



ประกาศศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลน้ำจืดน้อย  
เรื่อง รายการอาหารกลางวันศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ประจำปีงบประมาณที่...๒๕๖๘

.....

ตามที่ หนังสือด่วนที่สุด ที่ มท ๐๘๑๖.๒/ว๔๒๑๐ วันที่ ๑๙ ธันวาคม ๒๕๖๕ เรื่อง กำชับ  
มาตรการป้องกันทุจริตงบประมาณค่าอาหารกลางวันเด็กนักเรียน และหนังสือด่วนที่สุด ที่ มท ๐๘๑๖.๒/ว๔๗๔  
วันที่ ๑๐ กรกฎาคม ๒๕๖๖ เรื่อง การติดตาม ตรวจสอบและประเมินผลการดำเนินงานโครงการอาหาร  
กลางวัน เพื่อความโปร่งใสและเสริมสร้างการมีส่วนร่วมในการป้องกันละปราบปรามการทุจริตงบประมาณ  
ค่าอาหารกลางวัน ให้ปิดประกาศรายการอาหารและจำนวนปริมาณสำคัญที่ใช้ประกอบอาหารในแต่ละวัน ให้  
ผู้ปกครองและนักเรียนรับทราบ โดยพิจารณาปิดประกาศเป็นรายสัปดาห์หรือรายเดือนตามความเหมาะสม นั้น

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลน้ำจืดน้อยจึงได้ดำเนินการจัดทำรายการอาหาร  
กลางวัน ประจำปีงบประมาณที่ ๒ เดือน มิถุนายน ๒๕๖๘ โดยคำนึงถึงคุณภาพ และปริมาณที่เหมาะสม คือ  
มีสารอาหารครบ ๕ หมู่ ประกอบด้วย คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน โปรตีน และเกลือแร่  
จำนวนนักเรียน ๓๒ คนๆละ ๓๖.- บาท วันละ ๑ มื้อ รวมทั้งสิ้น ๕ วันทำการ รายการอาหาร ดังนี้

จึงประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๙ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๖๘

(นายสุนัย คล้ายยาย)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลน้ำจืดน้อย

| วัน เดือน ปี | รายการอาหาร                     |                                                                       |
|--------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
|              | รายการ                          | จำนวน หรือปริมาตรวัตถุดิบ                                             |
| ๙ มิ.ย.๖๘    | ๑.ข้าวสวย                       | -ข้าวสาร ๒.๕ กก.                                                      |
|              | ๒.ต้มปลาหมึกยัดไส้แดงกวางหมูสับ | -ปลาหมึก ๑.๕ กก.<br>-แดงกวาง ๒.๐๐ กก.<br>-เนื้อหมูสับ ๑.๐๐ กก.        |
|              | ๓.ผัดหมี่สี่ขมพูใส่ไข่          | -เส้นบะหมี่ ๑,๐๐๐ ก.<br>-ไข่ไก่ ๑๕ ฟอง                                |
|              | ๔.ขนม                           | -ถั่วเขียว                                                            |
| ๑๐ มิ.ย.๖๘   | ๑.ข้าวผัดรวมมิตร                | -ข้าวสาร ๒.๕ กก.<br>-ผักคะน้า<br>-ไข่ไก่ ๑๕ ฟอง<br>-เนื้อหมู ๑.๐๐ กก. |
|              | ๒.ไส้กรอก                       | -ไส้กรอก ๑.๐๐ กก.                                                     |
|              | ๓.แกงจืดสาหร่ายหมูสับผักกาดขาว  | -สาหร่าย ๕๐๐ ก.<br>-เนื้อหมูสับ ๑.๐๐ กก.<br>-ผักกาดขาว ๑.๐๐ กก.       |
|              | ๔.ผลไม้                         | -แตงโม ๓.๐๐ กก.                                                       |
| ๑๑ มิ.ย.๖๘   | ๑.ข้าวสวย                       | -ข้าวสาร ๒.๕ กก.                                                      |
|              | ๒.ผัดกะเพราหมูไม่เผ็ด           | -เนื้อหมูสับ ๑.๕ กก.                                                  |
|              | ๓.ไข่เจียว                      | -ไข่ไก่ ๒๕ ฟอง                                                        |
|              | ๔.ผลไม้                         | -แอปเปิ้ล ๓.๐๐ กก.                                                    |
| ๑๒ มิ.ย.๖๘   | ๑.ข้าวหมูแดง                    | -ข้าวสาร ๒.๕ กก.<br>-เนื้อหมู ๐.๕ กก.                                 |
|              | ๒.ไข่ต้ม                        | -ไข่ไก่ ๓๒ ฟอง                                                        |
|              | ๓.กุนเชียง                      | -กุนเชียง ๐.๕ กก.                                                     |
|              | ๔.เกี้ยวทอด                     | -เกี้ยว ๑ ห่อ                                                         |
|              | ๕.น้ำซุ๊ป                       | -ซีโครงไก่ ๐.๕ ก. -หัวผักกาด ๐.๕ ก. ผักชี                             |
|              | ๖.ผลไม้                         | -ส้มเขียวหวาน ๓.๐๐ กก.                                                |
| ๑๓ มิ.ย.๖๘   | ๑.ข้าวสวย                       | -ข้าวสาร ๒.๕ กก.                                                      |
|              | ๒.ต้มหมูใส่หัวไชเท้า            | -เนื้อหมู ๑.๐๐ กก.<br>-หัวไชเท้า ๑.๐๐ กก.                             |
|              | ๓.ไก่ทอด                        | -เนื้อปีกไก่บน ๒.๐๐ กก.                                               |
|              | ๔.ขนม                           | -ลอดช่อง                                                              |

