

ประกาศเทศบาลตำบลหวายเหนียว
เรื่อง รายงานรายการอาหารกลางวันของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลหวายเหนียว
สังกัดเทศบาลตำบลหวายเหนียว อำเภอท่ามะกา จังหวัดกาญจนบุรี
ประจำวันที่ 16 - 30 ตุลาคม 2568

.....

ตามหนังสือ กรมส่งเสริมการปกครองส่วนท้องถิ่น ด่วนที่สุด ที่ มท 0816.2/ว 4448 ลงวันที่ 21 พฤศจิกายน 2566 เรื่อง การติดตามตรวจสอบ และประเมินผลการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569 ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นดำเนินการตามมาตรการป้องกันการทุจริตงบประมาณค่าอาหารกลางวันเด็กนักเรียนและแจ้งสถานศึกษาในสังกัดถือปฏิบัติตาม นั้น

เทศบาลตำบลหวายเหนียว จึงขอรายงานรายการอาหารกลางวันของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลหวายเหนียว ประจำวันที่ 16 - 30 ตุลาคม 2568 โดยคำนึงถึงหลักโภชนาการ คุณภาพ ความปลอดภัย ความสะอาดถูกหลักอนามัย มีคุณค่าทางโภชนาการครบ 5 หมู่ ประกอบด้วย โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน และเกลือแร่ และเหมาะสมกับเด็กนักเรียนเป็นสำคัญ โดยอ้างอิงรายการอาหารจากเมนูอาหารกลางวันจากระบบ Thai School lunch โดยมีรายละเอียดที่แนบท้าย ดังนี้

จึงประกาศเพื่อทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ ตุลาคม พ.ศ. 2568

(นายจักรา ปานสอาด)
นายกเทศมนตรีตำบลหวายเหนียว

สำรับวันที่ **16 ตุลาคม 2568**

ตุลาคม 2568

อา.	จ.	อ.	พ.	พฤ.	ศ.	ส.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

แสดงรายการวัตถุดิบทั้งหมด

ช่วงชั้น **อนุบาล/ศพด.** จำนวน (คน) 1 คัดลอก | แก้ไข | ลบ | เพิ่มหมายเหตุ | ดูวัตถุดิบ

- กล้วยไข่ 1 ผล
- ข้าวต้มทะเลรวมมิตร 2 ทัพพี
- แยมโรล 1 ชิ้นใหญ่
- ข้าวโพดคลุก 1 ทัพพี

คุณภาพ

หมายเหตุ

	พลังงาน	โปรตีน	ไขมัน	แคลเซียม	เหล็ก	วิตามิน A	วิตามิน B1	วิตามิน B2	วิตามิน C	ใยอาหาร	โซเดียม	น้ำตาล
	ผ่าน	ค่อนข้างน้อย	ค่อนข้างน้อย	น้อยเกินไป	ผ่าน	ผ่าน	ค่อนข้างน้อย	ค่อนข้างน้อย	ค่อนข้างน้อย	ผ่าน	มากเกินไป	มากเกินไป
ปริมาณสารอาหาร	441.6 (Kcal)	10.7 (g)	10.8 (g)	101.7 (mg)	2.4 (mg)	98.5 (RE)	0.1 (mg)	0.1 (mg)	7.8 (mg)	4.1 (g)	691.3 (mg)	24.3 (g)

ผลคุณค่าสารอาหารเฉพาะสำรับอาหาร ร่วมกับ นม 40% ของปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย พ.ศ. 2563

สำรับวันที่ **17 ตุลาคม 2568**

ตุลาคม 2568

อา.	จ.	อ.	พ.	พฤ.	ศ.	ส.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

แสดงรายการวัตถุดิบทั้งหมด

ช่วงชั้น **อนุบาล/ศพด.** จำนวน (คน) 1 | คัดลอก | แก้ไข | ลบ | เพิ่มหมายเหตุ | ดูวัตถุดิบ

- แอปเปิ้ล 1/2 ผลเล็ก
- ถั่วเขียวต้มน้ำตาล 1.5 ทัพพี
- เค้กชิฟฟอน 1 ชิ้น
- ข้าวสวยขาว 1.5 ทัพพี (แนะนำสำหรับอนุบาล โดยกรมอนามัย)
- ไข่พะโล้ไก่ ใส่เต้าหู้ (ไข่ 1/2 ฟอง)

คุณภาพ

หมายเหตุ

	พลังงาน	โปรตีน	ไขมัน	แคลเซียม	เหล็ก	วิตามิน A	วิตามิน B1	วิตามิน B2	วิตามิน C	ใยอาหาร	โซเดียม	น้ำตาล
	ผ่าน	ผ่าน	ค่อนข้างน้อย	ค่อนข้างน้อย	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	น้อยเกินไป	ผ่าน	มากเกินไป	มากเกินไป
ปริมาณสารอาหาร	491.3 (Kcal)	14.9 (g)	11.6 (g)	106.9 (mg)	4.0 (mg)	104.8 (RE)	0.2 (mg)	0.2 (mg)	2.5 (mg)	5.3 (g)	522.9 (mg)	36.3 (g)

ผลคุณค่าสารอาหารเฉพาะสำรับอาหาร ร่วมกับ นม 40% ของปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย พ.ศ. 2563

สำรับวันที่ **20 ตุลาคม 2568**

ตุลาคม 2568

อา.	จ.	อ.	พ.	พฤ.	ศ.	ส.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

แสดงรายการวัตถุดิบทั้งหมด

ช่วงชั้น **อนุบาล/ศพด.** จำนวน (คน) 1 | คัดลอก | แก้ไข | ลบ | เพิ่มหมายเหตุ | ดูวัตถุดิบ

- แตงโม 3 ชิ้นพอคำ
- เค้กชิฟฟอน 1 ชิ้น
- ข้าวสวยขาว 1.5 ทัพพี (แนะนำสำหรับอนุบาล โดยกรมอนามัย)
- ไก่ทอดกระเทียม 2 ช้อนกินข้าว ผักเคียง
- แกงจืดฟักเขียวหมู ใส่ตับ

คุณภาพ

หมายเหตุ

	พลังงาน	โปรตีน	ไขมัน	แคลเซียม	เหล็ก	วิตามิน A	วิตามิน B1	วิตามิน B2	วิตามิน C	ใยอาหาร	โซเดียม	น้ำตาล
	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	น้อยเกินไป	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ค่อนข้างน้อย	มากเกินไป	มากเกินไป
ปริมาณสารอาหาร	436.2 (Kcal)	16.0 (g)	15.5 (g)	82.7 (mg)	2.9 (mg)	274.4 (RE)	0.4 (mg)	0.2 (mg)	16.7 (mg)	1.7 (g)	571.9 (mg)	19.0 (g)

ผลคุณค่าสารอาหารเฉพาะสำรับอาหาร ร่วมกับ นม 40% ของปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย พ.ศ. 2563

สำรับวันที่ **20 ตุลาคม 2568**

ตุลาคม 2568

อา.	จ.	อ.	พ.	พฤ.	ศ.	ส.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

แสดงรายการวัตถุดิบทั้งหมด

ช่วงชั้น **อนุบาล/ศพด.** จำนวน (คน) 1 | คัดลอก | แก้ไข | ลบ | เพิ่มหมายเหตุ | ดูวัตถุดิบ

- แตงโม 3 ชิ้นพอคำ
- เค้กชิฟฟอน 1 ชิ้น
- ข้าวสวยขาว 1.5 ทัพพี (แนะนำสำหรับอนุบาล โดยกรมอนามัย)
- ไก่ทอดกระเทียม 2 ช้อนกินข้าว ผักเคียง
- แกงจืดฟักเขียวหมู ใส่ตับ

คุณภาพ

หมายเหตุ

	พลังงาน	โปรตีน	ไขมัน	แคลเซียม	เหล็ก	วิตามิน A	วิตามิน B1	วิตามิน B2	วิตามิน C	ใยอาหาร	โซเดียม	น้ำตาล
	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	น้อยเกินไป	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ค่อนข้างน้อย	มากเกินไป	มากเกินไป
ปริมาณสารอาหาร	436.2 (Kcal)	16.0 (g)	15.5 (g)	82.7 (mg)	2.9 (mg)	274.4 (RE)	0.4 (mg)	0.2 (mg)	16.7 (mg)	1.7 (g)	571.9 (mg)	19.0 (g)

ผลคุณค่าสารอาหารเฉพาะสำรับอาหาร ร่วมกับ นม 40% ของปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย พ.ศ. 2563

สำรับวันที่ **21 ตุลาคม 2568**

ตุลาคม 2568

อา.	จ.	อ.	พ.	พฤ.	ศ.	ส.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

แสดงรายการวัตถุดิบทั้งหมด

ช่วงชั้น **อนุบาล/ศพด.** จำนวน (คน) 1 | คัดลอก | แก้ไข | ลบ | เพิ่มหมายเหตุ | ดูวัตถุดิบ

- ฝรั่ง 1/4 ผล
- แกงจืดเต้าหู้ไข่ หมูสับ ใส่เลือด ตำลึง 2 ทัพพี
- ลอดช่องเผือกข้าวโพด 1.5 ทัพพี
- ข้าวสวยขาว 1.5 ทัพพี (แนะนำสำหรับอนุบาล โดยกรมอนามัย)
- ขนมไข่ 1 ชิ้น

คุณภาพ ★★☆☆☆

หมายเหตุ

	พลังงาน	โปรตีน	ไขมัน	แคลเซียม	เหล็ก	วิตามิน A	วิตามิน B1	วิตามิน B2	วิตามิน C	ใยอาหาร	โซเดียม	น้ำตาล
	ผ่าน	ค่อนข้างน้อย	น้อยเกินไป	น้อยเกินไป	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	มากเกินไป
ปริมาณสารอาหาร	443.4 (Kcal)	12.1 (g)	8.4 (g)	87.4 (mg)	6.1 (mg)	117.9 (RE)	0.4 (mg)	0.2 (mg)	100.2 (mg)	5.2 (g)	362.3 (mg)	28.4 (g)

ผลคุณค่าสารอาหารเฉพาะสำรับอาหาร ร่วมกับ นม 40% ของปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย พ.ศ. 2563

สำรับวันที่ **22 ตุลาคม 2568**

ตุลาคม 2568

อา.	จ.	อ.	พ.	พฤ.	ศ.	ส.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

แสดงรายการวัตถุดิบทั้งหมด

ช่วงชั้น **อนุบาล/ศพด.** จำนวน (คน) 1 | คัดลอก | แก้ไข | ลบ | เพิ่มหมายเหตุ | ดูวัตถุดิบ

- ขนมปังแซนด์วิช 1 แผ่น
- แตงโม 3 ชิ้นพอคำ
- ก๋วยเตี๋ยวน้ำเส้นบะหมี่หมู ลูกชิ้นหมู ผักกวางตุ้ง ถั่วงอก 2 ทัพพี
- ขนมใส่ไส้ 1 ชิ้น

คุณภาพ

หมายเหตุ

	พลังงาน	โปรตีน	ไขมัน	แคลเซียม	เหล็ก	วิตามิน A	วิตามิน B1	วิตามิน B2	วิตามิน C	ใยอาหาร	โซเดียม	น้ำตาล
	ค่อนข้างน้อย	ผ่าน	น้อยเกินไป	น้อยเกินไป	ผ่าน	ค่อนข้างน้อย	ผ่าน	ค่อนข้างน้อย	ผ่าน	ค่อนข้างน้อย	มากเกินไป	มากเกินไป
ปริมาณสารอาหาร	374.7 (Kcal)	16.6 (g)	10.4 (g)	55.1 (mg)	2.4 (mg)	53.7 (RE)	0.4 (mg)	0.1 (mg)	13.6 (mg)	2.3 (g)	1,075.2 (mg)	9.8 (g)

ผลคุณค่าสารอาหารเฉพาะสำรับอาหาร ร่วมกับ นม 40% ของปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย พ.ศ. 2563

สำรับวันที่ **24 ตุลาคม 2568**

ตุลาคม 2568

อา.	จ.	อ.	พ.	พฤ.	ศ.	ส.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

แสดงรายการวัตถุดิบทั้งหมด

ช่วงชั้น **อนุบาล/ศพด.** จำนวน (คน) 1 | คัดลอก | แก้ไข | ลบ | เพิ่มหมายเหตุ | ดูวัตถุดิบ

- ขนมปังแซนด์วิช 1 แผ่น
- ส้มโอ 1 กลีบกลาง
- ข้าวมันไก่ ตับ เลือด ซุปฟัก แตงกวา 1.5 ทัพพี

คุณภาพ

หมายเหตุ

	พลังงาน	โปรตีน	ไขมัน	แคลเซียม	เหล็ก	วิตามิน A	วิตามิน B1	วิตามิน B2	วิตามิน C	ใยอาหาร	โซเดียม	น้ำตาล
	ค่อนข้างน้อย	ค่อนข้างน้อย	ค่อนข้างน้อย	น้อยเกินไป	ผ่าน	ผ่าน	ค่อนข้างน้อย	ผ่าน	ผ่าน	ค่อนข้างน้อย	มากเกินไป	ค่อนข้างมาก
ปริมาณสารอาหาร	369.7 (Kcal)	11.4 (g)	12.1 (g)	30.9 (mg)	2.2 (mg)	113.1 (RE)	0.1 (mg)	0.2 (mg)	23.4 (mg)	1.9 (g)	665.2 (mg)	6.1 (g)

ผลคุณค่าสารอาหารเฉพาะสำรับอาหาร ร่วมกับ นม 40% ของปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย พ.ศ. 2563

สำรับวันที่ **27 ตุลาคม 2568**

ตุลาคม 2568

อา.	จ.	อ.	พ.	พฤ.	ศ.	ส.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

แสดงรายการวัตถุดิบทั้งหมด

ช่วงชั้น **อนุบาล/ศพด.** จำนวน (คน) 1 | คัดลอก | แก้ไข | ลบ | เพิ่มหมายเหตุ | ดูวัตถุดิบ

- แตงโม 3 ชิ้นพอคำ
- ผัดฟักทองหมู ใส่ไข่ 1 ทัพพี
- เค้กชิฟฟอน 1 ชิ้น
- ข้าวสวยขาว 1.5 ทัพพี (แนะนำสำหรับอนุบาล โดยกรมอนามัย)
- ถั่วแปบ 1 ชิ้น

คุณภาพ

หมายเหตุ

	พลังงาน	โปรตีน	ไขมัน	แคลเซียม	เหล็ก	วิตามิน A	วิตามิน B1	วิตามิน B2	วิตามิน C	ใยอาหาร	โซเดียม	น้ำตาล
	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	น้อยเกินไป	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ค่อนข้างน้อย	ผ่าน	มากเกินไป
ปริมาณสารอาหาร	459.7 (Kcal)	14.3 (g)	14.2 (g)	93.1 (mg)	2.6 (mg)	135.9 (RE)	0.4 (mg)	0.2 (mg)	8.1 (mg)	2.1 (g)	428.7 (mg)	23.1 (g)

ผลคุณค่าสารอาหารเฉพาะสำรับอาหาร ร่วมกับ นม 40% ของปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย พ.ศ. 2563

สำรับวันที่ **28 ตุลาคม 2568**

ตุลาคม 2568

อา.	จ.	อ.	พ.	พฤ.	ศ.	ส.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

แสดงรายการวัตถุดิบทั้งหมด

ช่วงชั้น **อนุบาล/ศพด.** จำนวน (คน) 1 | คัดลอก | แก้ไข | ลบ | เพิ่มหมายเหตุ | ดูวัตถุดิบ

- มะละกอสุก 3 ชิ้นพอคำ
- ไข่เจียว 1/2 ฟอง
- แกงส้มผักรวมไก่ (เผ็ดน้อย) 2 ทัพพี
- ข้าวสวยขาว 1.5 ทัพพี (แนะนำสำหรับอนุบาล โดยกรมอนามัย)
- แยมโรล 1 ชิ้นใหญ่

คุณภาพ

หมายเหตุ

	พลังงาน	โปรตีน	ไขมัน	แคลเซียม	เหล็ก	วิตามิน A	วิตามิน B1	วิตามิน B2	วิตามิน C	ใยอาหาร	โซเดียม	น้ำตาล
	ผ่าน	ค่อนข้างน้อย	ค่อนข้างมาก	น้อยเกินไป	ผ่าน	ผ่าน	ค่อนข้างน้อย	ผ่าน	ผ่าน	ค่อนข้างน้อย	มากเกินไป	มากเกินไป
ปริมาณสารอาหาร	430.3 (Kcal)	12.7 (g)	17.9 (g)	101.1 (mg)	2.2 (mg)	109.9 (RE)	0.1 (mg)	0.2 (mg)	16.6 (mg)	1.9 (g)	548.0 (mg)	19.2 (g)

ผลคุณค่าสารอาหารเฉพาะสำรับอาหาร ร่วมกับ นม 40% ของปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย พ.ศ. 2563

สำรับวันที่ **29 ตุลาคม 2568**

ตุลาคม 2568

อา.	จ.	อ.	พ.	พฤ.	ศ.	ส.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

แสดงรายการวัตถุดิบทั้งหมด

ช่วงชั้น **อนุบาล/ศพด.** จำนวน (คน) 1 | คัดลอก | แก้ไข | ลบ | เพิ่มหมายเหตุ | ดูวัตถุดิบ

- ฝรั่ง 1/4 ผล
- ผัดบวบใส่ไข่ 1 ฟอง 1 ทัพพี
- เค้กชิฟฟอน 1 ชิ้น
- ข้าวสวยขาว 1.5 ทัพพี (แนะนำสำหรับอนุบาล โดยกรมอนามัย)
- แกงจืดหน่อไม้หมู

คุณภาพ ★★★☆☆

หมายเหตุ

	พลังงาน	โปรตีน	ไขมัน	แคลเซียม	เหล็ก	วิตามิน A	วิตามิน B1	วิตามิน B2	วิตามิน C	ใยอาหาร	โซเดียม	น้ำตาล
	ผ่าน	ค่อนข้างมาก	ค่อนข้างมาก	ค่อนข้างน้อย	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	มากเกินไป	มากเกินไป
ปริมาณสารอาหาร	476.9 (Kcal)	19.6 (g)	17.0 (g)	106.3 (mg)	2.9 (mg)	161.3 (RE)	0.6 (mg)	0.3 (mg)	101.5 (mg)	3.8 (g)	781.9 (mg)	21.3 (g)

ผลคุณค่าสารอาหารเฉพาะสำรับอาหาร ร่วมกับ นม 40% ของปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย พ.ศ. 2563

สำรับวันที่ **30 ตุลาคม 2568**

ตุลาคม 2568

อา.	จ.	อ.	พ.	พฤ.	ศ.	ส.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

แสดงรายการวัตถุดิบทั้งหมด

ช่วงชั้น **อนุบาล/ศพด.** จำนวน (คน) 1 คัดลอก | แก้ไข | ลบ | เพิ่มหมายเหตุ | ดูวัตถุดิบ

- เต้าส่วน 1.5 ทัพพี
- แอปเปิ้ล 1/2 ผลเล็ก
- ก๋วยเตี๋ยวน้ำเส้นหมี่ขาวหมู ใส่ตับ ถั่วงอก คะน้า 2 ทัพพี
- โดนัทโรยน้ำตาล 1 ชิ้น

คุณภาพ ★★☆☆☆

หมายเหตุ

	พลังงาน	โปรตีน	ไขมัน	แคลเซียม	เหล็ก	วิตามิน A	วิตามิน B1	วิตามิน B2	วิตามิน C	ใยอาหาร	โซเดียม	น้ำตาล
	ผ่าน	ผ่าน	น้อยเกินไป	น้อยเกินไป	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	ผ่าน	มากเกินไป	มากเกินไป
ปริมาณสารอาหาร	410.9 (Kcal)	14.2 (g)	9.7 (g)	102.2 (mg)	3.0 (mg)	208.7 (RE)	0.5 (mg)	0.2 (mg)	15.8 (mg)	4.5 (g)	717.8 (mg)	23.4 (g)

ผลคุณค่าสารอาหารเฉพาะสำรับอาหาร ร่วมกับ นม 40% ของปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย พ.ศ. 2563