

การวิจารณ์ผล

1. ความรู้ทางด้านโภชนาการของครูที่รับผิดชอบโครงการอาหารกลางวัน

ครูที่เข้าร่วมประชุมส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับโรคที่พบบ่อยหรืออาการผิดปกติที่เป็นผลมาจากปัญหาโภชนาการเป็นอย่างดีมาก่อน ขณะเดียวกันความรู้พื้นฐานทางด้านโภชนาการ ได้แก่ อาหาร การใช้ประโยชน์จากอาหารของร่างกาย และการประเมินภาวะโภชนาการ ซึ่งเป็นความรู้ที่จะสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการส่งเสริม ป้องกัน และแก้ไขปัญหาทางด้านโภชนาการยังอยู่ในระดับที่ครูจะต้องแสวงหาส่วนนี้เพิ่มเติม เพื่อประโยชน์ในการนำไปใช้สอนนักเรียนและให้คำแนะนำแก่ชุมชน สำหรับครูที่มีพื้นฐานทางคหกรรมศาสตร์ จะไม่ใช่เรื่องยาก แต่จากข้อมูลที่ได้จากเจ้าหน้าที่ของสำนักงานการประถมศึกษาอำเภอหาดใหญ่ จะได้ว่า ภาคราชการได้เห็นความสำคัญและพยายามสนับสนุนให้ทุกโรงเรียนมีครูที่มีวุฒิทางคหกรรมศาสตร์¹⁷ แต่สภาพความเป็นจริงในปัจจุบันยังไม่สามารถปฏิบัติได้ และในการจัดอาหารกลางวันมีใช้เพียงเพื่อต้องการให้นักเรียนเรียนรู้การปรุงอาหารให้มีรสชาติอร่อย นำมารับประทานและถูกหลักสุขาภิบาลอาหารเท่านั้น ยังจะต้องคำนึงถึงปริมาณพลังงานและความสมดุลของอาหารหลักแต่ละชนิดที่นักเรียนจะต้องได้รับในอาหารมื้อกลางวันนั้น ๆ มาประกอบการวางแผนจัดอาหารกลางวัน ทำให้นักเรียนได้รับโรคอาหารที่มีคุณค่าและเพียงพอกับความต้องการของร่างกาย อย่างน้อยหนึ่งในสามของพลังงานที่ต้องการต่อวัน เพราะพบได้เสมอว่าเด็กบางส่วนมาโรงเรียนโดยไม่ได้บริโภคอาหารเช้า เพื่อให้การจัดอาหารกลางวันมีคุณค่าและปริมาณเพียงพอแก่ความต้องการของเด็กวัยเรียน ครูจึงต้องมีความรู้เพิ่มเติม ในเรื่องแหล่งของสารอาหารในอาหารที่มีในท้องถื่น ความต้องการสารอาหารของเด็กวัยเรียน การจัดอาหารให้มีคุณค่าและปริมาณเพียงพอกับความต้องการของนักเรียน

2. การจัดการเรียนการสอนวิชาโภชนาการ

การพัฒนาคุณภาพของคนเป็นนโยบายของการพัฒนาประเทศตั้งแต่แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 6 เป็นต้นมา จนถึงปัจจุบันและในอนาคตจะเน้นการพัฒนาส่วนนี้มากขึ้น การศึกษาก็เช่นกัน มาตรการหนึ่งในหลาย ๆ มาตรการในการสนองนโยบายเพื่อพัฒนาคุณภาพการศึกษา ก็คือ การสร้างความเข้าใจและส่งเสริมให้มีพฤติกรรมที่ถูกต้องเกี่ยวกับโภชนาการ¹⁸ ทั้งนี้เพราะคุณภาพชีวิตของคนจะเกิดขึ้นได้ต้องอยู่บนพื้นฐานของการมีสุขภาพดี ซึ่งองค์ประกอบที่สำคัญของการมีสุขภาพดีก็คือ การมีภาวะโภชนาการที่ดีนั่นเอง

การให้ความรู้ทางด้านโภชนาการสามารถทำได้ทั้งในระบบและนอกระบบ แต่ที่ยอมรับว่ามีอิทธิพลต่อการสร้างโรคชนิดนี้ซึ่งมันคงต่อไปก็คือ การให้โภชนาการศึกษานอกระบบ¹⁹ ในระบบการจัดการศึกษาเมื่อเด็กถึงวัยที่พร้อมจะเรียนรู้ก็จะเข้าสู่ระดับประถมศึกษาซึ่งเป็นภาคบังคับ ความรู้ที่นักเรียนในระดับนี้ได้รับส่วนใหญ่เป็นความรู้พื้นฐานที่สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน ดังนั้นการจัดการเรียนการสอน ครูจะต้องเป็นผู้ที่สามารถนำหลักวิชาการไปประยุกต์ใช้ตามความเหมาะสมของผู้เรียนและสภาพท้องถิ่น²⁰ และ

สามารถถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์นี้ไปยังผู้เรียน จนผู้เรียนเกิดการเรียนรู้และสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ให้เกิดประโยชน์แก่ตนเอง ครอบครัวและสังคม²¹

ปัจจุบันการจัดการเรียนการสอนเนื้อหาทางด้านอาหารและโภชนาการในระบบระดับประถมศึกษา ได้สอดแทรกไว้ในวิชาการงานและพื้นฐานอาชีพ (กพอ.) และการเสริมประสบการณ์ชีวิต (สปช.) แต่เนื่องจากอาหารและโภชนาการเป็นเรื่องพื้นฐานที่มนุษย์จะต้องเรียนรู้เพราะทุกคนจะต้องเกี่ยวข้องตั้งแต่เกิดจนตาย และอาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ของความจำเป็นของการมีชีวิต ดังนั้นจึงควรสอดแทรกไว้ในวิชาพื้นฐานอื่น ๆ ด้วย เช่น วิทยาศาสตร์ ภาษาไทย การเสริมลักษณะนิสัย (สสน.) และการใช้โภชนาการศึกษา ในโรงเรียนเป็นหน้าที่ของครูทุกคนในโรงเรียน ไม่ใช่เฉพาะครูที่รับผิดชอบการสอนเกี่ยวกับอาหารและโภชนาการเท่านั้น

3. การใช้โครงการอาหารกลางวันเพื่อการเรียนการสอนภาคปฏิบัติ

คณะกรรมการและคณะจัดทำเอกสารคู่มือแนวการจัดการอาหารกลางวันในโรงเรียน สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดสงขลาปี 2526²² ได้ตั้งข้อสังเกตว่า โรงเรียนที่ให้นักเรียนประกอบอาหารกลางวันเป็นภาคปฏิบัติสำหรับวิชาอาหารและโภชนาการ จะทำให้ผลทางการเรียนการสอนของนักเรียนไม่เป็นไปตามความมุ่งหมายของหลักสูตร ประสบการณ์ที่นักเรียนจะได้ มีเพียงการประกอบอาหารบางอย่าง การทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ การจ่ายอาหาร ฯลฯ ส่วนเนื้อหาในเรื่องอื่น ๆ ของหลักสูตร นักเรียนจะไม่มีโอกาสที่จะได้เรียนหรือได้เรียนบ้างเพียงเล็กน้อย จึงเสนอให้แยกชั่วโมงปฏิบัติออกจากโครงการอาหารกลางวันโดยเด็ดขาด และอาจให้นักเรียนช่วยในขณะพักกลางวัน เช่น ช่วยตักอาหาร เก็บเงิน เสริฟอาหาร เป็นต้น ซึ่งการตั้งข้อสังเกตนี้ สอดคล้องกับผลการศึกษาในครั้งนี้ ส่วนการแยกชั่วโมงปฏิบัติออกจากโครงการอาหารกลางวัน อาจเป็นไปได้ยากในโรงเรียนขนาดเล็กที่มีจำนวนนักเรียนน้อย เนื่องจากส่วนหนึ่งของโครงการอาหารกลางวันยังต้องการแรงงานที่ไม่ต้องจ่ายค่าตอบแทน การจ้างบุคคลภายนอกมาประจำเพื่อจัดทำอาหารกลางวัน ทำให้ไม่คุ้มกับรายได้ที่จะได้รับ ซึ่งจะต้องศึกษาหาวิธีการที่เหมาะสมต่อไป

สรุป

การพัฒนาความรู้ครูทางด้านโภชนาการโดยการจัดอบรมและแจกเอกสาร ทำให้ครูมีความรู้เพิ่มขึ้น เนื้อหาเกี่ยวกับสารอาหารและการประเมินภาวะโภชนาการ เป็นหมวดที่ครูมีความรู้ค่อนข้างน้อย ส่วนโครงการอาหารกลางวันที่โรงเรียนจัดให้บริการแก่เด็กนักเรียน จะเป็นรูปแบบโรงเรียนจัดทำอาหารเอง ทั้งหมดและจัดทำทุกวัน โรงเรียนขนาดเล็กจะมีครูและนักเรียนช่วยกันจัดบริการ โครงการอาหารกลางวันมีประโยชน์ต่อการจัดการเรียนการสอนวิชา งานบ้าน ในภาคปฏิบัติ ประสบการณ์ที่นักเรียนได้รับในการลง ปฏิบัติมากที่สุด คือ การเก็บล้างและทำความสะอาด การเตรียมและการปรุงอาหารตามลำดับ เนื่องจากโครงการอาหารกลางวันบางส่วนยังต้องอาศัยแรงงานจากนักเรียนและครู ทำให้การฝึกปฏิบัติใช้เวลามาก ไม่มีเวลาเรียนภาคทฤษฎี