

รายการอาหารกลางวันประจำเดือน มีนาคม ๒๕๖๗

ที่	วัน/เดือน/ปี	รายการอาหาร	หมายเหตุ
๑	๑ มีนาคม ๒๕๖๗	๑. ข้าวสวยขาว ๒. ต้มเลือดหมู ตำลึง ถั่วงอก ผักบุ้ง หมูสับ ลูกชิ้นปลา ๓. ลดช่องข้าวโพดถั่วแดง	ผลไม้ตาม ฤดูกาล
๒	๔ มีนาคม ๒๕๖๗	๑. ข้าวสวยขาว ๒. ไข่ตุ๋นทรงเครื่องหมู พักทอง ตำลึง ๓. น้ำซุปกระดูกหมู ๔. แอบเปิล	ผลไม้ตาม ฤดูกาล
๓	๕ มีนาคม ๒๕๖๗	๑. กวยเตี๋ยวน้ำเส้นใหญ่หมู ลูกชิ้นหมู คันนา ถั่วงอก ผักบุ้ง ๒. อรุณแดง	ผลไม้ตาม ฤดูกาล
๔	๖ มีนาคม ๒๕๖๗	๑. ข้าวผัดไก่ คันนา แครอท มะเขือเทศ ๒. น้ำซุปพิก/แตงกวา ๓. กล้วยน้ำว้า	ผลไม้ตาม ฤดูกาล
๕	๗ มีนาคม ๒๕๖๗	๑. ผัดมักกะโรนีทะเล ๒. น้ำซุปพิก ๓. ฟรั่ง	ผลไม้ตาม ฤดูกาล
๖	๘ มีนาคม ๒๕๖๗	๑. ข้าวสวยขาว ๒. ผัดผักรวมไก่ ๓. น้ำซุปกระดูกหมู ๔. สาลี	ผลไม้ตาม ฤดูกาล
๗	๑๐ มีนาคม ๒๕๖๗	๑. ข้าวสวยขาว ๒. แกงจืดเต้าหู้ไข่ หมูสับ ใส่เลือด ตำลึง ๓. พักทองนึ่ง	ผลไม้ตาม ฤดูกาล
๘	๑๒ มีนาคม ๒๕๖๗	๑. ข้าวสวยขาว+ข้าวเจ้ากล้อง ๒. ต้มจับยำหมู ๓. ลูกพึบ	ผลไม้ตาม ฤดูกาล
๙	๑๓ มีนาคม ๒๕๖๗	๑. ข้าวสวยขาว ๒. ผัดผักรวมมิตรหมู ใส่ถั่ว ๓. น้ำซุปกระดูกหมู ๔. แกงบวด มันว่อง มันส้ม	ผลไม้ตาม ฤดูกาล
๑๐	๑๔ มีนาคม ๒๕๖๗	๑. ข้าวสวยขาว ๒. ไข่พะโล้หมู ใส่เต้าหู้ ๓. ส้มเขียวหวาน	ผลไม้ตาม ฤดูกาล
๑๑	๑๕ มีนาคม ๒๕๖๗	๑. ข้าวมันไก่+ตับ+เลือด (หั่นตับเป็นชิ้นเล็กๆ) ๒. น้ำซุปพิก /แตงกวา ๓. ข้าวโพดต้ม	ผลไม้ตาม ฤดูกาล

ที่	วัน/เดือน/ปี	รายการอาหาร	หมายเหตุ
๑๒	๑๙ มีนาคม ๒๕๖๗	๑. ข้าวคลุกกะปิหมูหวาน ใส่ตับ(ตับหันเป็นชิ้นเล็กๆ) ๒. น้ำอุปฟิก ๓. กัวเยี้ยวดัมน้ำตาล	ผลไม้ตาม ฤดูกาล
๑๓	๒๐ มีนาคม ๒๕๖๗	๑. ข้าวสวยขาว+ข้าวกล้อง ๒. แกงจืดแตงกวาอัดใส่หมูสับ ใส่เต้าหู้เช่ แครอท ๓. แอลป์เบิล	ผลไม้ตาม ฤดูกาล
๑๔	๒๑ มีนาคม ๒๕๖๗	๑. ข้าวสวยขาว ๒. ต้มเลือดหมู ตำลึง ถั่วงอก ผักบุ้ง หมูสับ ลูกชิ้นปลา ๓. ลูกพลับ	ผลไม้ตาม ฤดูกาล
๑๕	๒๒ มีนาคม ๒๕๖๗	๑. ข้าวสวยขาว ๒. ต้มยำรวมมิตร กุ้ง หมู ลูกชิ้นปลา เห็ดฟาง (ไม่ใส่พริก) ๓. ผั่ง	ผลไม้ตาม ฤดูกาล
๑๖	๒๓ มีนาคม ๒๕๖๗	๑. ข้าวผัดสามสีก้อ ใส่ไข่ ๒. น้ำอุปฟิก / แตงกวา ๓. มะละกอสุก	ผลไม้ตาม ฤดูกาล
๑๗	๒๔ มีนาคม ๒๕๖๗	๑. ข้าวหมูแดง ๒. น้ำอุปกระดูกหมู/แตงกวา ๓. ขมมตาล	ผลไม้ตาม ฤดูกาล
๑๘	๒๕ มีนาคม ๒๕๖๗	๑. ข้าวสวยขาว+ข้าวเจ้ากล้อง ๒. แกงจืดสามสายหมู ลูกชิ้นปลา ๓. กล้วยหอม	ผลไม้ตาม ฤดูกาล
๑๙	๒๖ มีนาคม ๒๕๖๗	๑. ข้าวสวยขาว ๒. ผัดกระเพราหมู ใส่ปลาหมึก ถั่วผักယา ๓. น้ำอุปฟิก ๔. แอลป์เบิล	ผลไม้ตาม ฤดูกาล
๒๐	๒๗ มีนาคม ๒๕๖๗	๑. ข้าวสวยขาว ๒. ต้มยำปลาทู เห็ดนางฟ้า(ไม่ใส่พริก) ๓. ผั่ง	ผลไม้ตาม ฤดูกาล
๒๑	๒๘ มีนาคม ๒๕๖๗	๑. ข้าวสวยขาว ๒. ผัดวุ้นเส้นหมูสับ ใส่ไข่ กะหล่ำปลี แครอท ๓. น้ำอุปกระดูกหมู ๔. สาลี	ผลไม้ตาม ฤดูกาล