

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภคประเภทผักปลอดภัย จำนวน 52 รายการ

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่ใช้ ผักปลอดภัย	ราคา	ราคารวม	ลักษณะจำเพาะ
1	กระเจี๊ยบเขียว	20	25	500	สด อ่อน ไม่แก่
2	กวางตุ้งดอก	900	35	31500	สด ไม่แก่ ใบไม่เหลือง
3	กวางตุ้งใบ	500	35	17500	สด ไม่แก่ ใบไม่เหลือง
4	กวางตุ้งฮ่องเต้	650	35	22750	สด ใบไม่เหลือง
5	ข่าแก่	30	45	1350	สะอาด ไม่มีดินติด มีเหง้าน้อย
6	ข่าอ่อน	50	45	2250	สะอาด ไม่มีดินติด มีเหง้าน้อย
7	ขิ้นฉ่าย	222	130	28860	ตัดราก ไม่มีดินติด ต้นไม่แก่
8	คะน้า	2,460	35	86100	ตัดราก ริดใบแก่ออก ไม่เหลือง
9	ชะอม	50	65	3250	สด ไม่แก่ ใบไม่ร่วง
10	ดอกแค	120	40	4800	สด ดอกตูมมากกว่าดอกบาน
11	ต้นหอม	264	80	21120	ต้นใหญ่ ชนิดลอกโคนแล้ว ไม่มีดินติด
12	ตะไคร้	90	18	1620	ต้นใหญ่ ยาวไม่เกิน 15 นิ้ว
13	แตงร้าน	2,900	25	72500	ผลโต ขนาดใกล้เคียงกัน อ่อน ไม่เหลือง ไม่แก่รีน 4-5 ลูก/ 1 กก.
14	ถั่วงอก	840	25	21000	สด อวบ หางสั้น ไม่มีเปลือกถั่วเขียวติด
15	ถั้วฝักยาว	1,134	40	45360	สด ฝักอวบ อ่อน ไม่พอง ยาวไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว
16	น้ำใบย่านาง	50	20	1000	สด สีเขียวเข้ม
17	บวบงู	200	25	5000	สด เนื้อในอ่อน
18	บวบหอม	850	25	21250	เนื้อในอ่อน น้ำหนัก 8-10 ลูก/1 กก.

387710



(นางสุกิตา สุวรรณพันธ์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ



(นางพิสมัย บุษบุญ)

นักโภชนาการชำนาญการ



(นางนันทกา สิ้นสุนนท์สกุล)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ



(นายวิจิตร วิชพล)

นักโภชนาการปฏิบัติการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภคประเภทผักปลอดภัย จำนวน 52 รายการ

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่ใช้ ผักปลอดภัย	ราคา	ราคารวม	ลักษณะจำเพาะ
19	บวบเหลี่ยม	2,200	25	55000	สด เนื้อในอ่อนน้ำหนัก 4-5 ลูก./ 1 กก.
20	ใบกระเพรา	60	45	2700	ใบสะอาด สด
21	ใบชะพลู	20	30	600	สด ใบไม่แก่จัด
22	ใบตำลึง	330	70	23100	ไม่แก่ สด ไม่มีมือ
23	ใบมะกรูด	20	60	1200	ใบสะอาด สด
24	ใบแมงลัก	90	45	4050	ใบสะอาด สด
25	ใบโหระพา	78	45	3510	ใบสะอาด สด
26	ผักกาดหอม	80	50	4000	ตัดราก สด สะอาด ใบไม่ซ้ำ
27	ผักชีฝรั่ง	15	70	1050	สด ใบสะอาด
28	ผักชีลาว	20	70	1400	สด อ่อน ตัดราก
29	ผักชีหอม	192	130	24960	สด ไม่มีดินติด ไม่ตัดราก
30	ผักบุ้งจีน	1,350	25	33750	ยอดยาวไม่เกิน 24 นิ้ว
31	ผักบุ้งไทย (เทโพ)	1,100	25	27500	ความยาวไม่เกิน 40 ซม.
32	พริกจินดา	84	100	8400	สด เต็ดก้าน
33	พริกหยวก	180	60	10800	สด เนื้อไม่เน่า
34	ฟักเขียว	3,240	25	81000	เนื้อในอ่อน ผิวเขียวไม่มีนวล น้ำหนัก 1-1.5 กก./ลูก
35	ฟักทองแก่	2,750	25	68750	ผลโต เนื้อแน่น แก่จัด ไม่ลึ้มใน น้ำหนัก ไม่น้อยกว่า 3.5กก./1ผล
36	ฟักทองอ่อน	150	25	3750	ผลโต เนื้อแน่น ไม่แก่จัด ไม่ลึ้มใน น้ำหนัก ไม่น้อยกว่า 3.5กก./1ผล

355520

(นางสุภิตา สุวรรณพันธ์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ

(นางพิสมัย บุษบุญ)

นักโภชนาการชำนาญการ

(นางนันทกา สิ้นสุนนท์สกุล)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(นายวิจิตร วิษณุ)

นักโภชนาการปฏิบัติการ

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะวัสดุบริโภคประเภทผักปลอดภัย จำนวน 52 รายการ

ลำดับ	รายการ	จำนวนที่ใช้ ผักปลอดภัย	ราคา	ราคารวม	ลักษณะจำเพาะ
37	มะเขือเทศท้อ	276	35	9660	สด เนื้อไม่แตกซ้า ไม่อม ผลโต
38	มะเขือพวง	80	70	5600	ชนิดเด็ดขั้ว สด อ่อน ไม่แกร็น ไม่มีหนอน
39	มะเขือยาว	1,200	25	30000	เนื้อในอ่อน ไม่มีหนอน ลูกโต มีขนาดใกล้เคียงกัน
40	มะเขือสีดา	150	35	5250	สด เนื้อไม่แตกซ้า ไม่อม
41	มะเขืออ่อน	1,440	25	36000	เนื้อในอ่อน ไม่มีหนอน ลูกโต มีขนาดใกล้เคียงกัน
42	มะนาวแป้น	3,500	3	10500	ลูกโต เปลือกบาง น้ำมาก
43	มะระจีน	1,320	40	52800	น้ำหนัก 2-3 ลูก / 1 กก. ตาไม่ห่าง
44	มะละกอดิบ	1,200	25	30000	สด กรอบ
45	ยอดปาล์ม	780	70	54600	สด อ่อน
46	สะระแหน่	15	80	1200	สด ใบใหญ่
47	สายบัว	480	35	16800	สด ลอกเปลือก ตัดขึ้น ขนาด 2.5 นิ้ว
48	หน่อไม้ฝรั่ง	380	100	38000	อ่อน ต้นอวบ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1 ซม.
49	หัวปลี	384	20	7680	สด ใหม่ แกะกลีบแก่ออก ต้องเห็นเนื้อในสีขาว
50	หัวผักกาดสด	1,680	35	58800	เนื้อในอ่อน ไม่ฟ้าม ไม่มีเสี้ยน ไม่มีหนอนไซ หัวยาว ไม่ต่ำกว่า 6 นิ้ว (ไม่รวมก้าน) มีลักษณะเป็นหัวเดี่ยว ก้านยาวไม่เกิน 3 นิ้ว
51	เห็ดนางฟ้า	324	90	29160	สด อวบ ดอกไม่เหี่ยวและฉีก ดอกไม่ซ้า
52	เห็ดฟาง	140	90	12600	ดอกโต ตุ่ม สด
				398650	



(นางสุกิดา สุวรรณพันธ์)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ



(นางพิสมัย บุษบุญ)

นักโภชนาการชำนาญการ



(นางนันทกา สิ้นสุนนท์สกุล)

พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ



(นายวิจิตร วิชพล)

นักโภชนาการปฏิบัติการ