

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ.....	(1)
Abstract.....	(5)
กิตติกรรมประกาศ.....	(7)
สารบัญ.....	(8)
รายการตาราง.....	(11)
รายการภาพประกอบ.....	(16)
บทที่	
1 บทนำ	
ปัญหาและความเป็นมาของปัญหา.....	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	6
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	6
ขอบเขตของการวิจัย.....	7
ข้อตกลงเบื้องต้น.....	8
นิยามศัพท์เฉพาะ.....	8
2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	
ความสำคัญของอาหารและโภชนาการที่มีต่อเด็กวัยเรียน.....	12
ปัญหาทางโภชนาการในประเทศไทย.....	12
สาเหตุที่ทำให้เกิดปัญหาทางโภชนาการ.....	17
การแก้ปัญหาทางโภชนาการ.....	18
ความหมายของโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน.....	22
ความสำคัญของโครงการอาหารกลางวัน.....	23
ประวัติความเป็นมาของการบริการอาหารกลางวันในโรงเรียน.....	24
วัตถุประสงค์ของโครงการอาหารกลางวัน.....	32

รูปแบบของการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน.....	34
การดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน.....	37
การจัดกิจกรรมการเรียนรู้การสอนเพื่ออาหารกลางวัน.....	39
โครงการเกษตรเพื่ออาหารกลางวันของสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ ..	47
สภาพการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน.....	49
ปัญหาการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน.....	55
สาเหตุของปัญหาการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน.....	58
3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	61
ประชากร.....	61
กลุ่มตัวอย่าง.....	63
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	65
ลักษณะของเครื่องมือ.....	65
การสร้างเครื่องมือ.....	68
วิธีเก็บข้อมูล.....	69
วิธีวิเคราะห์ข้อมูล.....	69
สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล.....	71
4 ผลการวิจัย.....	74
ข้อมูลกลุ่มตัวอย่าง.....	75
ผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	77
5 อภิปรายผลการวิจัย.....	154
สรุปผลการวิจัย.....	159

บทที่	หน้า
อภิปรายผล.....	167
ข้อเสนอแนะ.....	181
บรรณานุกรม.....	183
ภาคผนวก.....	190
ประวัติผู้เขียน.....	221

รายการตาราง

ตาราง		หน้า
1	จำนวนประชากรในแต่ละอำเภอ.....	62
2	จำนวนประชากร / กลุ่มตัวอย่าง ในแต่ละอำเภอ.....	64
3	จำนวนแบบสอบถามที่จัดส่ง และรับคืนในการสำรวจข้อมูล จำแนกเป็นรายอำเภอ.....	75
4	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามเพศ อายุ วุฒิทางการศึกษา สถานภาพทางตำแหน่ง จำนวนชั่วโมง ที่ทำการสอนต่อสัปดาห์ ประสบการณ์ในการทำงาน และ การได้รับการอบรมเกี่ยวกับการดำเนินงานโครงการอาหาร กลางวันของครูผู้เป็นหัวหน้ารับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน.....	77
5	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามการจัดให้มี คณะกรรมการดำเนินงาน การประชุมปรึกษาหารือระหว่าง ผู้บริหารโรงเรียน ครู และผู้ปกครองเกี่ยวกับการจัดอาหาร กลางวัน และการมีครูที่มีวุฒิทางคหกรรมศาสตร์หรือโภชนาการ.....	81
6	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามการจัดบุคลากร รับผิดชอบด้านการจัดซื้ออาหารแห้ง และอาหารสด และการจัด บุคลากรรับผิดชอบด้านการประกอบอาหาร.....	83
7	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามการจัดบุคลากร รับผิดชอบด้านการเก็บล้างและทำความสะอาดภาชนะ และ ด้านการจำหน่าย จ่าย แจกอาหาร.....	85
8	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามการจัดบุคลากร สำหรับดูแลนักเรียนขณะรับประทานอาหาร และการจัดครูที่มี ความรู้ด้านการจัดทำบัญชีการเงิน พัสดุ และครุภัณฑ์เกี่ยวกับ โครงการอาหารกลางวัน.....	87

9	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความต้องการ รับความช่วยเหลือเกี่ยวกับการจัดโครงการอาหารกลางวัน และลักษณะการให้ความร่วมมือของผู้ปกครองนักเรียน.....	89
10	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามการจัดโรงอาหาร และสภาพโรงอาหารของโรงเรียน.....	91
11	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามการจัดสถานที่ สำหรับประกอบอาหาร และสถานที่สำหรับให้นักเรียนนั่ง รับประทานอาหาร.....	93
12	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความเพียงพอ ของโต๊ะ และม้านั่งภายในสถานที่รับประทานอาหารกลางวัน สถานที่เก็บล้างทำความสะอาดภาชนะ และสถานที่เก็บ อุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร.....	95
13	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามที่เก็บอาหารสด และที่เก็บอาหารแห้ง.....	97
14	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามความเพียงพอ ของอุปกรณ์ และภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหาร ภาชนะ สำหรับใส่อาหาร และภาชนะสำหรับใส่น้ำดื่ม.....	98
15	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามที่มาของเงินทุน ในการจัดโครงการอาหารกลางวัน ลักษณะของการได้รับการ อุดหนุนโครงการอาหารกลางวัน ความเพียงพอของเงินทุน ในการจัดบริการอาหารกลางวัน และความเพียงพอของเงินทุน ในการจัดซื้ออุปกรณ์ และเครื่องมือเครื่องใช้.....	100

16	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำนวนตามการวางแผนเกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวัน จำนวนวันที่โรงเรียนจัดอาหารกลางวันบริการนักเรียน และรูปแบบการจัดโครงการอาหารกลางวัน.....	102
17	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำนวนตามกำหนดการซื้ออาหารสด กำหนดการซื้ออาหารแห้ง และกำหนดการทำความสะอาดภาชนะเก็บน้ำดื่ม.....	104
18	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำนวนตามวิธีการเก็บภาชนะในโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน และวิธีการทำให้ภาชนะแห้ง.....	107
19	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำนวนตามวิธีการระบายน้ำเสีย และวิธีการกำจัดขยะมูลฝอย.....	108
20	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำนวนตามการจัดให้มีการควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค การจัดให้มีโครงการเกษตรเพื่ออาหารกลางวัน และการใช้ผลผลิตของโครงการเกษตรสนับสนุนโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน.....	110
21	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำนวนตามการสนับสนุนการจัดโครงการอาหารกลางวันให้บูรณาการกับกิจกรรมการเรียนการสอน การบูรณาการโครงการอาหารกลางวันกับกิจกรรมการเรียนการสอนในขั้นตอนการเตรียมผลผลิต การเตรียมอาหาร และประกอบอาหาร.....	112

22	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามการสนับสนุนการ บูรณาการโครงการอาหารกลางวันกับกิจกรรมการเรียนการสอน ในขั้นตอนการรับประทานอาหารเช้า การเก็บล้างและทำความสะอาด ภาชนะ การจัดการ และการถนอมอาหาร.....	115
23	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามการให้ความ ช่วยเหลือแก่นักเรียนที่ขาดแคลนอาหารกลางวันโดยให้ รับประทานฟรี และการให้ความช่วยเหลือแก่นักเรียนที่มีภาวะ โภชนาการต่ำโดยให้รับประทานฟรี.....	118
24	จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามระยะทางระหว่าง โรงเรียนถึงตลาด สภาพการคมนาคมระหว่างโรงเรียนถึงตลาด และการประเมินโครงการอาหารกลางวัน.....	120
25	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับปัญหาการดำเนินงาน โครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน โดยรวมทุกด้าน.....	122
26	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับปัญหา จำนวนและ ร้อยละ ของสาเหตุของปัญหาการดำเนินงานโครงการอาหาร กลางวันของโรงเรียน ด้านบุคลากร.....	123
27	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับปัญหา จำนวนและ ร้อยละ ของสาเหตุของปัญหาการดำเนินงานโครงการอาหาร กลางวันของโรงเรียน ด้านสถานที่.....	128
28	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับปัญหา จำนวนและ ร้อยละ ของสาเหตุของปัญหาการดำเนินงานโครงการอาหาร กลางวันของโรงเรียน ด้านอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ และวัสดุ.....	131

29	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับปัญหา จำนวนและ ร้อยละ ของสาเหตุของปัญหาการดำเนินงานโครงการอาหาร กลางวันของโรงเรียน ด้านงบประมาณ และการเงิน.....	133
30	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับปัญหา จำนวนและ ร้อยละ ของสาเหตุของปัญหาการดำเนินงานโครงการอาหาร กลางวันของโรงเรียน ด้านการจัดดำเนินการ.....	135
31	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับปัญหา จำนวนและ ร้อยละ ของสาเหตุของปัญหาการดำเนินงานโครงการอาหาร กลางวันของโรงเรียน ด้านการบูรณาการกิจกรรมการเรียน การสอนเพื่ออาหารกลางวันของครู.....	139
32	จำนวนและร้อยละของสาเหตุของปัญหาการดำเนินงานโครงการ อาหารกลางวัน ด้านบุคลากร.....	143
33	จำนวนและร้อยละของสาเหตุของปัญหาการดำเนินงานโครงการ อาหารกลางวัน ด้านสถานที่.....	146
34	จำนวนและร้อยละของสาเหตุของปัญหาการดำเนินงานโครงการ อาหารกลางวัน ด้านอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ และวัสดุดิบ.....	148
35	จำนวนและร้อยละของสาเหตุของปัญหาการดำเนินงานโครงการ อาหารกลางวัน ด้านงบประมาณ และการเงิน.....	149
36	จำนวนและร้อยละของสาเหตุของปัญหาการดำเนินงานโครงการ อาหารกลางวัน ด้านการจัดดำเนินการ.....	150
37	จำนวนและร้อยละของสาเหตุของปัญหาการดำเนินงานโครงการ อาหารกลางวัน ด้านการบูรณาการกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อ อาหารกลางวันของครู.....	152

รายการภาพประกอบ

ภาพประกอบ	หน้า
1 การบูรณาการกิจกรรมการเรียนรู้การสอนในขั้นตอนการเตรียมผลผลิต.....	41
2 การบูรณาการกิจกรรมการเรียนรู้การสอนในขั้นตอนการเตรียมอาหาร.....	42
3 การบูรณาการกิจกรรมการเรียนรู้การสอนในขั้นตอนการประกอบอาหาร.....	43
4 การบูรณาการกิจกรรมการเรียนรู้การสอนในขั้นตอนการรับประทานอาหาร....	44
5 การบูรณาการกิจกรรมการเรียนรู้การสอนในขั้นตอนการเก็บและล้าง.....	45
6 การบูรณาการกิจกรรมการเรียนรู้การสอนในขั้นตอนการจัดการ.....	46
7 การบูรณาการกิจกรรมการเรียนรู้การสอนในขั้นตอนการถนอมอาหาร.....	47