



ประกาศศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลน้ำจืดน้อย  
เรื่อง รายการอาหารกลางวันศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ประจำปีพ.ศ.๒๕๖๘

.....

ตามที่ หนังสือด่วนที่สุด ที่ มท ๐๘๑๖.๒/ว๔๒๑๐ วันที่ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๕ เรื่อง กำชับ  
มาตรการป้องกันทุจริตงบประมาณค่าอาหารกลางวันเด็กนักเรียน และหนังสือด่วนที่สุด ที่ มท ๐๘๑๖.๒/ว๘๗๔  
วันที่ ๑๐ กรกฎาคม ๒๕๖๖ เรื่อง การติดตาม ตรวจสอบและประเมินผลการดำเนินงานโครงการอาหาร  
กลางวัน เพื่อความโปร่งใสและเสริมสร้างการมีส่วนร่วมในการป้องกันละปราบปรามการทุจริตงบประมาณ  
ค่าอาหารกลางวัน ให้ปิดประกาศรายการอาหารและจำนวนปริมาณสำคัญที่ใช้ประกอบอาหารในแต่ละวัน ให้  
ผู้ปกครองและนักเรียนรับทราบ โดยพิจารณาปิดประกาศเป็นรายสัปดาห์หรือรายเดือนตามความเหมาะสม นั้น

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลน้ำจืดน้อยจึงได้ดำเนินการจัดทำรายการอาหาร  
กลางวัน ประจำปีพ.ศ.๒๕๖๘ โดยคำนึงถึงคุณภาพ และปริมาณที่เหมาะสม คือ  
มีสารอาหารครบ ๕ หมู่ ประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน โปรตีน และเกลือแร่  
จำนวนนักเรียน ๔๐ คนๆละ ๓๖.- บาท วันละ ๑ มื้อ รวมทั้งสิ้น ๕ วันทำการ รายการอาหาร ดังนี้

จึงประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ.๒๕๖๘

(นายสุนัย คล้ายยาย)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลน้ำจืดน้อย

| วัน เดือน ปี | รายการอาหาร                 |                                                                             |
|--------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
|              | รายการ                      | จำนวน หรือปริมาตรวัตถุดิบ                                                   |
| ๑๗ ก.พ.๖๘    | ๑.ข้าวผัดไข่                | -ข้าวสาร ๒.๕ กก.<br>-ไข่ไก่ ๒๐ ฟอง                                          |
|              | ๒.แกงเลียงผักเห็ดลิงใส่กุ้ง | -ผักเห็ดลิง ๑.๐๐ กก.<br>-เนื้อกุ้ง ๑.๕ กก.                                  |
|              | ๓.หมูทอด                    | -เนื้อหมู ๒.๐๐ กก.                                                          |
|              | ๔. ผลไม้                    | -มะม่วง ๔.๐๐ กก.                                                            |
| ๑๘ ก.พ.๖๘    | ๑.ข้าวหมูแดง                | -ข้าวสาร ๒.๕ กก.<br>-เนื้อหมู ๑.๕ กก.                                       |
|              | ๒.แกงวุ้นทอด<br>-น้ำซุป     | -แผ่นแกงวุ้น ๕๐๐ ก.<br>-ซีอิ๊วหมู ๑.๕ กก.                                   |
|              | ๓.ไข่ต้ม                    | -ไข่ไก่ ๔๐ ฟอง                                                              |
|              | ๔.ผลไม้                     | -ส้มเขียวหวาน ๔.๐๐ กก.                                                      |
| ๑๙ ก.พ.๖๘    | ๑.ข้าวสวย                   | -ข้าวสาร ๒.๕ กก.                                                            |
|              | ๒.ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่         | -วุ้นเส้น ๑,๐๐๐ ก.<br>-กะหล่ำปลี ๐.๕ ก.<br>-ไข่ไก่ ๑๕ ฟอง                   |
|              | ๓.ไข่พะโล้                  | -ไข่ไก่ ๔๐ ฟอง                                                              |
|              | ๔.ขนม                       | -ฉุย                                                                        |
| ๒๐ ก.พ.๖๘    | ๑.ข้าวสวย                   | -ข้าวสาร ๒.๕ กก.                                                            |
|              | ๒.ไก่ต้มขมิ้น               | -เนื้อไก่ ๑.๕ กก.                                                           |
|              | ๓.ไข่ดาวทรงเครื่อง          | -ไข่ไก่ ๔๐ ฟอง<br>-เนื้อหมูสับ ๑.๐๐ กก.<br>-มะเขือเทศ ๐.๕ ก. - แครอท ๐.๕ ก. |
|              | ๔.ผลไม้                     | -แตงโม ๔.๐๐ กก.                                                             |
| ๒๑ ก.พ.๖๘    | ๑.ข้าวคลุกกะปิ              | -ข้าวสาร ๒.๕ กก.                                                            |
|              | ๒.ไข่เจียว                  | -ไข่ไก่ ๓๐ ฟอง                                                              |
|              | ๓.หมูหวาน                   | - เนื้อหมู ๑.๕ กก.                                                          |
|              | ๔.ผลไม้                     | -มะม่วง ๔.๐๐ กก.                                                            |