



ประกาศองค์การบริหารส่วนตำบลกุลาสิงห์
เรื่อง รายงานอาหารกลางวัน ประจำเดือน สิงหาคม พ.ศ.๒๕๖๘

ตามหนังสือกรมส่งเสริมการปกครองส่วนท้องถิ่น ด่วนที่สุด ที่ มท ๐๘๑๖.๒/ว ๑๕๙๒ ลงวันที่ ๓๐ พฤษภาคม ๒๕๖๑ เรื่อง มาตรการป้องกันการทุจริตงบประมาณค่าอาหารกลางวันเด็กนักเรียน และหนังสือส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ด่วนที่สุด ที่ มท ๐๘๑๖.๒/ว ๖๘๗ ลงวันที่ ๗ มิถุนายน ๒๕๖๑ เรื่อง กำชับ มาตรการป้องกันการทุจริตงบประมาณค่าอาหารกลางวันเด็กนักเรียน (เพิ่มเติม) โดยให้ดำเนินการเพื่อความ โปร่งใสและเสริมสร้างการมีส่วนร่วม ในการป้องกันและปราบปรามการทุจริตงบประมาณอาหารกลางวัน ให้ ปิดประกาศอาหารกลางวัน และจำนวนหรือปริมาณวัตถุดิบสำคัญที่ใช้ในการประกอบอาหารในแต่ละวัน ให้ ผู้ปกครอง ประชาชนและเด็กนักเรียนทราบ โดยพิจารณาประกาศเป็นรายสัปดาห์หรือรายละเอียดตามความ เหมาะสมนั้น

กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม ร่วมกับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กในสังกัดองค์การบริหารส่วน ตำบลกุลาสิงห์ทั้ง ๔ แห่ง ได้ดำเนินการจัดทำรายการอาหารกลางวันของศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก โดยคำนึงถึงหลัก โภชนาการความปลอดภัยต่อสุขภาพ ความสะอาดถูกหลักอนามัย มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วนทั้ง ๕ หมู่ มี ปริมาณที่เพียงพอและเหมาะสมกับเด็กนักเรียนระดับปฐมวัยเป็นสำคัญ โดยอ้างอิงรายการอาหารตามระบบ แนะนำสำหรับอาหารกลางวัน Thai School Lunch (TSL) กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม สังกัด องค์การบริหารส่วนตำบลกุลาสิงห์ จึงขอประกาศรายการอาหารกลางวัน ประจำเดือน สิงหาคม พ.ศ.๒๕๖๘ มาเพื่อทราบโดยทั่วกัน รายละเอียดตามเอกสารที่แนบ

จึงประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๑ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๘

(นายสวัสดิ์ อินธิแสง)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลกุลาสิงห์

**รายการอาหารศูนย์พัฒนาเด็กเล็กวัดไตรศรี
ประจำเดือน สิงหาคม ๒๕๖๘**

วันที่	ชื่อรายการอาหาร
๑/๘/๒๕๖๘	ข้าวสวยขาว ๕๐ กรัม ๑.๕ ทัพพี
	ผัดแตงกวาหมู ไส้ไข่ ๒ ทัพพี
	กล้วยน้ำหว้า ๑-๒ ผลกินได้ ๘๐ กรัม
๒/๘/๒๕๖๘	ข้าวสวยขาว ๕๐ กรัม ๑.๕ ทัพพี
	แกงจืดผักกาดขาว แครอท หนุ่ยดิบ ลูกชิ้นปลา ๒ ทัพพี
	ลำไย ๖ ชิ้นพอคำ ๑๑๐ กรัม
๖/๘/๒๕๖๘	ข้าวสวยขาว ๕๐ กรัม ๑.๕ ทัพพี
	ไข่พะโล้หมู เต้าหู้ (ไข่ ๑/๒ ฟอง)
	แอปเปิ้ล ๑ ผลเล็ก ส่วนที่กินได้ ๑๑๐ กรัม
๗/๘/๒๕๖๘	ข้าวสวยขาว ๕๐ กรัม ๑.๕ ทัพพี
	ต้มข่าไก่ ไส้เลือด เห็ดนางฟ้า ๒ ทัพพี
	สาหร่ายดำ ๒ ทัพพี
๘/๘/๒๕๖๘	ข้าวผัดหมู ไส้ไข่ กระเทียม แครอท ๑.๕ ทัพพี น้ำซุบ
	แก้วมังกร ๖ ชิ้นพอคำ ๑๑๐ กรัม
๙/๘/๒๕๖๘	ข้าวสวยขาว ๕๐ กรัม ๑.๕ ทัพพี
	ลาบไก่ ไส้ตับ (ไม่ใส่พริก) ผักสด ๑ ทัพพี
	กล้วยน้ำหว้า ๑-๒ ผลกินได้ ๘๐ กรัม
๑๐/๘/๒๕๖๘	ข้าวสวยขาว ๕๐ กรัม ๑.๕ ทัพพี
	ไข่พะโล้หมู เต้าหู้ (ไข่ ๑/๒ ฟอง)
	แก้วมังกร ๖ ชิ้นพอคำ ๑๑๐ กรัม
๑๑/๘/๒๕๖๘	กล้วยจิ้ม ๕๐ กรัม ๑.๕ ทัพพี
	เงาะ ๕ ผล ส่วนที่กินได้ ๗๐ กรัม
๑๕/๘/๒๕๖๘	ข้าวสวยขาว ๕๐ กรัม ๑.๕ ทัพพี
	แกงจืดผักกาดขาว แครอท หนุ่ยดิบ ลูกชิ้นปลา ๒ ทัพพี
	ลอดช่องแดงโต น้ำกะทิ ๑.๕ ทัพพี
๑๘/๘/๒๕๖๘	ข้าวสวยขาว ๕๐ กรัม ๑.๕ ทัพพี
	ผัดถั่วงอกหมู ไส้เต้าหู้ เลือดไก่ ๑ ทัพพี
	ฝรั่ง ๑/๒ ผลส่วนที่กินได้ ๑๒๕ กรัม
๑๙/๘/๒๕๖๘	ข้าวสวยขาว ๕๐ กรัม ๑.๕ ทัพพี
	ผัดกะเพราไก่ ไส้ตับ ถั่วฝักยาว ๑ ทัพพี
	กล้วยน้ำหว้า ๑/๒ ผลส่วนที่กินได้ ๕๒ กรัม

๒๐/๘/๒๕๖๘	ข้าวสวยขาว ๕๐ กรัม ๑.๕ ทัพพี
	แกงจืดผักกาดขาว แครอท หนุ่ยดิบ ลูกชิ้นปลา ๒ ทัพพี
	แอปเปิ้ล ๑ ผลเล็ก ส่วนที่กินได้ ๑๑๐ กรัม
๒๑/๘/๒๕๖๘	ข้าวสวยขาว ๕๐ กรัม ๑.๕ ทัพพี
	ไข่พะโล้หมู เต้าหู้ (ไข่ ๑/๒ ฟอง)
	สาหร่ายโยโย่ ๒ ทัพพี
๒๒/๘/๒๕๖๘	กล้วยเตียนน้ำเส้นมะขามี่หมู ลูกชิ้นหมู ผักกาดขี้ไก่ ถั่วแระ ๒ ทัพพี
	แตงโม ๖ ชิ้นพอคำ ๑๑๐ กรัม
๒๕/๘/๒๕๖๘	ข้าวสวยขาว ๕๐ กรัม ๑.๕ ทัพพี
	ต้มยำไก่ ใส่เลือด เห็ดนางฟ้า ๒ ทัพพี
	กล้วยน้ำว้า ๑/๒ ผลส่วนที่กินได้ ๕๒ กรัม
๒๖/๘/๒๕๖๘	ข้าวสวยขาว ๕๐ กรัม ๑.๕ ทัพพี
	ผัดผักทองหมู ใส่ไข่ ๒ ทัพพี
	ฝรั่ง ๑/๒ ผลส่วนที่กินได้ ๑๒๔ กรัม
๒๗/๘/๒๕๖๘	ข้าวสวยขาว ๕๐ กรัม ๑.๕ ทัพพี
	ไข่พะโล้หมู เต้าหู้ (ไข่ ๑/๒ ฟอง)
	เงาะ ๕ ผล ส่วนที่กินได้ ๗๖ กรัม
๒๘/๘/๒๕๖๘	ข้าวผัดหมู ใส่ไข่ คื่นห้าน แครอท ๑.๕ ทัพพี น้ำซุปล
	ลำไย ๖ ชิ้นพอคำ ๑๑๐ กรัม
๒๙/๘/๒๕๖๘	ข้าวสวยขาว ๕๐ กรัม ๑.๕ ทัพพี
	แกงจืดผักกาดขาว แครอท หนุ่ยดิบ ลูกชิ้นปลา ๒ ทัพพี
	มันแกงบวด ๒ ทัพพี
หมายเหตุของหวาน/ผลไม้ตามฤดูกาลอาจมีการปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสม	

รายการเมนูอาหารศูนย์พัฒนาเด็กเล็กวัดสว่างศรีวิสัย
ระหว่างวันที่ 10 มิถุนายน 2568 - 30 กันยายน 2568

วัน	รายการอาหาร	ปริมาณ	หมายเหตุ
จันทร์	ข้าวสวย	1.5 กิโลกรัม	รายการเมนูอาหารจะมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมและได้พิจารณาถึงคุณค่าของอาหาร
	ไข่พะโล้/หมูหรือไก่	ไข่ 1 - 1.5 ฟอง	
	ผลไม้ตามฤดูกาล/ขนมหวาน		
อังคาร	ข้าวสวย	1.5 กิโลกรัม	
	ผัดเปรี้ยวหวานหมูหรือไก่		
	ผลไม้ตามฤดูกาล/ขนมหวาน		
พุธ	ข้าวสวย	1.5 กิโลกรัม	
	แกงจืดผักกาดขาว/หมูสับ/ลูกชิ้นปลา		
	ผลไม้ตามฤดูกาล/ขนมหวาน		
พฤหัสบดี	ข้าวผัดหมู	1.5 กิโลกรัม	
	น้ำชุบ/ผักสด		
	ผลไม้ตามฤดูกาล/ขนมหวาน		
วันศุกร์	ข้าวสวย	1.5 กิโลกรัม	
	ผัดกระเพราไก่หรือหมู		
	ผลไม้ตามฤดูกาล/ขนมหวาน		

รายการอาหารกลางวันศูนย์พัฒนาเด็กเล็กวัดม่วงศรีโพธิ์วัลย์

ประจำเดือน สิงหาคม ๒๕๖๘

วันที่	ชื่อรายการอาหาร
๑/๘/๖๘	ข้าวสวยขาว ๙๐ กรัม ๑.๕ ทัพพี ไข่พะโล้หมู ใส่เต้าหู้ หัวผักกาด ไข่ ๑/๒ ฟอง ลอดช่องข้าวโพด ถั่วแดง ๑.๕ ทัพพี
๔/๘/๖๘	ข้าวสวยขาว ๙๐ กรัม ๑.๕ ทัพพี แกงจืดเต้าหู้ขาว หมู ไข่เส้น ลูกชิ้นปลา หัวผักกาดขาว แครอท ๒ ทัพพี ฝรั่ง ๑/๒ ผลส่วนที่กินได้ ๑๒๔ กรัม
๕/๘/๖๘	ข้าวสวยขาว ๙๐ กรัม ๑.๕ ทัพพี ผัดผักรวมมิตร ใส่ตับ หมู เห็ด ๑ ทัพพี ส้ม ๑/๒ ผลส่วนที่กินได้ ๑๒๔ กรัม
๖/๘/๖๘	ข้าวสวยขาว ๙๐ กรัม ๑.๕ ทัพพี ต้มข่าไก่ ใส่ไก่ ใส่เห็ดฟาง เลือดไก่ ๒ ทัพพี กล้วยน้ำว้า ๑ ผลส่วนที่กินได้ ๕๒ กรัม
๗/๘/๖๘	ผัดซีอิ้วหมู ใส่ไข่ กระบี่ แครอท ๑.๕ ทัพพี น้ำซุปรกระดูกหมู ๑ ทัพพี บัวลอยไข่หวาน ๑.๕ ทัพพี
๘/๘/๖๘	ข้าวสวยขาว ๙๐ กรัม ๑.๕ ทัพพี ต้มจับฉ่าย หมู ใส่เต้าหู้ หัวผักกาด สาหร่ายพัวอ่อน ๑-๒ ทัพพี

วันที่	ชื่อรายการอาหาร
๑๑/๘/๖๘	ข้าวสวยขาว ๕๐ กรัม ๑.๕ ทัพพี ลอมทอดข้าวโพด ถั่วแดง ๑.๕ ทัพพี ไข่พะโล้หมู ไส้เต้าหู้ หัวผักกาด ไข่ ๑/๒ ฟอง
๑๓/๘/๖๘	ข้าวสวยขาว ๕๐ กรัม ๑.๕ ทัพพี สับ ๒ ผล ส่วนที่กินได้ ๑๕๐ กรัม ผัดเปรี้ยวหวาน หนุ่ยสับ ไส้มะเขือเทศ ๑ ทัพพี แดงกว่า ๑.๕ ช้อนหอมหัวใหญ่ ๑.๕ ทัพพี
๑๔/๘/๖๘	ข้าวผัดหมู ไส้ไข่ คะน้า แครอท ๑.๕ ทัพพี แดงกว่า ๑.๕ ช้อนกินข้าว ๒๐ กรัม แอปเปิ้ล 1/2 ผลเล็ก ส่วนที่กินได้ ๖๖ กรัม
๑๕/๘/๖๘	ข้าวสวยขาว ๕๐ กรัม ๑.๕ ทัพพี ผัดกะเพรา (ไม่ใส่พริก) ผักสด 1 ทัพพี ฝรั่ง ๑/๒ ผล ส่วนที่กินได้ ๑๒๕ กรัม

วันที่	ชื่อรายการอาหาร
๑๘/๘/๖๘	ข้าวมันไก่ ๐90 กรัม 1.5 ทัพพี น้ำซุบ ไส้ตับ ไก่ เลือด แดงกว่า 1 ทัพพี กล้วยน้ำหว่า ๑ ผล ส่วนที่กินได้ ๕๒ กรัม
๑๙/๘/๖๘	ข้าวสวยขาว ๙๐ กรัม ๑.๕ ทัพพี สาหร่าย ข้าวโพด ถั่วแดง ๑.๕ ทัพพี ผัดเปรี้ยวหวาน หมูสับ ไส้มะเขือเทศ ๑ ทัพพี แดงกว่า ๑.๕ ช้อนหอมหัวใหญ่ ๑.๕ ทัพพี
๒๐/๘/๖๘	ข้าวสวยขาว ๙๐ กรัม ๑.๕ ทัพพี ต้มยำไก่ ไส้ไก่ ไส้เห็ดฟาง เลือดไก่ 2 ทัพพี มะละกอสุก ๑๐ ชิ้นพุดคำ ๑๐๐ กรัม
๒๑/๘/๖๘	ข้าวสวยขาว ๙๐ กรัม ๑.๕ ทัพพี ไข่พะโล้หมู ไส้เต้าหู้ หัวผักกาด ไข่ ๑/๒ ฟอง บัวลอยไข่หวาน 1.5 ทัพพี
๒๒/๘/๖๘	ข้าวสวยขาว ๙๐ กรัม ๑.๕ ทัพพี ผัดกระเพราหมูสับ ไส้ตับ ถั่วฝักยาว ๑ ทัพพี ส้ม ๒ ผล ส่วนที่กินได้ ๑๕๐ กรัม

วันที่	ชื่อรายการอาหาร
๒๕/๘/๖๘	ข้าวสวยขาว ๙๐ กรัม ๑.๕ ทัพพี กล้วยน้ำหว้า ๑ ผล ส่วนที่กินได้ ๕๒ กรัม ไข่พะโล้หมู ใส้เต้าหู้ หัวผักกาด ไข่ ๑/๒ ฟอง
๒๖/๘/๖๘	ข้าวสวยขาว ๙๐ กรัม ๑.๕ ทัพพี สาหร่าย ข้าวโพด ถั่วแดง ๑.๕ ทัพพี แกงจืดเต้าหู้ขาว หมู รันเส้น ลูกชิ้นปลา หัวผักกาดขาว แครอท ๒ ทัพพี
๒๗/๘/๖๘	ข้าวผัดหมู ใส้ไข่ คะน้า แครอท ๑.๕ ทัพพี แตงกวา ๑.๕ ช้อนกินข้าว ๒๐ กรัม มะละกอสุก ๑๐ ช้อนพริก ๑๐๐ กรัม
๒๘/๘/๖๘	ข้าวสวยขาว ๙๐ กรัม ๑.๕ ทัพพี ต้มจับฉ่าย หมู ใส้เต้าหู้ หัวผักกาด บัวลอยไข่หวาน 1.5 ทัพพี
๒๙/๘/๖๘	ข้าวสวยขาว ๙๐ กรัม ๑.๕ ทัพพี ผัดกระเพราหมูสับ ใส้ต้น ถั่วฝักยาว ๑ ทัพพี ส้ม ๒ ผล ส่วนที่กินได้ ๑๕๐ กรัม
	***** หมายเหตุ ***** ผลไม่ตามฤดูกาลอาจมีการปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสม

วิทยาลัยการอาชีพสุพรรณบุรี
รายการอาหารกลางวันศูนย์พัฒนาเด็กเล็กวัดเบญจมบวราราม
 วิทยาลัยการอาชีพสุพรรณบุรี

และรอบละ ๕ คน ประจำเดือน สิงหาคม ค.ศ. 2568

วันที่	ชื่อรายการอาหาร	คนละ ๑๐๐ บาท
๑/๘/๒๕๖๘	กล้วยไข่ ๒ ผล	
	ข้าวสวยขาว ๑.๕ หัฟฟ์ (แนะนำสำหรับอนุบาล โดยกรมอนามัย)	
	ไข่พะโล้หมู ใสเลือด หัวผักกาด	
๒/๘/๒๕๖๘	มะม่วง ๒ ผล	
	ก๋วยเตี๋ยวเส้นบะหมี่หมู ลูกชิ้นหมู ผักกวางตุ้ง ถั่วงอก	
๓/๘/๒๕๖๘	แอปเปิ้ล ๑/๒ ผลเล็ก	
	ข้าวสวยขาว ๑.๕ หัฟฟ์ (แนะนำสำหรับอนุบาล โดยกรมอนามัย)	
	ผัดผักรวมมิตรหมู ใสตับ	
๔/๘/๒๕๖๘	ลอดช่องแดงไทยข้าวโพด ๑.๕ หัฟฟ์	
	ข้าวสวยขาว ๑.๕ หัฟฟ์ (แนะนำสำหรับอนุบาล โดยกรมอนามัย)	
	ต้มยำไก่ ใสเลือด เห็ดนางฟ้า	
๕/๘/๒๕๖๘	ลำไย ๒ ผล	
	ข้าวสวยขาว ๑.๕ หัฟฟ์ (แนะนำสำหรับอนุบาล โดยกรมอนามัย)	
	แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ ลูกชิ้นหมู ผักกาดขาว	
๖/๘/๒๕๖๘	กล้วยน้ำว้า ๑ ผล	
	ข้าวสวยขาว ๑.๕ หัฟฟ์ (แนะนำสำหรับอนุบาล โดยกรมอนามัย)	
	ไข่พะโล้หมู ใสเลือด หัวผักกาด	
๗/๘/๒๕๖๘	เงาะ ๔ ผล	
	ข้าวมันไก่ ตับ เลือด ซุปผัก แดงขาว	
๘/๘/๒๕๖๘	ฟักทองแกงบวด ๑.๕ หัฟฟ์	
	ข้าวสวยขาว ๑.๕ หัฟฟ์ (แนะนำสำหรับอนุบาล โดยกรมอนามัย)	
	แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ ลูกชิ้นหมู ผักกาดขาว	
๙/๘/๒๕๖๘	มังคุด ๒ ผล	
	ข้าวสวยขาว ๑.๕ หัฟฟ์ (แนะนำสำหรับอนุบาล โดยกรมอนามัย)	
	ไข่พะโล้หมู ใสเลือด หัวผักกาด	

๑๘/๘/๒๕๖๘	กล้วยไข่ ๒ ผล
	ข้าวสวยขาว ๑.๕ หัฟฟ์ (แนะนำสำหรับอนุบาล โดยกรมอนามัย)
	ผัดบวบหมู
๒๐/๘/๒๕๖๘	แอปเปิ้ล ๑/๒ ผลเล็ก
	กล้วยเตียนน้ำเส้นบะหมี่หมู ลูกชิ้นหมู ผักกวางตุ้ง ถั่วงอก
๒๑/๘/๒๕๖๘	สาหร่ายข้าวโพด ๑.๕ หัฟฟ์
	ข้าวสวยขาว ๑.๕ หัฟฟ์ (แนะนำสำหรับอนุบาล โดยกรมอนามัย)
	แกงจืดผักกาดขาว แครอท หมูสับ ลูกชิ้นปลา
๒๒/๘/๒๕๖๘	ชมพู ๒ ผล
	ข้าวสวยขาว ๑.๕ หัฟฟ์ (แนะนำสำหรับอนุบาล โดยกรมอนามัย)
	ต้มข่าไก่ ใสเลือด เห็ดนางฟ้า
๒๕/๘ ๒๕๖๘	เงาะ ๔ ผล
	ข้าวสวยขาว ๑.๕ หัฟฟ์ (แนะนำสำหรับอนุบาล โดยกรมอนามัย)
	ไข่พะโล้หมู ใสเลือด หัวผักกาด
๒๖/๘/๒๕๖๘	ลำไย ๖ ผล
	แตงกวา ๑.๕ ซ่อนกินข้าว + น้ำซूप ๑.๕ หัฟฟ์
	ข้าวผัดหมู ใสไข่ คะน้า แครอท
๒๗/๘/๒๕๖๘	ข้าวสวยขาว ๑.๕ หัฟฟ์ (แนะนำสำหรับอนุบาล โดยกรมอนามัย)
	ผัดเปรี้ยวหวานหมู ใสตับ
	ลอดช่องสิงคโปร์น้ำกะทิ ๑.๕ หัฟฟ์
๒๘/๘/๒๕๖๘	ส้มเขียวหวาน ๑/๒ ผล
	ข้าวสวยขาว ๑.๕ หัฟฟ์ (แนะนำสำหรับอนุบาล โดยกรมอนามัย)
	ต้มข่าไก่ ใสเลือด เห็ดนางฟ้า
๒๙/๘/๒๕๖๘	กล้วยน้ำว้า ๑ ผล
	ข้าวสวยขาว ๑.๕ หัฟฟ์ (แนะนำสำหรับอนุบาล โดยกรมอนามัย)
	แกงจืดผักกาดขาว แครอท หมูสับ ลูกชิ้นปลา
*****หมายเหตุ*****ผลไม้ ตามฤดูกาลอาจมีการปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสม	