

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

รายการ ชื่อวัตถุดิบ อาหารสด อาหารแห้งประกอบอาหารกลางวันให้กับนักเรียน โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

วันที่ 21 พฤศจิกายน 2565

จำนวน 19 รายการ

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วย
1	เนื้อไก่หัน	สด สะอาด เป็นเนื้อไก่หันใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เขียวคล้ำไม่มีมันปน	25	ก.ก.
2	เนื้อไก่บด	สด สะอาด เป็นเนื้อไก่ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เขียวคล้ำ	15	ก.ก.
3	แตงกวา	แตงกวาเป็นฝักที่หาได้ง่ายและเป็นที่ยอมรับประเทกันทั่วไปเพราะรสชาติไม่ขม	20	ก.ก.
4	กระเทียมบด	กระเทียมบด คุณภาพอย่างดี กรอบ หอม รับประทานง่าย รสชาติอร่อย	1	ก.ก.
5	พริกแกงเผ็ด	เป็นพริกแกงสีแดงต้องใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบและมีส่วนผสมของเครื่องแกงครบ	2	ก.ก.
6	กะทิ	มีลักษณะเป็นน้ำสีขาวขุ่นคล้ายนม คั้นน้ำจากเนื้อมะพร้าวแก่ โดยมีรสชาติมันและหวาน	9	ก.ก.
7	ไข่ไก่	ไข่ไก่เปลือกขาวนวล สด สะอาด	7	แผง
8	ใบโหระพา	ใบจะมีกลิ่นหอมเฉพาะตัวจึงทำให้นิยมนำมาปรุงอาหารหลายชนิดเพื่อให้อาหารมีกลิ่นหอม และช่วยดับกลิ่นคาว	4	กำ
9	พริกเม็ดใหญ่	ผลมีทรงกลมยาว ปลายเรียวแหลม ไ้คงงอ ผลดิบมีสีเขียวเข้ม ผลสุกมีสีแดง	1	ก.ก.
10	ฟักทอง	ผลฟักทองเป็นรูปทรงกลมแป้น มีขรุขระเล็กน้อย เมื่อยังดิบเนื้อค่อนข้างแข็ง	20	ก.ก.
11	เต้าหู้ปลา	ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของเต้าหู้ปลา ปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน รสขม ลักษณะเนื้อสัมผัส ต้องละเอียดเป็น เนื้อเดียวกับ ฟูยุ่นตัว ไม่ยุ่ย	15	แพค
12	น้ำมัน	ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน ลักษณะสีเหลืองใสไม่เหม็นหืน	2	ก.ก.
13	รสดี	เครื่องปรุงรสสำเร็จรูป	1	ก.ก.
14	ซีอิ๊วขาว	ซีอิ๊วขาว เป็นเครื่องปรุงรส	2	ขวด
15	น้ำปลา	ต้องใส สะอาด ไม่มีวัตถุอื่นเจือปน	1	ขวด
16	เกลือ	เกลือทะเลเป็นเกลือที่มีผลึกที่ค่อนข้างละเอียด	2	ก.ก.
17	น้ำมันหอย	น้ำมันหอย เป็นเครื่องปรุงรส	1	กระติก
18	ข้าวสาร	ข้าวเปลือกที่สีซ้อมจนเหลือแต่เมล็ดขาว	3	ถัง
19	ฝรั่ง	เป็นผลไม้กลมสีเขียวอ่อน สด มีรสชาติหวานมันกรอบ	24	ก.ก.

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางพัชรี ศรีดี)

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางอำพร ทองหล่อ)

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางปรียาลักษณ์ จิตต์วัฒน์)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

รายการ ชื่อวัตถุดิบ อาหารสด อาหารแห้งประกอบอาหารกลางวันให้กับนักเรียน โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

วันที่ 22 พฤศจิกายน 2565

จำนวน 19 รายการ

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วย
1	สะโพกไก่	มีลักษณะเนื้อไก่ต้องสด สะอาด หนังไม่หลุด ไม่มีขบติด โดยมีกระดูกส่วนสะโพกติดอยู่ด้วย	30	ก.ก.
2	ไก่บด	สด สะอาด เป็นเนื้อไก่ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เขียวคล้ำ	26	ก.ก.
3	เลือดไก่	เป็นเลือดไก่ที่นำมาแช่แข็งให้จับตัวเป็นก้อน	30	ก้อน
4	เครื่องต้มยำ	เป็นเครื่องต้มยำที่สดใหม่ ไม่มีกลิ่นอับหรือเหม็นสาบ	5	ชุด
5	น้ำมันขาว	ต้นมะนาวเป็นไม้พุ่มเตี้ยคล้ายใบส้ม ผลมีรสเปรี้ยวจัด	2	ขวด
6	กะหล่ำปลีหั่น	กะหล่ำปลีเป็นชิ้นเล็ก รับประทานสดและประกอบอาหาร เนื้อใบให้รสหวาน กรอบ	2	ก.ก.
7	กะหล่ำปลีไม่หั่น	กะหล่ำปลี นิยมนำมารับประทานสด และประกอบอาหาร เนื้อใบให้รสหวาน กรอบ	3	ก.ก.
8	แคร์รอตหั่นเล็ก	มีลักษณะเป็นผักสีส้มทรงเรียวยาว ใช้ในการประกอบอาหาร	4	ก.ก.
9	ผักชีใบยาว	เป็นผักชนิดหนึ่งมีกลิ่นฉุนเล็กน้อยสามารถนำมาตกแต่งจานอาหาร	7	กำ
10	พริกขี้หนู	ผลสุกจะเป็นสีแดง หรือแดงปนน้ำตาล ลักษณะผลมีผิวสลับเป็นมัน และเมล็ดจะมีรสเผ็ด	2	ก.ก.
11	พริกแห้ง	ใช้ผลพริกตากเป็นพริกแห้ง มีกลิ่นฉุนและรสเผ็ดร้อน	1	ก.ก.
12	ยอดดอก	สด สะอาด ต้องมีกลิ่นรสที่ติดตามธรรมชาติ มีความนุ่ม ยืดหยุ่น คงรูป และรสชาติดี	15	แพค
13	กะทิ	มีลักษณะเป็นน้ำสีขาวข้นคล้ายนม คั้นมาจากเนื้อมะพร้าวแก่ โดยมีรสชาติมันและหวาน	2	ก.ก.
14	เกลือ	เกลือทะเลเป็นเกลือที่มีผลึกที่ค่อนข้างละเอียด	2	ถุง
15	รถตัด	เครื่องปรุรถสำเร็จรูป	1	ถุง
16	ซีอิ้วขาว	ซีอิ้วขาว เป็นเครื่องปรุงรส	2	ขวด
17	ซอสถั่วเหลือง	ซอสถั่วเหลือง เป็นเครื่องปรุงรส	2	ขวด
18	ข้าวสาร	ข้าวเปลือกที่สีซ้อมจนเหลือแต่เมล็ดขาว	3	ถัง
19	ข้าวต้มมัด	ข้าวต้มมัดที่ทำด้วยข้าวเหนียวมัดกับกะทิ แล้วนำไปห่อด้วยใบตองหรือใบมะพร้าวอ่อน ใส	250	มัด

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางพัชรี ศรีดี)

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางอำพร ทองหล่อ)

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางปริยาลักษณ์ จิตตวัฒน์)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

รายการ ชื่อวัตถุดิบ อาหารสด อาหารแห้งประกอบอาหารกลางวันให้กับนักเรียน โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน
วันที่ 23 พฤศจิกายน 2565
จำนวน 19 รายการ

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วย
1	เส้นหมี่	ทำมาจากแป้งสาลีผสมกับไข่ไก่ ทำให้สุกของเส้นเป็นสีเหลืองนวล	30	ก.ก.
2	ไก่สับ	สด เนื้อแน่น คุณภาพ สะอาด และปลอดภัย	20	ก.ก.
3	ไก่บด	สด สะอาด เป็นเนื้อไก่ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เขียวคล้ำ	20	ก.ก.
4	ถั่วงอก	มีรากงอกออกจากเมล็ดถั่ว ลำต้นมีลักษณะกลมๆ มีรสชาติหวานกรอบ มีกลิ่นเฉพาะตัว	6	ก.ก.
5	ต้นหอม	เป็นผักชนิดหนึ่งมีกลิ่นฉุน	2	ก.ก.
6	ผักชี	เป็นผักชนิดหนึ่งมีกลิ่นฉุนเล็กน้อยสามารถนำมาตกแต่งจานอาหาร	2	ก.ก.
7	ใบตั้งโอ๋	ใบตั้งโอ๋ออกเป็นใบเดี่ยวเรียงเวียนสลับตรงข้ามกันบนลำต้น	1	ก.ก.
8	กระเทียมเจียว	หอมกรอบอร่อย รสชาติกลมกล่อม กรอบกรอบหอมอร่อย สีเหลืองสวยงาม	3	ก.ก.
9	เครื่องต้มยำเดี่ยว	เครื่องปรุงสำเร็จรูปที่นำประกอบอาหารเมนูต้มยำเดี่ยว	6	ถุง
10	ซูปฟ้าไทย	เครื่องปรุงรสสำเร็จรูป	4	ถุง
11	น้ำตาลกรวด	มีลักษณะเป็นก้อนเหลี่ยม สีขาวใส ผลิตจากน้ำเชื่อมของน้ำตาลทรายขาวที่ทิ้งไว้ให้ตกผลึกเอง	6	ถุง
12	หัวไชเท้าปลอก	หัวไชเท้า (Hua-Chai-Tao) หรือเรียกว่า หัวผักกาด หัวไชเท้า ผักกาดหัว เป็นพืชผักสมุนไพร เป็นพืชล้มลุกขนาดเล็ก ลำต้นสั้นๆเชื่อมอยู่ระหว่างรากกับใบ	5	ก.ก.
13	รสดี	เครื่องปรุงรสสำเร็จรูป	1	ถุง
14	ซีอิ๊วขาว	ซีอิ๊วขาว เป็นเครื่องปรุงรส	3	ขวด
15	น้ำปลา	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำเครื่องปรุงรส เช่น น้ำตาล น้ำปลา เกลือ น้ำมะขามเปียก	2	ขวด
16	น้ำส้มสายชู	กรดน้ำส้มที่นำมา เจ็องจะต้องมีความบริสุทธิ์สูงเหมาะสม	2	ขวด
17	พริกป่น	ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำผลพริกที่สุกหรือแก่จัด อาจมีก้าน ผลติดอยู่ นำไปล้างแคะหรืออบ	1	ก.ก.
18	พริกไทยป่น	เป็นพริกไทยป่น สำเร็จรูป	2	ขวด
19	น้ำตาลทราย	น้ำตาลธรรมดาที่เกิดขึ้นระหว่างการผลิตและไม่เป็นเม็ดเล็ก แต่รวมตัวกันตกผลึกเป็นก้อน	5	ก.ก.
19	ขนมเค้ก	ขนมเค้กทำมาจากแป้งสาลี, น้ำตาลเทียม และส่วนประกอบอื่น ๆ เช่น ไข่ แป้งเป็นต้น	545	ชิ้น

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางพัชรี ศรีดี)

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางอำพร ทองหล่อ)

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางปริยาลักษณ์ จิตวุฒินันท์)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

รายการ ชื่อวัตถุดิบ อาหารสด อาหารแห้งประกอบอาหารกลางวันให้กับนักเรียน โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

วันที่ 24 พฤศจิกายน 2565

จำนวน 18 รายการ

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วย
1	สะโพกไก่	มีลักษณะเนื้อไก่ต้องสด สะอาด หนังไม่หลุด ไม่มีขนติด โดยมีกระดูกส่วนสะโพกติดอยู่ด้วย	32	ก.ก.
2	ข้าวเหนียว	เมล็ดมีทรงรีเล็ก ๆ มีสีเหลืองทองตามสายพันธุ์ มีสีขาวขุ่น สีดำ สีม่วงแดง ตามสายพันธุ์	3	ก.ก.
3	เต้าเจี้ยวจีน	เป็นเต้าเจี้ยวขาวใหม่ เมล็ดตัวเหลืองไม่หัก มีสีเหลืองทอง เนื้อนิ่ม ไม่แข็ง ไม่ละเอียด ไม่เค็มจัด	5	ก.ก.
4	ไก่บด	สด สะอาด เป็นเนื้อไก่บดใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เขียวคล้ำไม่มีมันปน	20	ก.ก.
5	ขอสหวานจี๊แซ	มีกลิ่นหอมช่วยเพิ่มรสชาติและเพิ่มสีส้มให้อาหารดูน่ารับประทาน	20	ขวด
6	รากผักชี	รากมีลักษณะยาวกลมๆ จะมีสีน้ำตาล มีกลิ่นหอมมีกลิ่นเฉพาะตัว รากผักชีใช้เป็นเครื่องเทศ	5	ขีด
7	แตงกวา	ช่วยกำจัดของเสียในร่างกาย	10	ลูก
8	ผักชี	เป็นผักชนิดหนึ่งมีกลิ่นฉุนเล็กน้อยสามารถนำมาตกแต่งจานอาหาร	4	ก.ก.
9	พริกชี้หนู	มีสีเหลืองหรือสีแดง มีรสชาติที่เผ็ดร้อน มีสรรพคุณช่วยให้เจริญอาหาร	2	ก.ก.
10	กระเทียมบด	กระเทียมบด คุณภาพอย่างดี กรอบ หอม รับประทานง่าย รสชาติอร่อย	5	ก.ก.
11	ฟักแก่	มีลำต้นสีเขียวมีขนขึ้นปกคลุมอยู่ทั่วลำต้น แตกกิ่งก้านสาขามากมาย ใบมีลักษณะเป็นหยักคล้ายฝ่ามือขอบใบแยกออกเป็น 5-7 แฉก ปลายแฉกแหลมใบหยาบเรียงสลับกันตามข้อต้น	6	ก.ก.
12	รสดี	เครื่องปรุงรสสำเร็จรูป	2	ถุง
13	ซีอิ๊วขาว	ซีอิ๊วขาว เป็นเครื่องปรุงรส	5	ขวด
14	น้ำตาลทราย	น้ำตาลธรรมดาที่เกิดขึ้นระหว่างการผลิตและไม่เป็นเม็ดเล็ก แต่รวมตัวกันตกผลึกเป็นก้อน น้ำตาลขนาดใหญ่	3	ก.ก.
15	เกลือ	เกลือทะเลเป็นเกลือที่มีผลึกที่ค่อนข้างละเอียด	3	ถุง
16	ขิง	เปลือกนอกสีน้ำตาลแกมเหลือง เนื้อในสีนวลมีกลิ่นหอมเฉพาะ บำรุงร่างกาย	2	ก.ก.
17	ข้าวสาร	ข้าวเปลือกที่สีซ้อมจนเหลืองแต่เมล็ดขาว	2	ถัง
18	ผลไม้แห้งโม	เป็นผลไม้ผลเดี่ยว เนื้อสีแดง รสชาติหวานเย็น	40	ลูก

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางพัชรี ศรีดี)

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางอำพร ทองหล่อ)

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางปริยาลักษณ์ จิตตวิวัฒน์)

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะ

รายการ ชื่อวัตถุดิบ อาหารสด อาหารแห้งประกอบอาหารกลางวันให้กับนักเรียน โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

วันที่ 25 พฤศจิกายน 2565

จำนวน 17 รายการ

ลำดับที่	รายการ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวน	หน่วย
1	เส้นใหญ่	มีลักษณะเป็นเส้นขนาดใหญ่ นิยมนำมาประกอบเมนูอาหาร ประเภทก๋วยเตี๋ยวน้ำ	35	ก.ก.
2	เนื้อไก่บด	สด สะอาด เป็นเนื้อไก่ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เขียวคล้ำ	10	ก.ก.
3	เนื้อไก่หัน	ใบสีเขียวเข้ม มีก้านใบ มีใบมีลักษณะเป็นคลื่น สด สะอาด	30	ก.ก.
4	คะน้า	มีลักษณะเป็นผักสีส้มทรงเรียวยาว ใช้ในการประกอบอาหาร	16	ก.ก.
5	แคร์รอต	กะหล่ำปลี นิยมนำมารับประทานสด และประกอบอาหาร เนื้อใบให้รสหวานกรอบ	6	ก.ก.
6	กะหล่ำปลี	ทำมาจาก หัวมันสำปะหลัง เป็นผงสีขาว เนื้อแป้งมีความละเอียด สีนํ้า เมื่อถูกทำให้สุก แล้วตัวแป้งจะเหนียวเหนียว มีสีใส	10	ก.ก.
7	แป้งมัน	มีความละเอียดมาก มีสีขาว ใสและคงรูปไม่เหลว	5	ก.ก.
8	แป้งข้าว	ไข่ไก่เปลือกขาวนวล สด สะอาด	4	ก.ก.
9	ไข่ไก่	เป็นเต้าเจี้ยวขาวใหม่ เมล็ดถั่วเหลืองไม่หัก มีสีเหลืองทอง เนื้อนิ่ม ไม่แข็ง ไม่ละ ไม่เค็มจัด ที่ผลิตจากถั่วเหลือง ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้องปราศจากสิ่งอื่นเจือปน	6	แผง
10	เต้าเจี้ยวจีน	น้ำตาลธรรมชาติที่เกิดขึ้นระหว่างการผลิตและไม่เป็นเม็ดเล็ก แต่รวมตัวกันตกผลึกเป็นก้อน น้ำตาลขนาดใหญ่	3	ก.ก.
11	น้ำตาลทราย	มีลักษณะเป็นก้อนเหลี่ยม สีขาวใส ผลิตจากน้ำเชื่อมของน้ำตาลทรายขาวที่ทิ้งไว้ให้ตกผลึกเอง	6	ก.ก.
12	น้ำตาลกรวด	เป็นผงปรุงรสอาหารสำเร็จรูป	4	ถุง
13	รสดี	ซีอิ๊วขาว เป็นเครื่องปรุงสำเร็จรูป	1	ถุง
14	ซีอิ๊วขาว	เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำจากถั่วเหลือง 100% ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่สะอาดและถูกต้องแล้ว ปราศจากสิ่งอื่นเจือปน ลักษณะสีเหลืองใส ไม่เหนียวเหนียว	2	ขวด
15	น้ำมัน	ซีอิ๊วดำ มีลักษณะสีดำบรรจุในขวดใช้สำหรับเป็นเครื่องปรุงรส	6	ถุง
16	ซีอิ๊วดำ	สด สะอาด เป็นเนื้อไก่ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เขียวคล้ำ	2	ขวด
17	เค้กกล้วยหอม	เนื้อเค้กนุ่มๆ รสชาติหวานหอมอร่อย สีสวยงาม	545	ชิ้น

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางพัชรี ศรีดี)

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางอำพร ทองหล่อ)

ลงชื่อ.....กรรมการ

(นางปริยาลักษณ์ จัตตวิวัฒน์)