

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
27 ก.พ. 66	28-Feb-66	1 มี.ค. 66	2 มี.ค. 66	3 มี.ค. 66
6-Mar-66	7 มี.ค. 66	8-Mar-66	9 มี.ค. 66	10 มี.ค. 66
13 มี.ค. 66	14 มี.ค. 66	15 มี.ค. 66	16 มี.ค. 66	17 มี.ค. 66
ข้าวกล้อง หมูกระเทียม แกงจืดสาหร่ายไก่บดแครอท ขนมเวเฟอร์	ข้าวไข่พะโล้ ผัดผักรวมไก่บด ผลไม้แอปเปิ้ล	สปาเก็ตตี้ซอสแฮม ขนมยูโร	ข้าว ผัดวุ้นเส้นปูอัด ต้มขุ่ยมันฝรั่งไก่ชิ้น ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวผัดใส่กรอกไก่ แกงจืดหัวไชเท้าแครอทไก่บด ขนมไทย
20-Mar-66	21-Mar-66	22 มี.ค. 66	23 มี.ค. 66	24-Mar-66
ข้าวไก่เกาหลี แกงจืดกะหล่ำปลีไก่บด ขนมตาล	ข้าว หมูผัดน้ำมันหอย แกงจืดวุ้นเส้นไก่บด ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวไก่เทอริยากิ น้ำซุ่ยสาหร่าย ขนมโอโจ้	ข้าวกล้อง ไข่เจียว กะเพราไก่บด ขนมปังทาสังขยา	ข้าวหมูแดง+ไข่ต้ม ผลไม้ตามฤดูกาล
27 มี.ค. 66	28 มี.ค. 66	29 มี.ค. 66	30-Mar-66	31-Mar-66
ข้าวหมูหวาน ซุ่ยสาหร่ายแครอทไก่บด ขนมใส่ไส้	ข้าว น่องไก่ทอด ต้มยำหมูน้ำใส ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวกล้อง ไข่เจียว หมูผัดกะหล่ำปลีแครอท ขนมคึกกี	ข้าวมันไก่ต้ม น้ำซุ่ยผัก ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวผัดกุ้งเขียง น้ำซุ่ยผัก ขนมทิวลิ
3 เม.ษ. 66	4 เม.ษ. 66	5 เม.ษ. 66	6 เม.ษ. 66	7 เม.ษ. 66
ข้าวไก่เทอริยากิ ซุ่ยผักอ่อนไก่บด ขนมกล้วย	ข้าว หมูทอด แกงจืดหัวไชเท้า ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวไข่พะโล้ ผัดผักกาดขาวไก่บด ขนมคึกกี	ข้าว ปลาทีพย์ทอด แกงจืดกะหล่ำปลีแครอท ผลไม้ตามฤดูกาล	ข้าวกล้อง ใส่กรอกลูก แกงจืดเต้าหู้ไข่ผักกาดขาว ขนมทิวลิ

หมายเหตุ นร. ที่แพ้อาหารทะเล หรือ ฮีลลาม ให้จัดแยกเป็นหมู ไก่ หรือ ไข่ ใส่ไปแทนคะ (เมนูอาหารอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม)

ดูแลโดย มีสสุคนธ์ ภาผล  
(หัวหน้างานโภชนาการ)