



# เมนูอาหารเช้า (วันที่ 16-20 ก.ย.67)



วันจันทร์	ข้าวสวย+ไข่เจียวหอบุด/ต้มหอม+ผักกะหล่ำปลีใส่กรอก 1จาน 445 Kcal + 1 ถ้วย 125 Kcal	ผลไม้
วันอังคาร	ข้าวต้มปลาตอลี่ทรงเครื่อง 1 ซาม 350 Kcal	ผลไม้
วันพุธ	โจ๊ก+หมู/ไก่+ไข่กวน+เครื่องเคียง 1 ซาม 275 Kcal	ผลไม้ สลัดธัญพืช
วันพฤหัสบดี	ข้าวต้ม+ปลาตุ๋นเต๋ยวทอด+ผักกั้วอกหมูเต้าหู้แผ่น 1 ถ้วย 120 Kcal + 1 ตัว 190 Kcal + 1 ถ้วย 85 Kcal	ผลไม้
วันศุกร์	ข้าวต้มหมูกึ่งปลาหมึกแห้งทรงเครื่อง 1 ถ้วย 450 Kcal	ผลไม้

\*\*\*หากมีข้อเสนอแนะะ ปรับปรุง แก้ไข ติดต่อเจ้าหน้าที่คะ



# เมนูอาหารกลางวัน (วันที่ 16-20 ก.ย.67)

วันจันทร์	1.ต้มจืดผักกาดดองมะระซี่โครงหมู 1 ถ้วย 90 Kcal		2.ยำไก่ยอ 1 ถ้วย 170 Kcal
	3.เต้าหู้ไข่หอบุดทรงเครื่อง 1 ถ้วย 130 Kcal		4.ผลไม้
วันอังคาร	1.พะแนงหมูมะเขือเปราะ 1 ถ้วย 158 Kcal		2.ผัดดอกหอมตับหมู/ไก่ 1 ถ้วย 105 Kcal
	3.ไก่จ้อทอด 3 ลูก 240 Kcal		4.ผลไม้
วันพุธ	1.ผัดผักน้ำมันหอย 1 ถ้วย 55 Kcal		2.บ่องไก่ติดสะโพกตัวเกลือ 1 ถ้วย 280 Kcal
	3.ยำวุ้นเส้นหมูป้อดใส่กรอกเห็ดปูฝ้าย/ไก่ 1 ถ้วย 140 Kcal		4.ผลไม้
วันพฤหัสบดี	1.ต้มจืดไข่เจียวน้ำ 1 ถ้วย 150 Kcal		2.น้ำพริกอ่องไก่+ผักแกล้ม 1 ถ้วย 212 Kcal
	3.ผัดจ่าปลาตอลี่ 1 ถ้วย 258 Kcal		4.ผลไม้
วันศุกร์	1.กระเพราปลา 1 ซาม 502 Kcal		2.โดนปิกไก่+ไก่จิก+เส้นหมี่+เลือกไก่
	3.ข้าวโพดทอด 2 ชิ้น 340 Kcal		4.ผลไม้