

## บทที่ 2

### เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาค้นคว้า ผู้วิจัยได้แบ่งเป็นหัวข้อดังนี้

1. ความสำคัญของอาหารและโภชนาการที่มีต่อเด็กวัยเรียน
2. ปัญหาทางโภชนาการในประเทศไทย
3. สาเหตุที่ทำให้เกิดปัญหาทางโภชนาการ
4. การแก้ปัญหาทางโภชนาการ
5. ความหมายของโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน
6. ความสำคัญของโครงการอาหารกลางวัน
7. ประวัติความเป็นมาของการบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน
  - ประวัติความเป็นมาของการบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนในต่างประเทศ
  - ประวัติความเป็นมาของการบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนในประเทศไทย
8. วัตถุประสงค์ของโครงการอาหารกลางวัน
9. รูปแบบของการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน
10. การดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน
11. การจัดกิจกรรมการเรียนรู้การสอนเพื่ออาหารกลางวัน
12. โครงการเกษตรเพื่ออาหารกลางวันของสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ
13. สภาพการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน
14. ปัญหาการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน
15. สาเหตุของปัญหาการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน

### ความสำคัญของอาหารและโภชนาการที่มีต่อเด็กวัยเรียน

ปัจจัยที่สำคัญที่มีอิทธิพลต่อการพัฒนาการด้านต่างๆ ของเด็กวัยเรียนมี 2 ประการ คือ พันธุกรรมและสิ่งแวดล้อม ทั้ง 2 อย่างมีความสัมพันธ์กันอย่างใกล้ชิด เด็กแต่ละคนจะพัฒนาการได้สมบุรณ์ตามขอบเขตที่กรรมพันธุ์ของตนกำหนดไว้มากน้อยเพียงใดขึ้นอยู่กับสิ่งแวดล้อมและสิ่งแวดล้อมที่สำคัญมากประการหนึ่งสำหรับการพัฒนาการของเด็กวัยเรียนก็คืออาหารและโภชนาการ (ทวีริสมี ธนาคม, 2507 : 5)

วัฒนา ประทุมสินธุ์ (2516 : 1) ได้กล่าวถึงความสำคัญของอาหารและโภชนาการไว้ว่า การขาดอาหารที่เหมาะสมในวัยเด็กทำให้ร่างกายและสมองเติบโตได้ไม่เต็มที่ เด็กเหล่านี้จะกลายเป็นผู้ใหญ่ที่ไม่สมบุรณ์ในอนาคต นอกจากนั้นความอดอยากหิวโหยและสภาพโภชนาการที่ต่ำ ยังเป็นบ่อเกิดของความเจ็บไข้ ความทุกข์ทรมานต่าง ๆ ความรุ่มรวยจลาจล และบางครั้งถึงกับนำไปสู่สงคราม ประธานาธิบดีเคนเนดีของสหรัฐอเมริกาได้เห็นถึงความสำคัญของอาหารและเชื่อว่า อาหารคือทางนำไปสู่ความสงบสุขจนถึงกับตั้งโครงการอาหารเพื่อสันติสุข (Food for Peace) นอกจากนี้สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ (ม.ป.ป. : 1) ได้ระบุถึงความสำคัญของภาวะโภชนาการไว้ว่า "ภาวะโภชนาการเป็นองค์ประกอบที่สำคัญในการเจริญเติบโตของเด็กตั้งแต่อยู่ในครรภ์มารดา และเป็นปัจจัยกำหนดขนาดของร่างกาย ภาวะโภชนาการที่ไม่สมบุรณ์ในวัยเด็กจะทำให้ร่างกายแคระแกร็น สมองเติบโตช้า พัฒนาการช้า และเจริญเติบโตเป็นผู้ใหญ่ที่ไม่แข็งแรงสมบุรณ์ทั้งร่างกาย จิตใจ และสติปัญญา..." และประยงค์ จินดาวงศ์ (2527 : 9) ได้ให้ข้อสรุปถึงความสำคัญของอาหารและโภชนาการไว้ว่า อาหารและโภชนาการมีความสำคัญต่อชีวิตมนุษย์ตั้งแต่เกิดจนตาย หากมนุษย์ขาดภาวะโภชนาการที่ดีย่อมมีผลกระทบต่อทุกส่วนของร่างกาย

### ปัญหาทางโภชนาการในประเทศไทย

สำหรับประเทศไทยนั้น ปัญหาทางด้านโภชนาการที่นับว่าเป็นปัญหาสาธารณสุขในระดับประเทศ คือ ปัญหาการขาดสารอาหาร (อารี วิลยะเสวี, 2530 : 5) สำนักงาน

คณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (2528 : 29 - 32) ได้ระบุปัญหาทางโภชนาการ ที่ก่อให้เกิดโรค เนื่องจากการขาดสารอาหารที่สำคัญ มี 7 ประการดังนี้

#### 1) โรคขาดโปรตีนและแคลอรี

โรคนี้พบมากในเมืองร้อน และพบมากในทารก เด็กก่อนวัยเรียนรวมทั้งเด็กอายุ 6 - 14 ปี ในประเทศไทยโดยทั่ว ๆ ไปมีเด็กเป็นโรคขาดโปรตีน แต่ผู้ปกครองส่วนใหญ่มักพาไปตรวจและรักษาที่โรงพยาบาลเมื่อเข้าขั้นรุนแรง และเด็กโดยมากมักจะตายด้วยโรคแทรกอื่น ๆ ดังนั้นในชนบท ถ้าเด็กป่วยหรือตายเนื่องจากโรคขาดโปรตีนก็จะเข้าใจว่าเป็นโรคอื่นตาย

สาเหตุ ทารกและเด็กได้รับการเลี้ยงดูที่ผิด รับประทานอาหารที่มีโปรตีนต่ำ รับประทานแต่แป้งหรือน้ำตาลเป็นส่วนมาก จึงขาดโปรตีนที่จำเป็นสำหรับการเติบโตของเด็กในวัยนี้ หรือมีโรคพยาธิ ซึ่งขัดขวางการย่อยดูดซึมและการเผาผลาญของอาหารทำให้โปรตีนที่รับประทานเข้าไปใช้ประโยชน์ได้ไม่เต็มที่

อาการ เด็กมีน้ำหนักลดลง ไม่เติบโต เบื่ออาหาร ผอม ท้องเสีย อาหารไม่ย่อย ตัวแขนขาวม ตับโต ผิวหนังเปลี่ยนสี ลอก ผมเปลี่ยนสี และเปราะง่าย จิตใจไม่สบาย มีนซิม เป็นโรคโลหิตจาง

การป้องกัน ควรรับประทานเนื้อสัตว์ ไข่ นม ถั่วต่างๆ ให้มาก ลดอาหารแป้ง น้ำตาล เช่น ขนมหวาน หรือมันเทศ เป็นต้น ส่งเสริมการสุขาภิบาลและป้องกันโรค ป้องกันการเกิดโรคพยาธิต่าง ๆ

#### 2) โรคโลหิตจาง

คนไทยเป็นโรคโลหิตจางกันมาก และเป็นได้ทุกวัย โดยเฉพาะในหญิงมีครรภ์ หญิงที่ให้นมลูก พบมากในภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

สาเหตุ เกิดจากการขาดธาตุเหล็ก รับประทานอาหารที่มีธาตุเหล็กไม่พอ หรือร่างกายเสียเลือดมาก หรือเป็นโรคพยาธิลาไล์ นอกจากนี้อาจเนื่องมาจากขาดโปรตีน กลุ่มวิตามิน บี 12 กรดโฟลิก โดยเฉพาะในหญิงมีครรภ์ และเด็ก

อาการ ผิวพรรณซีด อ่อนเพลียและเหนื่อยง่าย หัวใจอาจโตและเต้นแรง ถ้าเป็น นานนำมาอาจโต ตุ่มที่ลิ้นอาจตึบ เล็กกลางและอาจสลับไปได้ เล็บบาง เปราะและซีด หงุดหงิด มึนงง ปวดศีรษะ เบื่ออาหาร ท้องอืดและท้องผูกเสมอ

การป้องกัน รับประทานอาหารที่มีธาตุเหล็กให้เพียงพอ โดยเฉพาะจากไข่แดง เนื้อสัตว์ ตับ ถั่ว ผักใบเขียวชนิดต่าง ๆ และถ้ามีพยาธิปากขอก็ควรจจะรักษาและป้องกันไม่ให้ มีพยาธิอีก โดยระมัดระวังความสะอาด เรื่องอาหาร น้ำ ล้างมือ และอื่น ๆ

### 3) โรคตาบอด (เนื่องจากขาดวิตามิน เอ)

พบในทารกมากกว่าเด็กและผู้ใหญ่ บกตีไม่ค่อยได้พบผู้ป่วยที่มีอาการรุนแรงจาก การขาดสารอาหารนี้ แต่มีผู้ค้นพบว่าราษฎรในชนบทของภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีวิตามิน เอ ในโลหิตต่ำกว่าราษฎรในชนบทภาคเหนือและภาคใต้ ทั้งนี้เนื่องจากอาหารของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีไขมันปริมาณที่ต่ำ ซึ่งไขมันเป็นสื่อนำวิตามิน เอ ในอาหารเข้าไปในร่างกาย ได้

สาเหตุ เกิดจากการรับประทานอาหารที่ขาดวิตามิน เอ และขาดสารอาหารอื่น ๆ ด้วย โดยเฉพาะการขาดโปรตีนอย่างมาก เช่น รับประทานข้าวโดยไม่มีอาหารอย่างอื่น เช่น พวกถั่ว ไข่แดง หรือทารกดื่มแต่นมชั้นหวาน เมื่อทารกและเด็กเกิดโรคติดเชื้อ เช่น หวัด ท้องเสีย หรือปอดบวม ทำให้ปรากฏอาการของโรคนี้ขึ้น

อาการ นัยน์ตามองที่มีคนเวลากลางคืนไม่ชัด นัยน์ตาแห้งไม่มีน้ำตา ตามักแสบ และเคือง มีตุ่มสาบนผิวหนังบริเวณด้านนอกของแขนขา ก้นกบ หน้าอก ต่อมของชุมชนอีกเสบ ทาให้ผิวหนังหลุดลอกบ้างคางคก ผิวหนังหยาบแห้ง แดง ไม่มีเหงื่อ

การป้องกัน รับประทานอาหารผักใบเขียวและเหลืองให้มาก เช่น ผักบุ้ง ตำลึง คื่นช่าย มันเทศสีแดง มะเขือเทศ และอาหารประเภทไข่ นม อาหารเหล่านี้มีประโยชน์มาก สำหรับทารก หญิงมีครรภ์ และแม่ลูกอ่อน

### 4) โรคเหน็บชา

พบมากในภาคเหนือและตะวันออกเฉียงเหนือ โดยเฉพาะในหญิงหลังคลอดที่ต้อง อยู่ไฟ ซึ่งงดอาหารแทบทุกชนิด

สาเหตุ เกิดจากการขาดวิตามิน บี 1 เนื่องจากการรับประทานอาหารผิดหรือ รับประทานอาหารไม่เพียงพอ เช่น คนที่ทำงานมาก หญิงมีครรภ์ แม่ลูกอ่อนและทารกอายุ ต่ำกว่า 3 เดือน ซึ่งใช้วิตามิน บี 1 มากกว่าคนประเภทอื่น จึงขาดวิตามิน บี 1 ได้ง่าย โดยเฉพาะผู้ที่รับประทานข้าวหรืออาหารแข็งมากกว่าอาหารประเภทอื่น

อาการ มีอาการขาดตามปลายประสาทต่าง ๆ มีความรู้สึกน้อยมาก หรือถ้าเป็น มากจะไม่มีความรู้สึกเลย ปวดกล้ามเนื้อที่น่อง เดินไม่มั่นคง เป็นตะคริวบ่อย ชาลิ้น เดินเปะปะ กล้ามเนื้อไม่ทำงาน เบื่ออาหาร ถ้ามีอาการมากขึ้นจะบวม หัวใจโต หัวใจวายได้ ทารก ที่เป็นโรคนี้จะมีอาการบวม หอบ เหนื่อย ร้องไห้แหบ หัวใจบวม ถ่ายปัสสาวะน้อย การย่อย อาหารผิดปกติ

การป้องกัน รับประทานอาหารที่มีวิตามิน บี 1 เพิ่มขึ้น เช่น เนื้อหมู ปลา กุ้งย ถั่วต่าง ๆ ผักที่มีรากและหัว ข้าวซ้อมมือ ข้าวหุงไม่เช็ดน้ำ หรือนึ่งข้าวรับประทาน เพื่อสงวน ค่าของวิตามิน บี 1 ไว้

#### 5) โรคคอพอกจากการขาดไอโอดีน

พบมากในภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ส่วนในภาคใต้ไม่ปรากฏโรคนี้ เนื่องจากราษฎรมีอาหารทะเลรับประทานอยู่เป็นประจำตลอดปี แต่หลังจากมีโครงการของ สาธารณสุขเติมไอโอดีนลงในเกลือแล้ว ปัญหาโรคคอพอกของภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือลดลง

สาเหตุ เนื่องจากการขาดไอโอดีน ซึ่งจำเป็นต้องการผลิตฮอร์โมนของต่อมไทรอยด์ ทำให้ต่อมไทรอยด์ทำงานมากขึ้น และโตขึ้นด้วย

อาการ ต่อมไทรอยด์ที่คอจะบวม การขยายตัวของต่อมไทรอยด์จะกดหลอดอาหาร และหลอดลม ทำให้กลืนอาหารและหายใจไม่สะดวก นอกจากนี้ถ้าเป็นมาก ๆ อาจเกิดอาการ ขาดไทรอยด์ฮอร์โมนได้ ทำให้ไม่มีแรง อ่อนเพลีย เหนื่อยชา และถ้าแม่เป็นโรคนี้ทารกที่เกิดมา จะมีลักษณะแคระแกร็น ตัวเล็ก ทุหนวก และเป็นใบ้ สติปัญญาจะอยู่ในระดับต่ำ

การป้องกัน รับประทานอาหารที่มีไอโอดีนสูง เช่น เกลืออนามัย เป็นต้น

#### 6) โรคผิวหนังกระเพาะปัสสาวะ

โรคนี้พบมากที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคเหนือ ในเด็กวัย 1-5 ปี โดยเฉพาะในเด็กผู้ชายที่มีความยาวของท่อปัสสาวะมากกว่าผู้หญิง และจากการสำรวจพบว่ ประชากรทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคเหนือ ทั้งสิ้นประมาณ 20 ล้านคน มีจำนวน ถึง 700,000 - 800,000 คน ที่เคยได้รับการผ่าตัดก้อนเนื้อ หรือมีอาการที่แสดงว่าเป็นเนื้อ สาเหตุ เกิดจากการที่ได้รับธาตุฟอสฟอรัสต่ำ โดยปกติมักพบควบคู่กับการขาด เบรตินด้วย นอกจากนี้เด็กอาจได้รับอาหารที่มีฮ็อกซาเลตสูงจากผักใบเขียวหลายชนิดที่ นิยมบริโภคในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคเหนือ เช่น ผักโขมน้อย ผักแพ้ว ผักกระโดน และสาเหตุอีกประการหนึ่งคือ การที่เด็กดื่มน้ำน้อยเกินไป ทำให้ปัสสาวะเข้มข้น ผลึกของแคลเซียม ฮ็อกซาเลตจึงเกาะเป็นกลุ่ม ทำให้เกิดเป็นผิวหนังกระเพาะปัสสาวะได้

อาการ ผู้ที่เกิดโรคนี้จะเกิดอาการเจ็บปวดทรมานอย่างยิ่ง และมีโอกาสเกิดโรค ติดเชื้อ มีอาการอักเสบของระบบทางเดินปัสสาวะ นอกจากนี้การรักษาที่ทำให้สิ้นเปลืองค่า ใช้จ่ายในการผ่าตัดอีกด้วย

การป้องกัน ผลการวิจัยพบว่า การเพิ่มธาตุฟอสฟอรัสในอาหาร ก็สามารถทำให้ ผลึกแคลเซียมฮ็อกซาเลตสลายตัว ฉะนั้นการเติมธาตุฟอสฟอรัสในอาหาร จะเป็น การป้องกันโรคนี้ได้ นอกจากนี้ การทำให้เด็กได้รับประทานอาหารจากพวก ปลา ไข่ ผัก และถั่ว ต่าง ๆ ก็สามารถป้องกันโรคผิวหนังกระเพาะปัสสาวะได้ เนื่องจากอาหารเหล่านี้จะมีธาตุ ฟอสฟอรัสในปริมาณสูง

#### 7) โรคปากนกกระจอก

โรคนี้พบได้เสมอ ๆ ตามโรงเรียนในชนบทโดยเฉพาะหน้าร้อนที่พืชใบเขียวมีน้อย ความจริงแล้วโรคนี้พบมาก แต่เนื่องจากไม่มีอันตรายถึงชีวิต จึงไม่ได้รับความสนใจเท่ากับการขาดวิตามิน เอ หรือวิตามิน บี 1

สาเหตุ เกิดจากการขาดวิตามิน บี 2 ในอาหารจะเกิดพร้อมกับการขาดวิตามิน บี อื่น ๆ ด้วย เช่น วิตามิน บี 1

อาการ มุมปากอาจจะแห้ง บวมตึง และแตก มองคล้ายมีเนื้อยื่นออกนอกริมฝีปาก

เส้นอักเสบนแดง ราบเรียบเป็นตอนแล้วแต่อักเสบนูนเล็กน้อยเพียงไร ผิวหนังจะอักเสบนเป็นสะเก็ด และแตกเป็นขุยรอบจุกด้านนอกและหลังหู ตาไม่มีแสงสว่าง เคืองตา แสบตา มีน้ำตาไหล มองภาพไม่ชัด

การป้องกัน รับประทานอาหารที่มีวิตามิน บี 2 เช่น ตับ หัวใจ ผักเขียวสด และใบผักที่กำลังแตกยอด น้ำมันชนิดต่าง ๆ ที่สามารถหาได้ เช่น น้ำมันเมล็ดงาให้มาก

### สาเหตุที่ทำให้เกิดปัญหาทางโภชนาการ

ปัญหาโภชนาการเกิดเนื่องจากหลายสาเหตุด้วยกัน ซึ่งทวีร์สมิ ธนามคม (2507 : 165 - 169) ได้จำแนกเป็นประเภทใหญ่ ๆ ได้ 3 ประเภท พอสรุปได้โดยสังเขปดังนี้

1) ขาดแคลนอาหารที่จะบริโภคซึ่งเกิดจากสาเหตุ 2 ประการ คือ

1.1) ขาดอาหาร หรือ ไม่มีอาหารเพียงพอ

1.2) ขาดเงินที่จะซื้ออาหารมาบริโภค

2) ขาดความรู้ทางโภชนาการ ซึ่งเป็นสาเหตุสำคัญอันหนึ่งที่ทำให้เกิดโรคขาดสารอาหาร และโรคที่เกิดจากการบริโภคผิดอื่น ๆ คนที่มีรายได้สูง หรือมีเงินที่จะซื้ออาหารมาบริโภค ก็อาจเป็นโรคขาดสารอาหารได้ และการขาดความรู้ทางโภชนาการ อาจเป็นสาเหตุของเรื่องต่อไปนี้ได้

2.1) ไม่ซื้ออาหารที่เป็นประโยชน์มารับประทานทั้งที่สามารถซื้อได้ เนื่องจากขาดความรู้ ไม่สนใจในเรื่องการบริโภค ไม่ชอบและมีความเชื่อที่ผิด

2.2) ซื้ออาหารที่มีประโยชน์มารับประทาน แต่ได้รับประโยชน์จากอาหารได้ไม่เต็มที่เนื่องจากขาดความรู้ในการประกอบอาหาร นิสัยและวิธีการบริโภคไม่ดี และละลายหลักสุขาภิบาลของอาหาร

3) ร่างกายมีโรคภัยไข้เจ็บ ทำให้ร่างกายใช้ประโยชน์จากอาหารที่รับประทานเข้าไปไม่ได้หรือได้ไม่เต็มที่ สาเหตุเนื่องมาจาก

3.1) ร่างกายไม่สมบูรณ์ เช่น พันไม้ดีหรือไม่มีฟัน หรือสุขภาพไม่ดี เจ็บป่วยง่าย ทำให้ร่างกายใช้ประโยชน์จากอาหารที่กินได้ไม่เต็มที่

3.2) อนามัยส่วนบุคคลไม่ดี ปฏิบัติตนไม่ถูกต้องตามหลักสุขวิทยา เช่น รับประทานอาหารและนอนไม่เป็นเวลา ขาดการพักผ่อนอย่างเต็มที่ หรือออกกำลังกายไม่เพียงพอ ได้รับแสงแดดไม่เพียงพอ เหล่านี้ย่อมเป็นช่องทางให้ความต้านทานโรคน้อยลง เจ็บป่วยง่าย ทาให้เชื้ออาหารและขาดสารอาหารได้ในที่สุด

3.3) มีโรคเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหาร อันจะส่งผลให้ร่างกายย่อย และดูดซึมอาหารได้ไม่เต็มที่ และเกิดเป็นโรคขาดสารอาหารได้

นอกจากนี้ เสาวนีย์ จักรพิทักษ์ (2535 : 130 - 131) ได้กล่าวถึงสาเหตุ ที่ทำให้เกิดภาวะโภชนาการที่ไม่ดี กล่าวโดยสรุปดังนี้

1) สาเหตุที่เกิดจากการขาดอาหาร คือ รับประทานอาหารไม่ถูกหลักโภชนาการ นิสัยการบริโภคอาหารไม่ดี หรือมาจากปัจจัยอื่นๆทางสังคมและวัฒนธรรม เช่น ความยากจน มีความเชื่อผิด ๆ ในเรื่องอาหาร การขาดความรู้ทางโภชนาการ ในทางโภชนาการถือว่าเป็นปัจจัยมูลฐานที่ทำให้เกิดภาวะโภชนาการไม่ดี (Primary Cause)

2) สาเหตุที่เกิดจากสภาพร่างกายผิดปกติ ทำให้อาหารที่รับประทานเข้าไป ใช้ประโยชน์ไม่ได้ เกิดภาวะโภชนาการที่บกพร่องขึ้น ในทางโภชนาการถือว่าเป็นปัจจัยรอง (Secondary Cause หรือ Conditioned factors)

สรุปสาเหตุที่ทำให้เกิดปัญหาโภชนาการ จำนวนได้เป็นประเภทใหญ่ๆ 3 ประการ คือ

- 1) เนื่องจากความขาดแคลนอาหารที่จะบริโภค
- 2) เนื่องจากการขาดความรู้ทางโภชนาการ
- 3) เนื่องจากความบกพร่องของร่างกาย

#### การแก้ปัญหาทางโภชนาการ

วิธีแก้ปัญหาทางโภชนาการที่ถูกต้องและเหมาะสมที่สุด คือ การพิจารณาหาสาเหตุ ที่ทำให้เกิดปัญหานั้น ๆ อย่างถี่ถ้วน และพิจารณาแก้ที่สาเหตุแต่ละปัญหา ซึ่ง ทวีร์สมิ์ ธนาคม



(2507 : 171 - 172) ได้กล่าวถึงการแก้ปัญหาทางโภชนาการ ดังจะกล่าวโดยสรุปพอสังเขป ดังนี้

1) แก้การขาดแคลนอาหาร โดยการผลิตอาหาร

เมื่อขาดแคลนอาหาร หรือ มีอาหารไม่เพียงพอสำหรับบริโภค เนื่องจากความกดดันของภูมิประเทศและท้องถิ่นซึ่งยังไม่ได้รับการพัฒนา จำเป็นจะต้องให้การศึกษาและความช่วยเหลือแก่พลเมืองในท้องถิ่นนั้น ๆ ในเรื่องการชลประทาน การเพาะปลูกและเลี้ยงสัตว์

2) แก้การขาดความรู้ทางโภชนาการ ด้วยการให้ความรู้ทางโภชนาการ

การให้การศึกษาทางโภชนาการเป็นเรื่องสำคัญที่ควรส่งเสริม และให้ความสนใจอย่างยิ่ง และควรกระทำทั้งภายในและภายนอกสถานศึกษา

3) แก้ปัญหาความบกพร่องของร่างกาย ด้วยการป้องกันโรคภัยไข้เจ็บ และรักษา

สุขภาพอนามัย

3.1) ให้ความรู้ด้านสุขวิทยา ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เพื่อปลูกฝังนิสัยทางสุขวิทยาให้กับนักเรียน และทำให้เห็นถึงความจำเป็นที่จะต้องใช้สุขวิทยานในชีวิตประจำวัน

3.2) ให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลแก่นักเรียนและชุมชน ตลอดจนประชาสัมพันธ์ให้ชุมชนเห็นความสำคัญของการสุขาภิบาล

3.3) ประชาสัมพันธ์ให้นักเรียนและชุมชนรู้จักและใช้บริการของโรงพยาบาล สุขศาลา สถานอนามัย เพื่อให้งานเหล่านี้ดำเนินไปอย่างมีประสิทธิภาพ และช่วยให้คนป่วยเป็นโรคภัยไข้เจ็บน้อยลง

นอกจากนี้ ทวี ฤกษ์สำราญ (2529 : 88 - 92) ได้กล่าวถึงการวางแผนงานเพื่อแก้ปัญหาทางโภชนาการว่าจำเป็นต้องศึกษาและวินิจฉัยข้อมูลต่างๆ เพื่อจะได้ทราบปัญหา ความสำคัญของปัญหาก่อนหลัง และได้กำหนดวิธีการดำเนินงาน เพื่อแก้ปัญหาทางโภชนาการ กล่าวโดยสรุปพอสังเขปดังนี้

1) การสำรวจข้อมูล (Evaluation of Sources of Information) ได้แก่

การสำรวจสุขภาพด้านโภชนาการในเด็ก หรือประชาชนทั่วไป เพื่อให้ได้ข้อมูลที่แน่นอน

2) การอบรมบุคลากร (Training of Personnel) ได้แก่ การอบรมเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบหาที่มีความรู้ความเข้าใจเรื่องโภชนาการดียิ่งขึ้น และสามารถปฏิบัติงานได้ตรงตามเป้าหมายที่กำหนดไว้

3) การให้ความรู้เกี่ยวกับโภชนาการ (Improved Nutrition Knowledge) ได้แก่ การให้ความรู้เกี่ยวกับโภชนาการแก่ประชาชน โดยอาจทำได้ดังนี้

3.1) การให้การศึกษาด้านโภชนาการ อาจทำได้ 2 ทาง

3.1.1) แทรกความรู้เกี่ยวกับโภชนาการเข้าในหลักสูตรในโรงเรียน

3.1.2) ให้การศึกษาแก่ประชาชนโดยตรงโดยเจ้าหน้าที่ประจำสถานี

อนามัย สำนักงานผดุงครรภ์ และครู

3.2) ผู้นำหรือหัวหน้าส่วนราชการประจำจังหวัด นายอำเภอ และผู้นำประชาชนระดับตำบลหรือหมู่บ้าน ควรกล่าวแทรกเรื่องเกี่ยวกับโภชนาการในเวลาก่อสร้างสุนทรพจน์หรือปาฐกถาแก่ประชาชน

3.3) การแจกจ่ายใบสแตอร์ เอกสาร หรือใบปลิวเกี่ยวกับโภชนาการให้แก่ชุมชน และโฆษณาเผยแพร่ความรู้ทางโภชนาการโดยทางหนังสือพิมพ์ วิทยุ โทรทัศน์ หรืองานแสดงเกี่ยวกับการเกษตรอื่น ๆ ตามความเหมาะสม

3.4) การสาธิตเกี่ยวกับการจัดเตรียมและประกอบอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งเกี่ยวกับการเก็บรักษาอาหารสำหรับเด็ก โดยเจ้าหน้าที่อนามัย พัฒนาการ หรือครูในโรงเรียนเท่าที่สามารถทำได้

3.5) การจัดเจ้าหน้าที่ซึ่งมีความรู้ในแขนงต่าง ๆ ออกมาปฏิบัติงานเป็นกลุ่มและประสานงานเกี่ยวกับการเผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการโดยผ่านทางกรรมการหมู่บ้าน

3.6) สนับสนุนและส่งเสริมประเพณีเกี่ยวกับการบริโภคอาหารที่ถูกต้องอยู่แล้วให้ดียิ่งขึ้น

3.7) พยายามเปลี่ยนทัศนคติของประชาชน ที่มีนิสัยในการรับประทานอาหารไม่ถูกต้องให้ถูกต้อง โดยให้เข้าใจเกี่ยวกับการเลือกรับประทานอาหารที่มีประโยชน์

4) การเพิ่มผลผลิตของอาหาร และการปรับปรุงด้านคุณภาพของอาหาร โดยการส่งเสริมให้มีอาหารตลอดปี ส่งเสริมให้มีการเพิ่มผลผลิตของโปรตีนที่ได้มาจากพืช ตลอดจนส่งเสริมให้มีการเพิ่มผลผลิตและคุณภาพของโปรตีนจากสัตว์

5) การเฉลี่ยอาหารให้ทั่วทุกชุมชน เป็นที่ทราบกันดีอยู่แล้วว่าชุมชนบางแห่งมีอาหารเหลือเฟือ แต่บางชุมชนขาดแคลนอาหารเป็นอย่างมาก การเฉลี่ยอาหารให้ได้ทุกชุมชนนี้ สามารถดำเนินการได้ โดยปรับปรุงการคมนาคมระหว่างชุมชนต่าง ๆ ปรับปรุงตลาดและส่งเสริมให้มีร้านจำหน่ายสินค้าในที่ต่าง ๆ หรืออาจให้มีตลาดนัดชุมชนเวียนในชุมชนต่าง ๆ

6) การให้อาหารโดยตรงแก่ประชาชน โดยเฉพาะอย่างยิ่งกลุ่มเสี่ยง (Vulnerable Group) เช่น ทารก เด็กก่อนวัยเรียน หญิงมีครรภ์ หญิงแม่ลูกอ่อน และนักเรียน ซึ่งอาจทำได้ 2 วิธี คือ

6.1) การจัดเลี้ยงอาหารกลางวันในโรงเรียน

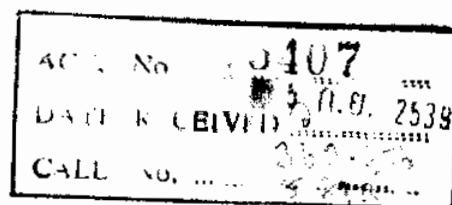
6.2) การจัดเลี้ยงอาหารแก่เด็กก่อนวัยเรียน อาจจัดพร้อมกับการเลี้ยงอาหารกลางวันในโรงเรียน จัดที่สำนักงานผดุงครรภ์ หรือสถานอนามัย หรือจัดในสถานที่รับเลี้ยงเด็ก

7) การแนะนำให้บริการอาหารที่ประชาชนไม่ค่อยรู้จักหรือไม่ค่อยนิยม แต่เป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการโดยตรง และสามารถแก้ไขข้อบกพร่องทางโภชนาการของประชาชนได้ อย่างไรก็ตามการแนะนำอาหารใหม่ ๆ เหล่านี้จะต้องคำนึงถึงภาวะทางเศรษฐกิจชนบทธรรมเนียมประเพณีและองค์ประกอบต่าง ๆ ของประชาชนในชุมชนนั้นด้วย

8) การปรับปรุงแก้ไขสถานที่เก็บอาหาร และพืชผลต่าง ๆ เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายแก่อาหารที่เก็บไว้บริโภค

9) การแนะนำและส่งเสริมให้ประชาชนรู้จักวิธีการปรับปรุงอาหาร และการถนอมอาหารเพื่อไม่ให้เสียคุณค่าของอาหาร

10) การป้องกันโรคเกี่ยวกับทางเดินอาหารและโรคพยาธิต่าง ๆ ซึ่งเป็นสาเหตุที่ทำให้ประชาชนเกิดโรคขาดสารอาหาร ซึ่งอาจทำได้โดยการให้ประชาชนได้ฉีดวัคซีนหรือปลูกฝีป้องกันและการปรับปรุงสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม



### ความหมายของโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

โครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนเน้นโครงการที่มุ่งแก้ปัญหาสภาพการขาดแคลนอาหาร และปัญหาทางภาวะโภชนาการของนักเรียน ซึ่งมีผู้ให้ความหมายไว้หลายลักษณะด้วยกัน กล่าวคือ

โครงการอาหารกลางวัน หมายถึง กิจกรรมบริการสุขภาพอย่างหนึ่งที่ทางโรงเรียนจัดทำอาหารกลางวันเพื่อจำหน่ายให้กับนักเรียน โดยคิดกำไรน้อย หรือให้เปล่าแก่นักเรียนที่ขาดแคลน หรือแลกเปลี่ยนกับวัสดุหรือแรงงานของนักเรียน เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันซึ่งเพียงพอต่อความต้องการของร่างกายทั้งปริมาณและคุณภาพ โดยมีคณะกรรมการหรือครูเป็นผู้รับผิดชอบโครงการนี้ (วังสรี เพ็งใหญ่, 2532 : 8)

โครงการอาหารกลางวัน หมายถึง การที่โรงเรียนจัดทำอาหารกลางวันบริการฟรีหรือบริการฟรีเป็นบางส่วนแก่นักเรียนที่ขาดแคลน หรือบริการอื่น ๆ ที่โรงเรียนจัดขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ให้นักเรียนทุกคนในโรงเรียนได้มีอาหารกลางวันรับประทานทุก ๆ วัน (สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา, 2531 : 8)

โครงการอาหารกลางวัน หมายถึง โครงการส่งเสริมการจัดอาหารกลางวันให้นักเรียนได้รับประทานที่โรงเรียน เพื่อส่งเสริมภาวะโภชนาการที่ดี บลุกฝังนิสัยการเลือกซื้ออาหารที่ถูกต้องตามกำลังเงินและเศรษฐกิจตลอดจนส่งเสริมพัฒนาทางด้านร่างกาย สติปัญญา อารมณ์ สังคมและมีสุขนิสัยที่ดีในการรับประทานอาหารอีกด้วย (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ, 2527 : 24)

ผาสุข อุทัย (2533 : 6) ได้ให้ความหมายของการจัดโครงการอาหารกลางวันว่า หมายถึงการดำเนินการจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาโดยอาศัยแรงจากคณะกรรมการ ครู คนงาน นักเรียน หรือจ้างบุคคลากรภายนอกเข้ามาช่วย เพื่อจำหน่ายหรือให้เป็นบางส่วนกับนักเรียนที่ขาดแคลนโดยเฉพาะ หรือเพื่อให้เด็กนักเรียนมีอาหารกลางวันรับประทานในราคาถูกและให้คุณค่าทางอาหารมากที่สุด

จากความหมายของโครงการอาหารกลางวันที่มีผู้ให้ไว้ดังกล่าว พอสรุปได้ว่าโครงการอาหารกลางวัน หมายถึง โครงการส่งเสริมการจัดอาหารกลางวันให้นักเรียนได้

รับประทานอาหารที่โรงเรียน โดยเจ้าหน้าที่ในราคาถูก ให้ฟรีแก่นักเรียนบางส่วนที่มีปัญหาทางโภชนาการหรือขาดแคลนอาหาร หรือให้ฟรีแก่นักเรียนทั้งโรงเรียน เพื่อให้เด็กเรียนมีอาหารกลางวันและได้รับคุณค่าทางอาหารครบทุกหมู่ ทั้งยังส่งเสริมพัฒนาการทางด้านร่างกาย สติปัญญา อารมณ์ สังคม และมีนิสัยที่ดีในการรับประทานอาหารอีกด้วย

#### ความสำคัญของโครงการอาหารกลางวัน

วัฒนา ประทุมสินธุ์ (2516 : 3) กล่าวถึง ความสำคัญของการจัดบริการอาหารในโรงเรียนว่า เป็นวิธีที่ดีที่สุดวิธีหนึ่งที่จะปรับปรุงสภาพโภชนาการของเด็ก เนื่องจากทำให้เด็กในแต่ละชุมชนได้รับสารอาหารถูกหลักโภชนาการอย่างน้อยหนึ่งมื้อในหนึ่งวัน ซึ่งง่ายกว่าที่จะพยายามปรับปรุงสภาพโภชนาการของแต่ละครอบครัว เพราะการปลูกฝังนิสัยการกินที่ดีในเด็กทำได้ง่ายกว่าการพยายามเปลี่ยนนิสัยการกินของผู้ใหญ่ ความคิดดังกล่าวแล้วนี้สอดคล้องกับทัศนะของ วารุณี วงษา (2531 : 95) ที่ว่าบริการอาหารกลางวันในสถานศึกษา เป็นวิธีให้ความรู้ด้านโภชนาการด้วยการให้นักเรียนได้รับประสบการณ์ตรง ซึ่งนอกจากจะช่วยป้องกันและแก้ไขปัญหาทางโภชนาการในเด็กนักเรียนแล้ว ยังช่วยปลูกฝังและเปลี่ยนทัศนคติในเรื่องอาหารของนักเรียนให้เป็นไปในทางที่ถูกหลักโภชนาการ เพื่อเสริมสร้างนิสัยการกินที่ดีต่อไป และ วลัย อินทร์พรชัย (2527 : 372) ให้ความเห็นในตนเองเดียวกันว่า การจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน นอกจากจะช่วยทำให้เด็กได้รับอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการแล้ว ยังเป็นการปลูกฝังนิสัยการบริโภคที่ดีให้กับเด็กอีกด้วย ส่วน วิรัตน์ ไวยกุล และคณะ (2531 : 12) ระบุว่า โครงการอาหารกลางวันเป็นนโยบายหนึ่งของรัฐบาลที่มุ่งพัฒนาคุณภาพประชากร

สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (2527 : 24 - 25) ได้ระบุถึงความสำคัญของโครงการอาหารกลางวันว่า สามารถแก้ปัญหาทางโภชนาการที่ก่อให้เกิดปัญหาทางการศึกษาในเด็กวัยเรียนได้ และหากจัดโครงการอาหารกลางวันที่ถูกวิธี นอกจากจะช่วยแก้ปัญหาโภชนาการแล้ว ยังจะช่วยส่งเสริมให้ชุมชนมีความรู้ ความเข้าใจในด้านโภชนาการ และสามารถนำไปปฏิบัติในชีวิตประจำวันได้อีกด้วย

### ประวัติความเป็นมาของการบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน

วิคตอเรีย ประทุมสินธุ์ (2516 : 14 - 20) กล่าวว่า การจัดบริการอาหารในโรงเรียน เริ่มขึ้นในยุโรปตั้งแต่สมัยยุคกลาง ในสถานอนุบาลคริสต์ต่าง ๆ โดยจัดอาหารเลี้ยงนักเรียนที่กำลังเรียนเป็นพระและแม่ชี ซึ่งอยู่ประจำตามสำนักต่าง ๆ นอกจากสถาบันศาสนา ได้จัดบริการอาหารแก่นักเรียนแล้ว สถานศึกษาของประเทศต่าง ๆ ก็ยังได้จัดบริการอาหารกลางวันแก่นักเรียนดังจะกล่าวโดยสรุปเป็นประเทศ ๆ ดังนี้

ในประเทศเยอรมัน เริ่มจัดบริการอาหารในโรงเรียนครั้งแรกที่เมืองมุนิค (Munich) เพื่อป้องกันการจรจัดของเยาวชน ต่อมา มีหน่วยอาสาสมัครร่วมกันจัดตั้งบริการอาหารกลางวันแก่เด็กก่อนสงครามโลกครั้งที่หนึ่ง หลังสงครามมีการขยายโครงการออกไปอย่างกว้างขวาง ให้บริการแก่นักเรียนได้กว่าร้อยละห้าสิบ

ในประเทศฝรั่งเศส ในปี ค.ศ. 1842 รัฐบาลฝรั่งเศสเห็นความสำคัญของการบริการอาหารแก่เยาวชน จึงตรากฎหมาย อนุญาตให้โรงเรียนใช้เงินของโรงเรียนในการบริการอาหารแก่เด็กทั่วทั้งประเทศ ยังผลให้นักเรียนสามารถซื้ออาหารในราคาถูกมาก สำหรับนักเรียนที่ยากจนได้รับบริการได้ฟรี ต่อมาในปี ค.ศ. 1849 หน่วยรักษาความปลอดภัยแห่งชาติได้ให้ทุนอุดหนุนแก่เด็กยากจน ให้ได้รับบริการอาหารในโรงเรียนมากขึ้น และในปี ค.ศ. 1865 วิกเตอร์ ฮูโก (Victor Hugo) เป็นเอกชนคนแรกของโลกที่คัดค้านการบริการอาหารในสถานศึกษาโดยเปิดบริการอาหารแก่นักเรียนทั้งแบบเก็บและไม่เก็บเงิน

ในประเทศอังกฤษ การจัดบริการอาหารในโรงเรียนของอังกฤษ เริ่มต้นโดยประชาชนกลุ่มหนึ่งร่วมกันจัดตั้งสมาคมเพื่อให้อาหารแก่เด็กในเมือง หลังจากปี ค.ศ. 1902 รัฐบาลเริ่มให้ความสนใจกับการบริการอาหารในโรงเรียน เนื่องจากได้รับรายงานทางทหารว่า ชายฉกรรจ์ที่ประสงค์จะเป็นทหาร มีเพียงสองในห้าที่มีร่างกายเหมาะสมที่จะเป็นทหารได้ ตั้งแต่นั้นมา รัฐบาลได้ร่างกฎหมาย เรียกว่า Meal Act เมื่อ ค.ศ. 1906 ส่งเสริมท้องถิ่น

าให้เปิดบริการอาหารกลางวันแก่เด็กในโรงเรียน โดยให้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการประจำโรงเรียน โครงการนี้ได้รับการปรับปรุงที่ละน้อยเรื่อยมาโดยเฉพาะหลังสงครามโลกครั้งที่ 1 ปัจจุบันอังกฤษมีบริการอาหารกลางวันที่ดีที่สุดประเทศหนึ่งในโลก และวางแผนการที่จะให้มีบริการอาหารกลางวันฟรีทั่วประเทศ เช่นเดียวกับบริการด้านการศึกษาอื่น ๆ ของอังกฤษ

านประเทศนอร์เวย์ ประชาชนในเมืองหลายแห่งได้ช่วยกันจัดบริการอาหารแก่เด็กชดเชย ตั้งแต่ต้นศตวรรษที่ 20 แต่จากการสำรวจในปี ค.ศ.1925 ปรากฏว่าอาหารที่จัดกันมานั้นไม่ค่อยได้ผลในด้านโภชนาการ จึงได้มีการปรับปรุงวางมาตรฐานอาหารขึ้นมาใหม่ ได้แก่ อาหารเช้าแบบ ออสโล (Oslo Breakfast) ซึ่งประกอบด้วย นม แชนวีส์ เนยแข็ง น้้านดับปลา (หรือดับปลาคละเอียดทำเหมือนเนยทาขนมปัง) ผักและผลไม้สดตามฤดูกาล เพื่อทำให้ได้อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการมากที่สุดที่จะทำได้ จัดบริการแก่นักเรียนระดับประถมศึกษา ไม่ว่านักเรียนนั้นจะมีฐานะอย่างไร

านประเทศเดนมาร์ค มีการจัดบริการอาหารกลางวันฟรีให้กับเด็กยากจนตั้งแต่ปี ค.ศ.1902 ในปี ค.ศ.1933 มีกฎหมายเกี่ยวกับสวัสดิการสังคมอนุญาตให้ฝ่ายบริหารท้องถิ่นจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน และในปี ค.ศ.1948 ขยายบริการให้กับนักเรียนทุกคนที่ต้องการบริการอาหารนี้ ไม่ว่าจะมีความฐานะอย่างไร ในปี ค.ศ. 1950 มีเด็กประมาณร้อยละสิบเจ็ด ที่ได้รับบริการนี้ ต่อมาในปี ค.ศ.1951 รัฐบาลปรับปรุงกฎหมายให้บริการอาหารกลางวันซึ่งบังคับเพียงสำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษา

านประเทศฟินแลนด์ ในปี ค.ศ.1957 มีกฎหมายบังคับให้โรงเรียนจัดอาหารกลางวัน ที่ถูกหลักโภชนาการให้กับนักเรียนประถมฟรี โดยได้รับเงินอุดหนุนจากหน่วยบริการของจังหวัด ท้องถิ่นและรัฐ และในกฎหมายได้ชักชวนให้เด็ก ๆ ในโรงเรียนปลูกผักสวนครัว เพื่อผลิตอาหารให้เด็กบริโภคในราคาข่อมเยาโดยมีครูเป็นผู้ควบคุมดูแล ในโรงเรียนอาชีวศึกษา การประกอบอาหารเป็นส่วนหนึ่งของการเรียนของนักเรียน เป็นการฝึกให้นักเรียนทำงาน และทำประโยชน์ไปพร้อม ๆ กัน

ในประเทศกรีซ ก่อนสงครามโลกครั้งที่ 2 ได้มีการจัดตั้งบริการอาหารกลางวัน ในโรงเรียนบ้างแต่ยังไม่กว้างขวาง หลังสงครามองค์การเพื่อบรรเทาทุกข์และยูนิเซฟได้ ร่วมกันให้ความช่วยเหลือสนับสนุนโครงการนี้ ในปี ค.ศ. 1950 กระทรวงศึกษาธิการได้จัดตั้ง โครงการอาหารเข้าชั้น เพื่อแก้ไขสภาพโภชนาการที่ต่ำกว่าหมุ่เด็กเรียนจำนวนมาก อาหาร ที่จัดบริการได้แก่ ขนม โกลี และขนมปังผสมลูกเกด

ในประเทศสหรัฐอเมริกา โรงเรียนอุตสาหกรรมแห่งหนึ่งในนครนิวยอร์ก ได้จัด บริการอาหารให้กับนักเรียนมาตั้งแต่ปลายศตวรรษที่ 19 ในปี ค.ศ. 1894 โรงเรียนอื่น ๆ เริ่มเปิดบริการอาหารให้กับนักเรียนในอีกหลายเมืองทางด้านตะวันออกเฉียงเหนือ และ ค่อย ๆ ขยายลงไปทางใต้ ระหว่างปี ค.ศ. 1900 - ค.ศ. 1920 เริ่มเปิดบริการใน ย่านชนบท โดยให้นักเรียนร่วมกันออกค่าอาหารดิบ และครูช่วยประกอบอาหารให้เป็น การเสวยอาหารที่เด็กนำมาจากบ้าน อย่างไรก็ตามบริการนี้ไม่กว้างขวางพอที่จะให้ผล ทั่วประเทศ ดังจะเห็นได้จากผลของการเกณฑ์ทหารในปี ค.ศ. 1917 ประมาณร้อยละ 33.5 ของชายฉกรรจ์ มีร่างกายไม่สมบูรณ์พอที่จะเข้าเป็นทหาร ทั้งนี้เป็นผลเนื่องมาจาก โภชนาการต่ำ เหตุการณ์นี้ทำให้มีการตื่นตัวในการให้บริการอาหารแก่เด็กตามโรงเรียน ต่าง ๆ แต่ส่วนใหญ่ก็ยังมีแนวโน้มเพียงให้มีอาหารชนิดที่เด็กจะซื้อบริโภคโดยมิได้คำนึงถึง หลักโภชนาการ

การเปลี่ยนแปลงครั้งสำคัญที่สุดเริ่มภายหลังปี ค.ศ. 1930 เมื่อเกิดภาวะ เศรษฐกิจตกต่ำ รัฐบาลพยายามช่วยชาวนาชาวสวน โดยรับซื้ออาหารที่เหลือขายแล้วแจกจ่ายไป ให้ตามโรงเรียนต่าง ๆ โครงการนี้ค่อย ๆ ได้รับความช่วยเหลือจากรัฐมากขึ้น จนในปี ค.ศ. 1946 ได้รับเงินอุดหนุนอย่างถาวรเพื่อขยายงานบริการอาหารโดยไม่เอาค่าใ้ อย่างไรก็ตามงานนี้ก็ยังให้ผลน้อย ดังเห็นได้จากรายงานของกรมการโครงการบริการ อาหารกลางวัน ซึ่งรายงานว่า ในปี ค.ศ. 1964 มีนักเรียน 30 - 32 ล้านคนในจำนวน 50 ล้านคน ยังไม่ได้รับบริการอาหารกลางวันจากรัฐ แต่ในปี ค.ศ. 1969 ประเทศสหรัฐ อเมริกามีกฎหมายให้ทุกโรงเรียนมีสิทธิเข้าอยู่ในโครงการอุดหนุน เพื่อบริการอาหารกลางวัน ในโรงเรียนของรัฐ การเข้าอยู่ในโครงการนี้จะได้รับอาหารแห้งบางอย่างฟรีเป็นประจำ รวมทั้งยังจะได้รับเงินอุดหนุนมากขึ้นตามจำนวนและฐานะของนักเรียน



ในประเทศแคนาดา ยังไม่มีโครงการบริการอาหารแก่นักเรียนในระดับชาติ แต่ในบางจังหวัดมีบริการที่จัดขึ้นโดยผู้ร่วมงานจากหลายฝ่าย ทั้งมีผู้ปกครอง กรรมการบริหาร โรงเรียนและครู โดยเน้นบริการในแง่ให้อาหารเสริมแก่เด็กซึ่งนำอาหารกลางวันมาจากบ้าน ในปี ค.ศ. 1947 มีการแจกจ่ายน้ำมันตับปลา ไขมัน และ วิตามินให้โรงเรียนทุกแห่ง

ในประเทศบราซิล ตั้งแต่ก่อนสงครามโลกครั้งที่ 2 สมาคมสตรีได้ร่วมกันจัดบริการอาหารให้แก่เด็กนักเรียนที่ได้รับอาหารไม่เพียงพอ โรงเรียนบางแห่งให้เงินสมทบบริการนี้ ในปี ค.ศ. 1950 องค์การยูนิเซฟช่วยเหลือโดยให้เงินสมทบในรายการอาหารกลางวัน มีเด็กถึงสามล้านคนได้รับนมผสมแบ่งที่เสริมวิตามินจากรัฐ

ในประเทศโบลิเวีย การบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนเริ่มขึ้นโดยสมาคมคนงานสตรี ในปี ค.ศ. 1933 หลังจากนั้นได้ส่งคำร้องขอให้กระทรวงศึกษาธิการช่วยขยายบริการนี้ให้กว้างขวางในงานระดับชาติ ทำให้มีบริการเพิ่มขึ้นตามเมืองต่าง ๆ และองค์การยูนิเซฟได้ให้เงินช่วยเหลือโครงการนี้ตั้งแต่ปี ค.ศ. 1950

ในประเทศโคลัมเบีย ในปี ค.ศ. 1935 กระทรวงศึกษาธิการของโคลัมเบียเป็นผู้ก่อตั้งร้านอาหารในโรงเรียนประถมจำนวนมาก ในปี ค.ศ. 1948 กระทรวงสาธารณสุขได้ตั้งโครงการบริการอาหารในโรงเรียนขึ้น 2 ประเภท คือ

- 1) สำหรับในเมือง จัดอาหารว่างสำหรับภาคเช้าแบบออสโล เพราะเด็กเหล่านั้นมักจะนำอาหารมาจากบ้าน
- 2) สำหรับในชนบท มีการจัดอาหารแบบสมบูรณ์ให้แก่เด็กที่ไม่สามารถกลับไปบริโภคอาหารกลางวันที่บ้าน เพราะความห่างไกลหรือผู้ปกครองไม่อยู่บ้าน

ในประเทศชิลี ในปี ค.ศ. 1940 กระทรวงสาธารณสุขและกระทรวงศึกษาธิการร่วมกันจัดอาหารเสริมให้แก่เด็กนักเรียนระดับประถมศึกษาโดยใช้นมเป็นอาหารหลัก

ในประเทศคิวบา กองโภชนาการและการบริหารอาหารในโรงเรียนร่วมกันจัดอาหารเข้าให้แก่เด็กที่ยากจน อาหารประกอบด้วยข้าวสาลี ข้าวโพด ซึ่งเสริมธาตุเหล็ก แคลเซียม ข้าวมอลท์ และนม ในปี ค.ศ. 1948 มีนักเรียนถึงร้อยละสามสิบเจ็ดที่ได้รับบริการอาหารนี้

ในประเทศญี่ปุ่น โครงการเริ่มตั้งแต่ก่อนสงครามโลกครั้งที่สอง และขยายออกไปอย่างกว้างขวางทั่วประเทศภายใน ค.ศ. 1946 ในระยะแรกมีเพียงนมที่เป็นอาหารหลัก ต่อมาจึงเพิ่มขนมปังเพื่อทำให้บริการอาหารนี้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น ในปี ค.ศ. 1954 มีกฎหมายให้โรงเรียนต่าง ๆ ที่มีการศึกษาภาคบังคับและมีมัธยมต้น รวมทั้งโรงเรียนสำหรับคนพิการจัดอาหารให้แก่เด็ก ในปี ค.ศ. 1962 กระทรวงศึกษาธิการได้วางโครงการ 5 ปี เพื่อจัดอาหารกลางวันอย่างสมบูรณ์สำหรับโรงเรียนประถมศึกษาทั้งหมด ปัจจุบันโรงเรียนต่าง ๆ ในญี่ปุ่นเกือบทั้งหมด มีการจัดบริการอาหารแก่นักเรียน ผลจากการบริการอาหารตามโรงเรียนอย่างถูกต้อง รวมทั้งการตื่นตัวทางด้านโภชนาการของประชาชนส่วนใหญ่ในญี่ปุ่น ทำให้เยาวชนรุ่นใหม่ของญี่ปุ่นมีร่างกายแข็งแรงสมบูรณ์ขึ้นกว่าสมัยก่อนอย่างเห็นได้ชัด และสถิติอัตราการเจริญเติบโตของเด็กญี่ปุ่นจัดว่าสูงที่สุดแห่งหนึ่งในโลก นับว่าญี่ปุ่นเป็นประเทศที่ก้าวหน้ามาก ทางด้านการให้บริการอาหารกลางวันแก่นักเรียน

ในประเทศอินเดีย เอกชนได้ร่วมมือจัดบริการอาหารเสริมในโรงเรียนที่อยู่ในส่วนต่าง ๆ ของประเทศตั้งแต่ ค.ศ. 1925 และในปี ค.ศ. 1957 รัฐเห็นผลดีของงานบริการอาหารแก่นักเรียนที่เอกชนได้จัดขึ้น จึงเริ่มให้ความช่วยเหลือ ทำให้โครงการนี้ขยายกว้างออกไปทั่วประเทศ แต่ยังไม่ทั่วถึงทุกท้องถิ่น

ในประเทศศรีลังกาในปี ค.ศ. 1935 หน่วยบรรเทาทุกข์ผู้ขัดสน ได้ตั้งบริการอาหารกลางวันแก่นักเรียนในระหว่างมีการระบาดของโรคมาเลเรีย ในปี ค.ศ. 1948 โครงการนี้ได้รับความสนับสนุนจากกระทรวงศึกษาธิการ ทำให้สามารถขยายบริการออกไปสู่นักเรียนถึงร้อยละ 80 เงินอุดหนุนได้จากรัฐ และหน่วยบริการท้องถิ่น

ในประเทศอินโดนีเซีย ในปี ค.ศ. 1849 กองค้นคว้านทางด้านโภชนาการของ ประเทศ ได้ทำการสำรวจ และพบว่ามีความจำเป็นที่จะต้องจัดบริการอาหารในโรงเรียน จึงได้จัดตั้งครัวรวมขนาดใหญ่ขึ้นสองแห่ง ผลิตอาหารซึ่งประกอบด้วยนมผงแห้งจากองค์การ ยูนิเซฟ ทำเป็นข้าวโอ๊ตเปียก green gram และข้าวโพดจากสหรัฐ แล้วจัดส่งอาหารไป ยังโรงเรียนต่างๆโดยรถบรรทุก

สำหรับประเทศไทยนั้น แรงผลักดันที่ทำให้เกิดมีโครงการอาหารกลางวัน สืบเนื่อง มาจากผลการประชุมองค์การยูเนสโก ซึ่งได้จัดทำข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการบริการอาหาร กลางวันในโรงเรียน ที่กรุงเจนีวา ประเทศสวิตเซอร์แลนด์ ในปี พ.ศ. 2494 และในปี พ.ศ. 2495 ประเทศไทยได้เริ่มทดลองโครงการอาหารกลางวันขึ้นเป็นครั้งแรกที่จังหวัด ฉะเชิงเทรา โดยกรมสามัญศึกษา กระทรวงศึกษาธิการเป็นผู้รับผิดชอบโครงการ และในปี พ.ศ. 2496 รัฐบาลได้ตั้งคณะกรรมการอาหารและโภชนาการแห่งชาติขึ้น ต่อมาในปี พ.ศ. 2502 ได้เปลี่ยนชื่อเป็น คณะกรรมการโภชนาการแห่งชาติ ซึ่งคณะกรรมการชุดนี้ประกอบด้วย 5 อนุกรรมการ และ 1 ใน 5 อนุกรรมการ ได้แก่อนุกรรมการจัดเลี้ยงอาหารในโรงเรียน (กองบรรณาธิการ, 2527 : 23)

การดำเนินงานในช่วง 20 ปีแรกเป็นไปอย่างเชื่องช้า ไม่มีความก้าวหน้าเท่าที่ควร เนื่องจากไม่ได้รับการสนับสนุนทางด้านงบประมาณจากรัฐบาล ทำให้ต้องขอความช่วยเหลือ จากองค์การ หรือมูลนิธิต่างประเทศอยู่เสมอ ต่อมาในปี 2517 กระทรวงมหาดไทยซึ่งมี หน้าที่ส่งเสริมการศึกษาท้องถิ่นได้มีนโยบายสนับสนุนโภชนาการโดยฝ่ายพัฒนาการศึกษา ประชาบาล สำนักที่ปรึกษาฝ่ายนโยบายและแผนมหาดไทย ซึ่งตั้งโดยคำสั่งคณะปฏิวัติในขณะนั้น ได้พิจารณาเห็นว่า การขาดแคลนอาหารกลางวันของนักเรียนเป็นปัญหาสำคัญประการหนึ่ง ที่ อาจทำให้เด็กเรียนประถมศึกษาเรียนช้าขึ้น จึงได้เสนอวิธีแก้ไขโดยให้หน่วยงานที่รับผิดชอบในการจัดการศึกษาระดับประถมศึกษา จัดทำโครงการอาหารกลางวันขึ้น แต่เนื่องจากในช่วงแผน พัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ระยะที่ 3 มีอุปสรรคในด้านงบประมาณ จึงได้ดำเนินการ ตามโครงการที่วางไว้เท่าที่ทำได้ โดยในปี 2517 ได้ดำเนินการโดยใช้จ่ายเงินจากมูลนิธิช่วย การศึกษาประชาบาลจำนวน 43 โรงเรียน ปี 2518 จำนวน 39 โรงเรียน และปี 2519 จำนวน 74 โรงเรียน

ในปี 2520 รัฐบาลได้ตระหนักถึงปัญหาภาวะโภชนาการ และภาวะขาดแคลนอาหารกลางวันของนักเรียน ทั้งยังเห็นว่าโครงการอาหารกลางวันจะสามารถแก้ไขปัญหาดังกล่าวได้ จึงอนุมัติให้กำหนดโครงการอาหารกลางวันไว้ในแผนพัฒนาการศึกษาแห่งชาติ ระยะที่ 4 (2520 - 2524) โดยกำหนดเป้าหมายให้โรงเรียนดำเนินงานตามโครงการในปี 2520 จำนวน 390 โรงเรียน ปี 2521 จำนวน 422 โรงเรียน ปี 2522 - 2524 ปีละ 270 โรงเรียน ซึ่งเมื่อรวมกับโรงเรียนที่ได้ดำเนินงานก่อนแผนพัฒนาการศึกษาแห่งชาติระยะที่ 4 อีกจำนวน 156 โรงเรียนแล้ว รวมมีโรงเรียนในโครงการทั้งสิ้น 1,778 โรงเรียน และยังมีโรงเรียนอีกส่วนหนึ่งที่ดำเนินการในลักษณะของอาสาสมัคร

การดำเนินงานตามโครงการอาหารกลางวันนี้ ได้มีการปกครองได้จัดสรรเงินอุดหนุนให้โรงเรียน โรงเรียนละ 5,000 บาท จนถึงปีงบประมาณ 2522 จึงได้เพิ่มเงินอุดหนุนเป็นโรงเรียนละ 7,500 บาท เพื่อให้โรงเรียนใช้ในการจัดหาอุปกรณ์ การประกอบอาหาร การปรับปรุงงานเกษตรในโรงเรียนเพื่อส่งเสริมโครงการอาหารกลางวัน และเป็นเงินทุนเวียนซื้ออาหารสด -แห้ง ในการจัดหาอาหารกลางวัน นอกจากนี้ยังจัดให้มีการอบรมครูใหญ่ และครูผู้รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนอีกด้วย และเมื่อสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติได้ดำเนินการโครงการอาหารกลางวันปีงบประมาณ 2524 ซึ่งเป็นปีสุดท้ายของแผนพัฒนาการศึกษา ระยะที่ 4 ก็ได้ดำเนินการในแนวเดียวกับที่กรมการปกครองได้ปฏิบัติ (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ, 2525:1) แต่การดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน ในช่วงแผนพัฒนาการศึกษา ระยะที่ 4 (2520-2524) ยังไม่สามารถครอบคลุมกลุ่มประชากรเป้าหมายได้อย่างทั่วถึง เนื่องจากมีงบประมาณจำกัด สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติจึงได้จัดทำโครงการนี้ขึ้นอีก ในช่วงแผนพัฒนาการศึกษา ระยะที่ 5 (2525 - 2529) โดยกำหนดเป้าหมายให้โรงเรียนเข้าร่วมโครงการอาหารกลางวันปีงบประมาณละ 800 โรงเรียน และอบรมครูเกี่ยวกับการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันปีงบประมาณละ 1,600 คน ตลอดจนสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน โดยจัดสรรเงินอุดหนุนเฉพาะปีแรกของโครงการให้โรงเรียนละ 10,000 บาท (ฉัตรพล ชันธไชย และคณะ, 2527 : 1 - 3)

ในปี 2527 สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (2530 : 9) ได้มีการรณรงค์ให้มีการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน โดยมีเป้าหมายให้โรงเรียนประถมศึกษาทุกโรงเรียนจัดโครงการอาหารกลางวันอย่างครบถ้วนก่อนวันที่ 5 ธันวาคม 2530 ภายใต้คำขวัญ "ฉลอง 60 พรรษามหามงคล เด็กประถมศึกษาไม่หิวโหย"

ในปี 2534 รัฐบาลซึ่งมีนายอานันท์ ปันยารชุน เป็นนายกรัฐมนตรี ได้เห็นถึงความสำคัญของโครงการอาหารกลางวัน จึงได้เร่งรัดการช่วยเหลือนักเรียนในระดับประถมศึกษาที่ขาดแคลนอาหารกลางวันและนักเรียนที่มีภาวะทุพโภชนาการ โดยจัดตั้งกองทุนเพื่อการนี้ขึ้น และได้ประกาศพระราชบัญญัติกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา พ.ศ. 2535 ในราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 109 ตอนที่ 42 ฉบับวันที่ 8 เมษายน 2535 ซึ่งมีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ 9 เมษายน 2535 เป็นต้นไป สาระสำคัญของพระราชบัญญัตินี้คือ จัดตั้งกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา มีวงเงิน 6,000 ล้านบาท ซึ่งรัฐบาลจะจัดสรรงบประมาณเป็นทุนประเดิมให้ปีละไม่น้อยกว่า 500 ล้านบาท โดยให้นำไปก่อคอกผล และให้นำใช้เฉพาะคอกผลไปดำเนินการ วัตถุประสงค์เพื่อเป็นทุนหมุนเวียนสำหรับการสนับสนุนและช่วยเหลือภาวะโภชนาการของนักเรียนในโรงเรียนประถมศึกษา และการประชาสัมพันธ์ถึงปัญหาภาวะทุพโภชนาการของเด็ก

ต่อมารัฐบาลภายใต้การนำของ นายชวน หลีกภัย เห็นว่าการขาดแคลนอาหารกลางวันและปัญหาภาวะทุพโภชนาการมิได้มีเฉพาะแต่เด็กนักเรียนระดับประถมศึกษาเท่านั้น แต่ยังมีนักเรียนระดับก่อนประถมศึกษาอีกจำนวนมากที่ขาดแคลนอาหารกลางวัน และมีภาวะทุพโภชนาการ จึงได้มีนโยบายให้โครงการอาหารกลางวันขยายไปถึงนักเรียนระดับก่อนประถมศึกษาด้วย และได้จัดสรรงบประมาณอีกส่วนหนึ่งให้กระทรวงศึกษาธิการนำไปดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันสำหรับนักเรียนระดับก่อนประถมศึกษาในโรงเรียนประถมศึกษาของทุกสังกัด รวมทั้งศูนย์อบรมเด็กก่อนเกณฑ์ในวัด (สำนักงานโครงการอาหารกลางวัน, 2537 : 1-2)

โครงการอาหารกลางวันจึงเป็นโครงการหนึ่งที่แสดงถึงความพยายามของรัฐบาลที่จะพัฒนาคุณภาพชีวิตของเด็กวัยก่อนประถมศึกษาและประถมศึกษา ให้ดีขึ้นทั้งในทางร่างกาย จิตใจ และสติปัญญา เพื่อจะได้เป็นผู้นำผู้ใหญ่ที่เป็นกำลังสำคัญในการพัฒนาประเทศไทยต่อไป

### วัตถุประสงค์ของโครงการอาหารกลางวัน

สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (2530 : 14) ได้กำหนด วัตถุประสงค์ในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันดังนี้

- 1) เพื่อจัดกิจกรรมการเรียนการสอนตามหลักสูตรประถมศึกษา พ.ศ. 2521 โดยบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอนกลุ่มประสบการณ์ต่าง ๆ ซึ่งมีกลุ่มการทำงานพื้นฐาน อาชีพเป็นแกนกลาง
- 2) เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่า และปริมาณเพียงพอแก่ความต้องการของร่างกาย
- 3) เพื่อช่วยเหลือนักเรียนที่ขาดแคลนอาหาร
- 4) เพื่อสร้างสุขนิสัยที่ดีในการรับประทานอาหาร
- 5) เพื่อเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับโภชนาการแก่ชุมชน และนำชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรมโครงการอาหารกลางวัน

ทวีสิทธิ์ สิทธิกร (2531 : 216, อ้างจาก รังสี เริงาพณ์, 2534 : 15) กล่าวถึงความมุ่งหมายในการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนว่า

- 1) เป็นการส่งเสริมด้านโภชนาการให้แก่นักเรียนและครูในโรงเรียน
- 2) เพื่อให้นักเรียนและครูได้รับอาหารที่สะอาดมีคุณค่าพอเหมาะแก่ความต้องการของร่างกาย และถูกตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
- 3) เพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่ผู้ปกครอง ซึ่งไม่จำเป็นต้องเสียเวลาในตอนเช้าเพื่อจัดอาหารกลางวันให้แก่นักเรียน
- 4) เพื่อเป็นการประหยัดเศรษฐกิจของผู้ปกครองและครู ทั้งยังเป็น การช่วยเหลือนักเรียนที่มีอาหารรับประทานอีกด้วย
- 5) เพื่อเป็นตัวอย่างด้านโภชนาการให้แก่ นักเรียนและผู้ปกครองในท้องถิ่น
- 6) เพื่อประโยชน์ทางการศึกษาแก่นักเรียน ซึ่งได้แก่
  - 6.1) วิชาสุขศึกษา เช่น การเรียนรู้เรื่องประโยชน์ ประเภทและการ จัดทำ การปรุงอาหารให้ถูกหลักโภชนาการ การฝึกสุขปฏิบัติในการรับประทานอาหาร

6.2) วิชาคหกรรม เช่น การรู้จักปรุงอาหารชนิดต่าง ๆ รู้จักการจัดโต๊ะ การตกแต่งห้องอาหาร และการบริการอาหาร

6.3) วิชาการเกษตร เช่น การทำสวนครัวหรือการเลี้ยงสัตว์ของนักเรียน อาจนำผลผลิตมาประกอบอาหารได้

6.4) วิชาสังคมศึกษา เช่น การสอนบรรยายทานการนั่งโต๊ะอาหาร มรรยาทในการรับประทานอาหาร การพื้นฐานประชาธิปไตย การเข้าแถวรอรับอาหาร ไปรับประทานอาหารตามลำดับก่อนหลัง

สนม บัอมสูง (2524 : 12, อ้างจาก สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัด นครราชสีมา, 2531 : 25) กล่าวว่า การจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนมีจุดมุ่งหมายดังนี้ คือ

- 1) เพื่อให้เด็กเรียนมีสุขภาพสมบูรณ์
- 2) เพื่อสร้างนิสัยให้นักเรียนได้รู้จักเลือกอาหาร ำให้ถูกส่วนกับความต้องการของร่างกาย
- 3) เพื่อให้เด็กเรียนมีวัฒนธรรมในการกิน
- 4) เพื่อให้เห็นคุณค่าของการสมาคม
- 5) เพื่อสนองความต้องการของเด็กเกี่ยวกับเรื่องอาหาร

กล่าวโดยสรุป วัตถุประสงค์ในการจัดโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนมีดังนี้

- 1) เพื่อส่งเสริมโภชนาการของนักเรียน
- 2) เพื่อช่วยเหลือนักเรียนที่ขาดแคลนอาหาร
- 3) เพื่อสร้างสุขนิสัยที่ดีในการรับประทานอาหารแก่นักเรียน
- 4) เพื่อเป็นตัวอย่างด้านโภชนาการให้แก่เด็กนักเรียนและผู้ปกครองในท้องถิ่น
- 5) เพื่อนำชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรมโครงการอาหารกลางวัน

### รูปแบบของการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน

โรงเรียนสามารถจัดอาหารกลางวันได้หลายรูปแบบ หรือรูปแบบใดรูปแบบหนึ่ง ตามสภาพของท้องถิ่นและฐานะทางเศรษฐกิจของชุมชนนั้น ๆ โดยในแต่ละรูปแบบจะมีวิธีการจัดที่แตกต่างกัน ดังนี้

1. รูปแบบมีให้กิน เป็นรูปแบบของการจัดอาหารกลางวันสำหรับโรงเรียนที่ตั้งอยู่ในท้องถิ่นทุรกันดาร การจัดอาหารกลางวันรูปแบบนี้ มุ่งให้นักเรียนมีอาหารกินเพื่อบรรเทาความหิวโหยเท่านั้น
2. รูปแบบนำอาหารมาจากบ้าน เป็นรูปแบบการจัดอาหารกลางวันให้นักเรียนนำอาหารมาจากบ้าน โดยครูและนักเรียนร่วมกันจัดสถานที่และที่นั่งรับประทานอาหาร ซึ่งอาจเป็นโต๊ะหรือเสื่อ สำหรับให้นักเรียนร่วมกันรับประทานเป็นกลุ่ม มีการแลกเปลี่ยนอาหารซึ่งกันและกัน และแบ่งปันอาหารส่วนหนึ่งให้กับนักเรียนที่ขาดแคลนได้รับประทานด้วย
3. รูปแบบอาหารเสริม เป็นรูปแบบการจัดอาหารว่างในช่วงเวลาเช้าหรือบ่าย เพื่อแก้ปัญหา นักเรียนขาดสารอาหาร และบรรเทาความหิวโหยเหมาะสำหรับโรงเรียนขนาดเล็กและเล็กมาก ซึ่งทางโรงเรียนสามารถให้บริการได้อย่างทั่วถึง โดยเลือกอาหารประเภทที่มีในท้องถิ่น ราคาถูก และให้คุณค่าทางโภชนาการสูง ได้แก่ พืชตระกูลถั่ว เช่น ถั่วแบบ นมถั่วเหลือง ถั่วเขียวต้ม น้ำตาล และถั่วแดงบดหรืออาหารที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น เช่น ก๋วยเตี๋ยวซีมันเทศต้ม น้ำตาล มันสัปะหลังบิงหรือต้ม เป็นต้น
4. รูปแบบเพิ่มเติม เป็นรูปแบบการจัดอาหารกลางวันที่โรงเรียนจัดอาหารเพิ่มเติมอาหารที่นักเรียนนำมาจากบ้าน เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่าตามหลักโภชนาการ และได้สารอาหารครบถ้วน



5. รูปแบบอาหารจานเดียว เป็นรูปแบบการจัดอาหารกลางวันที่โรงเรียนทั่วไป สามารถดำเนินการได้ ราคาถูก ประกอบง่าย และมีคุณค่าอาหารครบ เช่น ข้าวผัด ข้าวคลุกกะปิ ข้าวราดแกง ผัดไทย ผัดซีอิ๊ว ก๋วยเตี๋ยวแห้ง ก๋วยเตี๋ยวน้ำ เป็นต้น

6. รูปแบบอาหารชุด เป็นรูปแบบการจัดอาหารกลางวันที่สุดยอดทั้งปริมาณและคุณค่าทางโภชนาการสูง ประกอบด้วย ข้าว กับข้าว และขนมหรือผลไม้ การจัดอาหารแบบนี้ต้องให้นักเรียนแจ้งความประสงค์รับประทานเป็นรายเดือน เพื่อโรงเรียนจะได้ทราบจำนวนที่แน่นอน และจะได้เตรียมอาหารได้เพียงพอกับจำนวนนักเรียน สำหรับการจัดอาหารรูปแบบอาหารชุดนี้ มีข้อจำกัดของการจัดอยู่ที่ราคาสูง จึงเหมาะสำหรับโรงเรียนที่ตั้งอยู่ในเมือง ซึ่งผู้ปกครองนักเรียนส่วนใหญ่อู่ฐานะทางเศรษฐกิจดี (สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ, 2528 : 44 - 46)

การจัดอาหารกลางวันทั้ง 6 รูปแบบนี้ เน้นในเรื่องการจัดความอดอยากและหิวหายของนักเรียนเท่านั้น ยังไม่ได้คำนึงถึงด้านคุณค่าของอาหารที่นักเรียนได้รับในแต่ละวัน ในปี พ.ศ. 2530 ซึ่งเป็นระยะของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 6 ตามแผนดังกล่าว มุ่งเน้นในเรื่องการบริโภคอาหารที่มีคุณค่าของอาหารอย่างครบถ้วนตามหลักโภชนาการ ดังนั้นสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (2530 : 24 - 27) จึงได้กำหนดรูปแบบการจัดอาหารกลางวัน เพื่อสนองนโยบายตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 6 (พ.ศ. 2530 - 2534) 4 รูปแบบดังนี้

1) รูปแบบเพิ่มเติม เป็นรูปแบบการจัดอาหารกลางวันแก่นักเรียนที่นำอาหารมาจากบ้านแล้วทางโรงเรียนจัดอาหารคาวหรืออาหารหวานเพิ่มเติมให้ทุกวัน โดยแจกให้นักเรียนเป็นกลุ่มหรือจัดจำหน่ายอาหารให้ในราคาที่ถูกลง และจัดอาหารส่วนหนึ่งแบ่งปันให้แก่นักเรียนที่ขาดแคลนอาหารได้รับประทานอาหารกลางวันด้วย

2) รูปแบบอาหารจานเดียว เป็นรูปแบบการจัดอาหารกลางวันที่โรงเรียนทั่วไปสามารถดำเนินการได้ เนื่องจากราคาถูก ประกอบง่ายและมีคุณค่าอาหารครบ เป็นรูปแบบที่เหมาะสมสำหรับจัดสลับกับรูปแบบอื่น ๆ

3) รูปแบบอาหารชุด เป็นรูปแบบการจัดอาหารกลางวันที่ดีกว่ารูปแบบอื่น ๆ เหมาะสมสำหรับโรงเรียนขนาดใหญ่และใหญ่มาก และเป็นรูปแบบการจัดอาหารกลางวันที่สุดยอด

ที่สุด ทั้งปริมาณและคุณค่าทางโภชนาการสูง ประกอบด้วยข้าว กับข้าว และขนมหรือผลไม้ การจัดหาอาหารรูปแบบนี้ต้องง่าให้นักเรียนแจ้งความประสงค์เป็นรายเดือน เพื่อโรงเรียนจะได้ทราบจำนวนที่แน่นอนและเตรียมอาหารได้ เพียงพอกับจำนวนนักเรียน

4) รูปแบบประสม เป็นรูปแบบการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนที่มีการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันตั้งแต่ 1 รูปแบบขึ้นไป

จากการสำรวจข้อมูลการจัดโครงการอาหารกลางวันของสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (2537 : 33 - 34) พบว่าโรงเรียนได้จัดโครงการอาหารกลางวัน ซึ่งพอสรุปได้เป็น 3 รูปแบบ ดังนี้

1) โรงเรียนจัดหาอาหารจำหน่ายโดยจ้างคนครัวจากบุคลากรภายนอก รูปแบบนี้มักใช้ในโรงเรียนขนาดใหญ่ที่อยู่ในตัวเมือง โดยเฉพาะโรงเรียนอนุบาลเพราะนักเรียนมีจำนวนมาก และไม่มีพื้นที่ทำการเกษตรเพื่อสร้างผลผลิตมาสมทบใช้ในโครงการอาหารกลางวันได้ ประกอบกับผู้ปกครองนักเรียนส่วนใหญ่ฐานะพอช่วยเหลือตัวเองได้ และมีเงินพอที่จะให้บุตรหลานนำมาซื้ออาหารรับประทานได้ ส่วนนักเรียนที่ขาดแคลนซึ่งมีเป็นส่วนน้อย โรงเรียนก็สามารถนำส่วนที่เป็นกำไรจากนักเรียนส่วนใหญ่จัดหาอาหารกลางวันให้ฟรีได้

2) โรงเรียนรับเงินสนับสนุนจากรัฐ และภาคเอกชนเป็นทุนสร้างผลผลิตมาสมทบใช้ในโครงการอาหารกลางวัน รูปแบบนี้มักใช้ในโรงเรียนที่อยู่ในชนบทที่มีพื้นที่และแหล่งน้ำที่เอื้อต่อการเกษตร เมื่อโรงเรียนได้ทุนผลผลิตมาสมทบใช้ในโครงการอาหารกลางวัน ก็จะทำให้ต้นทุนทำอาหารถูกกว่าปกติ นักเรียนจึงสามารถซื้ออาหารกลางวันรับประทานในราคาถูกลงได้ แต่อย่างไรก็ตามในโรงเรียนเหล่านี้ยังคงมีนักเรียนที่ขาดแคลนอยู่มาก เงินที่ได้จากการขายอาหารให้แก่นักเรียนส่วนใหญ่จึงไม่มีกำไรพอที่จะจุนเจือนักเรียนที่ขาดแคลนได้อย่างทั่วถึง ทำให้โรงเรียนต้องยอมขาดทุนเพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารทุกคน

3) โรงเรียนทำอาหารกลางวันเลี้ยงนักเรียนตลอดไป รูปแบบนี้มักใช้ในโรงเรียนขนาดเล็กที่อยู่ในถิ่นกันดารห่างไกล ไม่มีที่ดินหรือแหล่งน้ำที่เอื้อต่อการเกษตรหรือสร้างผลผลิตอื่น ๆ และชุมชนก็มีความขาดแคลนจึงไม่สามารถช่วยเหลือโรงเรียนได้ โรงเรียนจึงต้องใช้งบประมาณที่รัฐจัดสรรให้แต่ละปี นำไปจัดซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหารอย่างประหยัด และจัดหาอาหารกลางวันให้นักเรียนรับประทานฟรี ดังนั้นเมื่องบประมาณหมดลงก็ต้องเลิกโครงการ

การดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (2530 : 15-18) ได้เสนอแนวทางการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน ว่าควรดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้

1) การศึกษา และสำรวจข้อมูล เป็นขั้นตอนเบื้องต้นของการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน ซึ่งโรงเรียนต้องเตรียมข้อมูลเพื่อช่วยให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ข้อมูลที่โรงเรียนต้องศึกษาและสำรวจมีดังนี้

- 1.1) ข้อมูลบุคลากรที่จะให้ความช่วยเหลือโครงการอาหารกลางวัน
- 1.2) งบประมาณในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน
- 1.3) วัสดุอุปกรณ์การครัว การเกษตรและเครื่องมือใช้ที่จำเป็นต่าง ๆ
- 1.4) สถานที่ที่จะประกอบอาหาร สถานที่รับประทานอาหารตลอดจนบริเวณที่จะทำการเกษตรเพื่อสนับสนุนโครงการอาหารกลางวัน
- 1.5) จำนวนนักเรียนที่รับประทานอาหารซึ่งจำแนกเป็นนักเรียนที่นำอาหารมาจากบ้าน นักเรียนที่ซื้ออาหารจากโรงเรียน และนักเรียนที่ขาดแคลนที่ควรได้รับความช่วยเหลือ
- 1.6) แหล่งผลิตและสถานที่ที่จะซื้อวัตถุดิบมาประกอบอาหาร

2) แต่งตั้งคณะกรรมการโครงการอาหารกลางวัน เพื่อให้การจัดทำอาหารกลางวันได้ผลตามความมุ่งหมาย โรงเรียนควรแต่งตั้งคณะกรรมการโครงการอาหารกลางวันขึ้น เพื่อปฏิบัติตามนโยบาย กำหนดจุดมุ่งหมาย ควบคุมดูแลให้ข้อเสนอแนะและสนับสนุนให้ความช่วยเหลือ และเพื่อให้งานโครงการอาหารกลางวันดำเนินไปอย่างมีประสิทธิภาพ หัวหน้าสถานศึกษาจึงควรแต่งตั้งคณะกรรมการโครงการอาหารกลางวันประกอบด้วยบุคคลดังต่อไปนี้

- |   |                  |
|---|------------------|
| 2.1) หัวหน้าสถานศึกษา                             | ประธานกรรมการ    |
| 2.2) ผู้ช่วยหัวหน้าสถานศึกษา                      | รองประธานกรรมการ |
| 2.3) ผู้นำท้องถิ่น                                | กรรมการ          |
| 2.4) กรรมการศึกษา 1 ใน 3                          | กรรมการ          |
| 2.5) ตัวแทนผู้ปกครอง                              | กรรมการ          |
| 2.6) ผู้สนใจอื่น ๆ ในท้องถิ่นที่โรงเรียนเห็นสมควร | กรรมการ          |

2.7) ครูที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ครูผู้สอนในวิชาการเกษตร

พลศึกษา การเงิน

กรรมการ

2.8) ครูหัวหน้าโครงการ

กรรมการและเลขานุการ

3) ประชุมคณะกรรมการและจัดทำโครงการ

ประธานควรรับประชุมกรรมการ เพื่อพิจารณาวางแผนในการจัดการ ดังนี้

3.1) ที่แจ้งนโยบายและจุดมุ่งหมายของโครงการอาหารกลางวัน

3.2) เสนอรูปแบบและวิธีดำเนินการที่โรงเรียนสามารถจัดได้ โดยการจัด

ทำกำหนดการสอน และแผนการสอนย่อยบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอน เพื่อให้นักเรียน  
ได้ลงมือปฏิบัติจริงและสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้

4) ประชุมผู้ปกครอง ครู นักเรียน และผู้เกี่ยวข้อง เพื่อชี้แจงให้ทุกฝ่ายได้เห็น  
ความสำคัญของการจัดโครงการอาหารกลางวัน และขอความร่วมมือจากกลุ่มบุคคลต่าง ๆ  
สนับสนุนด้านทุน วัสดุการครัว วัสดุการเกษตร และแรงงานในการประกอบอาหาร เพื่อให้  
โครงการอาหารกลางวันดำเนินไปด้วยความราบรื่น และบรรลุเป้าหมายที่วางไว้

5) การดำเนินการตามโครงการ

การดำเนินการตามโครงการให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ โรงเรียนต้องคำนึง  
ถึงขั้นตอนของกิจกรรมตามลำดับ คือ การเตรียมผลผลิต การเตรียมอาหาร การประกอบ  
อาหาร การรับประทานอาหาร การเก็บและล้าง การจัดการ และการถนอมอาหาร

6) การประเมินผลโครงการ

การประเมินผลโครงการ โรงเรียนควรประเมินผลดังนี้

6.1) โรงเรียนสามารถบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอน เพื่ออาหาร  
กลางวันได้หรือไม่ มีปัญหาอย่างไร

6.2) นักเรียนขาดแคลนได้รับประทานอาหารกลางวันครบทุกคนหรือไม่

6.3) การเจริญเติบโตของนักเรียนมีพัฒนาการดีขึ้นหรือไม่

6.4) นักเรียนมีสุขนิสัยที่ดีในการรับประทานอาหารหรือไม่

6.5) ชุมชนมีส่วนร่วมในการจัดโครงการอาหารกลางวันหรือไม่

สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (2527 : 27) ได้ระบุเกณฑ์ การพิจารณาผลการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนว่าควรมีลักษณะดังต่อไปนี้

- 1) นักเรียนที่เรียนกลุ่มการทำงานพื้นฐานอาชีพ ได้ร่วมปฏิบัติกิจกรรมโครงการ อาหารกลางวันทุกคน โดยไม่เกิดผลเสียต่อการเรียนในกลุ่มประสบการณ์อื่น ๆ
- 2) อาหารที่ทำมีคุณค่าทางโภชนาการครบทั้ง 5 หมู่ และจัดบริการหรือจำหน่าย ในราคาถูก
- 3) นักเรียนโดยทั่วไปมีสุขภาพอนามัยดี
- 4) นักเรียนมีสุขนิสัยที่ดีในการรับประทานอาหาร
- 5) นักเรียนมาเรียนสม่ำเสมอและผลการเรียนดี
- 6) บุคลากรในโรงเรียนมีส่วนร่วม และรับรู้โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน ทุกคน
- 7) โรงเรียนสามารถช่วยเหลือเด็กขาดแคลนให้ได้รับประทานอาหารทุกคน
- 8) ชุมชนได้เข้ามามีส่วนร่วมโครงการอาหารกลางวันโดยต่อเนื่อง และสามารถ นำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้
- 9) โรงเรียนมีแผนการจัดโครงการอาหารกลางวันที่เหมาะสม สามารถจัดอาหาร กลางวันโดยต่อเนื่อง

#### การจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่ออาหารกลางวัน

ตามหลักสูตรประถมศึกษา พุทธศักราช 2521 (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2533) ได้ กำหนดโครงสร้างและเนื้อหาหลักสูตร เป็นกลุ่มประสบการณ์ต่าง ๆ คือ กลุ่มทักษะ (ภาษาไทย และคณิตศาสตร์) กลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิต กลุ่มสร้างเสริมลักษณะนิสัย กลุ่มการทำงานและ พื้นฐานอาชีพ และกลุ่มประสบการณ์พิเศษ

กิจกรรมในโครงการอาหารกลางวัน เป็นส่วนหนึ่งของงานในกลุ่มการทำงานและ พื้นฐานอาชีพ เรื่องงานเกษตร งานบ้าน ในการที่จะให้กิจกรรมการเรียนการสอนเรื่อง การเกษตร งานบ้านและโครงการอาหารกลางวันบรรลุเป้าหมาย สำนักงานคณะกรรมการ

การประถมศึกษาแห่งชาติได้หาแนวทางบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอน กลุ่มประสบการณ์ต่าง ๆ มาสัมพันธ์กันให้มากที่สุด โดยจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเป็นหน่วย ซึ่งส่วนใหญ่มีกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพเป็นแกนกลาง วิธีนี้คาดว่าจะเป็นผลดีต่อนักเรียน เพราะนักเรียนได้เรียนรู้ภาคทฤษฎีและฝึกภาคปฏิบัติควบคู่กันไป วิธีการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนเป็นหน่วยเรียกว่า "หน่วยการสอนแบบบูรณาการ" ซึ่งมีขั้นตอนการจัดหน่วยการสอนแบบบูรณาการ ดังนี้

ขั้นที่ 1 การเตรียมผลผลิต เป็นขั้นตอนที่ทำให้ได้วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารโดยมีกลุ่มการทำงาน และพื้นฐานอาชีพเป็นแกนกลาง และนำกลุ่มอื่นมาบูรณาการ เช่น

กลุ่มทักษะ (ภาษาไทย) ใช้กิจกรรมการเรียนการสอนเกี่ยวกับการอภิปราย

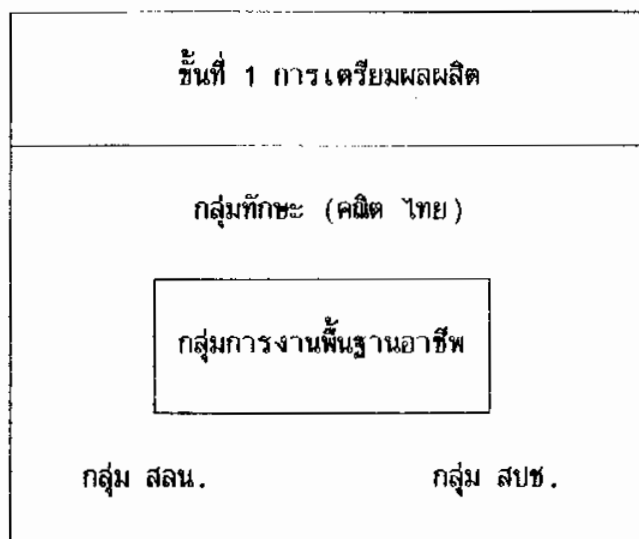
จดบันทึก รายงานการปลูกพืช เป็นต้น

กลุ่มทักษะ (คณิตศาสตร์) ใช้ความรู้เรื่องรูปทรงเรขาคณิต การวัดและการคำนวณพื้นที่ เป็นต้น

กลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิต ใช้ความรู้ในเรื่องการเจริญเติบโตของพืช

การขยายพันธุ์ การเตรียมพันธุ์ไปปลูกในแปลง เป็นต้น

กลุ่มสร้างเสริมลักษณะนิสัย ฝึกนิสัยให้มีความรับผิดชอบในหน้าที่ อดทนและทำงานเป็นกลุ่ม เป็นต้น (ดังภาพประกอบ 1)



ภาพประกอบ 1 แสดงการบูรณาการกิจกรรมการเรียนรู้การสอน  
ในขั้นตอนการเตรียมผลผลิต

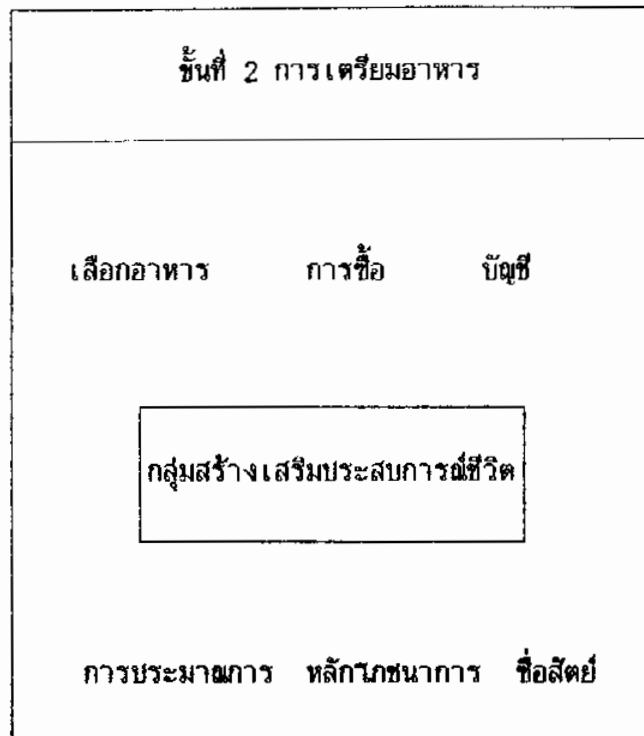
ขั้นที่ 2 การเตรียมอาหาร เป็นขั้นตอนการเตรียมรายการอาหาร โดยคำนึงถึงคุณค่าตามหลักโภชนาการ และเตรียมปริมาณอาหารให้เพียงพอกับจำนวนสมาชิก เตรียมภาชนะและสถานที่เพื่อประกอบอาหาร มีกลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิตเป็นแกนกลาง และนำกลุ่มอื่นมาบูรณาการ

กลุ่มทักษะ (คณิต) ใช้ความรู้เรื่อง ชั่ง ตวง วัด ทาบัญชี เป็นต้น

กลุ่มทักษะ (ภาษาไทย) ใช้กิจกรรมการเรียนรู้การสอนในทักษะการเขียน จดบันทึก

กลุ่มสร้างเสริมลักษณะนิสัย ผักนึสัยให้มีความซื่อสัตย์ อดทน ทำงานกลุ่ม

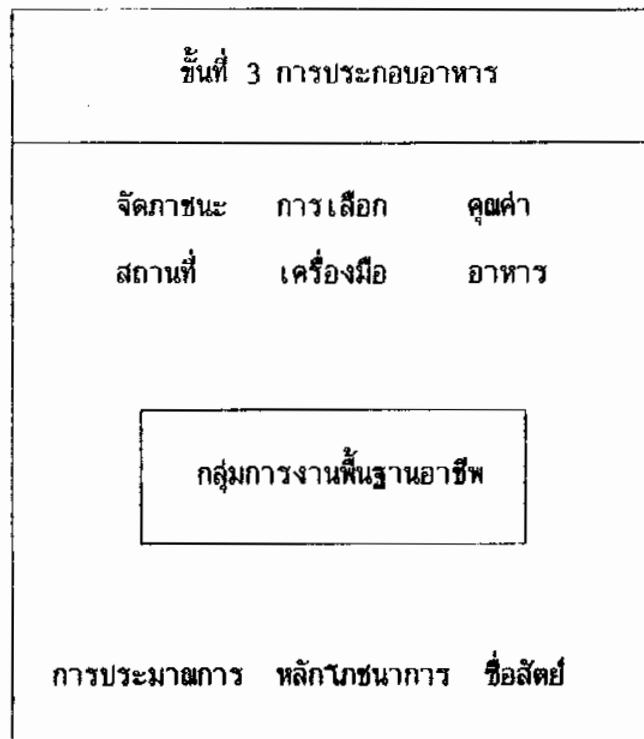
(ดังภาพประกอบ 2)



ภาพประกอบ 2 แสดงการบูรณาการกิจกรรมการเรียนรู้การสอน  
งานขั้นตอนการเตรียมอาหาร

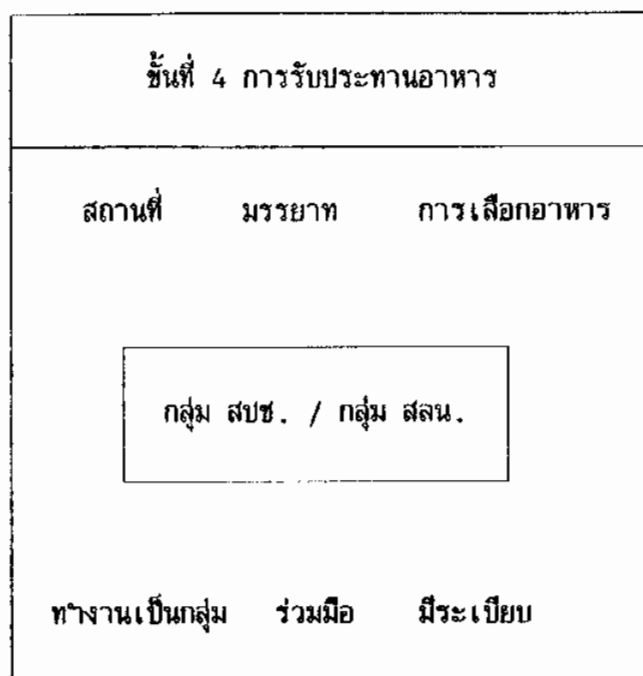
ขั้นที่ 3 การประกอบอาหาร มีกิจกรรมการเรียนรู้การสอนกลุ่มการทำงานและพื้นฐานอาชีพ เป็นแกนกลาง และกลุ่มประสบการณ์อื่น ๆ มาบูรณาการ เช่น กลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิต ใช้ความรู้เรื่องอาหารหลัก 5 หมู่ การประกอบอาหารโดยคำนึงถึงความสะอาดปลอดภัย คุณค่าอาหาร เป็นต้น (ดังภาพประกอบ 3)





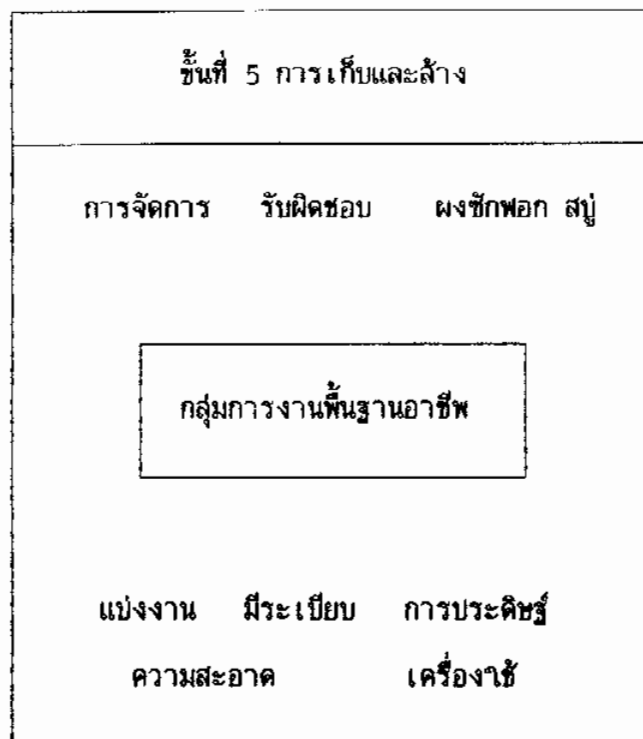
ภาพประกอบ 3 แสดงการบูรณาการกิจกรรมการเรียนรู้การสอน  
ในขั้นตอนการประกอบอาหาร

ขั้นที่ 4 การรับประทานอาหาร เป็นขั้นตอนในการฝึกความมีระเบียบ มารยาทในการ  
รับประทานอาหาร สถานที่สำหรับรับประทานอาหาร สุขนิสัยก่อน - หลัง รับประทานอาหาร  
อาหาร ซึ่งเป็นกิจกรรมการเรียนรู้การสอนกลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิต และกลุ่มสร้างเสริม  
ลักษณะนิสัย (ดังภาพประกอบ 4)



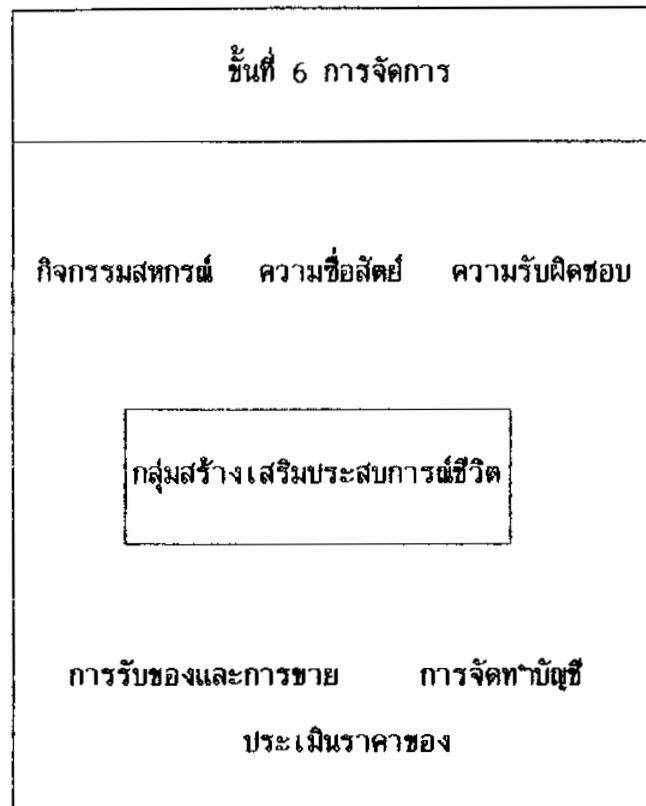
ภาพประกอบ 4 แสดงการบูรณาการกิจกรรมการเรียนรู้การสอน  
ในขั้นตอนการรับประทานอาหาร

ขั้นที่ 5 การเก็บและล้าง ขั้นตอนนี้เป็นขั้นตอนในการทำความสะอาดสถานที่ ภาชนะ ความมีระเบียบ เป็นต้น เน้นกิจกรรมการเรียนรู้กลุ่ม การงานพื้นฐานอาชีพ และนำกลุ่มประสบการณ์เข้ามาบูรณาการ เช่น กลุ่มสร้างเสริมลักษณะนิสัย ใช้กิจกรรมการเรียนรู้การสอนแบ่งงานรับผิดชอบ เป็นต้น (ดังภาพประกอบ 5)



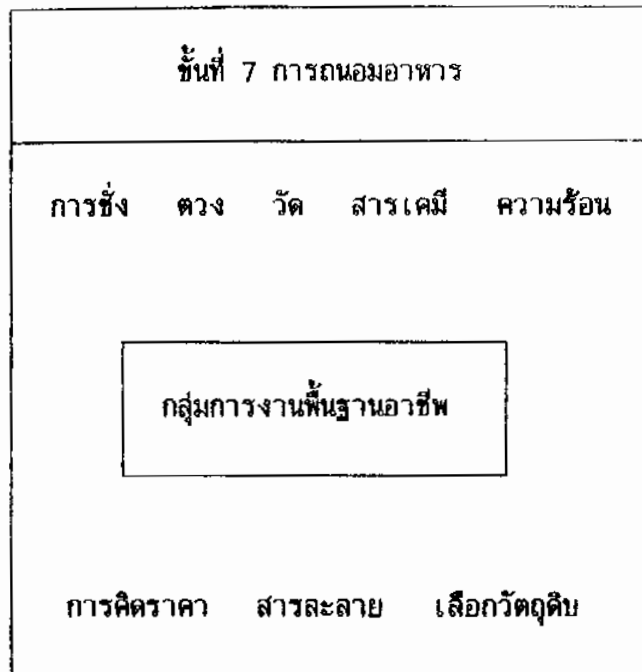
ภาพประกอบ 5 แสดงการบูรณาการกิจกรรมการเรียนรู้การสอน  
ในขั้นตอนการเก็บและล้าง

ขั้นที่ 6 การจัดการ ขั้นตอนนี้เป็นการนำความรู้จากกิจกรรมสหกรณ์ในเรื่อง การซื้อ การขาย การลงบัญชี การคิดต้นทุนกำไร การแบ่งงานรับผิดชอบ โดยนำกิจกรรมการเรียนรู้ การสอนกลุ่มสร้างเสริมประสบการณ์ชีวิตเป็นแกนกลาง และนำกลุ่มประสบการณ์อื่นมาบูรณาการ (ดังภาพประกอบ 6)



ภาพประกอบ 6 แสดงการบูรณาการกิจกรรมการเรียนรู้การสอน  
ในขั้นตอนการจัดการ

**ขั้นที่ 7 การถนอมอาหาร** เป็นกิจกรรมการเรียนรู้การสอนกลุ่มการทำงานพื้นฐานอาชีพเป็น  
แกนกลาง แล้วนำกลุ่มอื่นมาบูรณาการ (ดังภาพประกอบ 7)



ภาพประกอบ 7 แสดงการบูรณาการกิจกรรมการเรียนรู้การสอน  
ในขั้นตอนการถนอมอาหาร

(สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ, 2530 : 34-37)

#### โครงการเกษตรเพื่ออาหารกลางวันของสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ

สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ ได้ทรงประกอบพระราชภารกิจโดยเสด็จพระราช  
ดำเนินไปทรงเยี่ยมราษฎรทั่วทุกภาคของประเทศ พระองค์ได้ทอดพระเนตรเห็นปัญหา  
ความทุกข์ยากลำบากของประชาชน โดยเฉพาะอย่างยิ่งเด็กในถิ่นทุรกันดาร ซึ่งมีสภาพ  
ยากจนและขาดแคลนอาหาร ปัญหาดังกล่าวนี้ยังผลให้สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ ทรง  
พระวิตกห่วงใย และทรงให้ความสำคัญพระทัยในสุขภาพพลานามัยของเยาวชนของชาติเป็น  
อย่างยิ่ง

โครงการเกษตรเพื่ออาหารกลางวันในโรงเรียนจึงเป็นโครงการหนึ่งที่มีสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ ทรงริเริ่มขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อแก้ไขการขาดแคลนอาหารกลางวันในโรงเรียน และการขาดแคลนอาหารในชนบท โดยที่ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม ดังนั้นเด็กควรเรียนรู้ และปฏิบัติทางด้านเกษตรโดยเฉพาะเกษตรแผนใหม่ซึ่งจะส่งผลให้เด็กกินคืออยู่ดี และมีสติปัญญาดี อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมให้โรงเรียนได้เป็นแหล่งวิทยาการของหมู่บ้านต่อไปในอนาคตอีกด้วย

สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ ทรงมีพระราชดำริให้ทดลองทำโครงการเกษตรเพื่ออาหารกลางวันในโรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนเนื่องจากโรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนตั้งอยู่ในถิ่นทุรกันดารและประสบปัญหาความยากจน ดังนั้นในปี พ.ศ. 2523 จึงได้มีการสำรวจโรงเรียนในภาคกลาง เพื่อหาข้อมูลเบื้องต้น และได้พิจารณาคัดเลือกโรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน 3 แห่ง คือที่จังหวัดกาญจนบุรี ราชบุรี และประจวบคีรีขันธ์ เป็นโรงเรียนทดลองโครงการ ซึ่งการทดลองครั้งนี้ใช้ระยะเวลาประมาณ 1 ปี และสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ ได้พระราชทานพระราชทรัพย์ส่วนพระองค์เพื่อซื้อเมล็ดพืช อุปกรณ์ และเครื่องมือทำการเกษตรให้ทางโรงเรียนทดลองปลูกพืช ตลอดจนนำผลผลิตจากการเกษตรมาประกอบอาหาร ซึ่งผลที่ได้จากการทดลองเป็นที่พอพระทัยเป็นอย่างยิ่ง จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ จัดตั้งโครงการเกษตรเพื่ออาหารกลางวันขึ้น และได้ขยายโครงการออกไปตามโรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนต่าง ๆ ในเขตภาคเหนือ ภาคใต้ และภาคตะวันออก เชียงเหนือ (โครงการเกษตรเพื่ออาหารกลางวัน, 2527 : 16-17)

สำหรับจังหวัดนราธิวาสนั้น สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนราธิวาส ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ควบคุมดูแลและให้การสนับสนุนโรงเรียนในสังกัดที่จัดกิจกรรมสนองพระราชดำริมาโดยตลอด ได้จัดสรรงบประมาณประจำปีงบประมาณ 2536 ให้แก่โรงเรียนที่ดำเนินงานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริเฉพาะในส่วนของการดำเนินงานโครงการเกษตรเพื่ออาหารกลางวัน จำนวน 14 โรงเรียน เป็นเงินรวมทั้งสิ้น 89,000 บาท (สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนราธิวาส, 2536 ข)

### สภาพการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน

นับตั้งแต่มีการตระหนักถึงความจำเป็นในการที่จะดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน เพื่อแก้ปัญหาภาวะโรงอาหารและสภาพการขาดแคลนอาหารกลางวันของนักเรียนเป็นต้นมา ได้มีการพยายามศึกษาเพื่อหาแนวทางในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน การหาแนวทางในการแก้ปัญหาต่าง ๆ รวมถึงศึกษาสภาพและประสิทธิภาพของโครงการอาหารกลางวัน เช่น การศึกษาของอุดมศิลป์ ศรีสมบูรณ์ (2522 : 131-133) พบว่า โรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร ที่จัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน มีทั้งส่วนที่ได้รับเงินช่วยเหลือเป็นทุนในการเริ่มต้นจัดโครงการอาหารกลางวันจากกรุงเทพมหานคร และมีบางส่วนไม่ได้รับเงินทุนจากกรุงเทพมหานคร แต่ได้รับความช่วยเหลือจากสมาคม มูลนิธิหรือจัดหาทุนเอง และโรงเรียนที่จัดโครงการอาหารกลางวันมีจำนวนทั้งสิ้นไม่น้อยกว่า 250 โรงเรียน จากจำนวนโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร ทั้งหมด 400 โรงเรียน นอกจากนี้ยังพบว่านักเรียนที่ขาดแคลนไม่มีอาหารกลางวันรับประทานทั้งในโรงเรียนที่จัดโครงการอาหารกลางวัน และไม่ได้จัดโครงการอาหารกลางวัน จะได้รับความช่วยเหลือจากโรงเรียน โดยโรงเรียนจัดหาอาหารกลางวันให้นักเรียนรับประทาน สำหรับโรงเรียนที่จัดโครงการอาหารกลางวัน นักเรียนเหล่านี้จะได้รับประทานอาหารของโรงเรียนฟรี ส่วนโรงเรียนที่ไม่ได้จัดโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนจะจัดหาอาหารโดยหาเงินส่วนหนึ่งมา เป็นทุนสำหรับซื้ออาหารให้

ในปี 2525 สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (2525 : 36-37) ได้ประเมินโครงการจัดอาหารกลางวัน พ.ศ. 2524 ผลการประเมินพบว่า โรงเรียนร้อยละ 84 มีคณะกรรมการในการดำเนินการ โรงเรียนอีกร้อยละ 16 มีเพียงผู้รับผิดชอบโครงการ โรงเรียนร้อยละ 88 จัดทำอาหารกลางวันทุกวัน โรงเรียนอีกร้อยละ 12 จัดทำเป็นบางวัน โรงเรียนร้อยละ 75 ทำอาหารจานเดียว โรงเรียนร้อยละ 14 ทำอาหารชุดสลับกับอาหารจานเดียว และอีกร้อยละ 11 ทำอาหารชุด โรงเรียนร้อยละ 2 จัดทำนมถั่วเหลืองทุกวัน โรงเรียนร้อยละ 29 จัดทำเพียงบางวัน และอีกร้อยละ 69 ไม่จัดทำเลย

นอกจากนี้ยังพบว่า โรงเรียนส่วนใหญ่จะให้เด็กเรียนมีส่วนร่วมในการจัดอาหารกลางวัน กล่าวคือ มีโรงเรียนร้อยละ 90 ที่จัดให้นักเรียนหญิงลงไปฝึกปฏิบัติการจัดอาหารกลางวัน ซึ่งจะส่งผลให้นักเรียนได้เรียนรู้ เรื่องอาหารที่มีคุณค่าและราคาประหยัด

ยงยศ จุฑมาตยางกูรและคณะ (2526 : 38-40, อ้างจาก จินตนา ชุนภักดี, 2531 : 20) ได้ศึกษาสภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนของกรุงเทพมหานคร ผลการศึกษาพบว่า

1) สภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน โรงอาหารของโรงเรียนแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ โรงอาหารถาวร และโรงอาหารชั่วคราว มีจำนวนใกล้เคียงกัน ( ร้อยละ 52.3 และ 47.7 ตามลำดับ ) สภาพทั่ว ๆ ไปของโรงอาหารทั้งสองประเภท ใกล้เคียงกันมาก ยกเว้น เรื่องที่ตั้งและพื้นโรงอาหาร ที่โรงอาหารถาวรมีสภาพดีกว่ามาก ส่วนสภาพอื่นที่แยกเป็นวัสดุและความสะอาดนั้น ส่วนใหญ่อยู่ในระดับกลางค่อนข้างดี เช่น ความสะอาดของพื้นห้องรับประทานอาหาร ประมาณร้อยละ 60 อยู่ในระดับพอใช้ และโต๊ะเก้าอี้ ประมาณร้อยละ 70 อยู่ในสภาพดี ที่เหลือมีสภาพชำรุด

2) โรงครัวเป็นสภาพที่สัมพันธ์โดยตรงกับโรงอาหารของโรงเรียน แต่กลับพบว่าโรงครัวของโรงเรียนร้อยละ 63 จัดสร้างขึ้นชั่วคราวเท่านั้น และสภาพค่อนข้างแตกต่างกับโรงอาหาร กล่าวคือ โดยทั่วไปโรงครัวถาวรส่วนใหญ่มีสภาพวัสดุอุปกรณ์ค่อนข้างดี ถูกสุขลักษณะ ในขณะที่โรงครัวชั่วคราวมีสภาพอยู่ในระดับกลาง ส่วนสภาพความสะอาดนั้น ส่วนใหญ่ของโรงครัวทั้งสองประเภทอยู่ในระดับพอใช้ และพอใช้ค่อนข้างต่ำ

3) การวางภาชนะ และอาหารนั้น พบว่า มีเพียงแท่นเตาปรุงอาหารและอุปกรณ์การล้างภาชนะ เท่านั้นที่ส่วนใหญ่วางไว้กับพื้นหรือสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร และเมื่อพิจารณารายละเอียดการล้างภาชนะนั้น พบว่า ร้อยละ 57.7 ของโรงเรียนที่จัดทำมีการล้างด้วยอ่าง 3 ใบ พร้อมทั้งระบายน้ำซึ่งเป็นวิธีการที่ถูกต้อง แต่มีเพียงร้อยละ 32.4 เท่านั้น ที่ล้างตามขั้นตอนที่ถูกสุขาภิบาลอาหาร หลังจากล้างเสร็จแล้ว ภาชนะอุปกรณ์เหล่านี้ ร้อยละ 53.5 เก็บไม่ถูกสุขลักษณะ ส่วนการแต่งกายของผู้ปรุงและผู้เสิร์ฟอาหารนั้น มีเพียงร้อยละ 22.5 เท่านั้น ที่แต่งกายสะอาดเรียบร้อย สำหรับการควบคุมแมลง และสัตว์นำโรค



านโรงอาหารนั้น พบว่า มีเพียงร้อยละ 8.4 เท่านั้น ที่จัดระบบป้องกันแมลงที่มีประสิทธิภาพ และร้อยละ 81.7 ไม่เคยมีการกำจัดแมลงและสัตว์นำโรคเลย

านเรื่องเดียวกันนี้ สุจินดา ขจรรุ่งศิลป์ (2526 : 62-65, อ้างจาก จินตนา ขุนภักดี, 2531 : 21) ได้ศึกษาพบว่า โรงเรียนส่วนใหญ่ คือ ร้อยละ 95.56 มีการจัดอาหารกลางวันสำหรับเด็กนักเรียน โดยจัดในลักษณะของการแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้า ไม่มีการวางแผนไว้ล่วงหน้ามาก่อน และโรงเรียนส่วนใหญ่มีวัตถุประสงค์แรก คือ ต้องการให้นักเรียนได้รับอาหารกลางวันอย่างทั่วถึงก่อน จึงไม่คำนึงถึงหลักการสุขาภิบาลอาหารเท่าไรนัก และเนื่องจากทางสำนักศึกษาไม่ได้มีการเน้นการจัดโครงการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน ดังนั้น การสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน สังกัดกรุงเทพมหานคร จึงเป็นไปในรูปแบบที่แล้วแต่การบริหารงานของผู้บริหารในระดับโรงเรียนว่าจะดำเนินออกมารูปใด และมีโรงเรียนเพียงร้อยละ 11.63 ที่พยายามจัดอาหารกลางวันให้ถูกหลักทั้งทางโภชนาการและสุขาภิบาล

สำหรับผู้ปรุงและสัมผัสอาหารพบว่า มีการรักษาความสะอาดในทุกโรงเรียนที่มีการปรุงอาหาร แต่ในด้านกัการระวังรักษาการเป็นพาหะนำโรค หรือเป็นผู้แพร่เชื้อโรคนั้น ไม่ได้รับการเอาใจใส่ เช่น ผู้ที่ปรุงอาหาร และสัมผัสอาหารไม่เคยได้รับการตรวจจุลจากระมาก่อน และมีเพียงร้อยละ 48.84 ที่เคยเอ็กซเรย์ปอดมาก่อน ซึ่งเป็นการไม่เพียงพอในการป้องกันโรค นอกจากนี้ยังพบว่า ไม่มีโรงเรียนใดที่ผู้ปรุงและผู้สัมผัสอาหารมีการคลุมผมด้วยผ้าคลุม หรือใส่หมวกป้องกันผมร่วงสู่อาหาร

านปีเดียวกันนี้ สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (2526 : 8-13) ได้รายงานการประเมินโครงการจัดอาหารกลางวัน พ.ศ. 2525 ว่า

- 1) โรงเรียนส่วนใหญ่ใช้โรงอาหารเป็นสถานที่ในการจัดอาหารกลางวัน
- 2) โรงเรียนส่วนใหญ่ทั้งน้ำประปา และไฟฟ้าใช้
- 3) โรงเรียนส่วนใหญ่มีความพร้อมในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน
- 4) โรงเรียนส่วนใหญ่มีคณะกรรมการของโรงเรียนรับผิดชอบในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน

- 5) โรงเรียนส่วนใหญ่จัดทำโครงการอาหารกลางวันทุกวัน
- 6) โรงเรียนส่วนใหญ่มีความสะดวกในการซื้ออาหารสด และอาหารแห้ง
- 7) โรงเรียนส่วนใหญ่จัดบริการอาหารกลางวันในรูปแบบอาหารจานเดียว
- 8) โรงเรียนส่วนใหญ่ไม่ได้จัดทำแก้วเหลืองเพื่อส่งเสริมให้นักเรียนได้รับคุณค่าอาหารมากยิ่งขึ้น

วิภาวี เกตุศิริ (2527 : 61 : 63) ได้ศึกษาความคิดเห็นของผู้บริหารและครูเกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา เขตพื้นที่ชนบทยากจน จังหวัดอุทัยธานี ผลการศึกษาพบว่า โรงเรียนร้อยละ 39.04 ที่จัดบริการอาหารกลางวันเอง โดยครูและนักเรียนเป็นผู้จัดและประกอบอาหาร การบริการส่วนใหญ่จัดในรูปแบบอาหารจานเดียวบริการทุกวันตั้งแต่เปิดเรียน และมีคณะกรรมการอาหารกลางวันของโรงเรียนรับผิดชอบ ส่วนโรงเรียนที่เหลืออีกร้อยละ 60.96 ไม่ได้จัดบริการอาหารกลางวันเนื่องจากขาดครู หรือบุคลากรตลอดจนงบประมาณ จึงให้นักเรียนนำอาหารมารับประทานที่โรงเรียน และบางส่วนไปรับประทานอาหารกลางวันที่บ้าน นอกจากนี้ มีโรงเรียนเพียงร้อยละ 36.20 ที่จัดอาหารเสริมประเภทแก้วเหลือง

สำหรับ ธีรพล ชันธไชย และคณะ (2527 : 92-93) ได้ศึกษาหาประสิทธิภาพของการบริหารงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาอำเภอแม่ริม จังหวัดเชียงใหม่ พบว่า

- 1) โรงเรียนที่ได้รับทุนอุดหนุนโครงการ จาก สบช. และโรงเรียนที่ไม่ได้รับทุนอุดหนุนโครงการจาก สบช. บริหารงานโครงการอาหารกลางวันได้อย่างมีประสิทธิภาพไม่แตกต่างกัน และมีอัตราการบรรลุวัตถุประสงค์อยู่ในระดับสูง คือ สามารถบรรลุวัตถุประสงค์โครงการอาหารกลางวันตามแผนพัฒนาการศึกษาแห่งชาติ ฉบับที่ 5 (พ.ศ. 2525-2529) 6 ข้อ จาก 7 ข้อ วัตถุประสงค์ที่โรงเรียนทั้งสองประเภทไม่สามารถบรรลุได้คือ " เพื่อเผยแพร่โภชนาการศึกษาแก่นักเรียน ผู้ปกครอง รวมทั้งประชาชนทั่วไปในชุมชนนั้น "

2) บุคลากรของโรงเรียนที่ได้รับทุนอุดหนุนโครงการ มีความสามารถในการบริหารโครงการอาหารกลางวันสูงกว่าบุคลากรของโรงเรียนที่ไม่ได้รับทุนอุดหนุน ในด้านการจัดโครงการอาหารกลางวันโดยไม่ได้มุ่งหวังกำไร และความสามารถในการแก้ปัญหา ด้านวัสดุอุปกรณ์

3) โรงเรียนที่ได้รับทุนอุดหนุนโครงการ มีความพร้อมในการจัดโครงการอาหารกลางวันทั้งด้านบุคลากรและด้านลักษณะสภาพของโรงเรียน ไม่แตกต่างกับโรงเรียนที่ไม่ได้รับทุนอุดหนุนโครงการ แต่โรงเรียนที่ได้รับทุนอุดหนุนโครงการมีแนวโน้มของความพร้อมในการจัดโครงการสูงกว่าโรงเรียนที่ไม่ได้รับทุนอุดหนุน

4) การมีส่วนร่วม และการยอมรับโครงการอาหารกลางวันของบุคลากรที่เกี่ยวข้องในโรงเรียนทั้งสองประเภทไม่แตกต่างกัน

5) เพศหญิงและเพศชายมีค่านิยมเกี่ยวกับโภชนาการไม่แตกต่างกัน

6) ครูผู้ประกอบอาหารจะมีค่านิยมเกี่ยวกับโภชนาการที่สูงด้อยมากกว่าบุคลากรอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องในโครงการอาหารกลางวัน

ส่วน บุญเลิศ เสนิงวงศ์ ๓ ยุทธยา (2527 : 132 -135) ซึ่งได้ศึกษาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา เขตการศึกษา 1 พบว่า โรงเรียนส่วนใหญ่มีการจัดตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน ผู้บริหารโรงเรียน คณะครูและผู้บริหารองค์ให้ความร่วมมือสนับสนุนโครงการเป็นอย่างดี และมีเงินทุนหมุนเวียนอย่างเพียงพอ ตลอดจนมีโรงอาหารสำหรับให้นักเรียนรับประทานอาหารโดยเฉพาะ

นอกจากนี้ จริยาวัตร คมพยัคฆ์ และคณะ (2528 : 142-144, อ้างจากจินตนา ชุนภักดิ์, 2530 : 31) ได้ศึกษาการประเมินสภาวะอนามัยโรงเรียนในโรงเรียนราษฎร์ เขตบางกอกน้อย กรุงเทพมหานคร ผลการศึกษาพบว่า ร้อยละ 68.0 ของโรงเรียนราษฎร์ที่สำรวจมีการจัดอาหารกลางวันให้นักเรียน โดยให้ครูเป็นผู้ปรุงหรือดูแล อีกร้อยละ 32.0 นักเรียนสามารถที่จะเลือกซื้ออาหารกลางวันจากพ่อค้า แม่ค้าที่ขายอยู่ในโรงเรียน และบางวันนักเรียนอาจนำอาหารกลางวันมาจากบ้านเอง การทำให้โภชนศึกษา พบว่า มีน้อย

มาก นอกจากนั้นเรื่องการใช้ถังขยะ พบว่า ร้อยละ 84.0 ใช้ถังขยะที่ไม่มีฝาปิด น้ำดื่ม  
น้ำใช้ ทุกโรงเรียนใช้น้ำประปา

สำหรับด้านการบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่ออาหารกลางวันนั้นสำนักงาน  
การประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา (2531 : 76-77) ได้ศึกษาการบูรณาการกิจกรรม  
การเรียนการสอนเพื่ออาหารกลางวันของโรงเรียนในสังกัด พบว่า

1) โรงเรียนประถมศึกษาในสังกัดได้จัดโครงการอาหารกลางวันครบทุกโรงเรียน  
ในปีการศึกษา 2530 โดยโรงเรียนจัดทำอาหารและให้นักเรียนมีส่วนร่วมในการทำด้วย

2) นักเรียนยากจนที่ได้รับความช่วยเหลือด้านอาหารกลางวันจากโรงเรียน  
ส่วนใหญ่มีจำนวนต่ำกว่า 10 คน

3) อาหารกลางวันที่โรงเรียนทำจำหน่ายให้นักเรียนส่วนใหญ่จะเป็นอาหาร  
จานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยว ข้าวแกง หรือขนมหวาน ซึ่งราคาอยู่ระหว่าง 1.00 - 1.50 บาท  
และการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันส่วนใหญ่จะขาดทุน

4) วัสดุอุปกรณ์และภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหารส่วนใหญ่จะมีพอใช้สำหรับ  
การสอนภาคปฏิบัติวิชาการเรือน และงานโภชนาการในกลุ่มการทำงานพื้นฐานอาชีพ

5) เงินทุนในการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน ส่วนใหญ่โรงเรียนได้รับ  
จากสำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ

6) ครูในโรงเรียนส่วนใหญ่ไม่มีวุฒิทางอาหารหรือโภชนาการโดยตรง แต่มีความรู้  
ด้านอาหารและโภชนาการ

7) โรงเรียนส่วนใหญ่ไม่สามารถจัดการเกษตรเพื่อโครงการอาหารกลางวันได้  
เนื่องจากขาดน้ำในการเพาะปลูกและเลี้ยงสัตว์

และในปี 2532 รั้งสี เพ็งใหญ่ (2532 : 104) ได้ศึกษาสภาพโรงอาหารและ  
ปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษา  
จังหวัดนครราชสีมา ผลการศึกษาพบว่า โรงอาหารส่วนมากหรือร้อยละ 97.71 ไม่ผ่านระดับ  
มาตรฐาน รองลงมาร้อยละ 1.31 ผ่านระดับมาตรฐานดีมาก และร้อยละ 0.98 ผ่านระดับ

มาตรฐานดี จากผลการศึกษาที่ปรากฏว่ามีโรงอาหารจำนวนมากถึงร้อยละ 97.71 ไม่ผ่านเกณฑ์ มาตรฐานแสดงให้เห็นว่า สภาพของโรงอาหารของโรงเรียนประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา ส่วนใหญ่ยังต้องมีการปรับปรุงแก้ไขให้ได้ระดับมาตรฐาน

สำหรับ วีระชัย ศรีเมือง (2533 : 118) ซึ่งได้ประเมินผลโครงการอาหาร กลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดสุรินทร์ ผลการ ประเมินพบว่า โรงเรียนสามารถบูรณาการโครงการอาหารกลางวันกับการเรียนการสอน นักเรียนได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่า และปริมาณที่เพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย โครงการได้ช่วยเหลือนักเรียนยากจนให้มีโอกาสรับประทานอาหารกลางวัน โรงเรียนได้ เผยแพร่ความรู้ด้านโภชนาการสำหรับชุมชน และชุมชนได้เข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรมของ โครงการอาหารกลางวัน

ในปี 2536 สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (ม.ป.ป. : 32-33) ได้สำรวจข้อมูลการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนสังกัดพบว่า โรงเรียนส่วนใหญ่จัดอาหาร กลางวัน โรงเรียนส่วนใหญ่ไม่มีการจ้างบุคลากรภายนอกทำอาหารกลางวันให้นักเรียน นอกจากโรงเรียนอนุบาลและโรงเรียนขนาดใหญ่ที่อยู่ในเขตเมือง และโรงเรียนส่วนใหญ่ จัดทำอาหารกลางวันเองโดยครูและนักเรียนช่วยกัน นอกจากนี้ยังพบว่า โรงเรียนส่วนใหญ่ มีพื้นที่ทำการเกษตรของตนเอง

#### ปัญหาการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน

การดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันมักประสบปัญหาเช่นเดียวกับการดำเนินงาน โครงการอื่น ๆ ของโรงเรียน ได้มีนักวิชาการหลายท่านได้ทำการศึกษาในเรื่องปัญหาการ ดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน เช่น อุดมศิลป์ ศรีสมบูรณ์ (2522 : 133-135) ได้ศึกษาปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาสังกัด กรุงเทพมหานคร พบว่ามีปัญหาด้านสถานที่ในการประกอบอาหารและสถานที่รับประทานอาหาร

ด้านบุคลากรในการดำเนินงาน ด้านวัสดุและเครื่องมือเครื่องใช้ ด้านเงินทุน และความ  
ยุ่งยากในด้านการจัดหาบัญชี รับ - จ่ายเงิน และพัสดุ

ในปี 2525 สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ (2525 : 23)  
ได้ประเมินโครงการการจัดอาหารกลางวัน 2524 ผลการประเมิน พบว่า มีปัญหาในการ  
ดำเนินการโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนหลายประการ แต่ที่เป็นปัญหามาก ได้แก่  
โต๊ะ เก้าอี้ สำหรับรับประทานอาหารไม่พอ การขาดที่เก็บภาชนะและอาหารคิบบราคาแพง  
ส่วนปัญหาที่เกิดขึ้นและเป็นปัญหามาระดับปานกลาง คือ ผู้ปกครองส่วนมากไม่มีเงินให้เด็กซื้อ  
อาหาร เครื่องครัวไม่เพียงพอ ขาดอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร ขาดที่ล้างมือ ขาดที่  
ล้างจาน ขาดที่ประกอบอาหาร ขาดคนงาน ครูมีภาระเพิ่มขึ้นทำให้สอนไม่เต็มที่ และขาด  
การเอาใจใส่ติดตามช่วยเหลือจากหน่วยเหนือ ส่วน ยงยศ จุฑมาตยากร และคณะ  
(2526 : 38-40, อ้างจาก จินตนา ชุนภักดี, 2531 : 21) ได้ศึกษาพบว่า ผู้บริหาร  
และครูผู้ควบคุมการจัดอาหารกลางวันมีความคิดเห็นเรื่องปัญหาโรงอาหาร และโรงครัว  
ใกล้เคียงกันมาก กล่าวคือ ทั้ง 2 กลุ่มเห็นว่า ยังคงมีปัญหาในระดับปานกลางค่อนข้างมาก  
ส่วนเรื่องอุปกรณ์ เครื่องใช้ นั้น ความคิดเห็นของทั้งสองกลุ่มสอดคล้องกันมาก คือ เห็นว่ามี  
ปัญหาการขาดแคลนอุปกรณ์ประเภทต่าง ๆ เช่น ตู้ โต๊ะ อุปกรณ์เครื่องครัว และตู้เก็บอาหาร  
สด ในระดับปัญหามากหรือมากที่สุด

ในปี 2527 บุญเลิศ เสนีวงศ์ ณ อยุธยา (2527 : 139 -141) ได้ศึกษาการ  
จัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา เขตการศึกษา 1 พบว่า มีปัญหาเกี่ยวกับ  
สถานที่ ได้แก่ ขาดสถานที่เก็บอาหารสดและอาหารแห้ง ขาดสถานที่เก็บล้างและทำความสะอาด  
สะอาดภาชนะ ปัญหาเกี่ยวกับงบประมาณการเงิน ได้แก่ เงินทุนไม่เพียงพอ และความ  
ยุ่งยากเกี่ยวกับการใช้งบประมาณ ปัญหาเกี่ยวกับระยะทาง ได้แก่ โรงเรียนส่วนใหญ่ตั้ง  
อยู่ห่างไกลจากตลาดสดหรือแหล่งจำหน่ายอาหาร ทำให้สิ้นเปลืองงบประมาณและเวลาใน  
การจัดซื้ออาหารสดและอาหารแห้ง

ในปี 2530 สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดเชียงราย (2530 : 3) ได้ศึกษาแนวทางการจัดอาหารกลางวันของโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดเชียงราย พบว่า การดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันมีปัญหา ด้านเงินทุนหมุนเวียนหมด ด้านการจัดกิจกรรมเกษตรเพื่ออาหารกลางวัน โดยผลผลิตทางการเกษตรยังไม่เอื้อต่อกิจกรรมโครงการอาหารกลางวัน และโรงเรียนยังไม่สามารถบูรณาการโครงการอาหารกลางวัน กับกิจกรรมการเรียนการสอนกลุ่มประสบการณ์อื่น ๆ ได้

ต่อมา สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา (2531 : 77 - 78) ได้ศึกษาการบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่ออาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา พบว่า มีปัญหาเกี่ยวกับขั้นตอนการเตรียมผลผลิต ขั้นตอนการเตรียมอาหาร ขั้นตอนการประกอบอาหาร ขั้นตอนการรับประทานอาหาร ขั้นตอนการเก็บและการล้าง ขั้นตอนการจัดเก็บ และขั้นตอนการถนอมอาหาร

ส่วนปัญหาการบริหารโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา นั้น สมบูรณ์ ไกรคุ้ม (2531 : หน้าปกคัดย่อ) ได้ศึกษาพบว่า โรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา มีปัญหาการบริหารโครงการอาหารกลางวันใน 7 ด้าน คือ การวางแผน การแบ่งส่วนงาน การจัดบุคลากรปฏิบัติงาน การอำนวยความสะดวกและการควบคุมพิเศษงาน การร่วมมือประสานงาน การแบ่งส่วนงาน และการรายงานผลการปฏิบัติงานอยู่ในระดับปานกลาง ซึ่งสอดคล้องกับ คุณศักดิ์ ยอดจันทร์ (2536 : 146) ที่ศึกษาเรื่องเดียวกัน โดยศึกษานโรงเรียนประถมศึกษา จังหวัดปัตตานี พบว่า มีปัญหาอยู่ในระดับปานกลาง ทั้งโดยส่วนรวมและรายด้าน

สำหรับ รังสี เริงใหญ่ (2532 : 106-108) ซึ่งได้ศึกษาสภาพโรงอาหาร และปัญหาการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมา พบว่า ด้านการจัดดำเนินงาน อุปกรณ์เครื่องใช้เครื่องอำนวยความสะดวกต่าง ๆ งบประมาณและการเงินเป็นปัญหาอยู่ในระดับปานกลาง

อย่างไรก็ตาม วิษณุ อุบลแก้ว (2534 : 77) ซึ่งได้ศึกษาความคิดเห็นของครูเกี่ยวกับการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดสุพรรณบุรี กลับพบว่า ครูพบปัญหาในการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาค่อนข้างน้อยทั้งในส่วนรวมและในแต่ละด้านซึ่งเรียงตามลำดับปัญหาจากมากไปหาน้อย ดังนี้ ด้านการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน ด้านสถานที่ อุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวก ด้านงบประมาณ และบุคลากรตามลำดับ

นอกจากนี้ วีระชัย ศรีเมือง (2533 : 118) ได้ประเมินผลโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดสุรินทร์ พบว่าโรงเรียนส่วนใหญ่มีปัญหาเนื่องจากงบประมาณไม่เพียงพอ และขาดแหล่งน้ำเพื่อการเกษตร

#### สาเหตุของปัญหาการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน

สำหรับสาเหตุของปัญหาการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันนั้น ได้มีผู้ศึกษาและระบุถึงสาเหตุของปัญหาการดำเนินงานดังกล่าว เช่น วีระชัย ศรีเมือง (2533 : 96-101) ซึ่งได้ประเมินผลโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดสุรินทร์ พบว่า มีปัญหาในการบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่ออาหารกลางวัน การให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่าและเพียงพอ การช่วยเหลือนักเรียนที่ขาดแคลนให้ได้รับประทานอาหารกลางวัน การเผยแพร่ความรู้ทางโภชนาการกับชุมชน และการเข้ามามีส่วนร่วมของชุมชนต่อการดำเนินโครงการ โดยมีสาเหตุเนื่องจากบุคลากรขาดความรู้ความเข้าใจ ขาดวิสัยทัศน์ โรงเรียนมีงบประมาณไม่เพียงพอ ฐานะทางบ้านของนักเรียนยากจน ผู้ปกครองส่วนใหญ่ตั้งแต่จะประกอบอาชีพของตนเองโดยไม่มีเวลามารับรู้เรื่องอื่น ๆ และโรงเรียนประชาสัมพันธ์งานโครงการอาหารกลางวันกับชุมชนไม่ดีเท่าที่ควรตามลำดับ

ผาสุข อุทัย (2523 : 67-64) ได้ประเมินโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาบริเวณชายแดนไทย-กัมพูชา จังหวัดปราจีนบุรี พบว่า มีปัญหาการได้รับความร่วมมือ



จากผู้ปกครองนักเรียนและชุมชน ซึ่งมีสาเหตุมาจากฐานะ เศรษฐกิจไม่ดีต้องออกไปรับจ้างหรือไปประกอบอาชีพต่างถิ่น จึงไม่มีเวลาดูแลบุตรและให้การสนับสนุนโรงเรียน ปัญหางบประมาณมีน้อยไม่พอเลี้ยงนักเรียนได้ตลอดปี ซึ่งมีสาเหตุมาจาก การเกษตรประสบผลสำเร็จน้อย ทำให้ไม่มีเงินทุนหมุนเวียนเพิ่ม นโยบายของสำนักงานการประถมศึกษาอำเภอต้องการให้มีเงินทุนหมุนเวียนตลอดไปทำให้เงินที่มีอยู่ใช้ได้ไม่เต็มที่ และโรงเรียนต้องบริการอาหารฟรีให้นักเรียนทุกวัน ปัญหาขาดแคลนสถานที่ประกอบอาหารที่ได้มาตรฐานและถูกสุขลักษณะ ซึ่งมีสาเหตุมาจากงบประมาณมีจำกัด ปัญหาการขาดอาหารสด-อาหารแห้ง และวัสดุเครื่องครัวสำหรับให้นักเรียนใช้ฝึกประกอบอาหาร ซึ่งมีสาเหตุมาจากงบประมาณมีไม่เพียงพอ และผลผลิตทางการเกษตรไม่เพียงพอสำหรับการประกอบอาหารในบางฤดูกาล ปัญหาให้นักเรียนขาดแคลนและนักเรียนขาดสารอาหาร โดยมีสาเหตุจากสภาพเศรษฐกิจไม่ดี พฤติกรรมการบริโภคไม่ถูกต้อง และผู้ปกครองบางส่วนขาดความรู้ทางโภชนาการ

นอกจากนี้ ยังพบว่ามีปัญหาด้านการรับ-จ่ายเงินโครงการอาหารกลางวัน โดยมีสาเหตุจากการขาดความรู้ในการจัดทำระบบบัญชีรับ-จ่ายเงิน (อัจฉรา เมลาพันธ์ (สัมภาษณ์) 5 สิงหาคม 2537) ซึ่งสอดคล้องกับข้อสรุปของ อริญา สามเสารี (สัมภาษณ์ 16 สิงหาคม 2537) ที่ระบุว่าโรงเรียนมีปัญหาด้านการจัดทำบัญชีรับ-จ่ายเงินโครงการอาหารกลางวัน เนื่องจากขาดความรู้ความเข้าใจในระบบบัญชี

จากการศึกษาเอกสารและงานวิจัยต่าง ๆ ดังกล่าวแล้วนั้น จะเห็นได้ว่าการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน เพื่อแก้ปัญหาทางภาวะโภชนาการนักเรียน มีความจำเป็นอย่างยิ่ง แต่อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าโรงเรียนจะได้ดำเนินงานโครงการดังกล่าวมาเป็นเวลานาน ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานก็ยังคงปรากฏอีกมากมาย ไม่ว่าจะเป็นด้านบุคลากร ด้านสถานที่ ด้านอุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ ด้านงบประมาณและการเงิน ด้านการดำเนินการ ด้านการบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่ออาหารกลางวัน และด้านอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับโครงการอาหารกลางวัน ดังนั้นผู้วิจัยจึงต้องการศึกษาสภาพและปัญหาการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนในแต่ละ

ด้านดังกล่าวข้างต้น เพื่อเป็นการพัฒนาการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน  
ในสังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดนครราชสีมาให้บรรลุวัตถุประสงค์ของการดำเนินงาน  
โครงการอาหารกลางวันต่อไป