รายการอาหารประจำวันที่ 1

เช้า

ต้มจับฉ่ายใส่หมู

หมูเนื้อแดง	8	กิโลกรัม
กวางตุ้ง	6	กิโลกรัม
หัวไชเท้า	6	กิโลกรัม
คื่นช่าย	1	กิโลกรัม
ซีอิ๊วดำ	1	ขวด
กระเทียม	0.5	กิโลกรัม
พริกไทย	0.3	กิโลกรัม
น้ำปลา	1.5	ขวด
น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	1.5	ลิตร

กลางวัน

ผัดเปรี้ยวหวานลูกชิ้นปลา

มะม่วงดิบ (ผลไม้ตามฤดูกาล)

ลูกชิ้นปลา	8	กิโลกรัม
แตงกวา	13	กิโลกรัม
หอมใหญ่	4	กิโลกรัม
มะเขือเทศ	4	กิโลกรัม
พริกชี้ฟ้าสด	1.5	กิโลกรัม
ต้นหอม	1.5	กิโลกรัม
กระทียม	1	กิโลกรัม
พริกไทย	0.3	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.5	ขวด
น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	1.5	ลิตร
มะม่วงดิบ	15	กิโลกรัม

เย็น

แกงป่ามะเขือเปราะใส่ไก่

ไก่ชำแหละ	8	กิโลกรัม
พริกแกงเผ็ด	2.5	กิโลกรัม
กระชาย	1.5	กิโลกรัม
ใบกระเพรา	0.5	กิโลกรัม
มะเขือเปราะ	6.5	กิโลกรัม
หน่อไม้ดอง	6.5	กิโลกรัม
ใบมะกรูด	0.3	กิโลกรัม
พริกไทย	0.4	กิโลกรัม
น้ำปลา	1.5	ขวด
น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม

รายการอาหารประจำวันที่ 2

เช้า

ต้มยำไก่

ไก่ชำแหละ	12	กิโลกรัม
ข่า	1	กิโลกรัม
ตะไคร้	1	กิโลกรัม
ใบมะกรูด	0.5	กิโลกรัม
พริกขี้หนูสด	1	กิโลกรัม
มะขามเปียก	2	กิโลกรัม
ใบกระเพรา	1	กิโลกรัม
มะเขือเทศ	6	กิโลกรัม
หอมแดง	2	กิโลกรัม
กระเทียม	0.5	กิโลกรัม
พริกไทย	0.2	กิโลกรัม
เกลือ	0.3	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม
น้ำปลา	1	ขวดน
หอม	1	กิโลกรัม

กลางวัน

แกงส้มผักรวมปลาทูสด

ปลาทูสด	8	กิโลกรัม
พริกแกงส้ม	2.5	กิโลกรัม
กวางตุ้ง	15	กิโลกรัม
ถั่วฟักยาว	15	กิโลกรัม
มะขามเปียก	2	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.5	ขวด
น้ำตาลทราย	3	กิโลกรัม

ต้มถั่วเขียว

ถั่วเขียว	8	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	6	กิโลกรัม
เกลือ	0.2	กิโลกรัม

เย็น

ผัดฟักทองใส่ไข่

ไข่ไก่	70	ฟอง
ฟักทอง	15	กิโลกรัม
กระเทียม	0.5	กิโลกรัม
พริกไทย	0.3	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	2	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	2	ลิตร
น้ำปลา	0.5	ขวด
โหระพา	1.5	กิโลกรัม

รายการอาหารประจำวันที่ 3

เช้า

ต้มจืดกะหล่ำปลีหมู/กวางตุ้ง

หมูเนื้อแดง	8	กิโลกรัม
กะหล่ำปลี	15	กิโลกรัม
ต้นหอม	0.7	กิโลกรัม
กระเทียม	0.7	กิโลกรัม
พริกไทย	0.08	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.5	ขวด
น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม

กลางวัน

พะโล้ไข่ – เต้าหู้

ไข่ไก่	100	ฟอง
เต้าหู้แผ่น	15	แผ่น
ผักชี	1.5	กิโลกรัม
ผงพะโล้	0.5	กล่อง
อึ๋วดำ	2	ขวด
กระเทียม	0.6	กิโลกรัม
พริกไทย	0.06	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.5	ลิตร
น้ำตาลปี๊บ	4	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	1	ลิตร

ผัดถั่วงอกลูกชิ้นปลา

ถั่วงอก	13	กิโลกรัม
ต้นหอม	0.8	กิโลกรัม
กระเทียม	0.7	กิโลกรัม
พริกไทย	0.06	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	1	ลิตร
น้ำปลา	0.5	ขวด
ลูกชิ้นปลา	7	กิโลกรัม

เย็น

แกงเขียวหวานฟักเขียวไก่

ไก่ชำแหละ	8	กิโลกรัม
พริกแกงเขียวหวาน	2	กิโลกรัม
กะทิ	8	กิโลกรัม
ฟักเขียว	13	กิโลกรัม
โหระพา	1.5	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.5	ขวด
น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม

รายการอาหารประจำวันที่ 4

เช้า

ข้าวต้ม + ถั่วลิสงทอด

ถั่วลิสง	8	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	1	ลิตร
เกลือ	0.6	กิโลกรัม

เย็น

ต้มจืดผักกาดดองใส่หมู

หมูเนื้อแดง	9	กิโลกรัม
กระเทียม	0.5	กิโลกรัม
พริกไทย	0.05	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.6	ขวด
ผักกาดดอง	8	กิโลกรัม

กลางวัน

เต้าเจี้ยวหลน-ผักสด/ฝรั่ง (ผลไม้ตามฤดูกาล)

ไก่ชำแหละ	9	กิโลกรัม
ไข่ไก่	65	ฟอง
เต้าเจี้ยวขาว	9	กิโลกรัม
กะทิ	8	กิโลกรัม
แตงกวา	5	กิโลกรัม
หอมแดง	1	กิโลกรัม
พริกชี้ฟ้าสด	1	กิโลกรัม
มะขามเปียก	1	กิโลกรัม
กะหล่ำปลี	10	กิโลกรัม
พริกขี้หนูสด	1	กิโลกรัม
กระเทียม	0.5	กิโลกรัม
พริกไทย	0.05	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	0.3	ลิตร
น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.8	ขวด
หอมหัวใหญ่	1.5	กิโลกรัม
ซีอิ๊วขาว	1.4	ขวด
ต้นหอม	1	กิโลกรัม
ฝรั่ง	15	กิโลกรัม

รายการอาหารประจำวันที่ 5

เช้า

ต้มจืดฟักเขียวใส่ไก่

ไก่ชำแหละ	9	กิโลกรัม
ฟักเขียว	13	กิโลกรัม
ผักชี	0.6	กิโลกรัม
กระเทียม	0.7	กิโลกรัม
พริกไทย	0.10	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.6	ขวด

กลางวัน

ผัดแตงกวาใส่ไข่

ไข่ไก่	70	ฟอง
แตงกวา	13	กิโลกรัม
ต้นหอม	1	กิโลกรัม
กระเทียม	0.8	กิโลกรัม
พริกไทย	0.10	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.6	ขวด
น้ำมันพืช	1	ลิตร

กุนเชียงทอด

กุนเชียง	5	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	2	ลิตร

เย็น

แกงเทโพผักบุ้งใส่หมู

หมูเนื้อแดง	9	กิโลกรัม
พริกแกงเผ็ด	2	กิโลกรัม
กะทิ	7	กิโลกรัม
ผักบุ้ง	12	กิโลกรัม
ใบมะกรูด	0.2	กิโลกรัม
มะขามเปียก	2	กิโลกรัม
น้ำตาลปี๊บ	1.5	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.8	ขวด

รายการอาหารประจำวันที่ 6

เช้า

ต้มจืดกวางตุ้งลูกชิ้นหมู/ผักกาดขาว

ลูกชิ้นหมู	9	กิโลกรัม
กวางตุ้ง	15	กิโลกรัม
กระเทียม	0.7	กิโลกรัม
พริกไทย	0.10	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.7	กิโลกรัม
น้ำปลา	1	ขวด

กลางวัน

ลาบไก่-ผักสด/ไข่ต้ม

ไก่ชำแหละ	25	กิโลกรัม
หอมแดง	4	กิโลกรัม
ต้นหอม	1.5	กิโลกรัม
พริกป่น	2	กิโลกรัม
มะขามเปียก	4	ขวด
โหระพา	2	กิโลกรัม
กะหล่ำปลี	12	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.5	กิโลกรัม
น้ำปลา	1	ขวด
ไข่ไก่	100	ฟอง

เย็น

ผัดถั่วงอกทุบพริก

ถั่วงอก	15	กิโลกรัม
พริกขี้หนู	1	กิโลกรัม
ต้นหอม	1	กิโลกรัม
กระเทียม	0.8	กิโลกรัม
พริกไทย	0.10	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	2	ลิตร
น้ำตาลทราย	0.8	กิโลกรัม
น้ำปลา	1	ขวด

รายการอาหารประจำวันที่ 7

เช้า

ต้มจืดผักกาดขาวหมู/กวางตุ้ง+วุ้นเส้น

หมูเนื้อแดง	8.5	กิโลกรัม
ผักกาดขาว	10	กิโลกรัม
ต้นหอม	0.5	กิโลกรัม
กระเทียม	0.6	กิโลกรัม
พริกไทย	0.03	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.9	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.9	ขวด
วุ้นเส้น	3	กิโลกรัม

กลางวัน

แกงเลียงบวบปลาย่าง/ฟักทอง/แตงโมอ่อน

ปลาย่างแห้ง	4	กิโลกรัม
บวบ	12	กิโลกรัม
หอมแดง	2	กิโลกรัม
พริกขี้หนูสด	1	กิโลกรัม
กระชาย	0.4	กิโลกรัม
ใบแมงลัก	0.5	กิโลกรัม
พริกไทย	0.04	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.8	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.8	ขวด
กะปิ	0.5	กิโลกรัม

ไส้กรอกทอด

ไส้กรอก	8	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	1.5	ลิตร

เย็น

ผัดกระเพราพริกหยวกใส่ไก่

ไก่ชำแหละ	8.5	กิโลกรัม
ใบกระเพรา	1	กิโลกรัม
พริกหยวก	8	กิโลกรัม
หอมหัวใหญ่	2.5	กิโลกรัม
กระเทียม	0.4	กิโลกรัม
พริกไทย	0.03	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	1	ลิตร
น้ำตาลทราย	0.8	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.8	ขวด

รายการอาหารประจำวันที่ 8

เช้า

ต้มจืดกะหล่ำปลีไก่/ผักกาดขาว/กวางตุ้ง

ไก่ชำแหละ	9	กิโลกรัม
กะหล่ำปลี	12	กิโลกรัม
ต้นหอม	1	กิโลกรัม
กระเทียม	1	กิโลกรัม
พริกไทย	0.05	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	1.5	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.8	ขวด

กลางวัน

น้ำพริกปลาร้า+ผักต้ม/ผัดผักกาดดองใส่ไข่

ผักกาดดอง	10	กิโลกรัม
ไข่ไก่	65	ฟอง
ปลาร้า	4	กิโลกรัม
หอมแดง	2	กิโลกรัม
ปลาหางแข็งสด	6	กิโลกรัม
พริกชี้ฟ้า	1	กิโลกรัม
พริกขี้หนู	2	กิโลกรัม
ผักบุ้ง	10	กิโลกรัม
หัวหอมใหญ่	1	กิโลกรัม
มะขามเปียก	2	กิโลกรัม
กระเทียม	1	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	1.5	กิโลกรัม
พริกไทย	0.05	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	1	ลิตร

เย็น

ผัดพริกแกงเผ็ดถั่วฝักยาวหมู

หมูเนื้อแดง	9	กิโลกรัม
พริกแกงเผ็ด	2	กิโลกรัม
ถั่วฝักยาว	15	กิโลกรัม
ใบมะกรูด	0.2	กิโลกรัม
น้ำตาลปี๊บ	0.5	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.7	ขวด
น้ำมันพืช	1	ลิตร

รายการอาหารประจำวันที่ 9

เช้า

ต้มจับฉ่ายไก่

ไก่ชำแหละ	8	กิโลกรัม
หัวไชเท้า	10	กิโลกรัม
กวางตุ้ง	10	กิโลกรัม
คื่นช่าย	1	กิโลกรัม
ซีอิ๊วดำ	1	ขวด
กระเทียม	0.7	กิโลกรัม
พริกไทย	0.25	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.4	กิโลกรัม
น้ำปลา	1	ขวด

เย็น

แกงคั่วสัปปะรดใส่หมู

หมูเนื้อแดง	8	กิโลกรัม
พริกแกงเผ็ด	2	กิโลกรัม
กะทิ	6	กิโลกรัม
สัปปะรด	12	กิโลกรัม
โหระพา	1	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.3	กิโลกรัม
น้ำปลา	2	ขวด

กลางวัน

ต้มจืดไข่น้ำ+วุ้นเส้น

ไข่ไก่	80	ฟอง
วุ้นเส้น	3	กิโลกรัม
หอมหัวใหญ่	2	กิโลกรัม
คื่นช่าย	1	กิโลกรัม
กระเทียม	0.8	กิโลกรัม
พริกไทย	0.25	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.3	กิโลกรัม
ซีอิ๊วขาว	1	ขวด

น้ำพริกกะปิ+ผักสด (แตงกวา/มะเขือเปราะ)

กะปิ	3	กิโลกรัม
พริกขี้หนูสด	1	กิโลกรัม
กระเทียม	0.5	กิโลกรัม
น้ำตาลปี๊บ	1	กิโลกรัม
น้ำปลา	2	ขวด
มะขามเปียก	4	กิโลกรัม
แตงกวา	10	กิโลกรัม

รายการอาหารประจำวันที่ 10

เช้า

ต้มจืดมะระไก่

ไก่ชำแหละ	10	กิโลกรัม
มะระจีน	15	กิโลกรัม
ผักชี	0.5	กิโลกรัม
กระเทียม	0.2	กิโลกรัม
พริกไทย	0.05	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.5	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.5	ขวด
ซีอิ๊วขาว	1	ขวด

กลางวัน

ผัดพริกหน่อไม้ลูกชิ้นปลา

ลูกชิ้นปลา	8.50	กิโลกรัม
พริกขี้หนูสด	1	กิโลกรัม
หน่อไม้ต้ม	9	กิโลกรัม
ใบกระเพรา	0.5	กิโลกรัม
กระเทียม	0.3	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	1	ลิตร
น้ำตาลทราย	0.5	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.6	ขวด

มันเทศต้มขิง

มันเทศ	13	กิโลกรัม
ขิงสด	1	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	6	กิโลกรัม

เย็น

แกงเขียวหวานมะเขือเปราะหมู

หมูเนื้อแดง	9	กิโลกรัม
พริกแกงเขียวหวาน	2	กิโลกรัม
กะทิ	8	กิโลกรัม
มะเขือเปราะ	10	กิโลกรัม
โหระพา	0.5	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.5	กิโลกรัม
น้ำปลา	1	ขวด

รายการอาหารประจำวันที่ 11

เช้า

ข้าวต้มเครื่องหมู

หมูเนื้อแดง	9	กิโลกรัม
กระเทียม	0.5	กิโลกรัม
ต้นหอม	1.5	กิโลกรัม
พริกไทย	0.3	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.6	ขวด
ตั้งฉ่าย	1.5	กิโลกรัม
น้ำส้มสายชู	2	ขวด
คื่นฉ่าย	1.5	กิโลกรัม

กลางวัน

ไข่ลูกเขย/กล้วยน้ำว้า (ผลไม้ตามฤดูกาล)

ไข่ไก่	100	ฟอง
พริกขี้หนูแห้ง	0.5	กิโลกรัม
หอมแดง	5	กิโลกรัม
มะขามเปียก	3	กิโลกรัม
พริกไทย	0.2	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	2	ลิตร
น้ำตาลปี๊บ	3	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.8	ขวด
กล้วยน้ำว้า	200	ผล

เย็น

ต้มข่าไก่กะหล่ำปลี

ไก่ชำแหละ	9	กิโลกรัม
ข่า	1.5	กิโลกรัม
ตะไคร้	1	กิโลกรัม
ใบมะกรูด	0.5	กิโลกรัม
พริกขี้หนูสด	1.5	กิโลกรัม
มะเขือเทศ	3	กิโลกรัม
ผักชี	1	กิโลกรัม
กะทิ	8	กิโลกรัม
กะหล่ำปลี	15	กิโลกรัม
กระเทียม	0.5	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.6	ขวด
เกลือ	0.2	กิโลกรัม

รายการอาหารประจำวันที่ 12

เช้า

ตุ๋นไก่ฟักเขียวมะนาวดอง

ไก่ชำแหละ	17	กิโลกรัม
ผักชี	1.5	กิโลกรัม
ฟักเขียว	20	กิโลกรัม
กระเทียม	0.8	กิโลกรัม
พริกไทย	0.2	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.8	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.8	ขวด
มะนาวดอง	20	ผล

กลางวัน

แกงอ่อมใส่ไก่

ไก่ชำแหละ	13	กิโลกรัม
ปลาร้า	2.5	กิโลกรัม
พริกขี้หนูสด	2	กิโลกรัม
หอมแดง	3	กิโลกรัม
ใบแมงลัก	2	กิโลกรัม
แตงโมอ่อน	13	กิโลกรัม
บวบ	13	กิโลกรัม
กระเทียม	0.9	กิโลกรัม
พริกไทย	0.2	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.8	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.8	ขวด
ตะไคร้	2	กิโลกรัม
ใบมะกรูด	0.5	กิโลกรัม

เย็น

หน่อไม้ต้มผัดไข่

หน่อไม้	13	กิโลกรัม
ไข่ไก่	85	ฟอง
น้ำตาลทราย	0.9	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.9	ขวด
กระเทียม	0.8	กิโลกรัม
พริกไทย	0.1	กิโลกรัม

รายการอาหารประจำวันที่ 13

เช้า

ต้มจืดผักกาดดองหมู

หมูเนื้อแดง	8.5	กิโลกรัม
ผักกาดดอง	10	กิโลกรัม
กระเทียม	0.5	กิโลกรัม
พริกไทย	0.05	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.3	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.7	ขวด

กลางวัน

น้ำพริกหนุ่ม ผักสด(แตงกวา/มะเขือเปราะ)+ไข่ต้ม

พริกชี้ฟ้าสด	20	กิโลกรัม
หอมแดง	4	กิโลกรัม
แตงกวา	10	กิโลกรัม
กระเทียม	1.5	กิโลกรัม
มะขามเปียก	3	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.5	กิโลกรัม
น้ำปลา	1	ขวด
ไข่ไก่	100	ฟอง

เย็น

แกงป่ามะเขือเปราะลูกชิ้นปลา

ลูกชิ้นปลา	8.5	กิโลกรัม
พริกแกงเผ็ด	2	กิโลกรัม
กระชาย	1.5	กิโลกรัม
มะเขือเปราะ	6	กิโลกรัม
หน่อไม้ดอง	5	กิโลกรัม
ใบกระเพรา	1	กิโลกรัม
ใบมะกรูด	0.5	กิโลกรัม
พริกไทย	0.1	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.2	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.8	ขวด

รายการอาหารประจำวันที่ 14

เช้า

ต้มจืดหัวไชเท้าหมู

หมูเนื้อแดง	8.5	กิโลกรัม
หัวไชเท้า	12	กิโลกรัม
ผักชี	1	กิโลกรัม
กระเทียม	1	กิโลกรัม
พริกไทย	0.1	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.5	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.7	ขวด

กลางวัน

แกงเขียวหวานไก่มะเขือเปราะ+ขนมจีน

ไก่ชำแหละ	8.5	กิโลกรัม
กะทิ	10	กิโลกรัม
พริกแกงเขียวหวาน	2	กิโลกรัม
โหระพา	1	กิโลกรัม
มะเขือเปราะ	13	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.8	ขวด
น้ำตาลทราย	0.5	กิโลกรัม
ขนมจีน	13	กิโลกรัม

เย็น

ลูกชิ้นปลาทอด+น้ำจิ้มสามรส

ลูกชิ้นปลา	13	กิโลกรัม
มะขามเปียก	3	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	2	กิโลกรัม
เกลือป่น	0.5	กิโลกรัม
พริกป่น	1	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	2	ลิตร

รายการอาหารประจำวันที่ 15

เช้า

ต้มยำไก่

ไก่ชำแหละ	12	กิโลกรัม
ข่า	1	กิโลกรัม
ตะไคร้	1	กิโลกรัม
ใบมะกรูด	0.5	กิโลกรัม
พริกขี้หนูสด	1	กิโลกรัม
มะขามเปียก	2	กิโลกรัม
ใบกระเพรา	1	กิโลกรัม
มะเขือเทศ	6	กิโลกรัม
หอมแดง	1.5	กิโลกรัม
กระเทียม	0.7	กิโลกรัม
พริกไทย	0.05	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.8	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.8	ขวด

กลางวัน

ผัดวุ้นเส้นกะหล่ำปลีไข่

ไข่ไก่	70	ฟอง
วุ้นเส้น	3	กิโลกรัม
หอมหัวใหญ่	2	กิโลกรัม
กะหล่ำปลี	12	กิโลกรัม
คื่นช่าย	0.5	กิโลกรัม
ซีอิ๊วขาว	1	ขวด
กระเทียม	0.8	กิโลกรัม
พริกไทย	0.05	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	1	ลิตร
น้ำตาลทราย	0.9	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.9	ขวด

ไส้กรอกทอด

ไส้กรอก	10	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	1.5	ลิตร

เย็น

แกงเผ็ดหน่อไม้ลูกชิ้นปลา

ลูกชิ้นปลา	10	กิโลกรัม
พริกแกงเผ็ด	2	กิโลกรัม
กะทิ	8	กิโลกรัม
หน่อไม้ต้ม	8	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.8	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.8	ลิตร
โหระพา	1	กิโลกรัม

รายการอาหารประจำวันที่ 16

เช้า

ต้มจับฉ่ายใส่หมู

หมูเนื้อแดง	8.5	กิโลกรัม
กวางตุ้ง	8	กิโลกรัม
หัวไชเท้า	8	กิโลกรัม
คื่นช่าย	0.5	กิโลกรัม
ซีอิ๊วดำ	0.5	ขวด
กระเทียม	0.4	กิโลกรัม
พริกไทย	0.05	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.4	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.5	ขวด

กลางวัน

ผัดเปรี้ยวหวานไส้กรอก

ไส้กรอก	8.5	กิโลกรัม
แตงกวา	12	กิโลกรัม
มะเขือเทศ	3	กิโลกรัม
หอมหัวใหญ่	2	กิโลกรัม
พริกหยวก	2	กิโลกรัม
ต้นหอม	0.5	กิโลกรัม
ซีอิ๊วขาว	1	ขวด
กระเทียม	0.4	กิโลกรัม
พริกไทย	0.05	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	0.5	ลิตร
น้ำตาลทราย	0.3	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.5	ขวด

เย็น

แกงเผ็ดสับปะรดไก่

ไก่ชำแหละ	8.5	กิโลกรัม
พริกแกงเผ็ด	2	กิโลกรัม
กะทิ	8	กิโลกรัม
สับปะรด	12	กิโลกรัม
โหระพา	0.5	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.4	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.5	ขวด

ต้มจืดไข่น้ำ,วุ้นเส้น

ไข่ไก่	80	ฟอง
หอมหัวใหญ่	1	กิโลกรัม
คื่นช่าย	0.5	กิโลกรัม
กระเทียม	0.2	กิโลกรัม
พริกไทย	0.1	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.4	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.5	ขวด
วุ้นเส้น	2	กิโลกรัม

รายการอาหารประจำวันที่ 17

เช้า

ต้มข่าไก่กะหล่ำปลี

ไก่ชำแหละ	8.5	กิโลกรัม
ข่า	1	กิโลกรัม
ตะไคร้	1	กิโลกรัม
ใบมะกรูด	0.3	กิโลกรัม
พริกขี้หนูสด	1	กิโลกรัม
กะทิ	8	กิโลกรัม
กะหล่ำปลี	10	กิโลกรัม
มะเขือเทศ	3	กิโลกรัม
มะขามเปียก	1.5	กิโลกรัม
กระเทียม	0.5	กิโลกรัม
พริกไทย	0.05	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.4	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.5	ขวด
ผักชี	0.5	กิโลกรัม

เย็น

แกงส้มปลาทูสดผักรวม

ปลาทูสด	6.5	กิโลกรัม
มะขามเปียก	1.5	กิโลกรัม
พริกแกงส้ม	2	กิโลกรัม
มะละกอ	10	กิโลกรัม
ถั่วฟักยาว	10	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.5	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.5	ขวด

กลางวัน

ข้าวผัดหมูน้อแดง	8.5	กิโลกรัม
คะน้า	5	กิโลกรัม
หอมหัวใหญ่	2	กิโลกรัม
มะเขือเทศ	3	กิโลกรัม
ต้นหอม	1	ลิตร
กระเทียม	0.5	กิโลกรัม
พริกไทย	0.05	กิโลกรัม
ซีอิ๊วขาว	1	ขวด
น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	1	ลิตร
น้ำส้มสายชู	1	ขวด
น้ำปลา	0.5	ขวด
ไข่ไก่	60	ฟอง

แตงโม (ผลไม้ตามฤดูกาล)

แตงโม	12	กิโลกรัม

รายการอาหารประจำวันที่ 18

เช้า

ข้าวต้มเครื่องหมู

หมูเนื้อแดง	10	กิโลกรัม
ตั้งฉ่าย	1.5	กิโลกรัม
น้ำส้มสายชู	2.5	ขวด
พริกป่น	1	กิโลกรัม
กระเทียม	0.7	กิโลกรัม
พริกไทย	0.2	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	0.7	ลิตร
น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.6	ขวด
คื่นช่าย	1	กิโลกรัม
ต้นหอม	0.5	กิโลกรัม

กลางวัน

พะโล้ไข่+เต้าหู้/เฉาก๊วยน้ำเชื่อม

ไข่ไก่	100	ฟอง
เต้าหู้แผ่น	15	แผ่น
ซีอิ๊วดำ	2	ขวด
ซีอิ๊วขาว	4	ขวด
ผงพะโล้	0.5	กล่อง
ผักชี	1.5	กิโลกรัม
กระเทียม	0.7	กิโลกรัม
พริกไทย	0.2	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	0.9	ลิตร
น้ำตาลทราย	8	กิโลกรัม
น้ำตาลปี๊บ	2	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.7	ขวด
เฉาก๊วย	15	กิโลกรัม

เย็น

ผัดผักกาดขาวใส่ไก่/กะหล่ำปลี/กวางตุ้ง

ไก่ชำแหละ	10	กิโลกรัม
ผักกาดขาว	12	กิโลกรัม
ต้นหอม	1	กิโลกรัม
กระเทียม	0.6	กิโลกรัม
พริกไทย	0.1	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	0.9	ลิตร
น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.7	ขวด

รายการอาหารประจำวันที่ 19

เช้า

ต้มจืดหัวไชเท้าหมู

หมูเนื้อแดง	9	กิโลกรัม
หัวไชเท้า	12	กิโลกรัม
ผักชี	0.3	กิโลกรัม
กระเทียม	1	กิโลกรัม
พริกไทย	0.05	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.6	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.6	ขวด

กลางวัน

น้ำพริกกะปิ+ผักสด (แตงกวา/มะเขือเปราะ)

ผัดกวางตุ้งลูกชิ้นปลา(กะหล่ำปลี/ผักกาดขาว)

ลูกชิ้นปลา	9	กิโลกรัม
กะปิ	2	กิโลกรัม
พริกขี้หนูสด	1	กิโลกรัม
มะขามเปียก	3	กิโลกรัม
แตงกวา	8	กิโลกรัม
กวางตุ้ง	12	กิโลกรัม
ซีอิ๊วขาว	4	ขวด
กระเทียม	1	กิโลกรัม
พริกไทย	0.05	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	1	ลิตร
น้ำตาลทราย	0.7	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.7	ขวด

เย็น

แกงเผ็ดหน่อไม้ไก่

ไก่ชำแหละ	9	กิโลกรัม
พริกแกงเผ็ด	2	กิโลกรัม
กะทิ	8	กิโลกรัม
หน่อไม้ต้ม	9	กิโลกรัม
ใบกระเพรา	0.5	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.7	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.7	ขวด

รายการอาหารประจำวันที่ 20

เช้า

ผัดพริกหยวกใส่ไข่

ไขไก่	75	ฟอง
พริกหยวก	12	กิโลกรัม
หอมหัวใหญ่	2.5	กิโลกรัม
ต้นหอม	0.5	กิโลกรัม
กระเทียม	0.3	กิโลกรัม
พริกไทย	0.1	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	1	ลิตร
น้ำตาลทราย	0.5	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.7	ขวด

เย็น

ต้มยำไก่

ไก่ชำแหละ	9	กิโลกรัม
ข่า	1	กิโลกรัม
ตะไคร้	1	กิโลกรัม
ใบมะกรูด	0.5	กิโลกรัม
มะเขือเทศ	3	กิโลกรัม
คื่นช่าย	0.5	กิโลกรัม
พริกขี้หนูสด	0.5	กิโลกรัม
ใบกระเพรา	1	กิโลกรัม
มะขามเปียก	1	กิโลกรัม
กระเทียม	0.2	กิโลกรัม
พริกไทย	0.1	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.4	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.7	ขวด
เกลือ	0.3	กิโลกรัม

กลางวัน

แกงเขียวหวานฟักเขียวใส่หมู

หมูเนื้อแดง	9	กิโลกรัม
พริกแกงเขียวหวาน	1.5	กิโลกรัม
กะทิ	8	กิโลกรัม
โหระพา	0.5	กิโลกรัม
ฟักเขียว	10	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.3	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.6	ขวด

กุนเชียงทอด

กุนเชียง	5	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	1	ลิตร

รายการอาหารประจำวันที่ 21

เช้า

ต้มจืดผักกาดดองหมู

หมูเนื้อแดง	9	กิโลกรัม
ผักกาดดอง	13	กิโลกรัม
กระเทียม	0.5	กิโลกรัม
พริกไทย	0.2	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.4	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.6	ขวด

กลางวัน

ไข่ลูกเขย

ไข่ไก่	100	ฟอง
หอมแดง	2.5	กิโลกรัม
มะขามเปียก	2.5	กิโลกรัม
พริกขี้หนูแห้ง	1	กิโลกรัม
ผักชี	0.5	กิโลกรัม
พริกไทย	0.1	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	1	ลิตร
น้ำตาลปี๊บ	3	กิโลกรัม
เกลือ	0.5	กิโลกรัม

ผัดกะหล่ำปลี(กวางตุ้ง/ผักกาดขาว)

กะหล่ำปลี	17	กิโลกรัม
กระเทียม	0.5	กิโลกรัม
พริกไทย	0.2	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	1	ลิตร
น้ำตาลทราย	0.3	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.8	ขวด

เย็น

แกงเผ็ดฟักทองไก่

ไก่ชำแหละ	9	กิโลกรัม
พริกแกงเผ็ด	2	กิโลกรัม
กะทิ	8	กิโลกรัม
ฟักทอง	15	กิโลกรัม
โหระพา	1	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.3	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.6	ขวด

รายการอาหารประจำวันที่ 22

เช้า

ต้มจืดแตงกวาใส่ไก่

ไก่ชำแหละ	9	กิโลกรัม
แตงกวา	15	กิโลกรัม
ต้นหอม	2	กิโลกรัม
กระเทียม	0.6	กิโลกรัม
พริกไทย	0.1	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.5	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.6	ขวด

กลางวัน

ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมู+มันเทศต้ม

หมูเนื้อแดง	9	กิโลกรัม
ก๋วยเตี๋ยว	15	กิโลกรัม
คะน้า	15	กิโลกรัม
แป้งมัน	3	กิโลกรัม
พริกป่น	0.5	กิโลกรัม
น้ำส้มสายชู	0.5	ขวด
พริกชี้ฟ้าสด	1.5	กิโลกรัม
ซีอิ๊วดำ	4	ขวด
ซีอิ๊วขาว	6	ขวด
กระเทียม	0.7	กิโลกรัม
พริกไทย	0.05	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	2	ลิตร
น้ำตาลทราย	1.5	กิโลกรัม
น้ำปลา	1.4	ขวด
มันเทศ	15	กิโลกรัม

เย็น

ผัดบวบใส่ไข่/ฟักทอง

ไข่ไก่	75	ฟอง
บวบ	17	กิโลกรัม
กระเทียม	0.7	กิโลกรัม
พริกไทย	0.05	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	1	ลิตร
น้ำตาลทราย	0.5	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.5	ขวด

รายการอาหารประจำวันที่ 23

เช้า

ต้มจืดกะหล่ำปลีไก่

ไก่ชำแหละ	10	กิโลกรัม
กะหล่ำปลี	15	กิโลกรัม
ต้นหอม	0.5	กิโลกรัม
กระเทียม	1	กิโลกรัม
พริกไทย	0.5	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม
น้ำปลา	1	ขวด

กลางวัน

ผัดพริกแกงถั่วฝักยาวลูกชิ้นหมู+ไข่ต้ม

ไข่ไก่	100	ฟอง
ลูกชิ้นหมู	10	กิโลกรัม
พริกแกงเผ็ด	2	กิโลกรัม
ถั่วฝักยาว	15	กิโลกรัม
ใบมะกรูด	0.5	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	2.5	ลิตร
น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม
น้ำปลา	1	ขวด

เย็น

แกงเลียงบวบปลาย่าง/ฟักทอง/แตงโมอ่อน

ปลาย่าง	5	กิโลกรัม
บวบ	17	กิโลกรัม
ใบแมงลัก	1.5	กิโลกรัม
กะปิ	0.5	กิโลกรัม
หอมแดง	3	กิโลกรัม
กระชาย	1.5	กิโลกรัม
พริกไทย	0.5	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม
น้ำปลา	1	ขวด
เกลือ	0.5	กิโลกรัม

รายการอาหารประจำวันที่ 24

เช้า

ต้มจืดผักกาดขาวใส่หม/กวางตุ้ง

หมูเนื้อแดง	9	กิโลกรัม
ผักกาดขาว	14	กิโลกรัม
ผักชี	0.5	กิโลกรัม
กระเทียม	0.5	กิโลกรัม
พริกไทย	0.05	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.7	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.5	ขวด

กลางวัน

ต้มจับฉ่ายไก่

ไก่ชำแหละ	9	กิโลกรัม
กวางตุ้ง	9	กิโลกรัม
หัวไชเท้า	9	กิโลกรัม
คื่นช่าย	1	กิโลกรัม
ซีอิ๊วขาว	4	ขวด
ซีอิ๊วดำ	2	ขวด
กระเทียม	0.5	กิโลกรัม
พริกไทย	0.05	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.7	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.5	ขวด

น้ำพริกเผา

พริกป่น	2	กิโลกรัม
หอมแดง	2	กิโลกรัม
กระเทียม	0.5	กิโลกรัม
มะขามเปียก	2	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	0.5	ลิตร
น้ำตาลปี๊บ	1	กิโลกรัม
หอมหัวใหญ่	1	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.5	ขวด

เย็น

ผัดกระเพราหน่อไม้ลูกชิ้นหมู

ลูกชิ้นหมู	9	กิโลกรัม
ซีอิ๊วดำ	0.5	ขวด
พริกขี้หนูสด	1	กิโลกรัม
ใบกระเพรา	1.5	กิโลกรัม
หน่อไม้ต้ม	10	กิโลกรัม
พริกขี้ฟ้าสด	1	กิโลกรัม
กระเทียม	0.5	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	1	ลิตร
น้ำตาลทราย	0.6	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.5	ขวด

รายการอาหารประจำวันที่ 25

เช้า

ข้าวต้ม+ผัดผักกาดดองใส่ไข่

ไข่ไก่	75	ฟอง
ผักกาดดอง	10	กิโลกรัม
กระเทียม	1	กิโลกรัม
พริกไทย	0.2	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	1	ลิตร
น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.7	ขวด

กลางวัน

ผัดมะเขือยาวไก่,ฝรั่ง

ไก่ชำแหละ	9	กิโลกรัม
มะเขือยาว	15	กิโลกรัม
เต้าเจี้ยวจีน	2	กิโลกรัม
พริกขี้หนูสด	1	กิโลกรัม
ซีอิ๊วขาว	4	ขวด
ฝรั่ง	15	กิโลกรัม
กระเทียม	1	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	1	ลิตร
น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.7	ขวด

เย็น

แกงเทโพผักบุ้งหมู

หมูเนื้อแดง	9	กิโลกรัม
พริกแกงเผ็ด	2	กิโลกรัม
กะทิ	8	กิโลกรัม
ผักบุ้ง	15	กิโลกรัม
ใบมะกรูด	0.5	กิโลกรัม
มะขามเปียก	2	กิโลกรัม
น้ำตาลปี๊บ	1	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.6	ขวด

รายการอาหารประจำวันที่ 26

เช้า

ต้มซุปไก่

ไก่ชำแหละ	9	กิโลกรัม
มะเขือเทศ	2	กิโลกรัม
หอมหัวใหญ่	2	กิโลกรัม
มันฝรั่ง	10	กิโลกรัม
ผักชี	0.5	กิโลกรัม
กระเทียม	0.5	กิโลกรัม
พริกไทย	0.05	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.5	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.7	ขวด

กลางวัน

ผัดเปรี้ยวหวานไส้กรอก

ไส้กรอก	9	กิโลกรัม
แตงกวา	12	กิโลกรัม
มะเขือเทศ	4	กิโลกรัม
หอมหัวใหญ่	3	กิโลกรัม
พริกชี้ฟ้าสด	0.5	กิโลกรัม
ต้นหอม	1.5	กิโลกรัม
กระเทียม	0.5	กิโลกรัม
พริกไทย	0.05	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	1	ลิตร
น้ำตาลทราย	0.5	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.7	ขวด

ฟักทองบวด

ฟักทอง	15	กิโลกรัม
น้ำตาลปี๊บ	3	กิโลกรัม
กะทิ	10	กิโลกรัม
เกลือ	0.2	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	6.5	กิโลกรัม

เย็น

แกงส้มปลาทูสดผักรวม

ปลาทูสด	6.5	กิโลกรัม
พริกแกงส้ม	2	กิโลกรัม
มะขามเปียก	1.2	กิโลกรัม
กวางตุ้ง	10	กิโลกรัม
หัวไชเท้า	10	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.5	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.6	ขวด
เกลือ	0.3	กิโลกรัม

รายการอาหารประจำวันที่ 27

เช้า

ต้มจืดหัวไชเท้าไก่

ไก่ชำแหละ	8	กิโลกรัม
หัวไชเท้า	12	กิโลกรัม
ผักชี	0.5	กิโลกรัม
กระเทียม	0.4	กิโลกรัม
พริกไทย	0.05	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.5	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.4	ขวด

กลางวัน

เต้าเจี้ยวหลนหมูใส่ไข่+ผักสด(แตงกวา/ผักกาดขาว)

หมูเนื้อแดง	8	กิโลกรัม
เต้าเจี้ยวขาว	8	ขวด
กะทิ	8	กิโลกรัม
หอมแดง	0.5	กิโลกรัม
หอมหัวใหญ่	1	กิโลกรัม
พริกชี้ฟ้าสด	2	กิโลกรัม
มะขามเปียก	2	กิโลกรัม
แตงกวา	8	กิโลกรัม
กระเทียม	0.2	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.5	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.4	ขวด
ไข่ไก่	65	ฟอง

ไส้กรอก

ไส้กรอก	8	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	1	ลิตร

เย็น

ผัดกะหล่ำปลีลูกชิ้นปลา (กวางตุ้ง/ผักกาดขาว)

ลูกชิ้นปลา	8	กิโลกรัม
ต้นหอม	0.3	กิโลกรัม
กะหล่ำปลี	12	กิโลกรัม
ซีอิ๊วขาว	1	ขวด
กระเทียม	0.4	กิโลกรัม
พริกไทย	0.05	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	0.5	ลิตร
น้ำตาลทราย	0.5	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.4	ขวด

รายการอาหารประจำวันที่ 28

เช้า

พะโล้ไข่+เต้าหู้

ไข่ไก่	100	ฟอง
เต้าหู้แผ่น	15	กิโลกรัม
ผงพะโล้	0.5	กล่อง
ผักชี	0.5	กิโลกรัม
ซีอิ๊วดำ	0.7	ขวด
กระเทียม	0.1	กิโลกรัม
พริกไทย	0.2	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.6	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.6	ขวด
น้ำตาลปี๊บ	2	กิโลกรัม

เย็น

ผัดวุ้นเส้นหมู

หมูเนื้อแดง	9	กิโลกรัม
คื่นช่าย	1.5	กิโลกรัม
ซีอิ๊วดำ	0.3	ขวด
กระเทียม	0.5	กิโลกรัม
พริกไทย	0.15	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.8	ขวด
น้ำตาลทราย	0.8	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	1	ลิตร
วุ้นเส้น	3.5	กิโลกรัม

กลางวัน

น้ำพริกปลาร้า+ผักสด (แตงกวา/มะเขือเปราะ)

ปลาหางแข็งสด	7	กิโลกรัม
หอมแดง	1	กิโลกรัม
ปลาร้า	3	กิโลกรัม
พริกชี้ฟ้าสด	1	กิโลกรัม
มะขามเปียก	1.5	กิโลกรัม
แตงกวา	8	กิโลกรัม
กระเทียม	0.2	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.4	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.4	ขวด

ผัดคะน้าใส่ไก่/ผักกาดขาว

ไก่ชำแหละ	8.5	กิโลกรัม
คะน้า	15	กิโลกรัม
เต้าเจี้ยวจีน	1	ขวด
พริกขี้หนูสด	1	กิโลกรัม
กระเทียม	0.2	กิโลกรัม
พริกไทย	0.15	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	1	ลิตร
น้ำตาลทราย	0.7	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.7	ขวด

รายการอาหารประจำวันที่ 29

เช้า

ต้มจืดมะระหมู

หมูเนื้อแดง	8.5	กิโลกรัม
มะระจีน	20	กิโลกรัม
ผักชี	1	กิโลกรัม
กระเทียม	1	กิโลกรัม
พริกไทย	0.05	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.6	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.6	ขวด

กลางวัน

ผัดเผ็ดหน่อไม้ใส่ไก่

ไก่ชำแหละ	8.5	กิโลกรัม
พริกแกงเผ็ด	2	กิโลกรัม
กะทิ	8	กิโลกรัม
หน่อไม้ต้ม	8	กิโลกรัม
โหระพา	0.5	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.6	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.5	ขวด

กุนเชียงทอด

กุนเชียง	5	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	1	ลิตร

เย็น

ไข่เจียว

ไข่ไก่	100	ฟอง
ต้นหอม	1	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	2	ลิตร
น้ำปลา	1.4	ขวด

รายการอาหารประจำวันที่ 30

เช้า

ต้มจืดฟักเขียวไก่

ไก่ชำแหละ	9	กิโลกรัม
ฟักเขียว	15	กิโลกรัม
ผักชี	1.5	กิโลกรัม
กระเทียม	1	กิโลกรัม
พริกไทย	0.2	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.7	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.7	ขวด

กลางวัน

ข้าวผัดหมู+ไข่ต้ม

หมูเนื้อแดง	9	กิโลกรัม
ไข่ไก่	100	ฟอง
หอมหัวใหญ่	3	กิโลกรัม
มะเขือเทศ	6	กิโลกรัม
ต้นหอม	1.5	กิโลกรัม
ซีอิ๊วขาว	6	ขวด
คะน้า	9	กิโลกรัม
กระเทียม	1	กิโลกรัม
พริกไทย	0.3	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	1	ลิตร
น้ำส้มสายชู	2	ขวด
น้ำตาลทราย	0.8	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.7	ขวด

เย็น

ผัดพริกแกงมะเขือเปราะลูกชิ้นหมู

ลูกชิ้นหมู	9	กิโลกรัม
พริกแกงเผ็ด	2	กิโลกรัม
มะเขือเปราะ	15	กิโลกรัม
ใบมะกรูด	0.5	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	1	ลิตร
น้ำตาลปี๊บ	1.5	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.6	ขวด

รายการอาหารประจำวันที่ 31

เช้า

ต้มจืดผักกาดดองใส่ไก่

ไก่ชำแหละ	10	กิโลกรัม
ผักกาดดอง	10	กิโลกรัม
กระเทียม	0.5	กิโลกรัม
พริกไทย	0.1	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.7	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.7	ขวด

เย็น

แกงส้มมะละกอปลาทูสด

ปลาทูสด	7.5	กิโลกรัม
พริกแกงส้ม	2	กิโลกรัม
มะขามเปียก	3	กิโลกรัม
มะละกอ	15	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.8	กิโลกรัม
น้ำปลา	0.8	ขวด

กลางวัน

น้ำพริกอ่อง-ผักสด(แตงกวา/ผักกาดขาว)

ผัดกะหล่ำปลี(ผักกาดขาว/กวางตุ้ง)

หมูเนื้อแดง	10	กิโลกรัม
พริกแห้งเม็ดใหญ่	1.5	กิโลกรัม
หอมแดง	3	กิโลกรัม
มะเขือเทศ	6.5	กิโลกรัม
มะขามเปียก	0.5	กิโลกรัม
ผักชี	1.5	กิโลกรัม
กะหล่ำปลี	14	กิโลกรัม
กระเทียม	0.5	กิโลกรัม
พริกไทย	0.1	กิโลกรัม
น้ำมันพืช	2.5	ลิตร
น้ำตาลทราย	1	กิโลกรัม
น้ำปลา	1	ขวด
แตงกวา	10	กิโลกรัม
ซีอิ๊วขาว	4	ขวด