เมนูอาหารเช้า (วันที่ 27-31 มี.ค.66)

วันจันทร์	ข้าวต้มหมูปั้นก้อนเห็ดหอมทรงเครื่อง 1 ชาม 250 Kcal
วันอังคาร	ข้าวต้ม+ปลานิลแดดเดียวทอด+ผัดถั่วงอกเต้าหู้แผ่นหมูบด+ 1 ถ้วย 120 Kcal + 1 ตัว 170 Kcal +1 ถ้วย 55 Kcal
วันพุธ	ผัดหมี่ซั่วเต้าหู้แผ่น 1 จาน 400 Kcal
วันพฤหัสบดี	ข้าวต้มซี่โครงหมูอ่อนทรงเครื่อง 1 ชาม 300 Kcal
วันศุกร์	ผัดสปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศไส้กรอกไก่ 1 จาน 550 Kcal

***หากมีข้อเสนอแนะ ปรับปรุง แก้ไข ติดต่อเจ้าหน้าที่คะ.

เมนูอาหารกลางวัน (วันที่ 27 -31 มี.ค.66)

วันจันทร์	1.ต้มจืดมะระไก่ปั้นก้อน 1 ถ้วย 95 Kcal	2.ผัดผักน้ำมันหอย 1 ถ้วย 55 Kcal
	3.ห่อหมกปลา 1 ชิ้น 128 Kcal	4.ขนมไทย
วันอังคาร กิจกรรมแพทย์ ห้องประชุม5A ชั้น5	1.แกงเขียวหวานไก่+ขนมจีน 1 ชาม 240 Kcal	2.ปีกกลางไก่ทอดน้ำปลา 2 ชิ้น 254 Kcal
	3.ปลากะพงนึ่งมะนาว 1 ถ้วย 155 Kcal	4.ขนมไทย+องุ่น
วันพุธ	1.ต้มยำโคนปีกไก่เห็ดนางฟ้า 1 ถ้วย 95 Kcal	2.ผัดวุ้นเส้นไข่มะระ 1 ถ้วย 105 Kcal
	3.ผัดกะหล่ำปลีหมู/ไก่ 1 ถ้วย 115 Kcal	4.ขนมไทย
วันพฤหัสบดี	1.แกงส้มผักรวม 1 ถ้วย 70 Kcal	2.ปลาดุกแดดเดียวทอด/กุนเชียงทอด 1 ตัว 190 Kcal
	3.ผัดแขนงน้ำมันหอย 1 ถ้วย 55 Kcal	4.ขนมไทย
วันศุกร์ 	1.แกงเทโพหมูสามชั้น 1 ถ้วย 395 Kcal	2.ไก่จ้อทอด 3 ลูก Kcal
	3.ผัดหมี่ชมพูโรยหน้าไข่เจียว 1 ถ้วย 200 Kcal	4.ขนมไทย

***หากมีข้อเสนอแนะ ปรับปรุง แก้ไข ติดต่อเจ้าหน้าที่คะ.