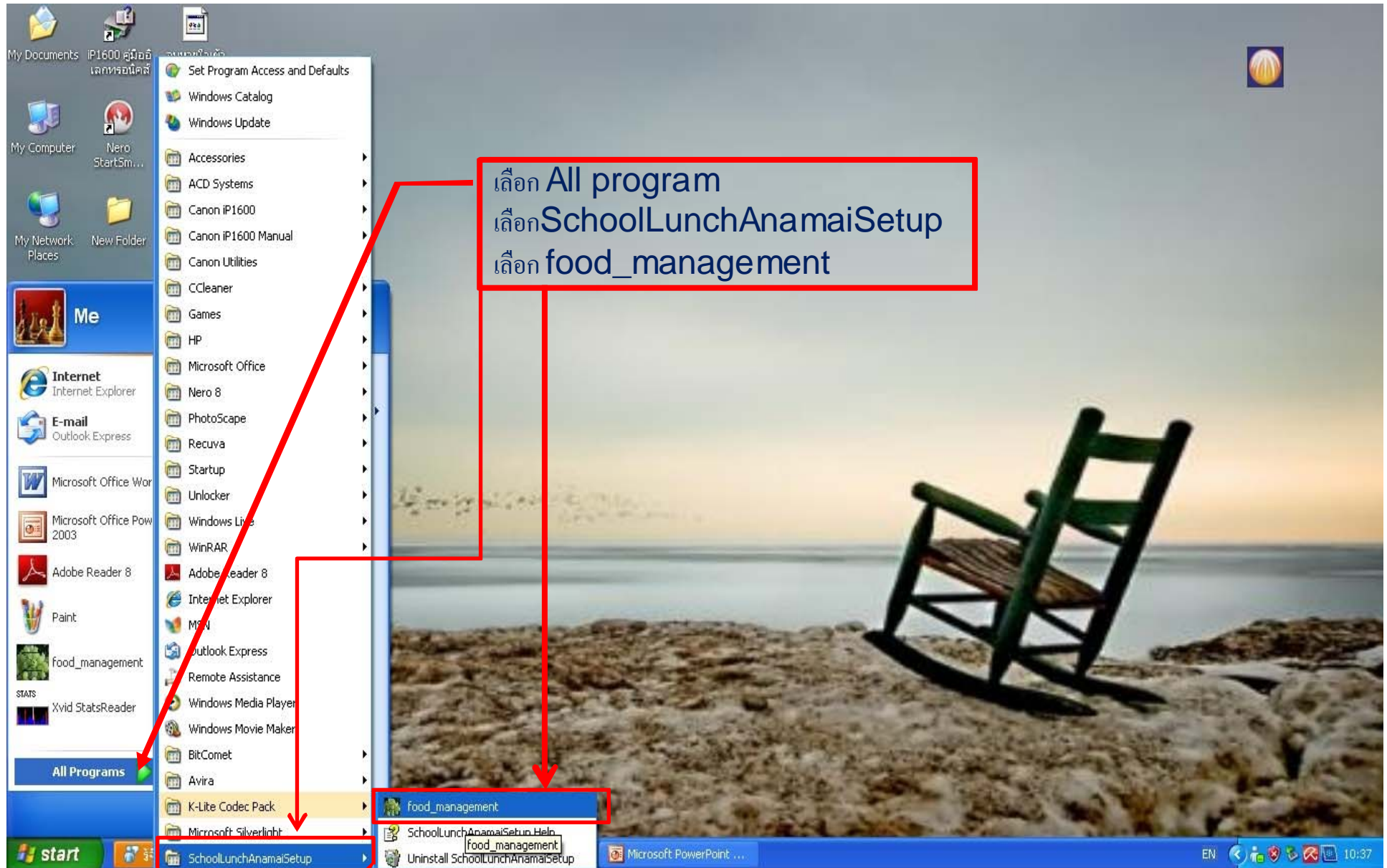


โปรแกรมจัดการสูตรอาหารกลางวัน โรงเรียน



ถาวร ศรีถาวรณั

เข้าใช้งานโปรแกรม



เมนูการใช้งาน

1. ส่วนประกอบอาหารและค่าใช้จ่าย
2. จัดเมนูอาหาร
3. สร้างและแก้ไขสูตรอาหารใหม่

กรุณาเลือกสถานที่สำหรับคำนวณอาหารเด็ก

ศพด./สถานรับเลี้ยงเด็ก/บ้านรับเลี้ยงเด็ก

โรงเรียน

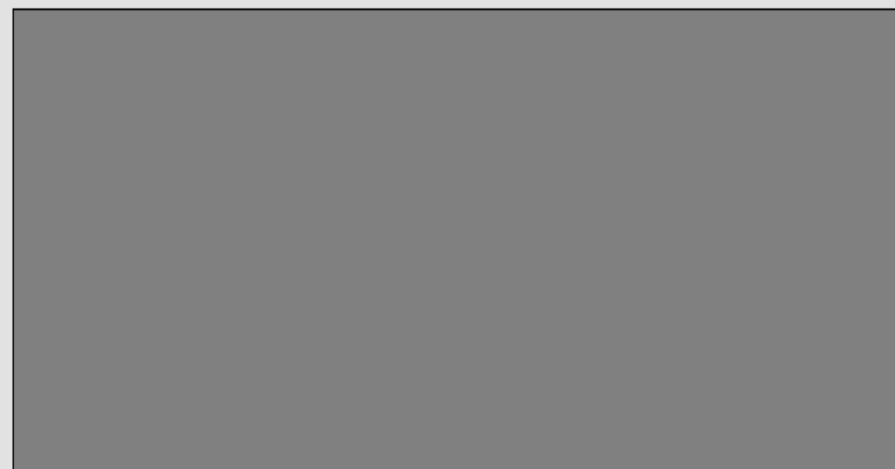
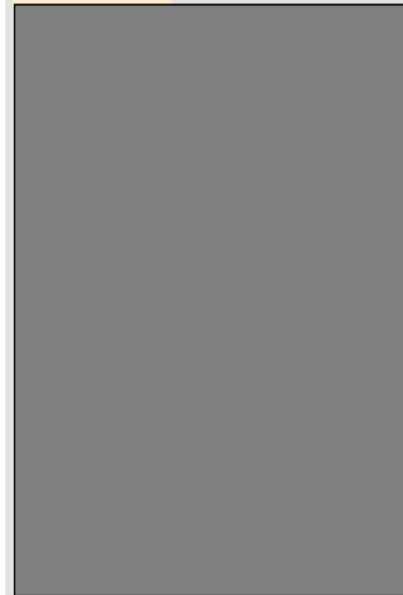
ขมุดงาน

ส่วนประกอบอาหารและค่าใช้จ่ย จัดเมนูอาหาร สร้างและแก้ไขสุตรอาหารใหม่

รายการสุตรอาหารทั้งหมด

ส่วนประกอบสุตรอาหาร และปริมาณสารอาหารที่ได้รับ

ส่วนประกอบอาหาร ปริมาณสารอาหารที่ได้รับ ปรับปรุงราคาวัตถุดิบ



หมายเหตุ: ค่าใช้จ่ยที่คำนวณได้เป็นค่าใช้จ่ยโดยประมาณ ค่าใช้จ่ยเครื่องปรุงรสสะท้อนราคาจากส่วนหนึ่งผ่านใช้ ถ้าราคาวัตถุดิบเป็น 0 บาท แสดงว่ายังไม่ใส่ราคาในฐานข้อมูล ถ้าผู้ใช้ต้องการประมาณค่าใช้จ่ย ควรใส่ราคาวัตถุดิบปรับปรุงราคาวัตถุดิบก่อน

แสดงสุตรอาหารทั้งหมด *

แหล่งที่มา:

แสดงความถี่และสุตรอาหารที่เตรียมไว้

แสดงสุตรอาหารที่เตรียมไว้ ต่อสัปดาห์ ต่อช่วงเวลา

ระหว่างวันที่ 09/08/2553 ถึง 09/08/2553

ลบสุตรอาหารที่เตรียมไว้ของวันที่เลือก Undo Delete

DRI (Dietary Reference Intake) หมายถึง ปริมาณสารอาหารที่ควรได้รับต่อวัน
 ระดับความเพียงพอของสารอาหารสำหรับอาหารกลางวันแบ่งเป็น 3 ระดับดังนี้
 1. กลุ่มเด็กอายุน้อยกว่าหรือเท่ากับ 12ปี: <25%DRI = น้อยไป, 25-30%DRI = เพียงพอ, >30%DRI = มากไป
 2. กลุ่มเด็กอายุมากกว่า 12ปี: <30%DRI = น้อยไป, 30-35%DRI = เพียงพอ, >35%DRI = มากไป

คำนวณค่าใช้จ่ยและวัตถุดิบที่เลือกแล้วแสดงค่าหน่วยบริโภค

| ชื่อเมนูอาหารกลางวัน ที่เตรียมไว้ | คน/หน่วย | หน่วย | หน่วย |
|--------------------------------------|--------------------------|------------|-------|
| 09/08/2553 | จำนวนวัตถุดิบ ทั้งหมด | ม.1-3: 100 | บาท |
| ใช้เมนูสุตรใหม่ | | ม.4-6: 0 | บาท |
| การนำเข้าวัตถุดิบสำหรับที่ | | ม.1-3: 0 | บาท |
| | | ม.4-6: 0 | บาท |

รวมบาท: * ม.1-3: 100 ม.4-6: 0 ม.1-3: 0 ม.4-6: 0

จัดทำโดยศูนย์วิจัยด้านโภชนาการ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่และ
กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2552
เอกสารอ้างอิง: คู่มือเมนูอาหารกลางวันโรงเรียน -> วิธีการใช้โปรแกรมอย่างย่อ -> เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในโปรแกรม

หยุดงาน

ส่วนประกอบอาหารและค่าใช้จ่าย

ส่วนประกอบอาหารและค่าใช้จ่าย

ระบบการจัดการสุตรอาหารกลางวันโรงเรียน (School Lunch Management System)

ไฟล์ การจัดการสุตรอาหาร แสดงรายการอาหาร ข้อเสนอแนะ อธิบาย

คำนวณสุตรอาหาร การประเมินสุตรอาหาร หน้าเข้าสู่สุตรอาหาร

รายการสุตรอาหารทั้งหมด

| ชื่อสุตรอาหาร | ความถี่ที่กั |
|---------------------------|--------------|
| กล้วยไข่ | 0 |
| กล้วยไข่เชื่อม | 0 |
| กล้วยต้มคลุกกะเพราหน้าตาล | 0 |
| กล้วยน้ำว้า | 0 |
| กล้วยบวชชี(1) | 0 |
| กล้วยบวชชี(2) | 0 |
| กล้วยบวชชี(3) | 0 |
| กล้วยเชื่อมผิงนาง | 0 |
| กล้วยจิ้มพววน | 0 |
| กล้วยเดี่ยวไก่ | 0 |
| กล้วยเดี่ยวคั่วไก่ | 0 |
| กล้วยเดี่ยวน้ำไก่สับ | 0 |
| ... | ... |

ส่วนประกอบสุตรอาหาร และปริมาณสารอาหารที่ได้รับ

ส่วนประกอบอาหาร ปริมาณสารอาหารที่ได้รับ ปรับปรุงจากเดิม

ชื่ออาหารทั้งหมด

หมายเหตุ: ค่าใช้จ่ายที่คำนวณได้เป็นค่าใช้จ่ายโดยประมาณ ค่าใช้จ่ายจริงจะส่งต่อหน่วยงานสำหรับหน้าใช้ ถ้าราคาเดิมเป็น 0 บาท แสดงว่ายังไม่มีราคาในฐานข้อมูล ถ้าผู้ใช้ต้องการประมาณค่าใช้จ่าย ควรใส่ราคาที่หน้าปรับปรุงจากเดิมก่อน

แสดงสุตรอาหารตามชื่อ *

แสดงความถี่และสุตรอาหารที่เตรียมไว้

แสดงสุตรอาหารที่เตรียมไว้ ต่อสัปดาห์ ต่อช่วงเวลา

ระหว่างวันที่ 09/06/2553 ถึง 09/06/2553

ลบสุตรอาหารที่เตรียมไว้ตามวันที่เลือก

คำนวณค่าใช้จ่ายของวัตถุดิบที่เตรียมแล้วตามจำนวนคนที่เลือก

ปริมาณอาหารสำหรับ คน

คำนวณตามสุตรที่เลือก ปริมาณตามสุตรที่เตรียมวันที่ 09/06/2553

ส่งผลการคำนวณไป excel เพื่อพิมพ์หรือจัดรูปแบบรายงานตามที่ต้องการ

จัดทำโดยศูนย์วิจัยด้านโภชนาการ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่และ
กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข 2552
เอกสารอ้างอิง: คู่มือเมนูอาหารกลางวันโรงเรียนใช้โปรแกรมอย่างย่อเอกสารอ้างอิงที่ใช้ในโปรแกรม

พุ่มดวงาน

start รู้จักให้...รู้จักกับ...รู้จักกร... โปรแกรมจัดการอาหารกลาง... ระบบการจัดการสุตรอา... Microsoft PowerPoint ... EN 10:40

ส่วนประกอบอาหารและค่าใช้จ่าย : ส่วนประกอบอาหาร

ระบบการจัดการสุตรอาหารกลางวันโรงเรียน (School Lunch Management System)

ไฟล์ การจัดการสุตรอาหาร แสดงรายการอาหาร ข้อเสนอแนะ อธิบาย

คำนวณสุตรอาหาร การประเมินสุตรอาหาร นำเข้าสุตรอาหาร

รายการสุตรอาหารทั้งหมด

| ชื่อสุตรอาหาร | ความถี่ที่กิน |
|----------------------------|---------------|
| ขนมจีนน้ำยาบักมี้ได้ | 0 |
| ขนมถ้วยแปป | 0 |
| ขนมเทียน (ขนมจ็อก) | 0 |
| ขนมสุก | 0 |
| ข้าวคอกกะปิกหมูหรือไก่หวาน | 0 |
| ข้าวชอยไก่ | 0 |
| ข้าวต้มไก่ | 0 |
| ข้าวผัด | 0 |
| ข้าวผัดกะเพรา | 0 |
| ข้าวผัดไก่กับไข่ | 0 |
| ข้าวผัดหมู | 0 |
| ข้าวผัดหลากสี | 0 |

ส่วนประกอบสุตรอาหาร และปริมาณสารอาหารที่ได้รับจากสุตรอาหาร ข้าวผัดหมู

ส่วนประกอบอาหาร ปริมาณสารอาหารที่ได้รับ ปรับปรุงราคาวัตถุดิบ

| ชื่อวัตถุดิบ | ปริมาณที่ซื้อ/ใช้ | น้ำหนักที่กิน | ราคาต่อซื้อ | ราคา/หน่วย |
|--------------------------|-------------------|---------------------|-------------|--------------------|
| ไข่ไก่, ไข่ฟอง, ดิบ | 4 1/4 ฟอง | 206 กรัม | 12.20 | 2.87 บาท/ฟอง |
| น้ำมันพืช | 1/4 ขวดใหญ่ | 103 กรัม | 0.00 | 0 บาท/ขวดใหญ่ |
| กระเทียม, หัว | 100 กรัม | 31 กรัม | 10.45 | 104.5 บาท/กิโลกรัม |
| น้ำตาลทราย | 100 กรัม | 31 กรัม | 2.40 | 24 บาท/กิโลกรัม |
| น้ำปลา | 1/4 ขวดใหญ่ | 9 กรัม | 5.38 | 21.5 บาท/ขวดใหญ่ |
| ผักคะน้าดิบ | 300 กรัม | 155 กรัม | 8.60 | 28.67 บาท/กิโลกรัม |
| น้ำเปล่า | 3/4 ถัง | 1 กิโลกรัม 300 กรัม | 15.00 | 20 บาท/ถัง |
| รวมซื้อ | | | 142.22 บาท | |
| ค่าใช้จ่ายต่อหัว (10 คน) | | | 14.22 บาท | |

หมายเหตุ: ค่าใช้จ่ายที่คำนวณได้เป็นค่าใช้จ่ายโดยประมาณ ค่าใช้จ่ายเครื่องปรุงรสจะคำนวณราคากากส่วนหนึ่งที่นำมาใช้ ถ้าราคาวัตถุดิบเป็น 0 บาท แสดงว่ายังไม่มียอด ถ้าผู้ใช้ต้องการประมาณค่าใช้จ่าย ควรใส่ราคาที่เหมาะสมปรับปรุงราคาวัตถุดิบก่อน

แหล่งที่มา: โรงเรียนบ้านแม่เฒ่าสวคัคคี

แสดงค่าและสุตรอาหารที่เตรียมไว้

แสดงสุตรอาหารที่เตรียมไว้ ต่อสัปดาห์ ต่อช่วงเวลา

ระหว่างวันที่ 08/08/2553 ถึง 08/08/2553

ลบสุตรอาหารที่เตรียมไว้ตามวันที่เลือก

คำนวณค่าใช้จ่ายของวัตถุดิบที่ต้องซื้อตามส่วนคนที่เลือก

ปริมาณอาหารสำหรับ 10 คน

คำนวณสุตรอาหารที่เลือก จำนวนสุตรอาหารที่คิดเตรียมวันที่ 08/08/2553

ส่งผลการคำนวณไป excel เพื่อพิมพ์หรือจัดรูปแบบรายงานตามที่ต้องการ

คำนวณงาน

จัดทำโดยศูนย์วิจัยด้านโภชนาการ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่และ
กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2552
เอกสารอ้างอิง: คู่มือเมนูอธิบาย->วิธีการใช้โปรแกรมอย่างละเอียดสารอ้างอิงที่ใช้ในโปรแกรม

น้ำมันพืช ไม่มีราคา

ค่าใช้จ่ายต่อคน

ส่วนประกอบอาหารและค่าใช้จ่าย : ปริมาณสารอาหารที่ได้รับ

ระบบการจัดการสุตรอาหารกลางวันโรงเรียน (School Lunch Management System)

ไฟล์ การจัดการสุตรอาหาร แสดงรายการอาหาร ข้อเสนอแนะ อธิบาย

คำนวณสุตรอาหาร การประเมินสุตรอาหาร หน้าเข้าสู่สุตรอาหาร

รายการสุตรอาหารทั้งหมด

| ชื่อสุตรอาหาร | ความถี่ที่ทำ |
|----------------------------|--------------|
| ขนมจีนน้ำยากุ้งได้ | 0 |
| ขนมถั่วแปบ | 0 |
| ขนมเทียน (ขนมจ็อก) | 0 |
| ขนมสุก | 0 |
| ข้าวคอกกะปิกหมูหรือไก่หวาน | 0 |
| ข้าวชอยไก่ | 0 |
| ข้าวต้มไก่ | 0 |
| ข้าวผัด | 0 |
| ข้าวผัดกะเพรา | 0 |
| ข้าวผัดไก่กับไข่ | 0 |
| ข้าวผัดหมู | 0 |
| ข้าวผัดปลากระเทียม | 0 |
| ผัด... .. | 0 |

ส่วนประกอบสุตรอาหาร และปริมาณสารอาหารที่ได้รับจากสุตรอาหาร ข้าวต้มหมู

ส่วนประกอบอาหาร ปริมาณสารอาหารที่ได้รับ ปรับปรุงราคาวัตถุดิบ

ปริมาณสารอาหารที่นักเรียนได้รับต่อ 1 คน

| ชื่อสารอาหาร | ปริมาณที่ได้รับ | %RDA | สรุป |
|--------------|-----------------|-------|------|
| พลังงาน | 430.74 | 28.72 | x |
| โปรตีน | 12.32 | 26.29 | x |
| ไขมัน | 13.24 | 26.48 | x |
| คาร์โบไฮเดรต | 65.82 | 31.91 | x |
| ใยอาหาร | 1.36 | 10.21 | x |
| วิตามินเอ | 106.38 | 19.79 | x |
| วิตามินบี 1 | 0.24 | 32.49 | x |
| วิตามินบี 2 | 0.23 | 30.46 | x |
| วิตามินซี | 12.19 | 28.67 | x |
| แคลเซียม | 44.10 | 4.90 | x |
| เหล็ก | 2.10 | 18.53 | x |

แสดงสุตรอาหารจากชื่อ

แสดงความถี่และสุตรอาหารที่เตรียมไว้

แสดงสุตรอาหารที่เตรียมไว้ ต่อสัปดาห์ ต่อช่วงเวลา

ระหว่างวันที่ 08/08/2553 ถึง 08/08/2553

ลบสุตรอาหารที่เตรียมไว้ตามวันที่เลือก

ที่ตั้งที่มา: โรงเรียนบ้านแม่เพียงสามัคคี

คำนวณค่าใช้จ่ายของวัตถุดิบที่ต้องใช้ตามจำนวนคนที่เลือก

ปริมาณอาหารสำหรับ 10 คน

คำนวณค่าสุตรที่เลือก

คำนวณค่าสุตรที่คิดเตรียมวันที่ 08/08/2553

ส่งผลการคำนวณไป excel

เพื่อพิมพ์หรือจัดรูปแบบรายงานตามที่ต้องการ

คำนวณ

สารอาหารเพียงพอหรือใหม่

O สารอาหารเกินความต้องการ

/ สารอาหารเพียงพอกับความต้องการ

X สารอาหารไม่เพียงพอ

จัดทำโดยศูนย์วิจัยด้านโภชนาการ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่และ
 กลองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.ศ. 2552
 เอกสารอ้างอิง: คู่มืออนุธินาญ->วิธีการใช้โปรแกรมอย่างย่อ->เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในโปรแกรม

คำนวณสูตรอาหาร : ปรับปรุงราคาวัตถุดิบ

ระบบการจัดการสูตรอาหารกลางวันโรงเรียน (School Lunch Management System)

ไฟล์ การจัดการสูตรอาหาร แสดงรายการอาหาร ข้อเสนอแนะ ออธบาย

คำนวณสูตรอาหาร การประเมินสูตรอาหาร **นำเข้าสูตรอาหาร**

รายการสูตรอาหารทั้งหมด

| ชื่อสูตรอาหาร | ความถี่ที่ทำ |
|----------------------------|--------------|
| ขนมจีนน้ำยาบักขี้เหล็ก | 0 |
| ขนมถ้วยแปป | 0 |
| ขนมเทียน (ขนมจ็อก) | 0 |
| ขนมสุก | 0 |
| ข้าวคลุกกะปิหมูหรือไก่หวาน | 0 |
| ข้าวซอยไก่ | 0 |
| ข้าวต้มไก่ | 0 |
| ข้าวผัด | 0 |
| ข้าวผัดกะเพรา | 0 |
| ข้าวผัดไก่กับไข่ | 0 |
| ข้าวผัดหมู | 0 |
| ข้าวผัดปลาสด | 0 |
| ... | ... |

ส่วนประกอบสูตรอาหาร และปริมาณสารอาหารที่ได้รับจากสูตรอาหาร ข้าวผัดหมู

ส่วนประกอบอาหาร ปริมาณสารอาหารที่ได้รับ ปรับปรุงราคาวัตถุดิบ

| ID | ชื่อวัตถุดิบ | ราคาซื้อ(บาท) | ต่อจำนวน | หน่วย |
|-----|----------------------|---------------|----------|----------|
| 649 | ข้าวสารเจ้า | 511.69 | 15 | กิโลกรัม |
| 658 | หมู, เนื้อ, ดิบ | 123.42 | 1 | กิโลกรัม |
| 676 | ไข่ไก่, ทั้งฟอง, ดิบ | 2.87 | 1 | ฟอง |
| 682 | น้ำมันพืช | 0 | 1 | ขวดใหญ่ |
| 741 | กระเทียม, หัว | 104.5 | 1 | กิโลกรัม |
| 621 | น้ำตาลทราย | 24 | 1 | กิโลกรัม |
| 632 | น้ำปลา | 21.5 | 1 | ขวดใหญ่ |
| 696 | ผักคะน้าดิบ | 28.67 | 1 | กิโลกรัม |

คำแนะนำในการแก้ไขราคาวัตถุดิบ

กรุณาใช้หน่วยของวัตถุดิบที่ชื่อตามที่ได้ไว้เดิมเท่าที่ทำได้ แต่ถ้าต้องการเปลี่ยนหน่วยของวัตถุดิบที่ชื่อใหม่ กรุณาเปลี่ยนหน่วยของวัตถุดิบที่ชื่อเป็น ชีด กรัม หรือ กิโลกรัม ถ้าเปลี่ยนเป็นหน่วยอื่น ๆ จะทำให้การคำนวณราคาทำได้ไม่ถูกต้องเท่าที่ควร เพราะข้อมูลสำหรับการเปลี่ยนหน่วยอื่น ๆ เป็นกรัม จะใช้ค่าที่เหมาะสมที่สุดเพียงค่าเดียว

แก้ไขราคา น้ำมันพืช

บันทึก

บันทึก

แสดงสูตรอาหารตามชื่อ

แสดงความถี่และสูตรอาหารที่เตรียมไว้

แสดงสูตรอาหารที่เตรียมไว้ ต่อสัปดาห์ ต่อช่วงเวลา

ระหว่างวันที่ 08/08/2553 ถึง 08/08/2553

สรุปสูตรอาหารที่เตรียมไว้ตามวันที่เลือก

คำนวณค่าใช้จ่ายของวัตถุดิบที่ต้องซื้อตามจำนวนคนที่เลือก

ปริมาณอาหารสำหรับ 10 คน

คำนวณตามสูตรที่เลือก

คำนวณตามสูตรที่คิดเตรียมวันที่ 08/08/2553

ส่งผลการคำนวณไป excel เพื่อพิมพ์หรือจัดรูปแบบรายงานตามที่ต้องการ

คำนวณงาน

จัดทำโดยศูนย์วิจัยด้านโภชนาการ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่และ
กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2552
เอกสารอ้างอิง: คู่มือเมนูอนามัย->วิธีการใช้โปรแกรมอย่างย่อ->เอกสารอ้างอิงที่ไว้ในโปรแกรม

start ระบบการจัดการสูตรอาหาร... Microsoft PowerPoint ... EN 10:18

จัดเมนูอาหาร

การประเมินสูตรอาหาร

ระบบการจัดการสูตรอาหารกลางวันโรงเรียน (School Lunch Management System)

ไฟล์ การจัดการสูตรอาหาร แสดงรายการอาหาร ข้อเสนอแนะ อธิบาย

คำนวณสูตรอาหาร **การประเมินสูตรอาหาร** นำเข้าสูตรอาหาร

| อาหารคาว | อาหารหวาน | ผลไม้ | เครื่องดื่ม |
|----------|-----------|-------|-------------|
| | 1 | | |

สูตรอาหารที่ได้สำหรับนักเรียน 1 คน

%RDA ปริมาณสารอาหาร สูตรอาหารที่จัดเตรียมไว้

แสดงสูตรอาหารตามชื่อ *

และเป็นอาหารชนิด

ที่มีสารอาหาร พลังงาน

ส่งผลการคำนวณไป excel

เพื่อพิมพ์หรือจัดรูปแบบรายงานตามที่ต้องการ

เก็บ/แก้ไข สูตรอาหารที่เลือกเพื่อแก้ไขเตรียมในวันที่

แสดงค่าเฉลี่ยของสารอาหาร ต่อสัปดาห์เฉพาะข้อมูลที่เก็บไว้

แสดงสูตรอาหารที่เก็บไว้ ต่อสัปดาห์ ต่อเดือน

2

3

4

- %RDA สารอาหารที่ได้รับจากรายการอาหารที่เลือก
- ปริมาณสารอาหาร ที่ได้รับจากอาหารในแต่ละวัน
- สูตรอาหารที่จัดเตรียมไว้ วันที่เตรียมอาหาร รายการอาหาร จำนวนคน และค่าใช้จ่ายของแต่ละวัน
- ปริมาณอาหารที่เหมาะสม

หยุดงาน

start Luke Filewalker ระบบการจัดการสูตรอา... EN 14:13

การประเมินสูตรอาหาร

ระบบการจัดการสูตรอาหารกลางวันโรงเรียน (School Lunch Management System)

ไฟล์ การจัดการสูตรอาหาร แสดงรายการอาหาร ข้อเสนอแนะ อธิบาย

คำนวณสูตรอาหาร การประเมินสูตรอาหาร **นำเข้าสูตรอาหาร**

อาหารคาว อาหารหวาน ผลไม้ เครื่องดื่ม

แสดงสูตรอาหารตามชื่อ

และเป็นอาหารชนิด แสดงทั้งหมด

ที่มีสารอาหาร พลังงาน สูง & แสดงเป็นอันดับที่ 1

ส่งผลการคำนวณไป excel

เพื่อพิมพ์หรือจัดรูปแบบรายงานตามที่ต้องการ

เก็บ/แก้ไข สูตรอาหารที่เลือกเพื่อแก้ไขเตรียมในทันที

แสดงค่าเฉลี่ยของสารอาหาร ต่อสัปดาห์เฉพาะข้อมูลที่เก็บไว้

แสดงสูตรอาหารที่เก็บไว้ ต่อสัปดาห์ ต่อเดือน

สารอาหารที่ได้ต่อนักเรียน 1 คน

%RDA ปริมาณสารอาหาร สูตรอาหารที่จัดเตรียมไว้

หยุดงาน

เลือก แสดงสูตรอาหารตามชื่อ

start Luke Filewalker ระบบการจัดการสูตรอา... EN 14:13

การประเมินสูตรอาหาร

ระบบการจัดการสูตรอาหารกลางวันโรงเรียน (School Lunch Management System)

ไฟล์ การจัดการสูตรอาหาร แสดงรายการอาหาร ข้อเสนอแนะ อธิบาย

คำนวณสูตรอาหาร การประเมินสูตรอาหาร **นำเข้าสูตรอาหาร**

อาหารคาว

- ก๋วยจั๊บญวน
- ก๋วยเตี๋ยวไก่
- ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่
- ก๋วยเตี๋ยวหมูใส่เส้น
- ก๋วยเตี๋ยวเนื้อส้ม
- ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว
- ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว(1)
- ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว(2)
- ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า(1)
- ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า(2)
- ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่หน้า
- ก๋วยเตี๋ยวหมูส้ม

อาหารหวาน

- กลิ้วไข่เชื่อม
- กลิ้วต้มตุ๋นกะทิราวน้ำตาล
- กลิ้วบวชซี(1)
- กลิ้วบวชซี(2)
- กลิ้วบวชซี(3)
- ขนมเกด
- ขนมถั่วแปบ
- ขนมเทียน (ขนมจ็อก)
- ไข่หวาน
- เต้าส่วน(1)
- เต้าส่วน(2)

ผลไม้

- กลิ้วไข่
- กลิ้วหน้าวัว
- กลิ้วเจ็บพื้หนาง
- หนุ่ยสุก
- เงาะ
- ชมพู
- แดงโม
- กล้วยน้ำ
- ส้ม
- พุทรา
- มะขามหวาน
- มะไฟ

เครื่องดื่ม

- นมพาสเจอร์ไรส์, รสจืด

แสดงสูตรอาหารตามชื่อ *

และเป็นอาหารชนิด

ที่มีสารอาหาร

ส่งผลการคำนวณไป excel

เพื่อพิมพ์หรือจัดรูปแบบรายงานตามที่ต้องการ

เก็บ/แก้ไข สูตรอาหารที่เลือกเพิ่มให้

ไว้เตรียมในวันที่

แสดงค่าเฉลี่ยของสารอาหาร ต่อสัปดาห์เฉพาะข้อมูลสุที่เก็บไว้

แสดงสูตรอาหารที่เก็บไว้ ต่อสัปดาห์ ต่อเดือน

สารอาหารที่ได้ต่อสัปดาห์นักเรียน 1 คน

%RDA ปริมาณสารอาหาร สูตรอาหารที่จัดเตรียมไว้

หยุดงาน

start ระบบการจัดการสูตรอา... EN 14:34

การประเมินสูตรอาหาร : อาหารหวาน

ระบบการจัดการสูตรอาหารกลางวันโรงเรียน (School Lunch Management System)

ไฟล์ การจัดการสูตรอาหาร แสดงรายการอาหาร ข้อเสนอแนะ อธิบาย

คำนวณสูตรอาหาร การประเมินสูตรอาหาร **นำเข้าสูตรอาหาร**

อาหารหวาน: ขนมจีนน้ำยา ขนมจีนน้ำยากุ้งได้ ข้าวคอกกะปิกหรือไก่ทอด ข้าวขอยไก่ ข้าวต้มไก่ ข้าวผัด ข้าวผัดกะเพรา ข้าวผัดไก่กับไข่ **ข้าวผัดหมู** ข้าวผัดคอกสี ข้าวมันไก่(1)

อาหารหวาน: ขนมเกลือ ขนมถ้วยฟู ขนมเทียน (ขนมฉีก) ไข่หวาน เต้าส่วน(1) เต้าส่วน(2) **ถั่วเขียวต้มน้ำตาล** เผือกแกมवाद ฟักทองแกมवाद มันแกมवाद มันต้มน้ำตาล

ผลไม้: กลิ้วไข่ กลิ้วน้ำหวาน กลิ้วเฉียฝอยนาง หนุ่ยสุก เงาะ ชมพู แดงโม กล้วยน้ำ ฝรั่ง พุทรา มะขามหวาน มะไฟ

เครื่องดื่ม: นมพาสเจอร์ไรส์, รสจืด

แสดงสูตรอาหารตามชื่อ: *
 และเป็นอาหารชนิด:
 ที่มีสารอาหาร
 สูงและแสดงเป็นอันดับที่ 1
 ส่งผลการคำนวณไป excel
 เพื่อพิมพ์หรือจัดรูปแบบรายงานตามที่ต้องการ

เก็บ/แก้ไข สูตรอาหารที่เลือกเพื่อแก้ไขเตรียมในวันที่:

แสดงค่าเฉลี่ยของสารอาหาร: ต่อสปีดาร์เฉพาะข้อมูลที่เกี่ยวข้อง ต่อสปีดาร์ ต่อเดือน

แสดงสูตรอาหารที่เก็บไว้

%RDA ปริมาณสารอาหาร สูตรอาหารที่จัดเตรียมไว้

| ชื่อสูตรอาหาร | พลังงาน | โปรตีน | ไขมัน | คาร์โบไฮเดรต | ใยอาหาร | วิตามินเอ | วิตามินบี1 | วิตามินบี2 | วิตามินซี | แคลเซียม | เหล็ก | ไอโอดีน | โซเดียม | สังกะสี |
|---------------------------|--------------|--------------|-------------|--------------|--------------|-------------|--------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------------|-------------|--------------|
| นมพาสเจอร์ไรส์, รสจืด | 8.13 | 13.65 | 14.80 | 3.78 | 0.00 | 13.02 | 10.67 | 56.00 | 0.00 | 22.67 | 1.77 | 17.78 | 13.09 | 0.00 |
| ข้าวผัดหมู | 28.72 | 26.29 | 26.48 | 31.91 | 10.21 | 19.79 | 32.49 | 30.46 | 28.67 | 4.90 | 18.53 | 11.19 | 28.37 | 25.71 |
| ถั่วเขียวต้มน้ำตาล | 13.18 | 13.89 | 0.90 | 20.70 | 58.50 | 0.00 | 32.00 | 8.00 | 0.00 | 2.53 | 19.60 | 0.00 | 2.79 | 19.06 |
| รวม | 50.03 | 53.83 | 42.18 | 56.39 | 68.71 | 32.81 | 75.16 | 94.46 | 28.67 | 30.10 | 39.90 | 28.97 | 44.26 | 44.77 |
| สรุป | o | o | / | o | / | x | / | / | x | x | / | x | / | / |

*
 หมายเหตุ: ค่าเฉลี่ยของสารอาหารแสดงตามสูตรอาหารที่เลือก

ของหวาน เลือก ถั่วเขียวต้มน้ำตาล

หยุดงาน

การประเมินสูตรอาหาร : ผลไม้

ระบบการจัดการสูตรอาหารกลางวันโรงเรียน (School Lunch Management System)

ไฟล์ การจัดการสูตรอาหาร แสดงรายการอาหาร ข้อเสนอแนะ อธิบาย

คำนวณสูตรอาหาร การประเมินสูตรอาหาร **หน้าเข้าสู่สูตรอาหาร**

อาหารคาว อาหารหวาน ผลไม้ เครื่องดื่ม

แสดงสูตรอาหารตามชื่อ * และเป็นอาหารชนิด ที่มีสารอาหาร สูงแสดงเป็นอันดับที่ 1

ส่งผลการคำนวณไป excel เพื่อพิมพ์หรือจัดรูปแบบรายงานตามที่ต้องการ

เก็บ/แก้ไข สูตรอาหารที่เลือกเพื่อแก้ไขเตรียมในวันที่ 08/08/2553

แสดงค่าเฉลี่ยของสารอาหาร ต่อสัปดาห์เฉพาะข้อมูลที่ยังเก็บไว้ ต่อสัปดาห์ ต่อเดือน

แสดงสูตรอาหารที่เก็บไว้

สารอาหารที่ได้ต่อสัปดาห์นักเรียน 1 คน

%RDA ปริมาณสารอาหาร สูตรอาหารที่จัดเตรียมไว้

| ชื่อสูตรอาหาร | พลังงาน | โปรตีน | ไขมัน | คาร์โบไฮเดรต | ใยอาหาร | วิตามินเอ | วิตามิน B1 | วิตามิน B2 | วิตามินซี | แคลเซียม | เหล็ก | ไอโอดีน | โซเดียม | สังกะสี |
|-----------------------|---------|--------|-------|--------------|---------|-----------|------------|------------|-----------|----------|-------|---------|---------|---------|
| นมพาสเจอร์ไรส์, รสจืด | 8.13 | 13.65 | 14.80 | 3.78 | 0.00 | 13.02 | 10.67 | 56.00 | 0.00 | 22.67 | 1.77 | 17.78 | 13.09 | 0.00 |
| ข้าวผัดหมู | 28.72 | 26.29 | 26.48 | 31.91 | 10.21 | 19.79 | 32.49 | 30.46 | 28.67 | 4.90 | 18.53 | 11.19 | 28.37 | 25.71 |
| ถั่วเขียวต้มน้ำตาล | 13.18 | 13.89 | 0.90 | 20.70 | 58.50 | 0.00 | 32.00 | 8.00 | 0.00 | 2.53 | 19.60 | 0.00 | 2.79 | 19.06 |
| กล้วยน้ำว้า | 4.88 | 1.92 | 0.24 | 8.34 | 9.00 | 1.28 | 4.00 | 2.40 | 16.84 | 0.87 | 3.18 | 6.40 | 0.44 | 1.41 |
| รวม | 54.91 | 54.85 | 42.42 | 64.83 | 77.71 | 34.04 | 79.16 | 96.86 | 45.61 | 30.77 | 43.08 | 35.37 | 44.69 | 46.18 |
| สรุป | o | o | / | o | / | x | / | / | / | x | / | / | / | / |

หยุดงาน

start ระบบการจัดการสูตรอาหาร... Microsoft PowerPoint ... EN 14:43

ผลไม้ เลือกกล้วยน้ำว้า

การประเมินสูตรอาหาร

ระบบการจัดการสูตรอาหารกลางวันโรงเรียน (School Lunch Management System)

ไฟล์ การจัดการสูตรอาหาร แสดงรายการอาหาร ข้อเสนอแนะ อธิบาย

คำนวณสูตรอาหาร การประเมินสูตรอาหาร หน้าเข้าสู่สูตรอาหาร

อาหารคาว

- ขนมจีนน้ำยา
- ขนมจีนน้ำยากุ้งได้
- ข้าวคุกกะปิขุหรือไก่ทอด
- ข้าวซอยไก่
- ข้าวต้มไก่
- ข้าวผัด
- ข้าวผัดกะเพรา
- ข้าวผัดไก่กับไข่
- ข้าวผัดหมู
- ข้าวผัดปลาสด
- ข้าวมันไก่(1)

อาหารหวาน

- ขนมเกลือ
- ขนมถั่วแปบ
- ขนมเทียน (ขนมจ็อก)
- ไข่หวาน
- เต้าส่วน(1)
- เต้าส่วน(2)
- ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
- เปลือกแกมวด
- ฟักทองแกมวด
- มันแกมวด
- มันต้มน้ำตาล

ผลไม้

- กะลวยไข่
- กะลวยหัววัว
- กะลวยเสียบผัดหาง
- ส้มสุก
- เงาะ
- ชมพู
- แตงโม
- หน้อยหน่า
- ฝรั่ง
- พุทรา
- มะขามหวาน
- มะไฟ

เครื่องดื่ม

- นมพาสเจอร์ไรส์ รสจืด

แสดงสูตรอาหารตามชื่อ

และเป็นอาหารชนิด แสดงทั้งหมด

ที่มีสารอาหาร พลังงาน สูงแสดงเป็นอันดับที่ 1

ส่งผลการคำนวณไป excel

เพื่อพิมพ์หรือจัดรูปแบบรายงานตามที่ต้องการ

เก็บ/แก้ไข สูตรอาหารที่เลือกเพื่อนำไว้เตรียมในวันถัดไป

ต่อสปีดาร์

ต่อสปีดาร์

สารอาหารที่ได้ต่อเด็กเรียน 1 คน

%RDA ปริมาณสารอาหาร สูตรอาหารที่จัดเตรียมไว้

| ชื่อสูตรอาหาร | พลังงาน | โปรตีน | ไขมัน | คาร์โบไฮเดรต | ใยอาหาร | วิตามินเอ | วิตามิน บี1 | วิตามิน บี2 | วิตามิน บี3 | แคลเซียม | เหล็ก | ไอโอดีน | โซเดียม |
|------------------------|---------|--------|-------|--------------|---------|-----------|-------------|-------------|-------------|----------|-------|---------|---------|
| ▶ นมพาสเจอร์ไรส์ รสจืด | 8.13 | 13.65 | 14.80 | 3.78 | 0.00 | 13.02 | 10.67 | 56.00 | 0.00 | 22.67 | 1.77 | 17.78 | 13.09 |
| ข้าวผัดหมู | 28.72 | 26.29 | 26.48 | 31.91 | 10.21 | 19.79 | 32.49 | 30.46 | 28.67 | 4.90 | 18.53 | 11.19 | 28.37 |
| ถั่วเขียวต้มน้ำตาล | 13.18 | 13.89 | 0.90 | 20.70 | 58.50 | 0.00 | 32.00 | 8.00 | 0.00 | 2.53 | 19.60 | 0.00 | 2.79 |
| กะลวยหัววัว | 4.88 | 1.02 | 0.24 | 8.44 | 9.00 | 1.23 | 4.00 | 2.40 | 16.94 | 0.67 | 3.18 | 6.40 | 0.44 |
| รวม | 54.91 | 54.85 | 42.42 | 64.83 | 77.71 | 34.04 | 79.16 | 96.86 | 45.61 | 30.77 | 43.08 | 35.37 | 44.69 |
| สรุป | o | o | / | o | / | x | / | / | / | x | / | / | / |
| * | | | | | | | | | | | | | |

2.เก็บ
สูตร
อาหาร

1.เลือกวันที่
จะบันทึก

สิงหาคม 2553

| | | | | | | |
|----|----|----|-----|----|----|-----|
| จ. | อ. | พ. | พฤ. | ศ. | ส. | อา. |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 30 | 31 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

Today: 8/8/2553

การประเมินสูตรอาหาร

ระบบการจัดการสูตรอาหารกลางวันโรงเรียน (School Lunch Management System)

ไฟล์ การจัดการสูตรอาหาร แสดงรายการอาหาร ชื่อเสเนแอะ อธิบาย

คำนวณสูตรอาหาร การประเมินสูตรอาหาร **นำเข้าสูตรอาหาร**

อาหารคาว

- ขนมจีนน้ำยา
- ขนมจีนน้ำยากุ้งได้
- ข้าวคุกกะปิพริกหรือไก่ทอด
- ข้าวซอยไก่
- ข้าวต้มไก่
- ข้าวผัด
- ข้าวผัดกะเพรา
- ข้าวผัดไก่กับไข่
- ข้าวผัดหมู
- ข้าวผัดดอกสี
- ข้าวมันไก่(1)

อาหารหวาน

- ขนมเกลือ
- ขนมถั่วแปบ
- ขนมเทียน (ขนมฉ็อก)
- ไข่หวาน
- เต้าส่วน(1)
- เต้าส่วน(2)
- ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
- เผือกแกงบวด
- ฟักทองแกงบวด
- มันแกงบวด
- มันต้มน้ำตาล

ผลไม้

- กัวยาวไข่
- กัวยาวน้ำ
- กัวยาวเล็บบัว
- ขนุนสุก
- เงาะ
- ชมพู
- แตงโม
- หน้อยท่น
- ฝรั่ง
- พุทรา
- มะขามหวาน
- มะไฟ

เครื่องดื่ม

- นมพาสเจอร์ไรส์, รสจืด

แสดงสูตรอาหารตามชื่อ *

และเป็นอาหารชนิด

ที่มีสารอาหาร

ส่งผลการคำนวณไป excel สูงแสดงเป็นอันดับที่ 1

เพื่อพิมพ์หรือจัดรูปแบบรายงานผลการจัดการ

เก็บ/แก้ไข สูตรอาหารที่เลือกเพื่อทำไว้เตรียมในครั้ง

ต่อซีปดาร์เฉพาะชื่อสูตรที่เก็บไว้

ต่อซีปดาร์ ต่อเดือน

สารอาหารที่ได้ต่อนักเรียน 1 คน

%RDA ปริมาณสารอาหาร สูตรอาหารที่จัดเตรียมไว้

| ชื่อสูตรอาหาร | พลังงาน | โปรตีน | ไขมัน | คาร์โบไฮเดรต | ใยอาหาร | วิตามินเอ | วิตามินซี | เหล็ก | ไอโอดีน | โซเดียม | สังกะสี |
|-----------------------|---------|--------|-------|--------------|---------|-----------|-----------|-------|---------|---------|---------|
| นมพาสเจอร์ไรส์, รสจืด | 8.13 | 13.65 | 14.80 | 3.78 | 0.00 | 13.02 | 10.00 | 1.77 | 17.78 | 13.09 | 0.00 |
| ข้าวผัดหมู | 28.72 | 26.29 | 26.48 | 31.91 | 10.21 | 19.79 | 32.00 | 18.53 | 11.19 | 28.37 | 25.71 |
| ถั่วเขียวต้มน้ำตาล | 13.18 | 13.89 | 0.90 | 20.70 | 58.50 | 0.00 | 32.00 | 19.60 | 0.00 | 2.79 | 19.06 |
| กัวยาวน้ำ | 4.88 | 1.02 | 0.24 | 8.44 | 9.00 | 1.23 | 4.00 | 3.18 | 6.40 | 0.44 | 1.41 |
| รวม | 54.91 | 54.85 | 42.42 | 64.83 | 77.71 | 34.04 | 79.16 | 43.08 | 35.37 | 44.69 | 46.18 |
| สรุป | o | o | / | o | / | x | / | / | / | / | / |

*

food_management

เก็บ/แก้ไขสูตรอาหารที่เลือกเรียบร้อยแล้วครับ

การประเมินสูตรอาหาร

ระบบการจัดการสูตรอาหารกลางวันโรงเรียน (School Lunch Management System)

ไฟล์ การจัดการสูตรอาหาร แสดงรายการอาหาร ข้อเสนอแนะ อธิบาย

คำนวณสูตรอาหาร การประเมินสูตรอาหาร **นำเข้าสูตรอาหาร**

อาหารคาว

- ขนมจีนน้ำยา
- ขนมจีนน้ำยากุ้งได้
- ข้าวคั่วลูกกะปิพริกหรือไก่ทอด
- ข้าวซอยไก่
- ข้าวต้มไก่**
- ข้าวผัด
- ข้าวผัดกระเพรา
- ข้าวผัดไก่กับไข่
- ข้าวผัดหมู
- ข้าวผัดคอกาฬิ
- ข้าวมันไก่(1)

อาหารหวาน

- มันต้มน้ำตาล

ผลไม้

- กะลวยไข่
- กะลวยน้ำคว่ำ
- กะลวยเค็มมีถั่ว
- หนุ่ยสุก
- เงาะ
- ชมพู่
- แตงโม
- กล้วยหอม
- ฝรั่ง
- พุทรา
- มะขามหวาน
- มะไฟ

เครื่องดื่ม

- นมพาสเจอร์ไรส์, รสจืด

เลือก ข้าวมันไก่

แสดงสูตรอาหารตามชื่อ

และเป็นอาหารชนิด และแสดงทั้งหมด

ที่มีสารอาหาร สูงและแสดงเป็นอันดับที่

ส่งผลการคำนวณไป excel

เพื่อพิมพ์หรือจัดรูปแบบรายงานตามที่ต้องการ

เก็บ/แก้ไข สูตรอาหารที่เลือกเพื่อนำไว้เตรียมในครั้งถัดไป

ต่อชัปดาห์เฉพาะข้อมูลเก็บไว้

ต่อชัปดาห์ ต่อเดือน

สารอาหารที่ได้ต่อนักเรียน 1 คน

%RDA ปริมาณสารอาหาร สูตรอาหารที่จัดเตรียมไว้

| ชื่อสูตรอาหาร | พลังงาน | โปรตีน | ไขมัน | คาร์โบไฮเดรต | ใยอาหาร | วิตามินเอ | วิตามินบี1 | วิตามินบี2 | วิตามินซี | แคลเซียม | เหล็ก | ไอโอดีน | โซเดียม | สังกะสี |
|-------------------------|---------|--------|-------|--------------|---------|-----------|------------|------------|-----------|----------|-------|---------|---------|---------|
| ▶ นมพาสเจอร์ไรส์, รสจืด | 8.13 | 13.65 | 14.80 | 3.78 | 0.00 | 13.02 | 10.67 | 56.00 | 0.00 | 22.67 | 1.77 | 17.78 | 13.09 | 0.00 |
| ข้าวต้มไก่ | 38.37 | 39.39 | 12.39 | 54.05 | 33.68 | 357.45 | 65.52 | 80.29 | 1.65 | 3.45 | 28.22 | 19.96 | 140.24 | 20.97 |
| รวม | 46.50 | 53.04 | 27.19 | 57.83 | 33.68 | 370.47 | 76.19 | 136.29 | 1.65 | 26.12 | 29.99 | 37.74 | 153.33 | 20.97 |
| สรุป | o | o | x | o | x | / | / | / | x | x | x | / | o | x |
| * | | | | | | | | | | | | | | |

การประเมินสูตรอาหาร

ระบบการจัดการสูตรอาหารกลางวันโรงเรียน (School Lunch Management System)

ไฟล์ การจัดการสูตรอาหาร แสดงรายการอาหาร ข้อเสนอแนะ อธิบาย

คำนวณสูตรอาหาร การประเมินสูตรอาหาร หน้าเข้าสู่สูตรอาหาร

อาหารคาว

- ขนมจีนน้ำยา
- ขนมจีนน้ำยากุ้งได้
- ข้าวคั่วลูกกะปิกหรือไก่ทอด
- ข้าวขยอยไก่
- ข้าวต้มไก่
- ข้าวผัด
- ข้าวผัดกะเพรา
- ข้าวผัดไก่กับไข่
- ข้าวผัดหมู
- ข้าวผัดทะเลสาหร่าย
- ข้าวมันไก่(1)

อาหารหวาน

- ขนมเกลือ
- ขนมถั่วแปบ
- ขนมเทียน
- ไข่หวาน
- ...

ผลไม้

- กัวยี่ไข่
- กัวยี่หน้าวัว
- กัวยี่เจียว
- สุนัข
- ...

เครื่องดื่ม

- นมพาสเจอร์ไรส์, รสจืด

แสดงสูตรอาหารตามชื่อ

และเป็นอาหารชนิด

ที่มีสารอาหาร

ส่งผลการคำนวณไป excel

เพื่อพิมพ์หรือจัดรูปแบบรายงานตามที่ต้องการ

เก็บ/แก้ไข สูตรอาหารที่เลือกเพื่อแก้ไขเตรียมในวันที่

09/08/2553

แสดงค่าเฉลี่ยของสารอาหาร

แสดงสูตรอาหารที่เก็บไว้

ต่อสัปดาห์เฉพาะข้อมูลเก็บไว้

ต่อสัปดาห์

ต่อเดือน

เลือก ขนมถั่วแปบ

สารอาหารที่ได้ต่อสัปดาห์นักเรียน 1 คน

| %RDA | ปริมาณสารอาหาร | สูตรอาหารที่จัดเตรียมไว้ | ชื่อสูตรอาหาร | พลังงาน | โปรตีน | ไขมัน | คาร์โบไฮเดรต | ใยอาหาร | วิตามินเอ | วิตามิน บี1 | วิตามิน บี2 | วิตามินซี | แคลเซียม | เหล็ก | ไอโอดีน | โซเดียม | สังกะสี |
|------|----------------|--------------------------|-----------------------|---------|--------|-------|--------------|---------|-----------|-------------|-------------|-----------|----------|-------|---------|---------|---------|
| | | | นมพาสเจอร์ไรส์, รสจืด | 8.13 | 13.65 | 14.80 | 3.78 | 0.00 | 13.02 | 10.67 | 56.00 | 0.00 | 22.67 | 1.77 | 17.78 | 13.09 | 0.00 |
| | | | ข้าวต้มไก่ | 38.37 | 39.39 | 12.39 | 54.05 | 33.68 | 357.45 | 65.52 | 80.29 | 1.65 | 3.45 | 28.22 | 19.96 | 140.24 | 20.97 |
| | | | ขนมถั่วแปบ | 71.17 | 75.61 | 29.48 | 95.54 | 32.18 | 1.53 | 82.40 | 91.07 | 7.76 | 13.96 | 66.84 | 1.88 | 5.79 | 14.59 |
| | | | รวม | 117.68 | 128.65 | 56.67 | 153.37 | 65.85 | 372.00 | 158.59 | 227.36 | 9.41 | 40.08 | 96.83 | 39.62 | 159.12 | 35.56 |
| | | | สรุป | 0 | 0 | 0 | 0 | / | / | / | / | x | / | / | / | 0 | / |
| * | | | | | | | | | | | | | | | | | |

หยุดงาน

การประเมินสูตรอาหาร

ระบบการจัดการสูตรอาหารกลางวันโรงเรียน (School Lunch Management System)

ไฟล์ การจัดการสูตรอาหาร แสดงรายการอาหาร ชื่อเสนอแนะ อธิบาย

คำนวณสูตรอาหาร การประเมินสูตรอาหาร **หน้าเข้าสู่สูตรอาหาร**

อาหารคาว

- ขนมจีนน้ำยา
- ขนมจีนน้ำยากุ้งได้
- ข้าวคั่วกอกะปิพริกหรือไก่ทอด
- ข้าวซอยไก่
- ข้าวต้มไก่
- ข้าวผัด
- ข้าวผัดกระเพรา
- ข้าวผัดไก่กับไข่
- ข้าวผัดหมู
- ข้าวผัดทลากสี
- ข้าวมันไก่(1)

อาหารหวาน

- ขนมเกลือ
- ขนมบัวแปบ
- ขนมเทียน (ขนมจ็อก)
- ไข่หวาน
- เต้าส่วน(1)
- เต้าส่วน(2)
- ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
- เฟืองแกมวด
- ฟักทองแกมวด
- มันแกมวด
- มันต้มน้ำตาล

ผลไม้

- ก้วยไข่
- แดงโม
- น้อยหน่า
- ฝรั่ง
- พุทรา
- มะขามหวาน
- มะไฟ

เครื่องดื่ม

- นมพาสเจอร์ไรส์, รสจืด

แสดงสูตรอาหารตามชื่อ

และเป็นอาหารชนิด

ที่มีสารอาหาร สูงและแสดงเป็นอันดับที่ 1

เพื่อพิมพ์หรือจัดรูปแบบรายงานตามที่ต้องการ

เก็บ/แก้ไข สูตรอาหารที่เลือกเพื่อแก้ไขเตรียมในวันที่

ต่อสปีดาร์เฉพาะข้อมูลเก็บไว้

ต่อสปีดาร์ ต่อเดือน

สารอาหารที่ได้ต่อนักเรียน 1 คน

%RDA ปริมาณสารอาหาร สูตรอาหารที่จัดเตรียมไว้

| | ชื่อสูตรอาหาร | พลังงาน | โปรตีน | ไขมัน | คาร์โบไฮเดรต | ใยอาหาร | วิตามินเอ | วิตามิน บี1 | วิตามิน บี2 | วิตามิน ซี | แคลเซียม | เหล็ก | ไอโอดีน | โซเดียม | สังกะสี |
|---|-----------------------|---------|--------|-------|--------------|---------|-----------|-------------|-------------|------------|----------|--------|---------|---------|---------|
| ▶ | นมพาสเจอร์ไรส์, รสจืด | 8.13 | 13.65 | 14.80 | 3.78 | 0.00 | 13.02 | 10.67 | 56.00 | 0.00 | 22.67 | 1.77 | 17.78 | 13.09 | 0.00 |
| | ข้าวต้มไก่ | 38.37 | 39.39 | 12.39 | 54.05 | 33.68 | 357.45 | 65.52 | 80.29 | 1.65 | 3.45 | 28.22 | 19.96 | 140.24 | 20.97 |
| | ขนมบัวแปบ | 71.17 | 75.61 | 29.48 | 95.54 | 32.18 | 1.53 | 82.40 | 91.07 | 7.76 | 13.96 | 66.84 | 1.88 | 5.79 | 14.59 |
| | ฝรั่ง | 1.95 | 2.18 | 0.56 | 2.56 | 0.00 | 0.95 | 6.83 | 13.65 | 436.71 | 0.86 | 6.33 | 0.00 | 0.47 | 2.71 |
| | รวม | 119.62 | 130.83 | 57.23 | 155.93 | 65.85 | 372.95 | 165.41 | 241.01 | 446.12 | 40.94 | 103.16 | 39.62 | 159.59 | 38.27 |
| | สรุป | 0 | 0 | 0 | 0 | / | / | / | / | / | / | / | / | 0 | / |
| * | | | | | | | | | | | | | | | |

start ระบบการจัดการสูตรอาหาร... Microsoft PowerPoint ... EN 14:48

การประเมินสูตรอาหาร

ระบบการจัดการสูตรอาหารกลางวันโรงเรียน (School Lunch Management System)

ไฟล์ การจัดการสูตรอาหาร แสดงรายการอาหาร ข้อเสนอแนะ อธิบาย

คำนวณสูตรอาหาร การประเมินสูตรอาหาร หน้าเข้าสู่สูตรอาหาร

อาหารคาว อาหารหวาน ผลไม้ เครื่องดื่ม

เลือก เก็บ

เลือกวันที่เก็บสูตรอาหาร

ส่งผลการคำนวณไป excel เพื่อพิมพ์หรือจัดรูปแบบรายงานตามที่ต้องการ

เก็บ/แก้ไข สูตรอาหารที่เลือกเพื่อแก้ไขเตรียมในวันที่ 10/08/2553

แสดงค่าเฉลี่ยของสารอาหาร แสดงสูตรอาหารที่เก็บไว้

สูตรอาหารที่ได้ต่อนักเรียน 1 คน

| %RDA | ปริมาณสารอาหาร | สูตรอาหารที่จัดเตรียมไว้ | | | | | | | | | | | | | |
|------|-----------------------|--------------------------|--------|--------------|---------|-----------|-------------|-------------|------------|----------|-------|---------|---------|--------|-------|
| | พลังงาน | โปรตีน | ไขมัน | คาร์โบไฮเดรต | ใยอาหาร | วิตามินเอ | วิตามิน บี1 | วิตามิน บี2 | วิตามิน บี | แคลเซียม | เหล็ก | ไอโอดีน | โซเดียม | | |
| | นมพาสเจอร์ไรส์, รสจืด | 8.13 | 13.65 | 14.80 | 3.78 | 0.00 | 13.02 | 10.67 | 56.00 | 0.00 | 22.67 | 1.77 | 17.78 | 13.09 | 0.00 |
| | ข้าวต้มไก่ | 38.37 | 39.39 | 12.39 | 54.05 | 33.68 | 357.45 | 65.52 | 80.29 | 1.65 | 3.45 | 28.22 | 19.96 | 140.24 | 20.97 |
| | นมถั่วแปบ | 71.17 | 75.61 | 29.48 | 95.54 | 32.18 | 1.53 | 82.40 | 91.07 | 7.76 | 13.96 | 66.84 | 1.88 | 5.79 | 14.59 |
| | ฝรั่ง | 1.95 | 2.18 | 0.56 | 2.56 | 0.00 | 0.95 | 6.83 | 13.65 | 436.71 | 0.86 | 6.33 | 0.00 | 0.47 | 2.71 |
| | รวม | 119.62 | 130.83 | 57.23 | 155.93 | 65.85 | 372.95 | 165.41 | 241.01 | 446.12 | 40.94 | 103.16 | 39.62 | 159.59 | 38.27 |
| | สรุป | 0 | 0 | 0 | 0 | / | / | / | / | / | / | / | / | 0 | / |

Today: 8/8/2553

หยุดงาน

การประเมินสูตรอาหาร

ระบบการจัดการสูตรอาหารกลางวันโรงเรียน (School Lunch Management System)

ไฟล์ การจัดการสูตรอาหาร แสดงรายการอาหาร ชื่อเล่นและ อธิบาย

คำนวณสูตรอาหาร การประเมินสูตรอาหาร หน้าเข้าสู่สูตรอาหาร

อาหารคาว อาหารหวาน ผลไม้ เครื่องดื่ม

แสดงสูตรอาหารตามชื่อ และเป็นอาหารชนิด และมีสารอาหาร สูงและสูงเป็นอันดับที่ 1

ส่งผลการคำนวณไป Excel เพื่อพิมพ์หรือจัดรูปแบบรายงานตามต้องการ

เก็บ/แก้ไขสูตรอาหารที่เลือกเพิ่มให้ไว้เตรียมในวันที่ 10/08/2553

แสดงค่าเฉลี่ยของสารอาหาร ต่อสัดส่วนเฉพาะข้อมูลที่ยกไว้ ต่อสัดส่วน ต่อเดือน

ต้องการพิมพ์ รายงาน

สารอาหารที่ได้ต่อนักเรียน 1 คน

%RDA ปริมาณสารอาหาร สูตรอาหารที่จัดเตรียมไว้

| ชื่อสูตรอาหาร | พลังงาน | โปรตีน | ไขมัน | คาร์โบไฮเดรต | ใยอาหาร | วิตามินเอ | วิตามินซี | แคลเซียม | เหล็ก | ไอโอดีน | โซเดียม | สังกะสี |
|-----------------------|---------|--------|-------|--------------|---------|-----------|-----------|----------|--------|---------|---------|---------|
| นมพาสเจอร์ไรส์, รสจืด | 8.13 | 13.65 | 14.80 | 3.78 | 0.00 | 13.02 | 10.00 | 1.77 | 17.78 | 13.09 | 0.00 | |
| ข้าวต้มไก่ | 38.37 | 39.39 | 12.39 | 54.05 | 33.68 | 357.45 | 65.00 | 28.22 | 19.96 | 140.24 | 20.97 | |
| นมถั่วแปบ | 71.17 | 75.61 | 29.48 | 95.54 | 32.18 | 1.53 | 82.00 | 66.84 | 1.88 | 5.79 | 14.59 | |
| ฝรั่ง | 1.95 | 2.18 | 0.56 | 2.56 | 0.00 | 0.95 | 6.83 | 13.65 | 436.71 | 0.86 | 6.33 | 0.00 |
| รวม | 119.62 | 130.83 | 57.23 | 155.93 | 65.85 | 372.95 | 165.41 | 241.01 | 446.12 | 40.94 | 103.16 | 39.62 |
| สรุป | 0 | 0 | 0 | 0 | / | / | / | / | / | / | / | 0 |

food_management

เก็บ/แก้ไขสูตรอาหารที่เลือกเรียบร้อยแล้วครับ

OK

รายงาน

start ระบบการจัดการสูตรอาหาร... Microsoft PowerPoint ... EN 14:49

การประเมินสูตรอาหาร

Microsoft Excel - Book1

เพิ่ม แก้ไข หมุนมอง แทรก รูปแบบ เครื่องมือ ข้อมูล หน้าต่าง วิเคราะห์ Adobe PDF

พิมพ์ค่าตามขอด้วยคลิก

120%

Arial 10 B I U

Go to Office Live Open Save

I13

| | A | B | C | D | E | F | G | H | I | J | K | L | M | N | O |
|----|---|---------|--------|-------|--------------|---------|-----------|-------------|-------------|-----------|----------|--------|---------|---------|---------|
| 1 | รายการสารอาหารของอาหารที่จัดเตรียมชุด ข้าวต้มไก่+ขนมกล้วย+ฝรั่ง+นมพาสเจอร์ไรส์, รสจืด | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | ชื่อสูตรอาหาร | พลังงาน | โปรตีน | ไขมัน | คาร์โบไฮเดรต | ใยอาหาร | วิตามินเอ | วิตามิน บี1 | วิตามิน บี2 | วิตามินซี | แคลเซียม | เหล็ก | ไอโอดีน | โซเดียม | สังกะสี |
| 3 | นมพาสเจอร์ไรส์, รสจืด | 8.13 | 13.65 | 14.8 | 3.78 | 0 | 13.02 | 10.67 | 56 | 0 | 22.67 | 1.77 | 17.78 | 13.09 | 0 |
| 4 | ข้าวต้มไก่ | 38.37 | 39.39 | 12.39 | 54.05 | 33.68 | 357.45 | 65.52 | 80.29 | 1.65 | 3.45 | 28.22 | 19.96 | 140.24 | 20.97 |
| 5 | ขนมกล้วย | 71.17 | 75.61 | 29.48 | 95.54 | 32.18 | 1.53 | 82.4 | 91.07 | 7.76 | 13.96 | 66.84 | 1.88 | 5.79 | 14.59 |
| 6 | ฝรั่ง | 1.95 | 2.18 | 0.56 | 2.56 | 0 | 0.95 | 6.83 | 13.65 | 436.71 | 0.86 | 6.33 | 0 | 0.47 | 2.71 |
| 7 | รวม | 119.62 | 130.83 | 57.23 | 155.93 | 65.85 | 372.95 | 165.41 | 241.01 | 446.12 | 40.94 | 103.16 | 39.62 | 159.59 | 38.27 |
| 8 | สรุป | 0 | 0 | 0 | 0 | / | / | / | / | / | / | / | / | 0 | / |
| 9 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | รายการสารอาหารที่นักเรียนได้รับต่อ 1 คน | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 24 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 25 | | | | | | | | | | | | | | | |

ส่งผลการคำนวณไปยัง excel

Sheet1 / Sheet2 / Sheet3

พร้อม

start ระบบการจัดการสูตรอา... Microsoft PowerPoint ... Microsoft Excel - Book1

EN 14:52

การประเมินสูตรอาหาร : สูตรอาหารที่จัดเตรียมไว้

ระบบการจัดการสูตรอาหารกลางวันโรงเรียน (School Lunch Management System)

ไฟล์ การจัดการสูตรอาหาร แสดงรายการอาหาร ข้อเสนอแนะ อธิบาย

คำนวณสูตรอาหาร การประเมินสูตรอาหาร **นำเข้าสูตรอาหาร**

อาหารคาว อาหารหวาน ผลไม้ เครื่องดื่ม

แสดงสูตรอาหารตามชื่อ และเป็นอาหารชนิด ที่มีสารอาหาร สูงแสดงเป็นอันดับที่ 1

ส่งผลการคำนวณไป excel เพื่อพิมพ์หรือจัดรูปแบบรายงานตามที่ต้องการ

เก็บ/แก้ไข สูตรอาหารที่เลือกเพื่อแก้ไขเตรียมในทันที 09/08/2553

แสดงค่าเฉลี่ยของสารอาหาร

เลือก แสดง สูตรอาหารที่ เก็บไว้

สูตรอาหารที่ได้อัสนักเรียน 1 คน

%RDA ปริมาณสารอาหาร สูตรอาหารที่จัดเตรียมไว้

เมื่อเลือกดู สูตรอาหารที่จัดเตรียมไว้ จะไม่เจอข้อมูล

หยุดงาน

start Microsoft PowerPoint ... Microsoft Excel - Book1 ระบบการจัดการสูตรอา...

EN 14:55

การประเมินสูตรอาหาร : สูตรอาหารที่จัดเตรียมไว้

ระบบการจัดการสูตรอาหารกลางวันโรงเรียน (School Lunch Management System)

ไฟล์ การจัดการสูตรอาหาร แสดงรายการอาหาร ข้อเสนอแนะ อธิบาย

คำนวณสูตรอาหาร การประเมินสูตรอาหาร **นำเข้าสูตรอาหาร**

อาหารคาว

- ก๋วยจั๊บน้ำร้อน
- ก๋วยเตี๋ยวไก่
- ก๋วยเตี๋ยววัวโก๋
- ก๋วยเตี๋ยวหมูใส่ส้ม
- ก๋วยเตี๋ยวเนื้อส้ม
- ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว(1)
- ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว(2)
- ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า(1)
- ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า(2)
- ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่หมู
- ก๋วยเตี๋ยววุ้นส้ม

อาหารหวาน

- ก๋วยไช้เชื่อม
- ก๋วยต้มตุ๋นกะทิหัวหน้
- ก๋วยบวชซี(1)
- ก๋วยบวชซี(2)
- ก๋วยบวชซี(3)
- ขนมเกดลิ
- ขนมถั่วแปบ
- ขนมเทียน (ขนมจ็อก)
- ไข่หวาน
- เต้าส่วน(1)
- เต้าส่วน(2)

ผลไม้

- ก๋วยไช้
- ก๋วยน้ำว้า
- ก๋วยเชื่อมฝัองนาง
- หนุ่หนุ่
- เงาะ
- ชมพู
- แดงโม
- กล้วยน้ำว้า
- ฝรั่ง
- พุทรา
- มะขามหวาน
- มะไฟ

เครื่องดื่ม

- นมพาสเจอร์ไรส์, รสจืด

แสดงสูตรอาหารตามชื่อ *

และเป็นอาหารชนิด

ที่มีสารอาหาร

ส่งผลการคำนวณไป excel

เพื่อพิมพ์หรือจัดรูปแบบรายงานตามที่ต้องการ

เก็บ/แก้ไข สูตรอาหารที่เลือกเพิ่มค่าไว้เตรียมในหน้า

ต่อสัดส่วนเฉพาะข้อมูลที่เกี่ยวข้อง

ต่อสัดส่วน ต่อเดือน

สารอาหารที่ได้ต่อนักเรียน 1 คน

%RDA ปริมาณสารอาหาร สูตรอาหารที่จัดเตรียมไว้

| วันที่ | ชื่อสูตรอาหาร | จำนวนคน | ค่าใช้จ่ายโดยประมาณ |
|------------|-----------------------|--------------|---------------------|
| 09/08/2553 | ข้าวผัดหมู | 97 | 834.23 |
| | ถั่วเขียวต้มน้ำตาล | 10 | 29.76 |
| | ก๋วยน้ำว้า | 1 | 1.78 |
| | นมพาสเจอร์ไรส์, รสจืด | 1 | 0.00 |
| | รวม | 109 | 865.78 |
| 10/08/2553 | ข้าวต้มไก่ | 10 | 40.96 |
| | ขนมถั่วแปบ | 10 | 25.24 |
| | ฝรั่ง | 1 | 4.75 |
| | นมพาสเจอร์ไรส์, รสจืด | 1 | 0.00 |
| รวม | 22 | 70.95 | |
| * | | | |

start Microsoft PowerPoint ... Microsoft Excel - Book1 ระบบการจัดการสูตรอาหาร... EN 14:55

คำนวณสูตรอาหาร
การแสดงความถี่และสูตรอาหารที่เตรียมไว้

คำนวณสูตรอาหาร : การแสดงความถี่และสูตรอาหารที่เตรียมไว้

ระบบการจัดการสูตรอาหารกลางวันโรงเรียน (School Lunch Management System)

ไฟล์ การจัดการสูตรอาหาร แสดงรายการอาหาร ข้อเสนอแนะ อธิบาย

คำนวณสูตรอาหาร การประเมินสูตรอาหาร นำเข้าสูตรอาหาร

รายการสูตรอาหารทั้งหมด

| ชื่อสูตรอาหาร | ความถี่ที่ทำต่อสัปดาห์ |
|-------------------------|------------------------|
| ▶ นมพาสเจอร์ไรส์, รสจืด | 2 |
| ขนมถ้วยแปป | 1 |
| ข้าวต้มไก่ | 1 |
| ถั่วเขียวต้มน้ำตาล | 1 |
| ข้าวผัดหมู | 1 |
| ฝรั่ง | 1 |
| กล้วยน้ำว้า | 1 |
| * | |

ส่วนประกอบสูตรอาหาร และปริมาณสารอาหารที่ได้รับจากสูตรอาหาร ถั่วเขียวต้มน้ำตาล

ส่วนประกอบอาหาร ปริมาณสารอาหารที่ได้รับ ปรับปรุงราคาวัตถุดิบ

หมายเหตุ: ค่าใช้จ่ายที่คำนวณได้เป็นค่าใช้จ่ายโดยประมาณ ค่าใช้จ่ายเครื่องปรุงรสจะคำนวณราคาก่อนที่นำมาใช้ ถ้าราคาวัตถุดิบเป็น 0 บาท แสดงว่ายังไม่มีการนำข้อมูล ค่าใช้จ่ายที่ต้องการประมาณค่าใช้จ่าย ควรใส่ราคาที่หน้าปรับปรุงราคาวัตถุดิบก่อน

แหล่งที่มา: ตำรับอาหาร สำหรับเด็กวัยเรียน กระทรวงศึกษาธิการ

แสดงสูตรอาหารตามชื่อ

คำสั่งคำนวณและสูตรอาหารที่เตรียมไว้

แสดงสูตรอาหารที่เตรียมไว้ + ต่อสัปดาห์ ต่อช่วงเวลา

ระหว่งวันที่: 09/08/2553 ถึง 10/08/2553

ลบสูตรอาหารที่เตรียมไว้ก่อนวันที่เลือก

คำนวณค่าใช้จ่ายของวัตถุดิบที่ต้องซื้อตามจำนวนที่เลือก

ปริมาณอาหารสำหรับ: 10 คน

คำนวณต้นทุนวัตถุดิบ: 108/08/2553

ส่งผลการคำนวณไป excel: 108/08/2553

พิมพ์แบบฟอร์มจัดรูปแบบรายงานตามต้องการ

จัดทำโดยศูนย์วิจัยด้านโภชนาการ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่และ
กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2552
เอกสารอ้างอิง: คู่มือเมนูอธิบาย->วิธีการใช้โปรแกรมอย่างย่อ->เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในโปรแกรม

หยุดงาน

start Microsoft PowerPoint ... Microsoft Excel - Book1 Microsoft Excel - Book2 ระบบการจัดการสูตรอา... EN 15:03

คำนวณสูตรอาหาร : การแสดงความถี่และสูตรอาหารที่เตรียมไว้

ระบบการจัดการสูตรอาหารกลางวันโรงเรียน (School Lunch Management System)

ไฟล์ การจัดการสูตรอาหาร แสดงรายการอาหาร ข้อเสนอแนะ อธิบาย

คำนวณสูตรอาหาร การประเมินสูตรอาหาร นำเข้าสูตรอาหาร

รายการสูตรอาหารทั้งหมด ส่วนประกอบสูตรอาหาร และปริมาณสารอาหารที่ได้รับจากสูตรอาหาร ตัวเรียวตั้งหน้าตา

| ชื่อสูตรอาหาร | ความถี่ที่นำเสนอสัปดาห์ |
|----------------------|-------------------------|
| นมพาสเจอร์ไรส์ รสจืด | 2 |
| ขนมถั่วแปบ | |
| ข้าวต้มไก่ | |
| ถั่วเขียวต้มน้ำตาล | |
| ข้าวผัดหมู | |
| ฝรั่ง | |
| กล้วยน้ำว้า | |

ส่วนประกอบสูตรอาหาร ปริมาณสารอาหารที่ได้รับ ปรับปรุงราคาวัตถุดิบ

จะบอกความถี่ที่เราเลือกรายการอาหารนั้นๆ

เลือกแสดงสูตรอาหารที่เตรียมไว้

หมายเหตุ: ค่าใช้จ่ายที่คำนวณได้เป็นค่าใช้จ่ายโดยประมาณ ค่าใช้จ่ายเครื่องปรุงรสจะคำนวณราคาจากค่าหน่วยที่นำมาใช้ ถ้าราคาวัตถุดิบเป็น 0 บาท แสดงว่ายังไม่มีการคำนวณข้อมูล ถ้าอยู่ใต้ต้องการประมาณค่าใช้จ่าย ควรใส่ราคาที่หน้าปรับปรุงราคาวัตถุดิบก่อน

แหล่งที่มา: ดำเนินอาหาร สำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

กำหนดช่วงเวลา

คำนวณค่าใช้จ่ายของวัตถุดิบที่ต้องใช้ตามจำนวนคนที่เลือก
 ปริมาณอาหารสำหรับ 10 คน
 จำนวนคนสูตรที่เลือก จำนวนคนสูตรที่จัดเตรียมวันที่ 09/08/2553
 ส่งผลการคำนวณไป excel เพื่อพิมพ์หรือจัดรูปแบบรายงานตามที่ต้องการ

คำนวณ

จัดทำโดยศูนย์วิจัยด้านโภชนาการ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่และ
 กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2552
 เลขสารอ้างอิง: ดูที่เมนูอธิบาย->วิธีการใช้โปรแกรมอย่างย่อ->เอกสารอ้างอิงที่นำไปรณกรม

start Microsoft PowerPoint ... Microsoft Excel - Book1 Microsoft Excel - Book2 ระบบการจัดการสูตรอา... EN 15:03

คำนวณสูตรอาหาร

ระบบการจัดการสูตรอาหารกลางวันโรงเรียน (School Lunch Management System)

ไฟล์ การจัดการสูตรอาหาร แสดงรายการอาหาร ข้อเสนอแนะ อธิบาย

คำนวณสูตรอาหาร การประเมินสูตรอาหาร หน้าเข้าสู่สูตรอาหาร

รายการสูตรอาหารทั้งหมด

| ชื่อสูตรอาหาร | ความถี่ที่ทำต่อระยะเวลาที่ |
|-----------------------|----------------------------|
| นมพาสเจอร์ไรส์, รสจืด | 1 |
| ถั่วเขียวต้มน้ำตาล | 1 |
| ข้าวผัดหมู | 1 |
| กล้วยน้ำว้า | 1 |

* รายการอาหาร

ส่วนประกอบสูตรอาหาร และปริมาณสารอาหารที่ได้รับจากสูตรอาหาร ถั่วเขียวต้มน้ำตาล

ส่วนประกอบอาหาร ปริมาณสารอาหารที่ได้รับ ปรับปรุงราคาวัตถุดิบ

| ชื่อวัตถุดิบ | ปริมาณที่ซื้อ | ราคาต่อซื้อ | ราคา/หน่วย |
|------------------------|---------------|-------------|-----------------|
| น้ำมันพืช | 1/4 ขวดใหญ่ | 0.00 | 0.00/ขวดใหญ่ |
| ผักคะน้าดิบ | 300 กรัม | 8.60 | 28.67/กิโลกรัม |
| กระเทียม, หัว | 100 กรัม | 10.45 | 104.50/กิโลกรัม |
| กล้วยน้ำว้า, สุก | 1 1/4 ครี | 18.73 | 14.98/ครี |
| น้ำเปล่า | 2 ลิ้ง | 40.00 | 20.00/ลิ้ง |
| ถั่วเขียว, เมล็ด, แห้ง | 300 กรัม | 0.00 | 0.00/กิโลกรัม |
| น้ำตาลทราย | 300 กรัม | 9.60 | 24.00/กิโลกรัม |
| น้ำปลา | 1/4 ขวดใหญ่ | 5.38 | 21.50/ขวดใหญ่ |
| รวมเงิน | | 193.14 | |

* หมายเหตุ: ค่าใช้จ่ายที่คำนวณได้เป็นค่าใช้จ่ายโดยประมาณ ค่าใช้จ่ายจริงจะขึ้นราคาจากจำนวนที่นำมาใช้ ถ้าราคาวัตถุดิบเป็น 0 บาท แสดงว่ายังไม่มีการซื้อวัตถุดิบ ถ้าอยู่ใช้ต้องการประมาณค่าใช้จ่าย ควรใส่ราคาวัตถุดิบปรับราคาวัตถุดิบก่อน

แหล่งที่มา: ตำรับอาหาร สำหรับเด็กวัยเรียน กระทรวงศึกษาธิการ

คำนวณค่าใช้จ่ายของวัตถุดิบที่ต้องซื้อตามจำนวนคนที่เลือก

ปริมาณอาหารสำหรับ 10 คน

คำนวณสูตรที่เลือก **คำนวณสูตรที่คิดเตรียมวันที่** 09/08/2553

ส่งผลการคำนวณไป excel เพื่อพิมพ์หรือจัดรูปแบบรายงานตามที่ต้องการ

แสดงสูตรอาหารจากชื่อ * * * *

แสดงความถี่และสูตรอาหารที่เตรียมไว้

แสดงสูตรอาหารที่เตรียมไว้ ต่อสัปดาห์ ต่อช่วงเวลา

ระหว่างวันที่ 10/08/2553 ถึง 10/08/2553

สรุปสูตรอาหารที่เตรียมไว้ตามวันที่เลือก

จัดทำโดยศูนย์วิจัยด้านโภชนาการ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่และกองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.ศ. 2552
เอกสารอ้างอิง: คู่มือเมนูอาหารกลางวันโรงเรียน -> วิธีการใช้โปรแกรมอย่างย่อ -> เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในโปรแกรม

หยุดงาน

1.เลือกวันที่

2.เลือก คำนวณสูตรอาหารที่จัดเตรียมไว้แล้ว

สิงหาคม 2553

| | | | | | | |
|----|----|----|-----|----|----|-----|
| จ. | อ. | พ. | พฤ. | ศ. | ส. | อา. |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 1 |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| 30 | 31 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

Today: 8/8/2553

start Microsoft PowerPoint ... Microsoft Excel - Book1 Microsoft Excel - Book2 ระบบการจัดการสูตรอา... EN 15:02

คำนวณสูตรอาหาร : ลบสูตรอาหารที่เตรียมไว้ตามวันที่เลือก

ระบบการจัดการสูตรอาหารกลางวันโรงเรียน (School Lunch Management System)

ไฟล์ : การจัดการสูตรอาหาร แสดงรายการอาหาร ชื่อเล่นแอส อธิบาย

คำนวณสูตรอาหาร การประเมินสูตรอาหาร นำเข้าสูตรอาหาร

รายการสูตรอาหารทั้งหมด

| ชื่อสูตรอาหาร | ความถี่ที่ทำต่อระยะเวลาที่ |
|-----------------------|----------------------------|
| นมพาสเจอร์ไรส์, รสจืด | 1 |
| ขนมถ้วยแปป | 1 |
| ข้าวต้มไก่ | 1 |
| ฝรั่ง | 1 |

ส่วนประกอบสูตรอาหาร และปริมาณสารอาหารที่ได้รับจากสูตรอาหาร ตัวเขียวคือหมวด

ส่วนประกอบอาหาร ปริมาณสารอาหารที่ได้รับ ปรับปรุงราคาวัตถุดิบ

| ชื่อวัตถุดิบ | ปริมาณที่ซื้อ | ราคาซื้อ | ราคา/หน่วย |
|---------------------------|---------------|----------|----------------|
| มะพร้าวเนื้อ, ขูด | 300 กรัม | 10.18 | 33.92/กิโลกรัม |
| ถั่วงอก (ถัวยาวและเปลือก) | 10 ซีด | 0.00 | 0.00/ซีด |
| แป้งข้าวเหนียว | 10 ซีด | 0.00 | 0.00/ซีด |
| ตั้งฉ่าย | 1/2 ซีด | 0.00 | 0.00/ซีด |
| น้ำตาลทราย | 500 กรัม | 12.00 | 24.00/กิโลกรัม |
| พริกไทยขาว | 1/4 ซีด | 0.00 | 0.00/ซีด |
| น้ำปลา | 1/4 ขวดใหญ่ | 5.38 | 21.50/ขวดใหญ่ |
| เกลือเสริมไอโอดีน | 1/4 ถุง | 1.50 | 6.00/ถุง |

หมายเหตุ: ค่าใช้จ่ายที่คำนวณแสดงว่ายังมี

แหล่งที่มา: ดำรับอาหาร สำค

ก่อนลบสูตรอาหารที่เตรียมไว้ระหว่างวันที่ 09/08/2553-09/08/2553 ใช่หรือไม่

Yes No

คำนวณค่าใช้จ่ายของวัตถุดิบที่ต้องซื้อตามส่วนคนที่เลือก

ปริมาณอาหารสำหรับ 10 คน

คำนวณตามสูตรที่เลือก

คำนวณตามสูตรที่คิดเตรียมวันที่ 10/08/2553

ส่งผลการคำนวณไป excel เพื่อพิมพ์หรือจัดรูปแบบรายงานตามที่ต้องการ

คำนวณ

คิดทำโดยศูนย์วิจัยด้านโภชนาการ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่และ
กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.ศ. 2552
เอกสารอ้างอิง: คู่มืออนุธินาญ->วิธีการใช้โปรแกรมอย่างย่อ->เอกสารอ้างอิงที่ใช้ในโปรแกรม

1. เลือกวันที่ที่จะลบ
2. กดปุ่ม “ลบสูตรอาหารจากที่เตรียมไว้ตามวันที่เลือก”
3. กด YES เมื่อต้องการลบ

สร้างและแก้ไขสูตรอาหารใหม่

ขอขอบคุณ