

ตารางเมนูอาหาร ๓๑ วัน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔ เรือนจำอ้าเกอบัวใหญ่

วันที่	มื้อเช้า	มื้อกลางวัน	มื้อเย็น	หมายเหตุ
๑	แกงจืดหมูกับฟักเขียว	เส้นหมี่ผัดซีอิ๊วไก่ ผลไม้ (ผัร์รัง)	แกงเผ็ดป่าปลาโอสดกับถั่วฝักยาว ไข่เจียว/ไข่พู	ได้มาจากวันที่ ๒ ภาคกลาง
๒	แกงจืดไก่กับหัวผักกาดสด	ราดหน้าหมู ผลไม้ (แอบเปิล)	ไก่ผัดพริกสด ไข่ต้ม	ได้มาจากวันที่ ๔ ภาคกลาง
๓	แกงจืดหมูมะระ	ข้าวผัดหมู ผลไม้ (กล้วยไข่)	กระเพราไก่ ไข่เจียว/ไข่พู	ได้มาจากวันที่ ๑๓ ภาคกลาง
๔	ต้มกะทิสายบัวปลาทู	ข้าวต้มไก่ กล้วยบวดชี	ผัดเบี้ยวน้ำหวานแต่งกับหมู ปลา尼ลทอด	ได้มาจากวันที่ ๒๔ ภาคกลาง
๕	แกงหน่อไม้ดองกับปลาช่อน	ข้าวผัดหมู ผลไม้ (แก้วมังกร)	ยำขันนุ่นอ่อน ไข่ลูกเขย	ได้มาจากวันที่ ๑๙ ภาคเหนือ
๖	ต้มส้มปลาทู	ข้าวผัดหมู ผลไม้ (กล้วยน้ำว้า)	แกงจืดไข่เจียว หมูยอ	ได้มาจากวันที่ ๖ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
๗	แกงเผ็ดไก่กับมะเขือยาว	ข้าวต้ม + ผัดผักบุ้งหมู ผลไม้ (ส้มเขียวหวาน)	ชุปหน่อไม้ + ผักจิ้ม ไข่ดาว	ได้มาจากวันที่ ๒๐ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
๘	แกงป่าหน่อไม้สดกับหมูย่าง	ราดหน้าหมู ผลไม้ (กล้วยไข่)	ไก่ผัดพริกสด ไข่ต้ม	ได้มาจากวันที่ ๒๕ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
๙	ต้มส้มปลาทู	ข้าวต้ม - กระเพราไก่ ผลไม้ (แอบเปิล)	แกงอ่อนเนื้อกับผักรวม ไข่เจียว/ไข่พู	ได้มาจากวันที่ ๓๐ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
๑๐	แกงจืดไก่กับฟักเขียว	ข้าวผัดหมู ผลไม้ (มันแก้ว)	แกงเตปลา (นครศรีธรรมราช) ไข่เจียว/ไข่พู	ได้มาจากวันที่ ๒๕ ภาคใต้
๑๑	แกงจืดหมูกับฟักเขียว	เส้นหมี่ผัดซีอิ๊วไก่ ผลไม้ (ผัร์รัง)	แกงเผ็ดป่าปลาโอสดกับถั่วฝักยาว ไข่เจียว/ไข่พู	ได้มาจากวันที่ ๒ ภาคกลาง
๑๒	แกงจืดไก่กับหัวผักกาดสด	ราดหน้าหมู ผลไม้ (แอบเปิล)	ไก่ผัดพริกสด ไข่ต้ม	ได้มาจากวันที่ ๓ ภาคกลาง
๑๓	แกงจืดหมูมะระ	ข้าวผัดหมู ผลไม้ (กล้วยไข่)	กระเพราไก่ ไข่เจียว/ไข่พู	ได้มาจากวันที่ ๑๓ ภาคกลาง
๑๔	ต้มกะทิสายบัวปลาทู	ข้าวต้มไก่ กล้วยบวดชี	ผัดเบี้ยวน้ำหวานแต่งกับหมู ปลา尼ลทอด	ได้มาจากวันที่ ๒๔ ภาคกลาง
๑๕	แกงหน่อไม้ดองกับปลาช่อน	ข้าวผัดหมู ผลไม้ (แก้วมังกร)	ยำขันนุ่นอ่อน ไข่ลูกเขย	ได้มาจากวันที่ ๑๙ ภาคเหนือ
๑๖	ต้มส้มปลาทู	ข้าวผัดหมู ผลไม้ (กล้วยน้ำว้า)	แกงจืดไข่เจียว หมูยอ	ได้มาจากวันที่ ๖ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ผู้จัดทำ/ผู้รับ
(นายปิยวัฒน์ ไกรศรี)
นักจัดการงานที่ว่าไปปฏิบัติการ

ผู้ลงนาม (เจ้าหน้าที่)
นางสาวทักษิณ พิจิตรา
(นายณรงค์ เมฆดา)

(นายณัฐ จักรล้านทียะ)
ผู้พนักงานอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญอาชีวศึกษาชำนาญการ

ตารางเมนูอาหาร ๓๑ วัน ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔ เรือนจำอ้าเกอบัวใหญ่

วันที่	มื้อเช้า	มื้อกลางวัน	มื้อเย็น	หมายเหตุ
๑๗	แกงผัดไก่กับมะเขือยาว	ข้าวต้ม + ผัดผักบุ้งหมู ผลไม้ (ส้มเขียวหวาน)	ซุปหน่อไม้ + ผักจิ้ม ไข่ดาว	ได้มาจากวันที่ ๒๐ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
๑๘	แกงป่าหน่อไม้สดกับหมูย่าง	ราดหน้าหมู ผลไม้ (กล้วยไข่)	ไก่ผัดพริกสด ไข่ต้ม	ได้มาจากวันที่ ๒๕ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
๑๙	ต้มส้มปลาทู	ข้าวต้ม - กระเพราไก่ ผลไม้ (แอปเปิล)	แกงอ่อนเนื้อกับผักรวม ไข่เจียว/ไข่ฟู	ได้มาจากวันที่ ๓๐ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
๒๐	แกงจืดไก่กับพักเขียว	ข้าวผัดหมู ผลไม้ (มันแก้ว)	แกงเตปลา (นครศรีธรรมราช) ไข่เจียว/ไข่ฟู	ได้มาจากวันที่ ๒๕ ภาคใต้
๒๑	แกงจืดหมูกับพักเขียว	เส้นหมี่ผัดซีอิ๊วไก่ ผลไม้ (ฝรั่ง)	แกงผัดป่าปลาโอดสดกับถั่วฝักขาว ไข่เจียว/ไข่ฟู	เดมาจากวันที่ ๒ ภาคกลาง
๒๒	แกงจืดไก่กับหัวผักกาดสด	ราดหน้าหมู ผลไม้ (แอปเปิล)	ไก่ผัดพริกสด ไข่ต้ม	ได้มาจากวันที่ ๓ ภาคกลาง
๒๓	แกงจืดหมูมะระ	ข้าวผัดหมู ผลไม้ (กล้วยไข่)	กระเพราไก่ ไข่เจียว/ไข่ฟู	ได้มาจากวันที่ ๑๓ ภาคกลาง
๒๔	ต้มกะทิสายบัวปลาทู	ข้าวต้มไก่ กล้วยบวดชี	ผัดเบรี่ยวหวานแต่งกวากับหมู ปลานิลทอด	ได้มาจากวันที่ ๒๕ ภาคกลาง
๒๕	แกงหน่อไม้ดองกับปลาช่อน	ข้าวผัดหมู ผลไม้ (แก้วมังกร)	ยำขุนอ่อน ไข่ลูกเขย	ได้มาจากวันที่ ๑๙ ภาคเหนือ
๒๖	ต้มส้มปลาทู	ข้าวผัดหมู ผลไม้ (กล้วยน้ำว้า)	แกงจืดไข่เจียว หมูยอ	ได้มาจากวันที่ ๖ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
๒๗	แกงผัดไก่กับมะเขือยาว	ข้าวต้ม + ผัดผักบุ้งหมู ผลไม้ (ส้มเขียวหวาน)	ซุปหน่อไม้ + ผักจิ้ม ไข่ดาว	ได้มาจากวันที่ ๒๐ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
๒๘	แกงป่าหน่อไม้สดกับหมูย่าง	ราดหน้าหมู ผลไม้ (กล้วยไข่)	ไก่ผัดพริกสด ไข่ต้ม	ได้มาจากวันที่ ๒๕ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
๒๙	ต้มส้มปลาทู	ข้าวต้ม - กระเพราไก่ ผลไม้ (แอปเปิล)	แกงอ่อนเนื้อกับผักรวม ไข่เจียว/ไข่ฟู	ได้มาจากวันที่ ๓๐ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
๓๐	แกงจืดไก่กับพักเขียว	ข้าวผัดหมู ผลไม้ (มันแก้ว)	แกงเตปลา (นครศรีธรรมราช) ไข่เจียว/ไข่ฟู	ได้มาจากวันที่ ๒๕ ภาคใต้
๓๑	แกงผัดไก่กับมะเขือยาว	ข้าวต้ม + ผัดผักบุ้งหมู ผลไม้ (ส้มเขียวหวาน)	ซุปหน่อไม้ + ผักจิ้ม ไข่ดาว	ได้มาจากวันที่ ๒๐ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

นายนิรัตน์ ไกรคุณ
นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ

(นายกฤษณะ เจริญกุล)
นักศึกษาทักษะปูชนียา

เจ้านักงานอบรมและฝึกวิชาชีพชำนาญการ

(นายณรงค์ เมตดา)

(นายอนันต์ อัครรัตน์พิยะ)
นักศึกษาทักษะปูชนียา