

๙ ๙๙๙๙ ๙๙๙

รายละเอียดตามเมนูแสดงปริมาณต่อ 100 คน (กลางวัน,เย็น,เช้าของวันถัดไป)

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2570

วันที่ 1

มือ	รายการอาหาร	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ต่อ 100 คน	หน่วย
เช้า	ผัดผักกวางตุ้งหมู	หมูเนื้อแดง	3.50	กก.
		ผักกวางตุ้ง	15.00	กก.
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีบ	0.30	กก.
		แป้งมัน	1.00	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด
		เต้าเจี้ยวจีน	0.31	ขวด
		น้ำปลา	0.21	ขวด
		เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่สด	16.00	กก.
		ไก่ชำแหละทั้งตัว	5.00	กก.
กลางวัน	ก๋วยเตี๋ยวไก่	กระดูกหมู/ซี่โครงหมู(น้ำซุ)	5.00	กก.
		ต้นหอม	1.00	กก.
		ผักชี	0.50	กก.
		พริกชี้ฟ้าสด	0.50	กก.
		น้ำปลา	0.35	ขวด
		ถัวลิสแห้งป่น	1.00	กก.
		พริกไทยป่น	2.00	ขวด
		พริกป่น	0.30	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.30	กก.
		ตั้งฉ่าย	0.50	กก.
	ผลไม้	น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด
		น้ำตาลทรายขาว	1.00	กก.
		ถั่วงอก	5.00	กก.
		น้ำส้มสายชูกลั่น	2.14	ขวด
		แตงโม	23.75	กก.
		ไก่ชำแหละทั้งตัว	5.00	กก.
		ไข่ไก่	100.00	ฟอง
		ผงพะโล้	0.05	กก.
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีบ	2.00	กก.
		น้ำปลา	0.70	ขวด
เย็น	ต้มพะโล้ไก่กับไข่	ซีอิ๊วหวาน	0.70	ขวด
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.
		พริกไทยป่น	0.40	ขวด
		ผักชี	0.20	กก.
		น้ำมันปาล์ม	0.20	กก.

หมายเหตุ : ปริมาณ 1 กิโลกรัม ≈ 1 ลิตร (ยกเว้นของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช จะมีปริมาณ 1.09 ลิตร)
 ≈ 1,000 กรัม
 ≈ 1,000 มิลลิลิตร

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ

		วันที่ 2		
มื้อ	รายการอาหาร	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ต่อ 100 คน	หน่วย
เช้า	ผัดกะหล่ำปลีหมู	หมูเนื้อแดง	3.00	กก.
		กะหล่ำปลี	15.00	กก.
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีป	0.30	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด
		น้ำปลา	0.36	ขวด
กลางวัน	ผัดซีอิ๊วเนื้อไก่	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่สุด	16.00	กก.
		ไก่ชำแหละทั้งตัว	7.00	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.30	กก.
		ผักคะน้า	12.00	กก.
		พริกชี้ฟ้าสด	0.50	กก.
		ซีอิ๊วดำ	0.66	ขวด
		น้ำตาลทรายขาว	1.00	กก.
		น้ำมันปาล์ม	3.00	ขวด
		น้ำส้มสายชูกลั่น	2.14	ขวด
		น้ำปลา	0.35	ขวด
		พริกไทยป่น	2.00	ขวด
เย็น	ต้มจับฉ่ายไก่	หัวผักกาดสด/หัวไชเท้า	4.00	กก.
		ผักกาดขาว	4.00	กก.
		ผักคะน้า	4.00	กก.
		ผักกวางตุ้ง	4.00	กก.
		เห็ดหอมแห้ง	0.30	กก.
		ไก่ชำแหละทั้งตัว	8.16	กก.
		ฟองเต้าหู้	2.00	ถุง
		หน่อไม้สด(หน่อ)**	0.30	กก.
		น้ำตาลทรายขาว	0.20	กก.
		เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน	0.01	กก.
		ซีอิ๊วขาว	1.42	ขวด
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด

หมายเหตุ : ปริมาณ 1 กิโลกรัม $\approx$ 1 ลิตร (ยกเว้นของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช จะมีปริมาณ 1.09 ลิตร)
 $\approx$ 1,000 กรัม
 $\approx$ 1,000 มิลลิลิตร

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

		วันที่ 3			
มื้อ	รายการอาหาร	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ต่อ 100 คน	หน่วย	
เช้า	ผัดผักบุ้ง เมนูลดหวาน มัน เค็ม	ผักบุ้งจีนไม่ตัดราก	15.00	กก.	
		กระเทียมไทยแห้ง	0.30	กก.	
		พริกชี้หนูสด	0.30	กก.	
		น้ำมันปาล์ม	0.30	ขวด	
		น้ำตาลทรายขาว	0.20	กก.	
		เต้าเจี้ยวจีน	2.50	ขวด	
		หมูบด	2.00	กก.	
กลางวัน	ข้าวผัดไก่ผัดกะนํ้า	ไก่ชำแหละทั้งตัว	5.25	กก.	
		แตงกวา	10.00	กก.	
		ผัดกะนํ้า	5.00	กก.	
		ต้นหอม	1.00	กก.	
		ผักชี	0.50	กก.	
		พริกชี้ฟ้าสด	0.50	กก.	
		พริกไทยป่น	1.00	ขวด	
		ซีอิ๊วหวาน	1.45	ขวด	
		น้ำตาลทรายขาว	0.30	กก.	
		กระเทียมไทยแห้ง	0.50	กก.	
		น้ำมันปาล์ม	4.00	ขวด	
		น้ำส้มสายชูกลั่น	1.46	ขวด	
		น้ำปลา	0.35	ขวด	
	ถั่วเขียวคั่วมนํ้าตาล	ถั่วเขียว	6.00	กก.	
		น้ำตาลทรายขาว	6.00	กก.	
เย็น	แกงส้มมะละกอปลาสด	ปลาสด	8.00	กก.	
		มะละกอดิบ	20.00	กก.	
		นํ้ามะขามเปียก	2.63	ขวด	
		นํ้าตาลปี๊บ/นํ้าตาลปี๊บ	0.50	กก.	
		พริกแกงส้ม	1.50	กก.	

หมายเหตุ : ปริมาณ 1 กิโลกรัม $\approx$ 1 ลิตร (ยกเว้นของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช จะมีปริมาณ 1.09 ลิตร)
 $\approx$ 1,000 กรัม
 $\approx$ 1,000 มิลลิลิตร

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

		วันที่ 4		
มือ	รายการอาหาร	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ต่อ 100 คน	หน่วย
เช้า	ผัดแตงร้านหมู	หมูเนื้อแดง	5.00	กก.
		แตงร้าน	15.00	กก.
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีบ	0.30	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด
กลางวัน	แกงอังกะเลไก่	น้ำปลา	0.35	ขวด
		ไก่ชำแหละทั้งตัว	17.00	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	1.00	กก.
		หอมแดงแห้ง	1.00	กก.
		ขิงซอย	0.50	กก.
		น้ำมันมะขามเปียก	1.33	ขวด
		พริกแกงอังกะเล	0.40	กก.
		ซีอิ๊วดำ	0.40	ขวด
		น้ำปลา	0.35	ขวด
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีบ	0.50	กก.
		พริกแห้งเม็ดใหญ่	0.20	กก.
		ตะไคร้สด	0.20	กก.
		หอมแดงแห้ง	0.20	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.
		กะปิ	0.10	กก.
		เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน	0.05	กก.
		ฝรั่ง	12.00	กก.
เย็น	ผลไม้ แกงจืดวุ้นเส้นหมู	หมูเนื้อแดง	7.00	กก.
		วุ้นเส้นสด	5.00	กก.
		น้ำมันปาล์ม	0.30	ขวด
		ฟองเต้าหู้	1.00	ถุง
		ต้นหอม	1.00	กก.
		ผักชี	0.20	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.
		พริกไทยป่น	0.40	ขวด
		น้ำส้มสายชูกลั่น	1.43	ขวด
		น้ำปลา	0.35	ขวด

หมายเหตุ : ปริมาณ 1 กิโลกรัม $\approx$ 1 ลิตร (ยกเว้นของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช จะมีปริมาณ 1.09 ลิตร)

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

วันที่ 5				
มื้อ	รายการอาหาร	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ต่อ 100 คน	หน่วย
เช้า	แดจรงผัดไข่	ไข่ไก่	37.00	ฟอง
		แดจรง	15.00	กก.
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปี	0.30	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด
		น้ำปลา	0.35	ขวด
กลางวัน	กวยเตี่ยวไก่	เส้นกวยเตี่ยวเส้นใหญ่สด	15.30	กก.
		ไก่ชำแหละทั้งตัว	5.00	กก.
		กระดุกหมู/ซี่โครงหมู(น้ำซุป)	5.00	กก.
		ต้นหอม	1.00	กก.
		ผักชี	0.50	กก.
		พริกชี้ฟ้าสด	0.50	กก.
		น้ำปลา	0.35	ขวด
		ถั่วลิสงแห้งป่น	1.00	กก.
		พริกไทยป่น	2.00	ขวด
		พริกป่น	0.30	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.30	กก.
		ตั้งฉ่าย	0.50	กก.
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด
		น้ำตาลทรายขาว	1.00	กก.
		ถั่วงอก	5.00	กก.
		น้ำส้มสายชูกลั่น	2.15	ขวด
		ไก่ชำแหละทั้งตัว	7.00	กก.
		กะหล่ำปลี	12.00	กก.
		ข้าสด	0.50	กก.
		ตะไคร้สด	0.50	กก.
เย็น	ต้มยำไก่กะหล่ำปลี	ใบมะกรูดสด	0.10	กก.
		น้ำมะขามเปียก	1.35	ขวด
		พริกชี้หนูสด	0.30	กก.
		น้ำปลา	0.35	ขวด
		ไข่ต้ม	100.00	ฟอง
		ไข่ไก่		

หมายเหตุ : ปริมาณ 1 กิโลกรัม $\approx$ 1 ลิตร (ยกเว้นของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช จะมีปริมาณ 1.09 ลิตร)
 $\approx$ 1,000 กรัม
 $\approx$ 1,000 มิลลิลิตร

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

		วันที่ 6			
มื้อ	รายการอาหาร	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ต่อ 100 คน	หน่วย	
เช้า	ผัดผักกาดขาวหมู	หมูเนื้อแดง	3.00	กก.	
		ผักกาดขาว	18.00	กก.	
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีบ	0.30	กก.	
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.	
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด	
		น้ำปลา	0.35	ขวด	
กลางวัน	พะแนงไก่	ไก่ชำแหละทั้งตัว	12.00	กก.	
		กะทิสำเร็จรูป	6.00	กก.	
		ใบโหระพาสด	0.50	กก.	
		ใบมะกรูดสด	0.10	กก.	
		ถั่วลิสงแห้งป่น	1.00	กก.	
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีบ	1.00	กก.	
		น้ำปลา	0.35	ขวด	
		พริกแกงพะแนง	1.50	กก.	
		กล้วยน้ำว้า	4.50	กก.	
		ไก่ชำแหละทั้งตัว	7.00	กก.	
เย็น	ผลไม้ แกงจืดไก่ฟักเขียว	ฟักเขียว	20.00	กก.	
		กุ้งแห้งมีเปลือก	0.20	กก.	
		หนังหมูพอง	0.50	กก.	
		น้ำมันปาล์ม	0.30	ขวด	
		ผักชี	0.20	กก.	
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.	
		ตั้งฉ่าย	0.50	กก.	
		พริกไทยป่น	0.40	ขวด	
		น้ำปลา	0.36	ขวด	

หมายเหตุ : ปริมาณ 1 กิโลกรัม $\approx$ 1 ลิตร (ยกเว้นของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช จะมีปริมาณ 1.09 ลิตร)
 $\approx$ 1,000 กรัม
 $\approx$ 1,000 มิลลิลิตร

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

		วันที่ 7			
มื้อ	รายการอาหาร	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ต่อ 100 คน	หน่วย	
เช้า	ต้มยำไก่ทะเลสาบลิ	ไก่ชำแหละทั้งตัว	7.90	กก.	
		กะหล่ำปลี	12.00	กก.	
		ข้าวสาคู	0.50	กก.	
		ตะไคร้สด	0.50	กก.	
		ใบมะกรูดสด	0.10	กก.	
		น้ำมะขามเปียก	1.32	ขวด	
		พริกชี้หนูสด	0.30	กก.	
		น้ำปลา	0.35	ขวด	
		หมูเนื้อแดง	4.00	กก.	
		แตงกวา	15.00	กก.	
กลางวัน	แตงกวาผัดไข่ใส่หมู	ไข่ไก่	30.00	ฟอง	
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด	
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.	
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปิ๊บ	0.30	กก.	
		น้ำปลา	0.35	ขวด	
	ลอดช่องน้ำกะทิ	ลอดช่องสด	10.00	กก.	
		น้ำตาลทรายขาว	3.00	กก.	
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปิ๊บ	3.00	กก.	
		กะทิสำเร็จรูป	5.00	กก.	
เย็น	แกงป่าหน่อไม้ไก่	ไก่ชำแหละทั้งตัว	5.50	กก.	
		หน่อไม้สด(หน่อ)**	15.00	กก.	
		ใบย่านาง	1.00	กก.	
		พริกชี้หนูสด	0.40	กก.	
		น้ำปลาร้า	1.25	ขวด	
		น้ำปลา	0.35	ขวด	
		ใบแมงลักสด	0.30	กก.	
		หอมแดงแห้ง	0.50	กก.	
		ข้าวสาคู	0.10	กก.	
		ตะไคร้สด	0.30	กก.	

หมายเหตุ : ปริมาณ 1 กิโลกรัม $\approx$ 1 ลิตร (ยกเว้นของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช จะมีปริมาณ 1.09 ลิตร)
 $\approx$ 1,000 กรัม
 $\approx$ 1,000 มิลลิลิตร

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ..... กรรมการ
ลงชื่อ..... กรรมการ

		วันที่ 8			
มื้อ	รายการอาหาร	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ต่อ 100 คน	หน่วย	
เช้า	แกงเลียงไก่ฟักเขียว	ฟักเขียว	20.00	กก.	
		ไก่ชำแหละทั้งตัว	5.25	กก.	
		หอมแดงแห้ง	0.50	กก.	
		กะปิ	0.30	กก.	
		กระชายสด	0.50	กก.	
		พริกไทยป่น	0.40	ขวด	
		ใบแมงลักสด	0.50	กก.	
		น้ำปลา	0.35	ขวด	
กลางวัน	ผัดถั่วงอกเลือดหมูใส่เต้าหู้เหลือง	เลือดหมู	10.00	กก.	
		ถั่วงอก	13.00	กก.	
		เต้าหู้เหลืองแข็ง (แผ่น)	29.40	แผ่น	
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.	
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด	
		น้ำปลา	0.35	ขวด	
		ผลไม้			
		ส้มเขียวหวาน	16.00	กก.	
เย็น	ต้มข้าวกะหล่ำปลี	ไก่ชำแหละทั้งตัว	5.00	กก.	
		กะหล่ำปลี	20.00	กก.	
		กะทิสำเร็จรูป	5.00	กก.	
		ตะไคร้สด	0.50	กก.	
		ใบมะกรูดสด	0.05	กก.	
		พริกขี้หนูสด	0.50	กก.	
		น้ำมันงาแท้	0.50	ขวด	
		น้ำปลา	0.57	ขวด	
		ผักชี	0.20	กก.	
		ต้นหอม	0.50	กก.	
		ข้าวสด	0.50	กก.	

หมายเหตุ : ปริมาณ 1 กิโลกรัม $\approx$ 1 ลิตร (ยกเว้นของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช จะมีปริมาณ 1.09 ลิตร)
 $\approx$ 1,000 กรัม
 $\approx$ 1,000 มิลลิลิตร

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

วันที่ 9				
มื้อ	รายการอาหาร	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ต่อ 100 คน	หน่วย
เช้า	แดจรงานผัดไข่	ไข่ไก่	30.00	ฟอง
		แดจรงาน	15.00	กก.
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีบ	0.30	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด
กลางวัน	ก๋วยเตี๋ยวไก่แห้ง	น้ำปลา	0.35	ขวด
		เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่สด	12.00	กก.
		ไก่ชำแหละทั้งตัว	5.00	กก.
		ต้นหอม	1.00	กก.
		ผักชี	0.50	กก.
		พริกชี้ฟ้าสด	0.50	กก.
		น้ำปลา	0.35	ขวด
		ถั่วลิสงแห้งป่น	1.00	กก.
		พริกไทยป่น	2.00	ขวด
		พริกป่น	0.30	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.30	กก.
		ตั้งฉ่าย	0.50	กก.
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด
		น้ำตาลทรายขาว	1.00	กก.
		ถั่วงอก	5.00	กก.
		น้ำส้มสายชูกลั่น	2.00	ขวด
	แกงบวดฟักทอง	ฟักทอง	8.00	กก.
		กะทิสำเร็จรูป	5.00	กก.
		น้ำตาลทรายขาว	3.00	กก.
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีบ	3.00	กก.
		เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน	0.01	กก.
เย็น	แกงเลียงหมูฟักเขียว	ฟักเขียว	15.00	กก.
		หมูเนื้อแดง	2.59	กก.
		หอมแดงแห้ง	0.50	กก.
		กะปิ	0.30	กก.
		กระชายสด	0.50	กก.
		พริกไทยป่น	0.40	ขวด
		ใบแมงลักสด	0.50	กก.
		น้ำปลา	0.30	ขวด

หมายเหตุ : ปริมาณ 1 กิโลกรัม $\approx$ 1 ลิตร (ยกเว้นของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช จะมีปริมาณ 1.09 ลิตร)
 $\approx$ 1,000 กรัม
 $\approx$ 1,000 มิลลิลิตร

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

		วันที่ 10		
มือ	รายการอาหาร	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ต่อ 100 คน	หน่วย
เช้า	ต้มจับฉ่ายหมู	หัวผักกาดสด/หัวไชเท้า	4.00	กก.
		ผักกาดขาว	4.00	กก.
		ผักคะน้า	4.00	กก.
		ผักกวางตุ้ง	4.00	กก.
		เห็ดหอมแห้ง	0.30	กก.
		หมูเนื้อแดง	3.50	กก.
		ฟองเต้าหู้	1.00	ถุง
		หน่อไม้สด(หน่อ)*	0.30	กก.
		น้ำตาลทรายขาว	0.20	กก.
		เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน	0.01	กก.
		ซีอิ๊วขาว	1.00	ขวด
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด
กลางวัน	ข้าวต้มไก่	ไก่ชำแหละทั้งตัว	9.00	กก.
		ผักชี	0.50	กก.
		ต้นหอม	1.00	กก.
		ตั้งฉ่าย	0.50	กก.
		พริกไทยป่น	1.00	ขวด
		พริกชี้ฟ้าสด	0.50	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.30	กก.
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด
		น้ำส้มสายชูกลั่น	1.42	ขวด
		น้ำปลา	0.35	ขวด
เย็น	ผลไม้ ผัดพริกหยวกไก่	กล้วยน้ำว้า	4.50	กก.
		ไก่ชำแหละทั้งตัว	8.00	กก.
		ไข่ไก่	20.00	ฟอง
		พริกหยวก	10.00	กก.
		หอมใหญ่	2.00	กก.
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด
		กระเทียมไทยแห้ง	0.15	กก.
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีป	0.20	กก.
		น้ำปลา	0.72	ขวด
		ซีอิ๊วหวาน	0.72	กก.

หมายเหตุ : ปริมาณ 1 กิโลกรัม ≈ 1 ลิตร (ยกเว้นของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช จะมีปริมาณ 1.09 ลิตร)
 ≈ 1,000 กรัม
 ≈ 1,000 มิลลิลิตร

หมายเหตุ

สลับรายการมือ เช้า-เย็น

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ

		วันที่ 11			
มือ	รายการอาหาร	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ต่อ 100 คน	หน่วย	
เช้า	ผัดถั่วงอกเล็สดหมูใส่เต้าหู้เหลือง	เล็สดหมู	15.20	กก.	
		ถั่วงอก	13.00	กก.	
		เต้าหู้เหลืองแข็ง (แผ่น)	50.00	แผ่น	
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.	
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด	
		น้ำปลา	0.35	ขวด	
กลางวัน	ข้าวคลุกกะปิ	หมูสามชั้น	6.00	กก.	
		กุ้งแห้งมีเปลือก	1.00	กก.	
		ไข่ไก่	50.00	ฟอง	
		กระเทียมไทยแห้ง	0.50	กก.	
		หอมแดงแห้ง	1.00	กก.	
		พริกขี้หนูสด	0.30	กก.	
		น้ำมันงาแท้	0.75	ขวด	
		ใบสาระแหน่สด	0.50	กก.	
		กะปิ	1.00	กก.	
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีบ	1.00	กก.	
		น้ำมันปาล์ม	3.00	ขวด	
		น้ำปลา	0.30	ขวด	
เย็น	แกงส้มผัสดกะหล่ำปลี (ปลาสด)	ปลาสด	12.00	กก.	
		กะหล่ำปลี	5.00	กก.	
		น้ำมันขมิ้น	1.30	ขวด	
		พริกขี้หนูแห้ง	0.30	กก.	
		ขมิ้นชัน	0.02	กก.	
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.	
		เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน	0.01	กก.	
		กะปิ	0.10	กก.	

หมายเหตุ : ปริมาณ 1 กิโลกรัม $\approx$ 1 ลิตร (ยกเว้นของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช จะมีปริมาณ 1.09 ลิตร)
 $\approx$ 1,000 กรัม
 $\approx$ 1,000 มิลลิลิตร

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

วันที่ 12					
มือ	รายการอาหาร	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ต่อ 100 คน	หน่วย	
เช้า	ฟักทองผัดไข่	ไข่ไก่	57.00	ฟอง	
		ฟักทอง	20.00	กก.	
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีป	0.20	กก.	
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.	
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด	
		น้ำปลา	0.35	ขวด	
กลางวัน	ก๋วยเตี๋ยวไก่แห้ง	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่สด	15.00	กก.	
		ไก่ชำแหละทั้งตัว	5.00	กก.	
		ต้นหอม	1.00	กก.	
		ผักชี	0.50	กก.	
		พริกชี้ฟ้าสด	0.50	กก.	
		น้ำปลา	0.35	ขวด	
		ถั่วลิสงแห้งป่น	1.00	กก.	
		พริกไทยป่น	2.00	ขวด	
		พริกป่น	0.30	กก.	
		กระเทียมไทยแห้ง	0.30	กก.	
		ตั้งฉ่าย	0.50	กก.	
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด	
		น้ำตาลทรายขาว	1.00	กก.	
		ถั่วงอก	5.00	กก.	
		น้ำส้มสายชูกลั่น	2.00	ขวด	
	ผลไม้	แตงโม	24.00	กก.	
		แกงอ่อมผักรวมไก่	ไก่ชำแหละทั้งตัว	5.00	กก.
			มะเขือเปราะ/มะเขือเจ้าพระยา	4.00	กก.
			ต้นหอม	2.00	กก.
			ผักชีลาว	2.00	กก.
			ผักกาดขาว	4.00	กก.
			พริกแกงอ่อม	1.50	กก.
			พริกชี้ฟ้าสด	1.00	กก.
			ใบมะกรูดสด	0.30	กก.
			น้ำปลาร้า	0.50	กก.
			น้ำปลา	0.35	ขวด

หมายเหตุ : ปริมาณ 1 กิโลกรัม $\approx$ 1 ลิตร (ยกเว้นของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช จะมีปริมาณ 1.09 ลิตร)
 $\approx$ 1,000 กรัม
 $\approx$ 1,000 มิลลิลิตร

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

		วันที่ 13			
มือ	รายการอาหาร	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ต่อ 100 คน	หน่วย	
เช้า	ผัดถั่วฝักยาวหมู	หมูเนื้อแดง	3.00	กก.	
		ถั่วฝักยาว	12.20	กก.	
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีบ	0.30	กก.	
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.	
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด	
		น้ำปลา	0.35	ขวด	
กลางวัน	ข้าวต้มไก่	ไก่ชำแหละทั้งตัว	5.50	กก.	
		ผักชี	0.50	กก.	
		ต้นหอม	1.00	กก.	
		ตั้งฉ่าย	0.50	กก.	
		พริกไทยป่น	1.00	ขวด	
		พริกชี้ฟ้าสด	0.50	กก.	
		กระเทียมไทยแห้ง	0.30	กก.	
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด	
		น้ำส้มสายชูกลั่น	1.40	ขวด	
		น้ำปลา	0.35	ขวด	
	ลอดช่องน้ำกะทิ	ลอดช่องสด	10.90	กก.	
		น้ำตาลทรายขาว	3.00	กก.	
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีบ	3.00	กก.	
		กะทิสำเร็จรูป	5.00	กก.	
เย็น	ผัดฉ่าลูกชิ้นปลา เมนูลดหวาน มัน เค็ม	ลูกชิ้นปลา	5.00	กก.	
		กระชายสด	2.00	กก.	
		ใบกะเพราสด	1.00	กก.	
		พริกชี้ฟ้าสด	1.00	กก.	
		กระเทียมไทยแห้ง	0.50	กก.	
		น้ำตาลทรายขาว	0.20	กก.	
		ซีอิ๊วขาว	0.75	ขวด	
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด	
	ไข่ต้ม	ไข่ไก่	100.00	ฟอง	

หมายเหตุ : ปริมาณ 1 กิโลกรัม $\approx$ 1 ลิตร (ยกเว้นของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช จะมีปริมาณ 1.09 ลิตร)
 $\approx$ 1,000 กรัม
 $\approx$ 1,000 มิลลิลิตร

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

		วันที่ 14			
มื้อ	รายการอาหาร	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ต่อ 100 คน	หน่วย	
เช้า	ผัดบวบเหลียมหมู	หมูเนื้อแดง	3.00	กก.	
		บวบเหลียม	20.00	กก.	
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีบ	0.30	กก.	
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.	
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด	
		น้ำปลา	0.35	ขวด	
กลางวัน	หัวผักกาดเค็มผัดไข่	ไข่ไก่	35.00	ฟอง	
		ไข่ไก่เค็ม/หัวผักกาดเค็ม	10.00	กก.	
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.	
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีบ	1.00	กก.	
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด	
		น้ำปลา	0.35	ขวด	
		ไก่ชำแหละทั้งตัว	6.20	กก.	
		ผักบุ้งไทย/ผักบุ้งแก้วไม่ตัดราก	23.00	กก.	
เย็น	แกงคั่วไก่เทโพ	ผลมะกรูด	0.50	กก.	
		ใบมะกรูดสด	0.10	กก.	
		น้ำมันขามเปียก	2.63	ขวด	
		กะทิสำเร็จรูป	6.00	กก.	
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีบ	0.50	กก.	
		พริกแกงคั่ว	1.50	กก.	

หมายเหตุ : ปริมาณ 1 กิโลกรัม $\approx$ 1 ลิตร (ยกเว้นของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช จะมีปริมาณ 1.09 ลิตร)

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

วันที่ 15				
มือ	รายการอาหาร	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ต่อ 100 คน	หน่วย
เช้า	ผัดเปรี้ยวหวานแดงกวางหมู	หมูเนื้อแดง	6.00	กก.
		แตงกวา	8.00	กก.
		มะเขือเทศ	3.00	กก.
		หอมใหญ่	3.00	กก.
		ต้นหอม	1.00	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.
		แป้งมัน	1.00	กก.
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปึก	0.50	กก.
		น้ำส้มสายชูกลั่น	0.71	ขวด
		น้ำปลา	0.35	ขวด
กลางวัน	เส้นหมี่ไก่แห้ง	เส้นหมี่แห้ง	6.50	กก.
		ไก่ชำแหละทั้งตัว	6.00	กก.
		ถั่วงอก	5.00	กก.
		ผักชีน่าย	2.00	กก.
		ต้นหอม	1.00	กก.
		พริกชี้หูสด	1.00	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.30	กก.
		พริกไทยป่น	2.00	ขวด
		ดองฉ่าย	0.50	กก.
		น้ำตาลทรายขาว	1.00	กก.
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด
		น้ำส้มสายชูกลั่น	2.14	ขวด
		น้ำปลา	0.57	ขวด
		ซีอิ๊วดำ	0.66	ขวด
		ถัวลิสแห้งป่น	1.00	กก.
		พริกป่น	0.30	กก.
เย็น	ผลไม้ แกงเหลืองมะละกอดิบ (ปลาทุ)	มะม่วงดิบ	13.80	กก.
		ปลาทุสด	7.00	กก.
		พริกชี้หูสด	1.00	กก.
		ตะไคร้สด	0.10	กก.
		หอมแดงแห้ง	0.20	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.
		ขมิ้นชัน	0.20	กก.
		เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน	0.05	กก.
		มะละกอดิบ	5.00	กก.
		น้ำมะขามเปียก	0.52	ขวด
		กะปิ	0.50	กก.
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปึก	0.50	กก.
		น้ำปลา	0.35	ขวด

หมายเหตุ : ปริมาณ 1 กิโลกรัม $\approx$ 1 ลิตร (ยกเว้นของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช จะมีปริมาณ 1.09 ลิตร)

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

วันที่ 16				
มือ	รายการอาหาร	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ต่อ 100 คน	หน่วย
เช้า	แกงจืดหัวผักกาดเค็มไก่	ไก่ชำแหละทั้งตัว	7.00	กก.
		ไข่โปะเค็ม/หัวผักกาดเค็ม	10.00	กก.
		น้ำมันปาล์ม	0.30	ขวด
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีบ	0.50	กก.
กลางวัน	ข้าวต้มไก่	พริกไทยป่น	0.40	ขวด
		ไก่ชำแหละทั้งตัว	6.00	กก.
		ผักชี	0.50	กก.
		ต้นหอม	1.00	กก.
		ดองฉ่าย	0.50	กก.
		พริกไทยป่น	1.00	ขวด
		พริกชี้ฟ้าสด	0.50	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.30	กก.
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด
		น้ำส้มสายชูกลั่น	1.45	ขวด
		น้ำปลา	0.35	ขวด
	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	ถั่วเขียว	6.00	กก.
		น้ำตาลทรายขาว	6.00	กก.
เย็น	ผัดกะเพราหมู	หมูเนื้อแดง	5.30	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.
		พริกชี้ฟ้าสด	0.30	กก.
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีบ	0.50	กก.
		ใบกะเพราสด	1.00	กก.
		พริกไทยป่น	1.00	ขวด
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด
		น้ำปลา	0.35	ขวด
	ไข่ต้ม	ไข่ไก่	100.00	ฟอง

หมายเหตุ : ปริมาณ 1 กิโลกรัม $\approx$ 1 ลิตร (ยกเว้นของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช จะมีปริมาณ 1.09 ลิตร)

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

		วันที่ 17			
มื้อ	รายการอาหาร	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ต่อ 100 คน	หน่วย	
เช้า	ผัดผักกวางตุ้งหมู	หมูเนื้อแดง	7.50	กก.	
		ผักกวางตุ้ง	15.00	กก.	
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีบ	0.30	กก.	
		แป้งมัน	1.00	กก.	
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.	
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด	
		เต้าเจี้ยวจีน	0.35	ขวด	
		น้ำปลา	0.25	กก.	
		เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่สด	16.00	กก.	
		ไก่ชำแหละทั้งตัว	5.00	กก.	
กลางวัน	ก๋วยเตี๋ยวไก่น้ำ	กระดุกหมู/ซี่โครงหมู(น้ำซุบ)	5.00	กก.	
		ต้นหอม	1.00	กก.	
		ผักชี	0.50	กก.	
		พริกชี้ฟ้าสด	0.50	กก.	
		น้ำปลา	0.35	ขวด	
		ถัวลิสแห้งป่น	1.00	กก.	
		พริกไทยป่น	2.00	ขวด	
		พริกป่น	0.30	กก.	
		กระเทียมไทยแห้ง	0.30	กก.	
		ตั้งฉ่าย	0.50	กก.	
เย็น	ผลไม้ ต้มพะโล้ไก่กับไข่	น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด	
		น้ำตาลทรายขาว	1.00	กก.	
		ถั่วงอก	5.00	กก.	
		น้ำส้มสายชูกลั่น	2.14	ขวด	
		แดงโม	23.75	กก.	
		ไก่ชำแหละทั้งตัว	5.00	กก.	
		ไข่ไก่	100.00	ฟอง	
		ผงพะโล้	0.05	กก.	
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีบ	2.00	กก.	
		น้ำปลา	0.70	ขวด	
		ซีอิ๊วหวาน	0.70	ขวด	
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.	
		พริกไทยป่น	0.40	ขวด	
		ผักชี	0.20	กก.	
		น้ำมันปาล์ม	0.20	กก.	

หมายเหตุ : ปริมาณ 1 กิโลกรัม $\approx$ 1 ลิตร (ยกเว้นของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช จะมีปริมาณ 1.09 ลิตร)
 $\approx$ 1,000 กรัม
 $\approx$ 1,000 มิลลิลิตร

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

		วันที่ 18		
มือ	รายการอาหาร	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ต่อ 100 คน	หน่วย
เช้า	ผัดกะหล่ำปลีหมู	หมูเนื้อแดง	3.00	กก.
		กะหล่ำปลี	15.00	กก.
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีป	0.30	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด
		น้ำปลา	0.36	ขวด
กลางวัน	ผัดซีอิ๊วเนื้อไก่	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่สด	16.00	กก.
		ไก่ชำแหละทั้งตัว	7.00	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.30	กก.
		ผักคะน้า	12.00	กก.
		พริกชี้ฟ้าสด	0.50	กก.
		ซีอิ๊วดำ	0.66	ขวด
		น้ำตาลทรายขาว	1.00	กก.
		น้ำมันปาล์ม	3.00	ขวด
		น้ำส้มสายชูกลั่น	2.14	ขวด
		น้ำปลา	0.35	ขวด
		พริกไทยป่น	2.00	ขวด
		หัวผักกาดสด/หัวไชเท้า	4.00	กก.
		ผักกาดขาว	4.00	กก.
		ผักคะน้า	4.00	กก.
เย็น	ต้มจับฉ่ายไก่	ผักกวางตุ้ง	4.00	กก.
		เห็ดหอมแห้ง	0.30	กก.
		ไก่ชำแหละทั้งตัว	8.16	กก.
		ฟองเต้าหู้	2.00	ถุง
		หน่อไม้สด(หน่อ)**	0.30	กก.
		น้ำตาลทรายขาว	0.20	กก.
		เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน	0.01	กก.
		ซีอิ๊วขาว	1.42	ขวด
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด

หมายเหตุ : ปริมาณ 1 กิโลกรัม $\approx$ 1 ลิตร (ยกเว้นของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช จะมีปริมาณ 1.09 ลิตร)
 $\approx$ 1,000 กรัม
 $\approx$ 1,000 มิลลิลิตร

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

		วันที่ 19		
มือ	รายการอาหาร	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ต่อ 100 คน	หน่วย
เช้า	ผัดผักบุ้ง เมนูลดหวาน มัน เค็ม	ผักบุ้งจีนไม่ตัดราก	15.00	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.30	กก.
		พริกชี้ฟ้าสด	0.30	กก.
		น้ำมันปาล์ม	0.30	ขวด
		น้ำตาลทรายขาว	0.20	กก.
		เต้าเจี้ยวจีน	2.50	ขวด
		หมูบด	2.00	กก.
กลางวัน	ข้าวผัดไก่ผักคะน้า	ไก่ชำแหละทั้งตัว	5.25	กก.
		แตงกวา	10.00	กก.
		ผักคะน้า	5.00	กก.
		ต้นหอม	1.00	กก.
		ผักชี	0.50	กก.
		พริกชี้ฟ้าสด	0.50	กก.
		พริกไทยป่น	1.00	ขวด
		ซีอิ๊วหวาน	1.45	ขวด
		น้ำตาลทรายขาว	0.30	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.50	กก.
		น้ำมันปาล์ม	4.00	ขวด
		น้ำส้มสายชูกลั่น	1.46	ขวด
		น้ำปลา	0.35	ขวด
	ถั่วเขียวต้มน้ำตาล	ถั่วเขียว	6.00	กก.
		น้ำตาลทรายขาว	6.00	กก.
		ปลาสุวย	8.00	กก.
เย็น	แกงส้มมะละกอปลาสุวย	มะละกอดิบ	20.00	กก.
		น้ำมะขามเปียก	2.63	ขวด
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีป	0.50	กก.
		พริกแกงส้ม	1.50	กก.

หมายเหตุ : ปริมาณ 1 กิโลกรัม $\approx$ 1 ลิตร (ยกเว้นของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช จะมีปริมาณ 1.09 ลิตร)
 $\approx$ 1,000 กรัม
 $\approx$ 1,000 มิลลิลิตร

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

		วันที่ 20		
มื้อ	รายการอาหาร	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ต่อ 100 คน	หน่วย
เช้า	ผัดแตงร้านหมู	หมูเนื้อแดง	5.00	กก.
		แตงร้าน	15.00	กก.
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีป	0.30	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด
		น้ำปลา	0.35	ขวด
กลางวัน	แกงอั้งเลไก่	ไก่ชำแหละทั้งตัว	17.00	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	1.00	กก.
		หอมแดงแห้ง	1.00	กก.
		ขิงซอย	0.50	กก.
		น้ำมันขามเปียก	1.33	ขวด
		พริกแกงอั้งเล	0.40	กก.
		ซีอิ๊วดำ	0.40	ขวด
		น้ำปลา	0.35	ขวด
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีป	0.50	กก.
		พริกแห้งเม็ดใหญ่	0.20	กก.
		ตะไคร้สด	0.20	กก.
		หอมแดงแห้ง	0.20	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.
		กะปิ	0.10	กก.
		เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน	0.05	กก.
		ฝรั่ง	12.00	กก.
เย็น	แกงจืดวุ้นเส้นหมู	หมูเนื้อแดง	7.00	กก.
		วุ้นเส้นสด	5.00	กก.
		น้ำมันปาล์ม	0.30	ขวด
		ฟองเต้าหู้	1.00	ถุง
		ต้นหอม	1.00	กก.
		ผักชี	0.20	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.
		พริกไทยป่น	0.40	ขวด
		น้ำส้มสายชูกลั่น	1.43	ขวด
		น้ำปลา	0.35	ขวด

หมายเหตุ : ปริมาณ 1 กิโลกรัม $\approx$ 1 ลิตร (ยกเว้นของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช จะมีปริมาณ 1.09 ลิตร)
 $\approx$ 1,000 กรัม
 $\approx$ 1,000 มิลลิลิตร

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

วันที่ 21				
มือ	รายการอาหาร	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ต่อ 100 คน	หน่วย
เช้า	แต่งร้านผัดไข่	ไข่ไก่	37.00	ฟอง
		แต่งร้าน	15.00	กก.
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปึก	0.30	กก.
กลางวัน	ก๋วยเตี๋ยวไก่ น้ำ	กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด
		น้ำปลา	0.35	ขวด
		เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่สด	15.30	กก.
		ไก่ชำแหละทั้งตัว	5.00	กก.
		กระดุกหมู/ซี่โครงหมู(น้ำซุป)	5.00	กก.
		ต้นหอม	1.00	กก.
		ผักชี	0.50	กก.
		พริกชี้ฟ้าสด	0.50	กก.
		น้ำปลา	0.35	ขวด
		ถั่วงอก	1.00	กก.
		พริกไทยป่น	2.00	ขวด
		พริกป่น	0.30	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.30	กก.
		ตั้งฉ่าย	0.50	กก.
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด
		น้ำตาลทรายขาว	1.00	กก.
		ถั่วงอก	5.00	กก.
		น้ำส้มสายชูกลั่น	2.15	ขวด
เย็น	ต้มยำไก่กะหล่ำปลี	ไก่ชำแหละทั้งตัว	7.00	กก.
		กะหล่ำปลี	12.00	กก.
		ข้าวสด	0.50	กก.
		ตะไคร้สด	0.50	กก.
		ใบมะกรูดสด	0.10	กก.
		น้ำมะขามเปียก	1.35	ขวด
		พริกชี้หนูสด	0.30	กก.
		น้ำปลา	0.35	ขวด
		ไข่ต้ม		
		ไข่ไก่	100.00	ฟอง

หมายเหตุ : ปริมาณ 1 กิโลกรัม $\approx$ 1 ลิตร (ยกเว้นของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช จะมีปริมาณ 1.09 ลิตร)
 $\approx$ 1,000 กรัม
 $\approx$ 1,000 มิลลิลิตร

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

		วันที่ 22		
มื้อ	รายการอาหาร	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ต่อ 100 คน	หน่วย
เช้า	ผัดผักกาดขาวหมู	หมูเนื้อแดง	3.00	กก.
		ผักกาดขาว	18.00	กก.
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีบ	0.30	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด
		น้ำปลา	0.35	ขวด
กลางวัน	พะแนงไก่	ไก่ชำแหละทั้งตัว	12.00	กก.
		กะทิสำเร็จรูป	6.00	กก.
		ใบโหระพาสด	0.50	กก.
		ใบมะกรูดสด	0.10	กก.
		ถั่วลิสงแห้งป่น	1.00	กก.
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีบ	1.00	กก.
		น้ำปลา	0.35	ขวด
		พริกแกงพะแนง	1.50	กก.
		กล้วยน้ำว้า	4.50	กก.
		ไก่ชำแหละทั้งตัว	7.00	กก.
เย็น	แกงจืดไก่ฟักเขียว	ฟักเขียว	20.00	กก.
		กุ้งแห้งมีเปลือก	0.20	กก.
		หนังหมูพอง	0.50	กก.
		น้ำมันปาล์ม	0.30	ขวด
		ผักชี	0.20	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.
		ตั้งฉ่าย	0.50	กก.
		พริกไทยป่น	0.40	ขวด
		น้ำปลา	0.36	ขวด

หมายเหตุ : ปริมาณ 1 กิโลกรัม $\approx$ 1 ลิตร (ยกเว้นของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช จะมีปริมาณ 1.09 ลิตร)
 $\approx$ 1,000 กรัม
 $\approx$ 1,000 มิลลิเมตร

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

		วันที่ 23			
มือ	รายการอาหาร	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ต่อ 100 คน	หน่วย	
เช้า	ต้มยำไก่กะหล่ำปลี	ไก่ชำแหละทั้งตัว	7.90	กก.	
		กะหล่ำปลี	12.00	กก.	
		ข้าวสาคู	0.50	กก.	
		ตะไคร้สด	0.50	กก.	
		ใบมะกรูดสด	0.10	กก.	
		น้ำมันขมิ้นเปียก	1.32	ขวด	
		พริกขี้หนูสด	0.30	กก.	
		น้ำปลา	0.35	ขวด	
กลางวัน	แตงกวาผัดไข่ใส่หมู	หมูเนื้อแดง	4.00	กก.	
		แตงกวา	15.00	กก.	
		ไข่ไก่	30.00	ฟอง	
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด	
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.	
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปิ๊บ	0.30	กก.	
		น้ำปลา	0.35	ขวด	
	ลวดช่องน้ำกะทิ	ลวดช่องสด	10.00	กก.	
		น้ำตาลทรายขาว	3.00	กก.	
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปิ๊บ	3.00	กก.	
		กะทิสำเร็จรูป	5.00	กก.	
เย็น	แกงป่าหน่อไม้ไก่	ไก่ชำแหละทั้งตัว	5.50	กก.	
		หน่อไม้สด(หน่อ)**	15.00	กก.	
		ใบย่านาง	1.00	กก.	
		พริกขี้หนูสด	0.40	กก.	
		น้ำปลาร้า	1.25	ขวด	
		น้ำปลา	0.35	ขวด	
		ใบแมงลักสด	0.30	กก.	
		หอมแดงแห้ง	0.50	กก.	
		ข้าวสาคู	0.10	กก.	
		ตะไคร้สด	0.30	กก.	

หมายเหตุ : ปริมาณ 1 กิโลกรัม $\approx$ 1 ลิตร (ยกเว้นของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช จะมีปริมาณ 1.09 ลิตร)
 $\approx$ 1,000 กรัม
 $\approx$ 1,000 มิลลิลิตร

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

		วันที่ 24			
มือ	รายการอาหาร	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ต่อ 100 คน	หน่วย	
เช้า	แกงเลียงไก่ฟักเขียว	ฟักเขียว	20.00	กก.	
		ไก่ชำแหละทั้งตัว	5.25	กก.	
		หอมแดงแห้ง	0.50	กก.	
		กะปิ	0.30	กก.	
		กระชายสด	0.50	กก.	
		พริกไทยป่น	0.40	ขวด	
		ใบแมงลักสด	0.50	กก.	
		น้ำปลา	0.35	ขวด	
		ผัดถั่วงอกเลือดหมูใส่เต้าหู้เหลือง			
		เลือดหมู	10.00	กก.	
กลางวัน	ผัดถั่วงอกเลือดหมูใส่เต้าหู้เหลือง	ถั่วงอก	13.00	กก.	
		เต้าหู้เหลืองแข็ง (แผ่น)	29.40	แผ่น	
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.	
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด	
		น้ำปลา	0.35	ขวด	
		ผลไม้			
		ส้มเขียวหวาน	16.00	กก.	
		ต้มยำไก่ทะเล่าปลี			
		ไก่ชำแหละทั้งตัว	5.00	กก.	
		ทะเล่าปลี	20.00	กก.	
เย็น	ต้มยำไก่ทะเล่าปลี	กะทิสำเร็จรูป	5.00	กก.	
		ตะไคร้สด	0.50	กก.	
		ใบมะกรูดสด	0.05	กก.	
		พริกขี้หนูสด	0.50	กก.	
		น้ำมันงาแท้	0.50	ขวด	
		น้ำปลา	0.57	ขวด	
		ผักชี	0.20	กก.	
		ต้นหอม	0.50	กก.	
		ข้าวสด	0.50	กก.	

หมายเหตุ : ปริมาณ 1 กิโลกรัม $\approx$ 1 ลิตร (ยกเว้นของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช จะมีปริมาณ 1.09 ลิตร)
 $\approx$ 1,000 กรัม
 $\approx$ 1,000 มิลลิลิตร

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

วันที่ 25				
มือ	รายการอาหาร	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ต่อ 100 คน	หน่วย
เช้า	แดจรงผัดไข่	ไข่ไก่	30.00	ฟอง
		แดจรง	15.00	กก.
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปี	0.30	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด
		น้ำปลา	0.35	ขวด
กลางวัน	ก๋วยเตี๋ยวไก่แห้ง	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่สด	12.00	กก.
		ไก่ชำแหละทั้งตัว	5.00	กก.
		ต้นหอม	1.00	กก.
		ผักชี	0.50	กก.
		พริกชี้ฟ้าสด	0.50	กก.
		น้ำปลา	0.35	ขวด
		ถั่วงอก	1.00	กก.
		พริกไทยป่น	2.00	ขวด
		พริกป่น	0.30	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.30	กก.
		ตั้งฉ่าย	0.50	กก.
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด
		น้ำตาลทรายขาว	1.00	กก.
		ถั่วงอก	5.00	กก.
		น้ำส้มสายชูกลั่น	2.00	ขวด
	แกงบวดผักทอง	ผักทอง	8.00	กก.
		กะทิสำเร็จรูป	5.00	กก.
		น้ำตาลทรายขาว	3.00	กก.
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปี	3.00	กก.
	แกงเลียงหมูผักเขียว	เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน	0.01	กก.
		ผักเขียว	15.00	กก.
		หมูเนื้อแดง	2.59	กก.
		หอมแดงแห้ง	0.50	กก.
		กะปิ	0.30	กก.
		กระชายสด	0.50	กก.
		พริกไทยป่น	0.40	ขวด
		ใบแมงลักสด	0.50	กก.
		น้ำปลา	0.30	ขวด

หมายเหตุ : ปริมาณ 1 กิโลกรัม $\approx$ 1 ลิตร (ยกเว้นของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช จะมีปริมาณ 1.09 ลิตร)
 $\approx$ 1,000 กรัม
 $\approx$ 1,000 มิลลิลิตร

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ..... กรรมการ
ลงชื่อ..... กรรมการ

วันที่ 26			
มือ	รายการอาหาร	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ต่อ 100 คน
เช้า	ต้มจับฉ่ายหมู		หน่วย
		หัวผักกาดสด/หัวไชเท้า	4.00 กก.
		ผักกาดขาว	4.00 กก.
		ผักคะน้า	4.00 กก.
		ผักกวางตุ้ง	4.00 กก.
		เห็ดหอมแห้ง	0.30 กก.
		หมูเนื้อแดง	3.50 กก.
		ฟองเต้าหู้	1.00 ถุง
		หน่อไม้สด(หน่อ)*	0.30 กก.
		น้ำตาลทรายขาว	0.20 กก.
		เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน	0.01 กก.
		ซีอิ๊วขาว	1.00 ขวด
		น้ำมันปาล์ม	1.00 ขวด
กลางวัน	ข้าวต้มไก่	ไก่ชำแหละทั้งตัว	9.00 กก.
		ผักชี	0.50 กก.
		ต้นหอม	1.00 กก.
		ตั้งฉ่าย	0.50 กก.
		พริกไทยป่น	1.00 ขวด
		พริกชี้ฟ้าสด	0.50 กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.30 กก.
		น้ำมันปาล์ม	1.00 ขวด
		น้ำส้มสายชูกลั่น	1.42 ขวด
		น้ำปลา	0.35 ขวด
	ผลไม้	กล้วยน้ำว้า	4.50 กก.
เย็น	ผัดพริกหยวกไก่	ไก่ชำแหละทั้งตัว	8.00 กก.
		ไข่ไก่	20.00 ฟอง
		พริกหยวก	10.00 กก.
		หอมใหญ่	2.00 กก.
		น้ำมันปาล์ม	1.00 ขวด
		กระเทียมไทยแห้ง	0.15 กก.
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีป	0.20 กก.
		น้ำปลา	0.72 ขวด
		ซีอิ๊วหวาน	0.72 กก.

หมายเหตุ : ปริมาณ 1 กิโลกรัม $\approx$ 1 ลิตร (ยกเว้นของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช จะมีปริมาณ 1.09 ลิตร)
 $\approx$ 1,000 กรัม
 $\approx$ 1,000 มิลลิลิตร

หมายเหตุ สลับรายการมือ เช้า-เย็น

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

วันที่ 27				
มือ	รายการอาหาร	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ต่อ 100 คน	หน่วย
เช้า	ผัดถั่วงอกเล็สดหมูใส่เต้าหู้เหลือง	เลือดหมู	15.20	กก.
		ถั่วงอก	13.00	กก.
		เต้าหู้เหลืองแข็ง (แผ่น)	50.00	แผ่น
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด
		น้ำปลา	0.35	ขวด
กลางวัน	ข้าวคลุกกะปิ	หมูสามชั้น	6.00	กก.
		กุ้งแห้งมีเปลือก	1.00	กก.
		ไข่ไก่	50.00	ฟอง
		กระเทียมไทยแห้ง	0.50	กก.
		หอมแดงแห้ง	1.00	กก.
		พริกขี้หนูสด	0.30	กก.
		น้ำมันงาแท้	0.75	ขวด
		ใบสาระแหน่สด	0.50	กก.
		กะปิ	1.00	กก.
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีป	1.00	กก.
		น้ำมันปาล์ม	3.00	ขวด
		น้ำปลา	0.30	ขวด
เย็น	แกงส้มผักระหล่ำปลี (ปลาสิ่กุน)	ปลาสิ่กุน	12.00	กก.
		กระหล่ำปลี	5.00	กก.
		น้ำมันขามเปียก	1.30	ขวด
		พริกขี้หนูแห้ง	0.30	กก.
		ขมิ้นชัน	0.02	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.
		เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน	0.01	กก.
		กะปิ	0.10	กก.

หมายเหตุ : ปริมาณ 1 กิโลกรัม $\approx$ 1 ลิตร (ยกเว้นของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช จะมีปริมาณ 1.09 ลิตร)
 $\approx$ 1,000 กรัม
 $\approx$ 1,000 มิลลิลิตร

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ..... กรรมการ
ลงชื่อ..... กรรมการ

		วันที่ 28			
มื้อ	รายการอาหาร	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ต่อ 100 คน	หน่วย	
เช้า	ฟักทองผัดไข่	ไข่ไก่	57.00	ฟอง	
		ฟักทอง	20.00	กก.	
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีบ	0.20	กก.	
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.	
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด	
กลางวัน	ก๋วยเตี๋ยวไก่แห้ง	น้ำปลา	0.35	ขวด	
		เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่สด	15.00	กก.	
		ไก่ชำแหละทั้งตัว	5.00	กก.	
		ต้นหอม	1.00	กก.	
		ผักชี	0.50	กก.	
		พริกชี้ฟ้าสด	0.50	กก.	
		น้ำปลา	0.35	ขวด	
		ถั่วงอก	1.00	กก.	
		พริกไทยป่น	2.00	ขวด	
		พริกป่น	0.30	กก.	
		กระเทียมไทยแห้ง	0.30	กก.	
		ตั้งฉ่าย	0.50	กก.	
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด	
		น้ำตาลทรายขาว	1.00	กก.	
		ถั่วงอก	5.00	กก.	
		น้ำส้มสายชูกลั่น	2.00	ขวด	
		แตงโม	24.00	กก.	
เย็น	ผลไม้ แกงอ่อมผักรวมไก่	ไก่ชำแหละทั้งตัว	5.00	กก.	
		มะเขือเปราะ/มะเขือเจ้าพระยา	4.00	กก.	
		ต้นหอม	2.00	กก.	
		ผักชีลาว	2.00	กก.	
		ผักกาดขาว	4.00	กก.	
		พริกแกงอ่อม	1.50	กก.	
		พริกชี้ฟ้าสด	1.00	กก.	
		ใบมะกรูดสด	0.30	กก.	
		น้ำปลาร้า	0.50	กก.	
		น้ำปลา	0.35	ขวด	

หมายเหตุ : ปริมาณ 1 กิโลกรัม $\approx$ 1 ลิตร (ยกเว้นของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช จะมีปริมาณ 1.09 ลิตร)
 $\approx$ 1,000 กรัม
 $\approx$ 1,000 มิลลิลิตร

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

วันที่ 29					
มื้อ	รายการอาหาร	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ต่อ 100 คน	หน่วย	
เช้า	ผัดถั่วฝักยาวหมู	หมูเนื้อแดง	3.00	กก.	
		ถั่วฝักยาว	12.20	กก.	
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปี	0.30	กก.	
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.	
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด	
		น้ำปลา	0.35	ขวด	
กลางวัน	ข้าวต้มไก่	ไก่ชำแหละทั้งตัว	5.50	กก.	
		ผักชี	0.50	กก.	
		ต้นหอม	1.00	กก.	
		ตั้งฉ่าย	0.50	กก.	
		พริกไทยป่น	1.00	ขวด	
		พริกชี้ฟ้าสด	0.50	กก.	
		กระเทียมไทยแห้ง	0.30	กก.	
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด	
		น้ำส้มสายชูกลั่น	1.40	ขวด	
		น้ำปลา	0.35	ขวด	
	ลอดช่องน้ำกะทิ	ลอดช่องสด	10.90	กก.	
		น้ำตาลทรายขาว	3.00	กก.	
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปี	3.00	กก.	
		กะทิสำเร็จรูป	5.00	กก.	
เย็น	ผัดฉ่าลูกชิ้นปลา เมนูลดหวาน มัน เค็ม	ลูกชิ้นปลา	5.00	กก.	
		กระชายสด	2.00	กก.	
		ใบกะเพราสด	1.00	กก.	
		พริกชี้ฟ้าสด	1.00	กก.	
		กระเทียมไทยแห้ง	0.50	กก.	
		น้ำตาลทรายขาว	0.20	กก.	
		ซีอิ๊วขาว	0.75	ขวด	
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด	
	ไข่ต้ม	ไข่ไก่	100.00	ฟอง	

หมายเหตุ : ปริมาณ 1 กิโลกรัม $\approx$ 1 ลิตร (ยกเว้นของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช จะมีปริมาณ 1.09 ลิตร)
 $\approx$ 1,000 กรัม
 $\approx$ 1,000 มิลลิลิตร

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

		วันที่ 30		
มื้อ	รายการอาหาร	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ต่อ 100 คน	หน่วย
เช้า	ผัดบวบเหลียมหมู	หมูเนื้อแดง	3.00	กก.
		บวบเหลียม	20.00	กก.
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีบ	0.30	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด
		น้ำปลา	0.35	ขวด
กลางวัน	หัวผักกาดเค็มผัดไข่	ไข่ไก่	35.00	ฟอง
		ไข่โป๊เค็ม/หัวผักกาดเค็ม	10.00	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีบ	1.00	กก.
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด
		น้ำปลา	0.35	ขวด
เย็น	แกงคั่วไก่เทโพ	ไก่ชำแหละทั้งตัว	6.20	กก.
		ผักบุ้งไทย/ผักบุ้งแก้วไม่ตัดราก	23.00	กก.
		ผลมะกรูด	0.50	กก.
		ใบมะกรูดสด	0.10	กก.
		น้ำมะขามเปียก	2.63	ขวด
		กะทิสำเร็จรูป	6.00	กก.
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีบ	0.50	กก.
		พริกแกงคั่ว	1.50	กก.

หมายเหตุ : ปริมาณ 1 กิโลกรัม $\approx$ 1 ลิตร (ยกเว้นของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช จะมีปริมาณ 1.09 ลิตร)

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ..... กรรมการ
ลงชื่อ..... กรรมการ

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ

		วันที่ 30 - เช้าวันที่ 1		
มือ	รายการอาหาร	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ต่อ 100 คน	หน่วย
เช้า	ผัดบวบเหลียมหมู	หมูเนื้อแดง	3.00	กก.
		บวบเหลียม	20.00	กก.
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปี	0.30	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด
		น้ำปลา	0.35	ขวด
กลางวัน	หัวผักกาดเค็มผัดไข่	ไข่ไก่	35.00	ฟอง
		ไข่โปะเค็ม/หัวผักกาดเค็ม	10.00	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปี	1.00	กก.
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด
		น้ำปลา	0.35	ขวด
		ไก่ชำแหละทั้งตัว	9.03	กก.
		ผักบุ้งไทย/ผักบุ้งแก้วไม่ตัดราก	23.00	กก.
เย็น	แกงคั่วไก่เทโพ	ผลมะกรูด	0.50	กก.
		ใบมะกรูดสด	0.10	กก.
		น้ำมันขามเปียก	2.63	ขวด
		กะทิสำเร็จรูป	6.00	กก.
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปี	0.50	กก.
		พริกแกงคั่ว	1.50	กก.
		หมูเนื้อแดง	5.50	กก.
		ผักกวางตุ้ง	15.00	กก.
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปี	0.30	กก.
		แป้งมัน	1.00	กก.
เช้า วันที่ 1 เดือนถัดไป	ผัดผักกวางตุ้งหมู	กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด
		เต้าเจี้ยวจีน	0.31	ขวด
		น้ำปลา	0.21	ขวด
		หมูเนื้อแดง	5.50	กก.
		ผักกวางตุ้ง	15.00	กก.
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปี	0.30	กก.

หมายเหตุ : ปริมาณ 1 กิโลกรัม $\approx$ 1 ลิตร (ยกเว้นของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช จะมีปริมาณ 1.09 ลิตร)
 สำหรับเดือนที่มีจำนวน 30 วัน พ.ย.69 เม.ย.70 มิ.ย. 70 ก.ย.70

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ

วันที่ 28 เข้าวันที่ 1				
มือ	รายการอาหาร	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้ต่อ 100 คน	หน่วย
เช้า	ฟักทองผัดไข่	ไข่ไก่	57.00	ฟอง
		ฟักทอง	20.00	กก.
		น้ำตาลปีบ/น้ำตาลปีป	0.20	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.20	กก.
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด
กลางวัน	ก๋วยเตี๋ยวไก่แห้ง	น้ำปลา	0.35	ขวด
		เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่สด	15.00	กก.
		ไก่ชำแหละทั้งตัว	5.00	กก.
		ต้นหอม	1.00	กก.
		ผักชี	0.50	กก.
		พริกชี้ฟ้าสด	0.50	กก.
		น้ำปลา	0.35	ขวด
		ถั่วงอก	1.00	กก.
		พริกไทยป่น	2.00	ขวด
		พริกป่น	0.30	กก.
		กระเทียมไทยแห้ง	0.30	กก.
		ตั้งฉ่าย	0.50	กก.
		น้ำมันปาล์ม	1.00	ขวด
		น้ำตาลทรายขาว	1.00	กก.
		ถั่วงอก	5.00	กก.
		น้ำส้มสายชูกลั่น	2.00	ขวด
		แตงโม	24.18	กก.
เย็น	แกงอ่อมผักรวมไก่	ไก่ชำแหละทั้งตัว	5.00	กก.
		มะเขือเปราะ/มะเขือเจ้าพระยา	4.00	กก.
		ต้นหอม	2.00	กก.
		ผักชีลาว	2.00	กก.
		ผักกาดขาว	4.00	กก.
		พริกแกงอ่อม	1.50	กก.
		พริกชี้ฟ้าสด	1.00	กก.
		ใบมะกรูดสด	0.30	กก.
		น้ำปลาร้า	0.50	กก.
		น้ำปลา	0.35	ขวด

หมายเหตุ : ปริมาณ 1 กิโลกรัม $\approx$ 1 ลิตร (ยกเว้นของเหลวที่เป็นน้ำมัน เช่น น้ำมันพืช จะมีปริมาณ 1.09 ลิตร)
 $\approx$ 1,000 กรัม
 $\approx$ 1,000 มิลลิลิตร

สำหรับเดือน ก.พ.70

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ
ลงชื่อ.....กรรมการ