



รายการอาหารกลางวันและอาหารว่าง October Camp 2022



วันที่บริการ	รายการอาหารว่าง (เช้า)	รายการอาหารกลางวัน ระดับชั้นเตรียมอนุบาล	รายการอาหารกลางวัน ระดับชั้นอนุบาล, ประถมศึกษา	รายการอาหารว่าง (บ่าย)
วันจันทร์ 17 ตุลาคม 2565	นมรสจืด	1. ข้าวสวยหุงนิ่ม 2. หมูปั้นก้อนทอด 3. ซุปใส่น้ำ 4. ฝรั่ง (นิ่ม)	1. ข้าวสวยหุงนิ่ม 2. ไข่เจียว 3. แกงส้มผักบุง 4. ฝรั่ง (นิ่ม)	1. มินิโดนัท 2. นมรสจืด
วันอังคาร 18 ตุลาคม 2565	นมรสจืด	1. ข้าวผัดหมู 2. ซุปใสเห็ดเข็มทองเต้าหู้ไข่ 3. ก๋วยเตี๋ยว	1. ข้าวผัดหมู 2. ซุปใสเห็ดเข็มทองเต้าหู้ไข่ 3. ก๋วยเตี๋ยว	1. วุ้นเป็ด 2. นมรสจืด
วันพุธ 19 ตุลาคม 2565	นมรสจืด	1. บะหมี่น้ำไก่ตุ๋น 2. แคนตาลูป	1. บะหมี่น้ำไก่ตุ๋น 2. แคนตาลูป	1. มินิครัวซองต์แอมชีส 2. นมรสจืด
วันพฤหัสบดี 20 ตุลาคม 2565	นมรสจืด	1. ข้าวหอมผสมข้าวไรซ์เบอร์รี่ 2. ปลากระพงชุบแป้งทอด 3. แกงจืดสำหรับหมีหุสลับ 4. แอปเปิ้ลแดง	1. ข้าวหอมผสมข้าวไรซ์เบอร์รี่ 2. ปลากระพงชุบแป้งทอด 3. แกงจืดสำหรับหมีหุสลับ 4. แอปเปิ้ลแดง	1. มินิซาลาเปาไส้หมีหุสลับ 2. นมรสจืด
วันศุกร์ 21 ตุลาคม 2565	นมรสจืด	1. ซุปผักกะโรนีหมีหุสลับ 2. อกไก่ย่าง	1. สเปกเกตตีคาโบนาร่า 2. อกไก่ย่าง	1. แอปเปิ้ลครีมเบิ้ล 2. นมรสจืด
วันจันทร์ 24 ตุลาคม 2565		วันหยุดชดเชยวันปิยมหาราช	วันหยุดชดเชยวันปิยมหาราช	
วันอังคาร 25 ตุลาคม 2565	นมรสจืด	1. ข้าวหน้าไก่สับ 2. ซุปใสแตงกวาหมีหุสลับ 3. แดงโม	1. ข้าวหน้าไก่สับ 2. ซุปใสแตงกวาหมีหุสลับ 3. แดงโม	1. เปาะเปี๊ยะทอด 2. นมรสจืด
วันพุธ 26 ตุลาคม 2565	นมรสจืด	1. ข้าวสวยหุงนิ่ม 2. ไก่เทรียกกี 3. ซุปมิโซะ 4. ส้มเขียวหวาน	เดินทางไปสุพรรณบุรี	1. เค้กวานิลลา 2. นมรสจืด
วันพฤหัสบดี 27 ตุลาคม 2565	นมรสจืด	1. ข้าวหอมผสมข้าวกล้อง 2. ผัดบวบกุ้งสด 3. ซุปฟักเห็ดหอม 4. อกไก่ย่าง	1. ข้าวหอมผสมข้าวกล้อง 2. ผัดบวบกุ้งสด 3. ซุปฟักเห็ดหอม 4. อกไก่ย่าง	1. บัวลอยเผือก 2. นมรสจืด
วันศุกร์ 28 ตุลาคม 2565	นมรสจืด	1. ข้าวอบกระเทียม 2. สเต็กไก่ราดซอสเกรวี 3. ซุปหอมใหญ่ 4. แคนตาลูป	1. ข้าวอบกระเทียม 2. สเต็กปลาแซลมอนราดไวท์ซอส (Homemade) 3. ซุปหอมใหญ่ 4. แคนตาลูป	1. เค้กกล้วยหอม 2. นมรสจืด

1. การกำหนดรายการอาหารและสัดส่วนอาหารจะถูกกำหนดโดยนักกำหนดอาหาร ตามความต้องการพลังงานและสารอาหารที่ควรได้รับในแต่ละช่วงวัย

2. รายการอาหารอาจมีความเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

3. สำหรับนักเรียนที่แพ้อาหาร จะมีการจัดอาหารให้เหมาะสมกับลักษณะการแพ้อาหารของนักเรียน