

จัดทำราคาเปรียบเทียบ

บัญชีรายการอาหารที่ได้สืบราคาอาหาร จำนวน 337 รายการ

หน่วยงาน ศูนย์เรียนรู้การพัฒนาศตริและครอบครัวภาคกลางจังหวัดนนทบุรี

| ที่ | รายการ | คุณภาพ/คุณลักษณะ | หน่วย |
|-----|----------------------------|--|-------|
| | 1. ประเภทเนื้อสัตว์ | | |
| | ก.เนื้อหมู | | |
| 1 | หมูเนื้อแดง | เนื้อแดงล้วน ไม่ติดมัน สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 2 | หมูเนื้อสันใน | เนื้อแดงล้วน ไม่ติดมัน เนื้อละเอียด สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 3 | หมูสามชั้น | หั่นเป็นเส้น เนื้อ มัน ต้องสมส่วน ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 4 | ซี่โครงหมู | มีเนื้อติด หั่นเป็นชิ้น สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 5 | ตับหมู | สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 6 | ขาหมูเผา | เผาแล้ว หั่นเป็นชิ้น สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 7 | เนื้อหมูปด | เนื้อแดงล้วน ปด ไม่ติดมัน สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 8 | หนังหมูต้มหั่นฝอย | หั่นฝอย สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 9 | หนังหมูพองแช่น้ำ | เป็นชิ้นใหญ่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 10 | เลือดหมู | เป็นก้อน สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | ก้อน |
| 11 | มันหมู | มันหมูแข็ง สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| | ข.เนื้อวัว | | |
| 12 | เนื้อวัวสด | เนื้อแดงล้วนสด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 13 | เนื้อสะโพก | สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 14 | เนื้อสันใน | สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| | ง.สัตว์ปีก | | |
| 15 | ไก่สดทั้งตัว | ไม่มีเครื่องใน ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 16 | ไก่สดทั้งตัว สับ | ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น สับเป็นชิ้นเล็ก | กก. |
| 17 | ปีกไก่ | ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 18 | น่องไก่ขนาดใหญ่ | ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 19 | เนื้อสันในไก่ | ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 20 | เนื้อไก่บด | ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 21 | อกไก่ | ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 22 | สะโพกไก่ | ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 23 | โครงไก่ | ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 24 | เครื่องในไก่ทั้งชุด | ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มาเป็นชุดไม่แยกส่วน | กก. |
| 25 | เลือดไก่ | เป็นก้อน ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | ก้อน |

จัดทำราคาเปรียบเทียบ

บัญชีรายการอาหารที่ได้สืบราคาอาหาร จำนวน 337 รายการ

หน่วยงาน ศูนย์เรียนรู้การพัฒนาศตริและครอบครัวภาคกลางจังหวัดนนทบุรี

| ที่ | รายการ | คุณภาพ/คุณลักษณะ | หน่วย |
|-----|-------------------------------|--|-------|
| 26 | ดินไก่ถอดกระดุกต้มสุก | ถอดกระดุก ต้มสุก สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 27 | ดินไก่สดตัดเล็บ | สด สะอาด ตัดเล็บ ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 28 | โคนปีกไก่บน | ต้องสด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 29 | มันไก่ | มันไก่ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 30 | เป็ดย่าง | ย่างแล้ว ขนาดใหญ่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | ตัว |
| | จ.สัตว์น้ำเค็ม | | |
| 31 | ปลาทุสด | ขนาดกลาง สด สะอาด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 32 | ปลาหูฉลาม | นิ่งแล้วขนาดใหญ่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น แข็งละ 2 ตัว | แข่ง |
| 33 | ปลาซาบะ | ขนาดกลาง สด สะอาด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 34 | เนื้อปลาตอยลี่ | ขนาดบรรจุถุงละ 1000 กรัม | กก. |
| 35 | ปลาน้ำดอกไม้ | ขนาดกลาง สด สะอาด ท้องไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 36 | ปลาหมึกแห้งแช่น้ำ | ขนาดกลาง สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| | ฉ. สัตว์น้ำจืด | | |
| 37 | ปลานิลสด | ขนาดกลาง สด สะอาด ขอดเกล็ด ฟักไข่ ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 38 | ปลานวลจันทร์ | ขนาดกลาง สด ฟักไข่ ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 39 | ปลาดุกสดหัน | หันเป็นชิ้น สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 40 | ปลาช่อนสดทั้งตัว | ขนาดกลาง สด สะอาด ขอดเกล็ด ควักไส้ ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 41 | ปลาช่อนสดหัน | หันเป็นชิ้น สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 42 | เนื้อปลากลายแห้งทอด | เนื้อปลากลายแห้งทอด สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 43 | เนื้อปลาช่อน | เนื้อปลาช่อน สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 44 | ปลาหับทิมสดทั้งตัว | ขนาดกลาง สด สะอาด ขอดเกล็ด ควักไส้ ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| | ข. กุ้ง หอย ปู ปลาหมึก | | |
| 45 | กุ้งขาวสด | ขนาดใหญ่ สด สะอาด ประมาณ 25-30 ตัว / กก. | กก. |
| 46 | กุ้งขาวสดแกะเปลือก | ขนาดใหญ่ แกะเปลือกตัดหัว สด สะอาด ประมาณ 30-40 ตัว / กก. | กก. |
| 47 | หอยแมลงภู่แกะเปลือก | ขนาดกลาง แกะเปลือก สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 48 | หอยลายสด | ขนาดกลาง สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 49 | เนื้อปูม้าแกะ | เนื้อปูม้าแกะ สะอาด ไม่มีสิ่งจอบน ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 50 | ปลาหมึกกล้วยสด | ขนาดใหญ่ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| | 2.ประเภทอาหารสำเร็จรูป | | |

จัดทำราคาเปรียบเทียบ

บัญชีรายการอาหารที่ได้สืบราคาอาหาร จำนวน 337 รายการ

หน่วยงาน ศูนย์เรียนรู้การพัฒนาสตรีและครอบครัวภาคกลางจังหวัดนนทบุรี

| ที่ | รายการ | คุณภาพ/คุณลักษณะ | หน่วย |
|-----|--------------------------|---|-------|
| 51 | ลูกชิ้นปลา | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุที่ข้างถุง | กก. |
| 52 | ลูกชิ้นปลาบวลอย | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุที่ข้างถุง | กก. |
| 53 | ลูกชิ้นกุ้ง | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุที่ข้างถุง | กก. |
| 54 | ลูกชิ้นไก่ | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุที่ข้างถุง | กก. |
| 55 | ลูกชิ้นหมู | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุที่ข้างถุง | กก. |
| 56 | ทอดมันปลากลายสด (แท้) | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุที่ข้างถุง | กก. |
| 57 | ทอดมันปลา | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุที่ข้างถุง | กก. |
| 58 | เต้าหู้ทอดชนิดพวง | พวงละ 25 ชิ้น สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | พวง |
| 59 | เต้าหู้ขาวแผ่น | เต้าหู้ขาว เป็นแผ่นสี่เหลี่ยม | แผ่น |
| 60 | เต้าหู้เหลืองแผ่น | เต้าหู้เหลืองเป็นแผ่นสี่เหลี่ยม | แผ่น |
| 61 | เต้าหู้ไข่ | ชนิดหลอด มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุที่ข้างหลอด | หลอด |
| 62 | หมูยอ | ขนาดไม่น้อยกว่า 400 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | แท่ง |
| 63 | บะหมี่สำเร็จรูป | ลังละ 30 ซอง มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ลัง |
| 64 | บะหมี่สำเร็จรูปแบบเปลือย | ขนาด 21 ก้อน/ถุง มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ถุง |
| 65 | ไส้กรอกหมูเล็กอย่างดี | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 66 | ไส้กรอกหมูใหญ่อย่างดี | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 67 | ไส้กรอกไก่ใหญ่อย่างดี | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 68 | เนยทาขนมปัง | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 69 | เต้าหู้ปลา | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 70 | ปูอัด | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 71 | มันฝรั่งแช่แข็ง | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 72 | เส้นสปาเก็ตตี้ | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 73 | สาหร่ายทะเล | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 74 | ปลาเส้น | สำหรับใส่ก๋วยเตี๋ยว เป็นเส้น | กก. |
| | 3. ประเภทไข่ | | |
| 75 | ไข่ไก่ | เบอร์ 0 น้ำหนักขนาด 70 กรัมขึ้นไป ไม่เน่า หรือแตก | ฟอง |
| 76 | ไข่เป็ด | เบอร์ 0 น้ำหนักขนาด 70 กรัมขึ้นไป ไม่เน่า หรือแตก | ฟอง |
| 77 | ไข่เป็ดเค็ม | ไม่เน่า หรือแตก | ฟอง |
| 78 | ไข่นกกระทาชนิดต้มสุก | ต้มสุกแกะเปลือก ไม่มีกลิ่นเหม็น | ฟอง |

จัดทำราคาเปรียบเทียบ

บัญชีรายการอาหารที่ได้สืบราคาอาหาร จำนวน 337 รายการ

หน่วยงาน ศูนย์เรียนรู้การพัฒนาศตริและครอบครัวภาคกลางจังหวัดนนทบุรี

| ที่ | รายการ | คุณภาพ/คุณลักษณะ | หน่วย |
|-----|--------------------|--|-------|
| | 4.ประเภทผัก | | |
| 79 | ผักกาดขาว | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า | กก. |
| 80 | ผักไชฉ่าย | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหลือง | กก. |
| 81 | ผักกาดหอม | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหลือง | กก. |
| 82 | ผักกวางตุ้ง | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหลือง | กก. |
| 83 | ผักคะน้า | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหลือง | กก. |
| 84 | ยอดผักคะน้า | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหลือง | กก. |
| 85 | กะหล่ำปลี | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหลือง | กก. |
| 86 | กระหล่ำดอก | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหลือง | กก. |
| 87 | ผักบุ้งจีน | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหลือง | กก. |
| 88 | ผักบุ้งไทย | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหลือง | กก. |
| 89 | ผักกะเฉด | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหลือง | กก. |
| 90 | ผักคื่นไช้ | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหลือง | กก. |
| 91 | ต้นหอม | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหลือง | กก. |
| 92 | ดอกหอม | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหลือง | กก. |
| 93 | ผักชี | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหลือง | กก. |
| 94 | ดอกกุยช่าย | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหลือง | กก. |
| 95 | ใบกุยช่าย | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหลือง | กก. |
| 96 | มะระจีน | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหลือง | กก. |
| 97 | ใบมะกรูด | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหลือง | กก. |
| 98 | ใบโหระพา | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหลือง | กก. |
| 99 | ใบกระเพรา | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหลือง | กก. |
| 100 | ใบแมลงลัก | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหลือง | กก. |
| 101 | ใบเตย | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหลือง | กก. |
| 102 | ใบสะระแหน่ | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหลือง | กก. |
| 103 | ชะอม | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหลือง | กก. |
| 104 | มะเขือยาว | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหลือง | กก. |
| 105 | มะเขือเปาะ | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหลือง | กก. |
| 106 | มะเขือเทศผลเล็ก | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า | กก. |

จัดทำราคาเปรียบเทียบ

บัญชีรายการอาหารที่ได้สืบราคาอาหาร จำนวน 337 รายการ

หน่วยงาน ศูนย์เรียนรู้การพัฒนาสตรีและครอบครัวภาคกลางจังหวัดนนทบุรี

| ที่ | รายการ | คุณภาพ/คุณลักษณะ | หน่วย |
|-----|--------------------------|--|-------|
| 107 | มะเขือเทศผลใหญ่ | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า | กก. |
| 108 | มะเขือพวง (เด็ดขั้วแล้ว) | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหม็น | กก. |
| 109 | ถั่วงอกยาว | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหม็น | กก. |
| 110 | ถั่วงอก | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหม็น | กก. |
| 111 | ถั่วงอกเตา | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหม็น | กก. |
| 112 | ถั่วงอก | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหม็น | กก. |
| 113 | พริกชี้ฟ้าสด | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า เมล็ด สีเขียวและแดง | กก. |
| 114 | พริกชี้ฟ้าสด | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า เมล็ด สีเขียวและแดง | กก. |
| 115 | พริกชี้ฟ้าสด | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า เมล็ด สีเขียวและแดง | กก. |
| 116 | พริกเหลืองสด | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า | กก. |
| 117 | พริกหยวก | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหม็น | กก. |
| 118 | พริกหวาน | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า | กก. |
| 119 | พริกไทยอ่อนสด | ต้องสด อ่อน สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า | กก. |
| 120 | สับปะรดแก่ | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า | กก. |
| 121 | สายบัว | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า | กก. |
| 122 | หอมหัวใหญ่ | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า | กก. |
| 123 | มะละกอดิบ | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหม็น | กก. |
| 124 | แตงกวา | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหม็น | กก. |
| 125 | ฟักเขียว | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า | กก. |
| 126 | ฟักทอง | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า | กก. |
| 127 | น้ำเต้า | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า | กก. |
| 128 | แตงโมอ่อน | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า | กก. |
| 129 | บวบเหลี่ยม | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหม็น | กก. |
| 130 | ถั่วงอก | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า | กก. |
| 131 | เห็ดหูหนูสด | ต้องสด สะอาด ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา | กก. |
| 132 | เห็ดฟาง | ต้องสด สะอาด ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา | กก. |
| 133 | เห็ดนางฟ้า | ต้องสด สะอาด ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา | กก. |
| 134 | เห็ดหอมสด | ต้องสด สะอาด ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา | กก. |
| 135 | หัวผักกาดสด | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า | กก. |

จัดทำราคาเปรียบเทียบ

บัญชีรายการอาหารที่ได้สืบราคาอาหาร จำนวน 337 รายการ

หน่วยงาน ศูนย์เรียนรู้การพัฒนาศตริและครอบครัวภาคกลางจังหวัดนนทบุรี

| ที่ | รายการ | คุณภาพ/คุณลักษณะ | หน่วย |
|-----|------------------------------|--|---------|
| 136 | ข้าวอ่อน | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า | กก. |
| 137 | ตะไคร้ | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า | กก. |
| 138 | กะชาย | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า | กก. |
| 139 | กระชายหันฝอย | หันฝอย สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 140 | ชิงแก่ | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า | กก. |
| 141 | ชิงหันฝอย | หันฝอย สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 142 | มะนาว | ขนาดกลาง สด สะอาด ไม่เน่า | ลูก |
| 143 | มะกรูด | ขนาดกลาง สด สะอาด ไม่เน่า | ลูก |
| 144 | มันเทศ | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า | กก. |
| 145 | มันฝรั่ง | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า | กก. |
| 146 | หัวเผือก | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า | กก. |
| 147 | แครอท | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า | กก. |
| 148 | ผักชีฝรั่ง | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่เหลือง | กก. |
| 149 | ดอกแค | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า | กก. |
| 150 | ข้าวโพดอ่อน | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า | กก. |
| 151 | ข้าวโพดดิบ | ต้องสด อ่อน สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า | กก. |
| 152 | ขมิ้นขาว | ต้องสด สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า | กก. |
| 153 | ยอดมะพร้าวอ่อนหัน | หันเป็นชิ้น สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 154 | มะพร้าวขูดขาว | สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 155 | หน่อไม้ไผ่ตงสด | สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 156 | หน่อไม้ไผ่ตงต้ม | ต้มสุก สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 157 | หน่อไม้ไผ่ลวกต้ม | ต้มสุก สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 158 | หน่อไม้ปืบหันฝอย | หันฝอย สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| | 5.ประเภทของหมักดอง | | |
| 159 | ตั้งฉ่าย | ขนาด 330 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กระปุก |
| 160 | เกี่ยมฉ่าย | น้ำหนักสุทธิ 140 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กระป๋อง |
| 161 | ปลากระป๋อง ขนาดเล็ก | น้ำหนักรวม 155กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กระป๋อง |
| 162 | ปลากระป๋องขนาดใหญ่ | น้ำหนักสุทธิ 185 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กระป๋อง |
| 163 | เต้าเจี้ยวถั่วเหลืองขนาดใหญ่ | ขนาด 800 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ขวด |

จัดทำราคาเปรียบเทียบ

บัญชีรายการอาหารที่ได้สืบราคาอาหาร จำนวน 337 รายการ

หน่วยงาน ศูนย์เรียนรู้การพัฒนาสตรีและครอบครัวภาคกลางจังหวัดนนทบุรี

| ที่ | รายการ | คุณภาพ/คุณลักษณะ | หน่วย |
|-----|--------------------------|--|-------|
| 164 | เต้าเจี้ยวดำขนาดใหญ่ | ขนาด 800 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ขวด |
| 165 | ซอสมะเขือเทศขวดใหญ่ | ขนาด 600 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ขวด |
| 166 | ซอสพริกขวดใหญ่ | ขนาด 600 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ขวด |
| 167 | ซอสปรุงรสขวดใหญ่ | ขนาด 600 มล. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ขวด |
| 168 | ซอสถั่วเหลืองขวดใหญ่ | ขนาด 600 มล. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ขวด |
| 169 | ซอสเปรี้ยว | ขนาด 600 มล. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ขวด |
| 170 | หัวผักกาดเค็ม (หัวไชโป๊) | ขนาด 1,000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 171 | หัวผักกาดหวาน | ขนาด 1,000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 172 | ผักกาดฝอยหวาน | ขนาด 1,000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 173 | ผักกาดดอง | ขนาด 1,000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 174 | หน่อไม้ดอง | ขนาด 1,000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 175 | ไตปลา | ขนาด 1,000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 176 | ปลาร้า | ขนาด 1,000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 177 | ปูเค็ม | ขนาด 1,000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 178 | น้ำกระเทียมดอง | ขนาด 850 มล. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ขวด |
| 179 | กระเทียมดอง | ขนาด 870 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 180 | มะนาวดอง | ขนาดกลาง ไม่มีสิ่งเจอปน ไม่น่าเสีย | ลูก |
| | 6.ประเภทอาหารแห้ง | | |
| 181 | กุ้งแห้งขนาดกลาง | ขนาดกลาง ของใหม่ ไม่มีสิ่งเจอปน | กก. |
| 182 | ปลาไส้ตันเค็ม | ขนาดกลาง ของใหม่ ไม่มีสิ่งเจอปน | กก. |
| 183 | ปลาหมึกแห้งขนาดกลาง | ขนาดกลาง ของใหม่ ไม่มีสิ่งเจอปน | กก. |
| 184 | ปลาจวดเค็ม | ขนาดกลาง ของใหม่ แห้ง ไม่มีสิ่งเจอปน | กก. |
| 185 | ปลาหวาน | ขนาดกลาง ของใหม่ แห้ง ไม่มีสิ่งเจอปน แบบตัดหัว | กก. |
| 186 | กุนเชียงหมู | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 187 | กุนเชียงไก่ | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 188 | กระเพาะปลา | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 189 | เห็ดหูหนูขาว | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 190 | งาขาว | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 191 | เห็ดหอมแห้ง | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |

จัดทำราคาเปรียบเทียบ

บัญชีรายการอาหารที่ได้สืบราคาอาหาร จำนวน 337 รายการ

หน่วยงาน ศูนย์เรียนรู้การพัฒนาสตรีและครอบครัวภาคกลางจังหวัดนนทบุรี

| ที่ | รายการ | คุณภาพ/คุณลักษณะ | หน่วย |
|-----|-------------------------------|---|-------|
| | 7.ประเภทอาหารแป้ง | | |
| 192 | เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 193 | เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 194 | เส้นก๋วยจั๊บน้ำแห้ง | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 195 | เส้นบะหมี่ | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 196 | แผ่นเกี๊ยว | ถุงละ 500 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ถุง |
| 197 | ขนมจีน | เส้นขาวเล็ก มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 198 | เส้นหมี่แห้ง | ถุงละ 500 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 199 | มักกะโรนี | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 200 | แป้งทอดกรอบสำเร็จ | ขนาด 500 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ถุง |
| 201 | แป้งข้าวเจ้า | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 202 | แป้งสาลี | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 203 | แป้งข้าวเหนียว | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 204 | แป้งท้าว | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 205 | วุ้นเส้น | ถุงละ 500 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ถุง |
| 206 | ปูนแดง | ถุงละ 1 กก. | กก. |
| | 8.ประเภทถั่วต่างๆ | | |
| 207 | เมล็ดถั่วลิสงดิบ | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 208 | เมล็ดถั่วลิสงคั่วเปลือกเปลือก | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 209 | เมล็ดถั่วเขียว | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 210 | เมล็ดถั่วเขียวผ่าซีก | ถุงละ 1 กก. กระเพาะเปลือกมีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 211 | เมล็ดถั่วเหลือง | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 212 | เมล็ดถั่วดำ | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 213 | เมล็ดถั่วดำต้มสุก | ถุงละ 1 กก. ของใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 214 | เมล็ดถั่วแดงเล็ก | ถุงละ 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| | 9.ประเภทเครื่องปรุง | | |
| 215 | เมล็ดถั่วแดงหลวงต้มสุก | ถุงละ 1 กก. ของใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 216 | ดอกไม้จีน | ขนาด 1000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 217 | หัวหอมแดงไม่มีจุก | ตัดจุก ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา | กก. |

จัดทำราคาเปรียบเทียบ

บัญชีรายการอาหารที่ได้สืบราคาอาหาร จำนวน 337 รายการ

หน่วยงาน ศูนย์เรียนรู้การพัฒนาศตริและครอบครัวภาคกลางจังหวัดนนทบุรี

| ที่ | รายการ | คุณภาพ/คุณลักษณะ | หน่วย |
|-----|------------------------------|--|-------|
| 218 | หัวกระเทียมมีลูก | ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา | กก. |
| 219 | กระเทียมไม่มีลูก | ตัดจุก ไม่เน่าเสีย ไม่ขึ้นรา | กก. |
| 220 | พริกชี้ฟ้าแห้ง | ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา | กก. |
| 221 | พริกชี้หนูแห้ง | ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา | กก. |
| 222 | พริกชี้หนูป่น | ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 223 | เมล็ดพริกไทยขาว | ขนาด 1000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 224 | เมล็ดพริกไทยดำ | ขนาด 1000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 225 | พริกไทยขาวป่น | ขนาด 500 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ถุง |
| 226 | น้ำกะทิสำเร็จรูป | ขนาด 1000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กล่อง |
| 227 | น้ำพริกแกงเผ็ดสำเร็จรูป | ขนาด 1000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 228 | น้ำพริกแกงส้มสำเร็จรูป | ขนาด 1000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 229 | น้ำพริกแกงเหลืองสำเร็จรูป | ขนาด 1000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 230 | น้ำพริกแกงคั่วสำเร็จรูป | ขนาด 1000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 231 | น้ำพริกแกงกะหรี่สำเร็จรูป | ขนาด 1000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 232 | น้ำพริกแกงเขียวหวานสำเร็จรูป | ขนาด 1000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 233 | น้ำพริกแกงพะแนงสำเร็จรูป | ขนาด 1000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 234 | น้ำพริกแกงมัสมั่นสำเร็จรูป | ขนาด 1000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 235 | น้ำพริกเผา | ขนาด 1000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 236 | น้ำพริกแกงไตปลาสำเร็จรูป | ขนาด 1000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 237 | น้ำพริกตาแดงสำเร็จรูป | ขนาด 1000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 238 | กะปิ | ขนาด 1000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 239 | น้ำปลาขวดใหญ่ | ขนาด 700 มล. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 240 | พริกน้ำส้ม | ขนาดถุงละ 50 ซอง มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ถุง |
| 241 | น้ำปลาพริก | ขนาดถุงละ 50 ซอง มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ถุง |
| 242 | พริกป่น + น้ำตาล | ขนาดถุงละ 50 ซอง มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ถุง |
| 243 | น้ำส้มสายชูขวดใหญ่ | ขนาด 700 มล. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ขวด |
| 244 | ซีอิ๊วดำขวดใหญ่ | ขนาด 700 มล. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ขวด |
| 245 | ซีอิ๊วขาวขวดใหญ่ | ขนาด 700 มล. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ขวด |
| 246 | ผงพะโล้ | ขนาด 500 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ห่อ |

จัดทำราคาเปรียบเทียบ

บัญชีรายการอาหารที่ได้สืบราคาอาหาร จำนวน 337 รายการ

หน่วยงาน ศูนย์เรียนรู้การพัฒนาศตริและครอบครัวภาคกลางจังหวัดนนทบุรี

| ที่ | รายการ | คุณภาพ/คุณลักษณะ | หน่วย |
|-----|----------------------------------|--|--------|
| 247 | ผงกะหรี่ | ขนาด 500 กรัม บรรจุถุงซิปล็อค | ห่อ |
| | | มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | |
| 248 | อบเชย | ขนาด 1000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 249 | โป๊ยกั๊ก | ขนาด 1000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 250 | เมล็ดผักชี | ขนาด 1000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 251 | เมล็ดยี่ห่วย | ขนาด 1000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 252 | ลูกกระวาน | ขนาด 1000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 253 | ใบกระวาน | ขนาด 1000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 254 | กานพลู | ขนาด 1000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 255 | เกลือป่น | ขนาด 1000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 256 | มะขามเปียกไม่มีเมล็ด | ขนาด 1000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 257 | น้ำตาลทรายขาว | ขนาด 1000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 258 | น้ำตาลปีบ | ขนาด 1000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 259 | น้ำเชื่อมสำเร็จรูป | ขนาดถุงละ 850 มล. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ถุง |
| 260 | น้ำมันถั่วเหลือง | ขวดละ 1000 มล. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ขวด |
| 261 | ผงทำซูปก้วยเตี่ยวสำเร็จรูป น้ำใส | ขนาด 350 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ห่อ |
| 262 | ซอสเหินตาโฟ | ขนาด 800 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ขวด |
| 263 | ผงปรุงรส รสไก่ | ขนาด 850 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ห่อ |
| 264 | ผงปรุงรส รสหมู | ขนาด 850 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ห่อ |
| 265 | ผงหมูแดง | ขนาด 80 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ห่อ |
| 266 | น้ำจิ้มสุกี้ | ขนาด 800 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ขวด |
| 267 | น้ำจิ้มไก่ | ขนาด 980 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ขวด |
| 268 | น้ำมันหอย | ขนาด 5 ลิตร มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | แกลลอน |
| | 10.ประเภทของหวาน | | |
| 269 | ลอดช่องไทย | ขนาด 1 กก. ของใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 270 | ลอดช่องสิงคโปร์ | ขนาด 1 กก. ของใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 271 | รวมมิตร | ขนาด 1 กก. ของใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 272 | เฉาก๊วย | ขนาด 1 กก. ของใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 273 | วุ้นต้มสุก | ขนาด 1 กก. ของใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |

จัดทำราคาเปรียบเทียบ

บัญชีรายการอาหารที่ได้สืบราคาอาหาร จำนวน 337 รายการ

หน่วยงาน ศูนย์เรียนรู้การพัฒนาศตริและครอบครัวภาคกลางจังหวัดนนทบุรี

| ที่ | รายการ | คุณภาพ/คุณลักษณะ | หน่วย |
|-----|-------------------|--|-------|
| 274 | ทับทิมกรอบ | ขนาด 1 กก. ของใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 275 | ลูกชิด | ขนาด 1 กก. ของใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 276 | เมล็ดบัวตัมสุก | ขนาด 1 กก. ของใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 277 | สาकुเม็ดเล็ก | ขนาด 1 กก. ของใหม่ไม่มีกลิ่นเหม็น | กก. |
| 278 | ฟักทองเชื่อม | ขนาด 1 กก. ของใหม่ (หันเต่าสำหรับใส่น้ำแข็งใส) | กก. |
| 279 | มันเชื่อม | ขนาด 1 กก. ของใหม่ (หันเต่าสำหรับใส่น้ำแข็งใส) | กก. |
| 280 | ข้าวต้มมัด | ห่อใบตอง ของใหม่ ไม่เหม็นบูด มัดละ 2 ชิ้น | มัด |
| 281 | ขนมกล้วย | ของใหม่ ไม่เหม็นบูด | ชิ้น |
| 282 | ขนมไส้ไส้ | ห่อใบตอง ของใหม่ ไม่เหม็นบูด | ห่อ |
| 283 | ขนมเปียกปูน | ห่อใบตอง ของใหม่ ไม่เหม็นบูด | ชิ้น |
| 284 | ขนมโดนัท | ของใหม่ ไม่เหม็นบูด | ชิ้น |
| 285 | ขนมชั้น | ของใหม่ ไม่เหม็นบูด | ชิ้น |
| 286 | ขนมตาล | ของใหม่ ไม่เหม็นบูด | ชิ้น |
| 287 | กาแฟสำเร็จรูป | ขนาด 400 กรัม | ขวด |
| 288 | ขนมเค้กกล้วยหอม | ของใหม่ ไม่ขึ้นรา มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ชิ้น |
| 289 | ขนมปังพายไก่ | ของใหม่ ไม่ขึ้นรา มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ชิ้น |
| 290 | ขนมปังชนิดแผ่น | ขนาด 480 กรัม ของใหม่ มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | แถว |
| 291 | ขนมเค้กเป็นชิ้น | ของใหม่ ไม่ขึ้นรา มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ชิ้น |
| 292 | แซนวิชชนิดต่าง ๆ | ของใหม่ ไม่ขึ้นรา มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ชิ้น |
| 293 | ข้าวเหนียวขาวมุล | ของใหม่ ไม่เหม็นบูด | กก. |
| 294 | ข้าวเหนียวสังขยา | ห่อใบตอง ของใหม่ ไม่เหม็นบูด | ห่อ |
| 295 | น้ำแข็งยูนิต | ขนาดถุงละ 20 กก. ไม่มีสิ่งเจอปน | ถุง |
| 296 | น้ำหวาน | ขนาด 710 มล. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ขวด |
| 297 | กาแฟถุงโบราณ | ขนาด 400 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ถุง |
| 298 | กาแฟสำเร็จรูป | หรืออินวัน 540 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ถุง |
| 299 | โอวัลตินสำเร็จรูป | ขนาด 900 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ถุง |
| 300 | โอวัลตินสำเร็จ | หรืออินวัน (18ซอง) มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ถุง |
| 301 | คอฟฟี่เมท | ขนาด 1000 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ถุง |
| 302 | นมข้นจืด | ขนาด 385 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กป. |

จัดทำราคาเปรียบเทียบ

บัญชีรายการอาหารที่ได้สืบราคาอาหาร จำนวน 337 รายการ

หน่วยงาน ศูนย์เรียนรู้การพัฒนาศตริและครอบครัวภาคกลางจังหวัดนนทบุรี

| ที่ | รายการ | คุณภาพ/คุณลักษณะ | หน่วย |
|-----|-----------------------|---|-------|
| 303 | นมข้นหวาน | ขนาด 380 กรัม มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กป. |
| 304 | นมกล่อม | ขนาด 250 ซี.ซี. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กล่อม |
| 305 | ไอศกรีมแบบกล่อม | บรรจุภัณฑ์ไม่ชำรุด มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กล่อม |
| | | ขนาด ไม่น้อยกว่า 2.2 กิโลกรัม | |
| 306 | โคนใส่ไอศกรีม | โคนสำหรับใส่ไอศกรีมทรงกรวย แพ้คละ 15 โคน ขนาด | แพ็ค |
| | | ไม่น้อยกว่า 100x45 mm มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | |
| 307 | เครื่องดื่มน้ำอัดลม | ขนาด 1.25 ลิตร (คละสี) มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | ขวด |
| | 11.ประเภทผลไม้ | | |
| 308 | มะละกอสุก | ผลขนาดกลาง ต้องสด ใหม่ ไม่เน่า ไม่ช้ำ ไม่ขึ้นรา | กก. |
| 309 | สับปะรด | ต้องสด ใหม่ ไม่เน่า ไม่ช้ำ ไม่ขึ้นรา | กก. |
| 310 | แตงโม | ต้องสด ใหม่ ไม่เน่า ไม่ช้ำ ไม่ขึ้นรา | กก. |
| 311 | เงาะ | ต้องสด ใหม่ ไม่เน่า ไม่ช้ำ ไม่ขึ้นรา | กก. |
| 312 | ส้มเขียวหวาน | ต้องสด ใหม่ ไม่เน่า ไม่ช้ำ ไม่ขึ้นรา | กก. |
| 313 | ชมพู | ต้องสด ใหม่ ไม่เน่า ไม่ช้ำ ไม่ขึ้นรา | กก. |
| 314 | ฝรั่ง | ต้องสด ใหม่ ไม่เน่า ไม่ช้ำ ไม่ขึ้นรา | กก. |
| 315 | แคนตาลูป | ต้องสด ใหม่ ไม่เน่า ไม่ช้ำ ไม่ขึ้นรา | กก. |
| 316 | แก้วมังกร | ต้องสด ใหม่ ไม่เน่า ไม่ช้ำ ไม่ขึ้นรา | กก. |
| 317 | แอปเปิ้ล | ต้องสด ใหม่ ไม่เน่า ไม่ช้ำ ไม่ขึ้นรา | ผล |
| 318 | แตงไทยสุก | ต้องสด ใหม่ ไม่เน่า ไม่ช้ำ ไม่ขึ้นรา | กก. |
| 319 | มะม่วงดิบ | มะม่วงมัน ต้องสด ใหม่ ไม่เน่า ไม่ช้ำ ไม่ขึ้นรา | กก. |
| 320 | ลิ้นจี่ | ต้องสด ใหม่ ไม่เน่า ไม่ช้ำ ไม่ขึ้นรา | กก. |
| 321 | ลำไย | ต้องสด ใหม่ ไม่เน่า ไม่ช้ำ ไม่ขึ้นรา | กก. |
| 322 | ลองกอง | ต้องสด ใหม่ ไม่เน่า ไม่ช้ำ ไม่ขึ้นรา | กก. |
| 323 | กล้วยน้ำว้า | ผลขนาดกลาง ต้องสด ใหม่ ไม่เน่า ไม่ช้ำ ไม่ขึ้นรา | หวี |
| 324 | กล้วยหอม | ผลขนาดใหญ่ ต้องสด ใหม่ ไม่เน่า ไม่ช้ำ ไม่ขึ้นรา | หวี |
| 325 | กล้วยไข่ | ผลขนาดกลาง ต้องสด ใหม่ ไม่เน่า ไม่ช้ำ ไม่ขึ้นรา | หวี |
| 326 | ลำไยแห้ง | อบแห้ง ขนาด 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 327 | ดอกกระเจี๊ยบแห้ง | อบแห้ง ขนาด 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 328 | ดอกเก็กฮวยแห้ง | อบแห้ง ขนาด 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |

จัดทำราคาเปรียบเทียบ

บัญชีรายการอาหารที่ได้สืบราคาอาหาร จำนวน 337 รายการ

หน่วยงาน ศูนย์เรียนรู้การพัฒนาสตรีและครอบครัวภาคกลางจังหวัดนนทบุรี

| ที่ | รายการ | คุณภาพ/คุณลักษณะ | หน่วย |
|-----|----------------------------|---|--------|
| 329 | มะตูมแห้ง | อบแห้ง ขนาด 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 330 | ดอกอัญชันแห้ง | อบแห้ง ขนาด 1 กก. มีวันผลิตและวันหมดอายุระบุ | กก. |
| 331 | มะพร้าว น้ำหอมสด | มะพร้าว น้ำหอมสด อ่อน ไม่เน่า ลูกไม่แตก | ลูก |
| | 12.ประเภทข้าวสาร | | |
| 332 | ข้าวหอมมะลิ 100% | ชนิด 100 % (ขนาดกระสอบละ 45 กก.) | กระสอบ |
| 333 | ข้าวเสาไห้ 100% | ชนิด 100 % (ขนาดกระสอบละ 45 กก.) | กระสอบ |
| 334 | ข้าวสารเหนียวดำ 100% | ชนิด 100 % (ขนาดกระสอบละ 45 กก.) | กระสอบ |
| 335 | ข้าวสารเหนียวขาว | ชนิด 100 % (ขนาดกระสอบละ 45 กก.) | กระสอบ |
| | (ชนิดเม็ดยาว) 100% | | |
| | 13.ประเภทเชื้อเพลิง | | |
| 336 | ถ่าน | ขนาด 5 กก. / ถุง เป็นไม้อัดแท่ง ไม่มีความชื้น | ถุง |
| 337 | แก๊สหุงต้ม | ขนาดถัง ละ 48 กก. /ถัง ปิดผนึกอย่างดี ถังไม่บุบ | ถัง |
| | | ถังต้องไม่หมดอายุการใช้งาน | |