kg
12	น้ำปลา	1	ขวดใหญ่ 750 ml
13	น้ำพริกเผา	1	ขีด
14	ข้าวอ่อน หั่ว	1	ขีด
15	ใบมะกรูด	1	ขีด
16	ซีโครงไก่	3	โครง (1โครง ตมน้ำซุปได้ 2 ลิตร)

วันที่พิมพ์รายงาน 26/03/2024 11:26:56



สถาบันโภชนาการ

รายงานสรุปปริมาณวัตถุดิบ

NECTEC

ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ

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

จำนวน (คน) 49

จำนวนสำรับ 1

ช่วงวันที่ 02/04/67

ถึง 02/04/67

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย
1	ข้าวสารเจ้า	1.9	kg
2	หัวผักกาด ไซเท้า	1.5	kg
3	ส้มเขียวหวาน	1.7	kg
4	เลือดหมูต้ม	0.5	kg
5	หมู สามชั้น	0.5	kg
6	ไข่ไก่	25	ฟอง 50 กรัม (เบอร์ 2)
7	นมวัว ยูเอชที รสจืด (นมโรงเรียน)	49	กล่อง
8	น้ำมันปาล์มโอเลอิน	1	ขวดใหญ่ 1000 ml
9	น้ำตาลปึก/ น้ำตาลปีบ	0.1	kg
10	พริกไทย ขาว ป่น	15	กรัม
11	พะโล้ผง	18	กรัม
12	กระเทียม หัว	2	ขีด
13	อบเชย	1	ขีด
14	ซีอิ๊วขาว สูตร 2	1	ขวดใหญ่ 700 ml
15	ซีอิ๊วดำ ข้น / ซีอิ๊วหวาน	1	ขวดใหญ่ 940 ml
16	รากผักชี	1	ขีด
17	น้ำประปา น้ำเปล่า	4	ลิตร

วันที่พิมพ์รายงาน 26/03/2024 11:27:17



สถาบันโภชนาการ

รายงานสรุปปริมาณวัตถุดิบ

NECTEC

ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ

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

จำนวน (คน) 49

จำนวนสำรับ 1
 ช่วงวันที่ 03/04/67 ถึง 03/04/67

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย
1	ข้าวสารเจ้า	2.0	kg
2	แตงกวา	0.7	kg
3	ผักชี	1	ขีด
4	พริกชี้ฟ้า แดง	1	ขีด
5	พริกเขียว	1.1	kg
6	กล้วยไข่	49	ผลกลาง (40 กรัม)
7	ต้นไถ่	0.1	kg
8	เนื้อไก่ ส่วนสะโพก(มีกระดูก)	1.5	kg
9	เลือดไก่ต้ม	0.2	kg
10	นมวัว ยูเอชที รสจืด (นมโรงเรียน)	49	กล่อง
11	น้ำมันถั่วเหลือง	1	ขวดใหญ่ 1000 ml
12	น้ำตาลทรายขาว	0.0	kg
13	เกลือ ป่น	25	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	2	โครง (1โครง ตมน้ำขุบได้ 2 ลิตร)

วันที่พิมพ์รายงาน 26/03/2024 11:27:33



สถาบันโภชนาการ

รายงานสรุปปริมาณวัตถุดิบ

NECTEC¹
a member of RUSTICA

ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ

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

จำนวน (คน) 49

จำนวนสำรับ 1

ช่วงวันที่ 04/04/67

ถึง 04/04/67

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย
1	ข้าวสารเจ้า	1.9	kg
2	แตงกวา	1.0	kg
3	แครอท	0.6	kg
4	มะละกอ สุก	4.9	kg
5	เนื้อไก่ ส่วนสะโพก(มีกระดูก)	1.8	kg
6	นมวัว ยูเอชที รสจืด (นมโรงเรียน)	49	กล่อง
7	น้ำมันปาล์มโอเลอิน	1	ขวดใหญ่ 1000 ml
8	น้ำตาลทรายขาว	0.0	kg
9	กระเทียม หัว	1	ขีด
10	ซีอิ๊วขาว สูตร 2	1	ขวดใหญ่ 700 ml
11	ซอสหอยนางรม	1	ขวดใหญ่ 800 กรัม

วันที่พิมพ์รายงาน 26/03/2024 11:27:46



สถาบันโภชนาการ

รายงานสรุปปริมาณวัตถุดิบ



ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ

โรงเรียน

ศพด.หนองเสือข้าง

จำนวน

สำหรับ

1

ช่วงชั้น

อนุบาล (3-5 ปี)

จำนวน (คน)

49

ช่วงวันที่

05/04/67

ถึง

05/04/67

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย
1	ข้าวเจ้ากลองข้าวสาร	1.7	kg
2	มะเขือเทศ	0.5	kg
3	ต้นหอม	1	ขีด
4	หอมหัวใหญ่	6	ขีด
5	ฝรั่ง	3.0	kg
6	เนื้อไก่ สวนสะโพก(มีกระดูก)	0.6	kg
7	ไข่ไก่	25	ฟอง 50 กรัม (เบอร์ 2)
8	นมวัว ยูเอชที รสจืด (นมโรงเรียน)	49	กล่อง
9	น้ำมันปาล์มโอเลอิน	1	ขวดใหญ่ 1000 ml
10	ซีอิ๊วขาว สูตร 1	1	ขวดใหญ่ 700 ml

วันที่พิมพ์รายงาน 26/03/2024 11:28:01



สถาบันโภชนาการ

รายงานสรุปปริมาณวัตถุดิบ

NECTEC
a member of NECTEC

ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ

โรงเรียน ศพด.หนองเสือช้าง

จำนวนสำหรับ 1

ช่วงชั้น อนุบาล (3-5 ปี)

จำนวน (คน) 49

ช่วงวันที่ 09/04/67

ถึง 09/04/67

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย
1	ข้าวสารเจ้า	1.9	kg
2	แป้งมันสำปะหลัง	2	ขีด
3	แตงกวา	1.2	kg
4	ผักชี	1	ขีด
5	พริกชี้ฟ้า แดง	1	ขีด
6	ต้นหอม	2	ขีด
7	แก้วมังกร ผล	5.4	kg
8	กุนเชียงหมู	3	ขีด
9	เนื้อหมูสันนอก	1.2	kg
10	ไข่ไก่	13	ฟอง 50 กรัม (เบอร์ 2)
11	นมวัว ยูเอชที รสจืด (นมโรงเรียน)	49	กล่อง
12	น้ำตาลทรายขาว	0.1	kg
13	ขอสมะเชื้อเทศ / แคทซ์	1	ขวดใหญ่ 600 กรัม
14	น้ำปลา	1	ขวดใหญ่ 750 ml
15	น้ำสมสายชู	1	ขวดใหญ่ 700 ml
16	ซีอิ๊วขาว สูตร 2	1	ขวดใหญ่ 700 ml
17	ซีอิ๊วดำ ชัน / ซีอิ๊วหวาน	1	ขวดใหญ่ 940 ml
18	น้ำประปา น้ำเปล่า	1	ลิตร

วันที่พิมพ์รายงาน 26/03/2024 11:28:14



สถาบันโภชนาการ

รายงานสรุปปริมาณวัตถุดิบ



ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ

โรงเรียน ศพด.หนองเสือช้าง

ช่วงชั้น อนุบาล (3-5 ปี)

จำนวน (คน) 49

จำนวนสำหรับ 1
ช่วงวันที่ 10/04/67 ถึง 10/04/67

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย
1	ข้าวเจ้ากลองข้าวสาร	1.7	kg
2	ผักชี	1	ขีด
3	ต้นหอม	1	ขีด
4	หัวผักกาด ไข่เห่า	1.5	kg
5	แครอท	0.3	kg
6	แอปเปิ้ล	49	ผลกลาง (110 กรัม)
7	ซีโครงหมู	1.6	kg
8	กุ้งแห้ง	2	ขีด
9	นมวัว ยูเอชที รสจืด (นมโรงเรียน)	49	กล่อง
10	ซีอิ๊วขาว สูตร 2	1	ขวดใหญ่ 700 ml
11	กระเทียมเจียว กรอบแห้ง	1	ขีด
12	ซีโครงไก่	3	โครง (1โครง ต้มน้ำซุ๊ปได้ 2 ลิตร)

วันที่พิมพ์รายงาน 26/03/2024 11:28:27



สถาบันโภชนาการ

รายงานสรุปปริมาณวัตถุดิบ



ศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ

โรงเรียน

ศพด.หนองเสือข้าง

จำนวนสำหรับ

1

ช่วงชั้น

อนุบาล (3-5 ปี)

จำนวน (คน)

49

ช่วงวันที่

11/04/67

ถึง

11/04/67

ลำดับ	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	หน่วย
1	ข้าวสารเจ้า	1.9	kg
2	แตงกวา	1.0	kg
3	แครอท	0.6	kg
4	แอปเปิ้ล	49	ผลกลาง (110 กรัม)
5	หมูสับ	1.5	kg
6	นมวัว ยูเอชที รสจืด (นมโรงเรียน)	49	กล่อง
7	น้ำมันปาล์มโอเลอิน	1	ขวดใหญ่ 1000 ml
8	น้ำตาลทราย ขาว	0.0	kg
9	พริกไทย ขาว ป่น	10	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 26/03/2024 11:28:49