

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

รายชื่อ โรงเรียนมัธยมศึกษา เขตพื้นที่การศึกษาระงะเทรเขต 1 ที่ใช้กลุ่มตัวอย่าง

รายชื่อโรงเรียนมัธยมศึกษา เขตพื้นที่การศึกษาระงเทรเขต 1 ที่ใช้เป็นกลุ่มตัวอย่าง

1. โรงเรียนเบญจมาชรั้งสฤษฎี
2. โรงเรียนเบญจมาชรั้งสฤษฎี 2
3. โรงเรียนเบญจมาชรั้งสฤษฎี 3 (ชนะสงสารวิทยา)
4. โรงเรียนดัดครุณี
5. โรงเรียนพุทธโสธร
6. โรงเรียนพุทธรังษีพิบูล
7. โรงเรียนบางปะกง “บวรวิทยาน”
8. โรงเรียนไผ่คำรัชม้งคลาภิเชก
9. โรงเรียนเตรียมอุดมศึกษาพัฒนาการ สุวินทวงศ์
10. โรงเรียนบางน้ำเปรี้ยววิทยา

ภาคผนวก ข

รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจเครื่องมือวิจัย

รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจเครื่องมือวิจัย

- | | |
|--|--|
| 1. รองศาสตราจารย์ สิริพันธ์ จุลกะรังคะ | ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุรัชย์ จิวเจริญสกุล | ภาควิชาอาชีวศึกษา คณะศึกษาศาสตร์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ |
| 3. อาจารย์ณัฐประภา เศรษฐกลวิทย์ | โรงเรียนเศรษฐบุตรบำเพ็ญ มินบุรี
กรุงเทพมหานคร |

ภาคผนวก ค

หนังสือขอความร่วมมือเป็นผู้เชี่ยวชาญในการตรวจเครื่องมือวิจัย

ที่ ศ ๕ 0513. 10907/280

(สำเนา)

ภาควิชาอาชีวศึกษา คณะศึกษาศาสตร์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
50 พหลโยธิน จตุจักร กรุงเทพฯ 10900

19 สิงหาคม 2548

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจเครื่องมือวิจัย

เรียน

ด้วยนางอัฐนาถ โฆษิตณรงค์ นิสิตปริญญาโท สาขาวิชาคหกรรมศาสตรศึกษา
ภาควิชาอาชีวศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้รับอนุมัติให้ทำ
วิทยานิพนธ์เรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษา
ตอนปลาย: กรณีศึกษาจังหวัดฉะเชิงเทรา ภายใต้การควบคุมของ

- | | | |
|----------------------|--------------|----------------|
| 1. รศ. ดร. กุลชนิษฐ์ | ราชนนุชวัฒน์ | ประธานกรรมการ |
| 2. รศ. ดร. วราภรณ์ | ธาระวานิช | กรรมการวิชาเอก |
| 3. รศ. อบเชย | วงศ์ทอง | กรรมการวิชารอง |

ในการทำเครื่องมือวิจัยดังกล่าว นิสิตจำเป็นต้องได้รับการตรวจสอบเครื่องมือโดย
ผู้ทรงคุณวุฒิ ในการนี้ภาควิชาฯ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ และมีความเชี่ยวชาญ
ทางด้านอาหารโดยตรง จึงใคร่เรียนเชิญท่านเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ ได้โปรดตรวจสอบแบบสอบถาม
ซึ่งเป็นเครื่องมือในการวิจัย เพื่อนำไปปรับปรุงแก้ไขให้มีความสมบูรณ์และถูกต้องก่อน
นำไปใช้จริงในการเก็บข้อมูลวิจัย ประกอบทำวิทยานิพนธ์ต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์แก่นิสิตด้วยจักขอบคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(ผศ. ดร. ชัยฤทธิ์ โพธิสุวรรณ)

หัวหน้าภาควิชาอาชีวศึกษา

ภาคผนวก ง

หนังสือขอความอนุเคราะห์ในการทดลองเครื่องมือวิจัย

ที่ ศ ฐ 0513.109/148

(สำเนา)

ภาควิชาอาชีวศึกษา คณะศึกษาศาสตร์

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

50 พหลโยธิน จตุจักร กรุงเทพฯ 10900

1 ธันวาคม 2548

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ทดลองเครื่องมือ

เรียน ผู้อำนวยการสถานศึกษา โรงเรียนผาณิตวิทยา

ด้วยนางอภิญญา ไชยมิตรรงค์ นิสิตปริญญาโท สาขาวิชาคหกรรมศาสตรศึกษา
ภาควิชาอาชีวศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้รับอนุมัติให้ทำ
วิทยานิพนธ์เรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษา
ตอนปลาย : กรณีศึกษาจังหวัดฉะเชิงเทรา ภายใต้การควบคุมของ

- | | |
|------------------------------------|----------------|
| 1. รศ. ดร. กุลชนิษฐ์ ราชธนบุญวัฒน์ | ประธานกรรมการ |
| 2. รศ. ดร. วราภรณ์ ธาระวานิช | กรรมการวิชาเอก |
| 3. รศ. อบเชย วงศ์ทอง | กรรมการวิชารอง |

ในการทำวิจัยดังกล่าวจำเป็นต้องทำการทดลองเครื่องมือเพื่อหาความเที่ยงตรงและ
หาความเชื่อมั่น จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์ทดลองใช้กับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4, 5
และ 6 ชั้นละ 10 คน รวมทั้งหมด 30 คน ในกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพ เพื่อนำ
ข้อมูลที่ได้จากการทดลอง นำไปแก้ไขปรับปรุงเพื่อให้เครื่องมือวิจัยมีความสมบูรณ์ ก่อนที่
จะนำไปใช้เก็บข้อมูลเพื่อการวิจัยประกอบการทำวิทยานิพนธ์

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผศ.ดร. ชัยฤทธิ์ โพธิ์สุวรรณ)

หัวหน้าภาควิชาอาชีวศึกษา

ภาคผนวก จ

หนังสือขอความอนุเคราะห์ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อการวิจัย

ที่ ศธ 0513.109(2)/144

(สำเนา)

ภาควิชาอาชีวศึกษาศาสตร์
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
50 พหลโยธินจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

29 ธันวาคม 2548

เรื่อง ขออนุญาตขอทราบข้อมูลเพื่อการวิจัย

เรียน ผู้อำนวยการสถานศึกษา

ด้วยนางอัฐนาถ โหมยตมรงค์ นิสิตปริญญาโท สาขาวิชาคหกรรมศาสตรศึกษา
ภาควิชาอาชีวศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้รับอนุมัติให้ทำ
วิทยานิพนธ์เรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษา
ตอนปลาย : กรณีศึกษาจังหวัดฉะเชิงเทรา ภายใต้การควบคุมของ

- | | |
|-----------------------------------|----------------|
| 1. รศ. ดร. กุลกนิษฐ์ ราชนบุญวัฒน์ | ประธานกรรมการ |
| 2. รศ. ดร. วราภรณ์ ธาระวานิช | กรรมการวิชาเอก |
| 3. รศ. อบเชย วงศ์ทอง | กรรมการวิชาการ |

ในการทำวิทยานิพนธ์ดังกล่าว นิสิตจำเป็นต้องรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสอบถาม
ขอเก็บข้อมูล จากนักเรียนมัธยมศึกษาปีที่ 4, 5 และ 6 ในกลุ่มสาระการงานอาชีพ
จำนวนชั้นละ 15 คน ทั้งหมด 45 คน ภาควิชาฯ จึงใคร่ขอความร่วมมือจากท่านได้โปรด
กรุณาให้นักเรียนในสังกัดโรงเรียนของท่านได้ตอบแบบสอบถาม ทั้งนี้ นิสิตจักได้นำข้อมูล
ที่ได้รับคืนไป เพื่อวิเคราะห์ สังเคราะห์ และสรุปผล พร้อมกับเรียบเรียงทำวิทยานิพนธ์
ต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ แก่นิสิตด้วย จักขอบคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(ผศ.ดร. ชัยฤทธิ์ โพธิสุวรรณ)

หัวหน้าภาควิชาอาชีวศึกษา

ภาคผนวก จ
ตัวแปรที่ไม่มีความสัมพันธ์

ตารางที่ 1 ตัวแปรที่ไม่มีความสัมพันธ์กันอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ .05

(n=365)		
ตัวแปร	χ^2	p
1. ความสัมพันธ์ระหว่างเพศกับจำนวนมือ	2.035	.565
2. ระดับการศึกษาของบิดากับความบ่อยในการรับประทาน	8.614	.196
3. ระดับการศึกษาของบิดากับจำนวนมือที่รับประทาน	6.144	.407
4. ระดับการศึกษาของมารดากับความบ่อยในการรับประทาน	7.303	.294
5. ระดับการศึกษาของมารดากับโอกาสในการรับประทาน	3.401	.757
6. ระดับการศึกษาของมารดากับจำนวนมือที่รับประทาน	8.525	.202
7. อาชีพของบิดากับจำนวนมือที่รับประทาน	10.569	.392
8. อาชีพของมารดากับสถานที่ที่รับประทาน	6.462	.971
9. อาชีพของมารดากับจำนวนมือที่รับประทาน	16.129	.374
10. รายได้ของครอบครัวกับจำนวนมือที่รับประทาน	4.559	.601

ภาคผนวก ข
แบบสอบถาม

แบบสอบถาม

เรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย : กรณีศึกษา
จังหวัดฉะเชิงเทรา

คำชี้แจง

แบบสอบถามนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย : กรณีศึกษาจังหวัดฉะเชิงเทรา เพื่อนำผลการศึกษาค้นคว้าไปใช้เป็นแนวทางในการจัดการเรียนการสอนและส่งเสริมการบริโภคอาหารไทย

อาหารไทย ในที่นี้หมายถึง อาหารที่คนไทยนิยมรับประทานจนเป็นที่คุ้นเคย อาจจะเป็นอาหารไทยแท้ หรืออาหารไทยแปลง

อาหารไทยแท้ คือ อาหารที่คนไทยที่ทำกันมาแต่โบราณส่วนมากเป็นแบบง่ายๆ เช่น ข้าวแช่ ต้มโคล้ง แกงป่า น้ำพริก และหลน

อาหารไทยแปลง คือ อาหารไทยที่ดัดแปลงหรือรับมาจากต่างประเทศ บางชนิดคนไทยคุ้นเคยจนไม่รู้สึกรู้ว่าเป็นของชาติอื่น เช่น แกงกะหรี่ แกงมัสมั่น ที่จริงนั้นดัดแปลงมาจากของอินเดีย ส่วนแกงจืดต้มจืดทั้งหลายดัดแปลงมาจากอาหารจีนเป็นต้น

แบบสอบถามชุดนี้แบ่งออกเป็น 2 ตอน

ตอนที่ 1 ลักษณะพื้นฐานของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย จังหวัดฉะเชิงเทรา

ตอนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย
จังหวัดฉะเชิงเทรา

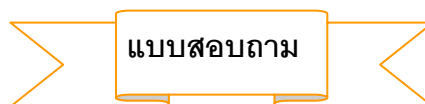
กรุณาตอบแบบสอบถามให้ตรงกับความคิดเห็นของท่านและตอบคำถามทุกข้อ ถ้าหากท่านเว้นไว้ ไม่ตอบข้อใดข้อหนึ่งจะทำให้แบบสอบถามนั้นใช้ไม่ได้ ข้อมูลทั้งหมดจะใช้ประโยชน์ในการวิจัยเท่านั้นและจะเก็บเป็นความลับ

ขอขอบคุณที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามครั้งนี้

นางอัฐนาถ โหมยิตตณรงค์

นิสิตปริญญาโท สาขาวิชา คหกรรมศาสตรศึกษา

ภาควิชาอาชีวศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



เรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย : กรณีศึกษา
จังหวัดฉะเชิงเทรา

คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ หรือเติมข้อความที่ตรงกับสภาพความเป็นจริงเกี่ยวกับ
ตัวนักเรียน

ตอนที่ 1 ลักษณะพื้นฐานของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย ในจังหวัดฉะเชิงเทรา

1. เพศ

☐ ชาย

☐ หญิง

2. อายุ ปี

3. ระดับการศึกษาของบิดา

☐ ประถมศึกษา

☐ อนุปริญญาหรือเทียบเท่า

☐ มัธยมศึกษา

☐ ปริญญาตรีหรือสูงกว่า

4. ระดับการศึกษาของมารดา

☐ ประถมศึกษา

☐ อนุปริญญาหรือเทียบเท่า

☐ มัธยมศึกษา

☐ ปริญญาตรีหรือสูงกว่า

5. อาชีพของบิดา

☐ รับจ้าง

☐ ค้าขาย

☐ เกษตรกรรม

☐ รับราชการและรัฐวิสาหกิจ

☐ อื่น ๆ โปรดระบุ

6. อาชีพของมารดา

☐ รับจ้าง☐ ค้าขาย☐ รับราชการและรัฐวิสาหกิจ☐ เกษตรกร☐ อื่น ๆ โปรดระบุ

7. รายได้ของครอบครัวบาท / เดือน

8. สภาพที่อยู่อาศัย

☐ อยู่กับบิดามารดา☐ บ้านเช่า☐ อาศัยอยู่กับญาติ☐ หอพัก☐ อื่น ๆ โปรดระบุ

ตอนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารไทยของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย
ในจังหวัดฉะเชิงเทรา

คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงในตารางที่ตรงกับสภาพความเป็นจริงเกี่ยวกับตัวนักเรียน

1. นักเรียนรับประทานอาหารมือต่อไปนี้บ่อยเพียงใด

รายการ	รับประทานทุกวัน	รับประทานบางวัน	ไม่รับประทาน	อื่นๆ โปรดระบุ
1. อาหารมือเช้า				
2. อาหารมือกลางวัน				
3. อาหารมือเย็น				
4. อาหารว่าง				

2. แหล่งที่มาของอาหารที่นักเรียนรับประทานส่วนใหญ่ได้มาจากที่ใด

รายการ	บ้าน	ร้านสะดวกซื้อ	ตลาด	ร้านค้าในโรงเรียน	อื่นๆ โปรดระบุ
1. อาหารมือเช้า					
2. อาหารมือกลางวัน					
3. อาหารมือเย็น					
4. อาหารว่าง					

3. สถานที่ส่วนใหญ่ที่นักเรียนรับประทานอาหารเช้าคือที่ใด

รายการ	บ้าน	ร้านอาหาร	ร้านค้าในโรงเรียน	อื่นๆ โปรดระบุ
1. อาหารมือเช้า				
2. อาหารมือกลางวัน				
3. อาหารมือเย็น				
4. อาหารว่าง				

4. บุคคลที่นักเรียนไปรับประทานอาหารด้วย

รายการ	เพื่อน	พ่อแม่	ญาติ / ผู้ปกครอง	รับประทานคนเดียว	อื่นๆ โปรดระบุ
1.อาหารมื้อเช้า					
2. อาหารมื้อกลางวัน					
3. อาหารมื้อเย็น					
4. อาหารว่าง					

5. เหตุผลของนักเรียนในการรับประทานอาหารไทย

- | | |
|--|---|
| ☐ เป็นอาหารประจำชาติ | ☐ รับประทานตามพ่อแม่ |
| ☐ มีคุณค่าทางโภชนาการ | ☐ มีรสชาติกลมกล่อม |
| ☐ หาซื้อได้ง่าย | ☐ อื่นๆ โปรดระบุ |

6. เหตุผลของนักเรียนที่ไม่รับประทานอาหารไทย

- | | |
|--|--|
| ☐ ไม่ทันสมัย | ☐ รับประทานไม่สะดวก |
| ☐ กินตามเพื่อน | ☐ อยากเปลี่ยนรสชาติ |
| ☐ หาซื้อยาก / ไม่มีคนทำให้รับประทาน | ☐ ไม่รู้จักและไม่เคยรับประทานมาก่อน |
| ☐ อื่น ๆ โปรดระบุ | |

7. นักเรียนคิดว่าลักษณะอาหารไทยที่น่าสนใจคือ

- | | |
|--|---|
| ☐ มีคุณค่าทางโภชนาการ | ☐ เป็นอาหารรสจัด |
| ☐ มีสีสันสวยงาม | ☐ บ่งบอกถึงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาไทย |
| ☐ อื่น ๆ โปรดระบุ | |

8. นักเรียนรับประทานอาหารไทยในโอกาสใด

- | |
|--|
| ☐ ในโอกาสพิเศษ เช่น ในวันเกิด งานสังสรรค์ |
| ☐ เป็นอาหารประจำวัน |
| ☐ อื่นโปรดระบุ |



9. อาหารไทยที่นักเรียนรับประทาน

รายการอาหาร	การรับประทานอาหารไทยใน 1 สัปดาห์				
	1- 2 มื้อ	3 - 4 มื้อ	5- 6 มื้อ	ทุกมื้อ	ไม่รับประทาน
<u>1 แกงใส่กะทิ</u>					
1. แกงเขียวหวาน					
2. แกงเผ็ดไก่					
3. แกงเผ็ดหมู					
4. แกงเผ็ดเนื้อวัว					
5. แกงเผ็ดปลา					
6. แกงมัสมั่น					
7. แกงคั่วสับปะรด					
8. แกงคั่วหอยขม					
9. แกงคั่วหน่อไม้ดอง					
10. แกงหมูเทโพ					
11. แกงฉู่ฉี่ปลาทุสด					
12. อื่นๆ โปรดระบุ.....					
<u>2. แกงไม่ใส่กะทิ</u>					
1. แกงส้มดอกแค					
2. แกงส้มผักกาดดอง					
3. แกงส้มหน่อไม้ดอง					
4. แกงส้มชะอมชูบไข่ทอด					
5. แกงส้มผักรวมมิตร					
6. แกงส้มปลาช่อนทอด					
7. แกงป่าไก่					
8. แกงป่าเนื้อ					
9. แกงป่าปลาดุก					
10. แกงเลียง					
11. แกงบอน					
12. อื่น ๆ โปรดระบุ.....					

รายการอาหาร	การรับประทานอาหารไทยใน 1 สัปดาห์				
	1-2 มื้อ	3 – 4 มื้อ	5- 6 มื้อ	ทุกมื้อ	ไม่รับประทาน
<u>3. แกงจืด</u>					
1. แกงจืดเต้าหู้หมูสับ					
2. แกงจืดมะระสอใส่					
3. แกงจืดวุ้นเส้น					
4. แกงจืดหน่อไม้ไก่					
5. แกงจืดรวมมิตร					
6. แกงจืดลูกชิ้นปลา					
7. แกงจืดไข่เจียว					
8. แกงจืดฟักอ่อนใส่ไก่					
9. แกงจืดตำลึงหมูสับ					
10. ต้มจับฉ่าย					
11. ต้มพะโล้หมู / ไข่					
12. อื่นๆ โปรดระบุ					
<u>4. ต้มยำ</u>					
1. ต้มยำกุ้ง					
2. ต้มยำปลา					
3. ต้มยำเห็ดสด					
4. ต้มยำรวมมิตรทะเล					
5. ต้มโคล้ง					
6. อื่นๆ โปรดระบุ					



รายการอาหาร	การรับประทานอาหารไทยใน 1 สัปดาห์				
	1-2 มื้อ	3-4 มื้อ	5-6 มื้อ	ทุกมื้อ	ไม่รับประทาน
5. ต้มไก่กะทิ 1. ต้มกะทิสายบัว 2. ต้มข่าไก่ 3. อื่นๆ โปรดระบุ.....					
6. ผัดจืด / ผัดเผ็ด 1. ผัดคะน้าหมูกรอบ 2. ผัดคะน้าปลาเค็ม 3. ผัดผักกาดดองใส่ไข่ 4. ผัดกระเทียมดองใส่ไข่ 5. ผัดเปรี้ยวหวาน 6. ผัดบวบเหล็ยใส่ไข่ 7. ผัดผักกาดขาวใส่กุ้ง/หมู 8. ผัดถั่วงอก 9. ผัดผักบุ้งไฟแดง 10. ผัดผักรวมมิตร 11. ผัดพริกขิง 12. ผัดเผ็ดปลาตุ๋น 13. ผัดกระเพราหมู /ไก่/ กุ้ง 14. ผัดพริกอ่อนหมู/ปลาหมึก 15. อื่นๆ โปรดระบุ					

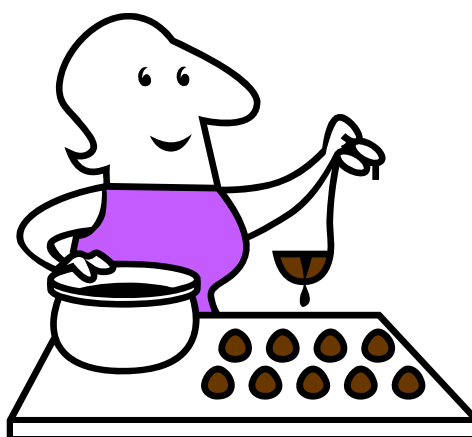


รายการอาหาร	การรับประทานอาหารไทยใน 1 สัปดาห์				
	1-2 มื้อ	3 – 4 มื้อ	5-6 มื้อ	ทุกมื้อ	ไม่รับประทาน
7. ยำ					
1. ยำวุ้นเส้น					
2. ยำใหญ่					
3. ยำหนั้หมู					
4. ยำผักกะเจด					
5. ยำปูเค็ม					
6. ยำปลากรอบ					
7. ยำแหม่มสด					
8. ยำปลาดุกฟู					
9. ยำหมูย่าง					
10. ยำเนื้อย่าง					
11. อื่นๆ โปรดระบุ.....					
8. เครื่องจิ้ม					
1. น้ำพริกกะปิ					
2. น้ำพริกขี้หนือ					
3. น้ำพริกไข่เค็ม					
4. น้ำพริกกุ้งสด					
5. น้ำพริกมะม่วง					
6. น้ำพริกมะขามสด					
7. น้ำพริกอ่อน					
8. น้ำพริกเผา					
9. น้ำพริกนรก					
10. หลนเต้าเจี้ยว					
11. หลนปลาอินทรีเค็ม					
12. หลนปลาร้าทรงเครื่อง					
13. อื่น ๆ โปรดระบุ.....					

รายการอาหาร	การรับประทานอาหารไทยใน 1 สัปดาห์				
	1-2 มื้อ	3 – 4 มื้อ	5-6 มื้อ	ทุกมื้อ	ไม่รับประทาน
<u>9. อาหารจานเดียว</u>					
1. ข้าวผัดต่างๆ					
2. ข้าวคลุกกะปิ					
3. ข้าวหมูแดง					
4. ข้าวมันไก่					
5. ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย					
6. ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว					
7. ก๋วยเตี๋ยวหมูสับ/เนื้อสับ					
8. ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า					
9. ขนมจีน					
10. อื่นๆ โปรดระบุ.....					
<u>10. อาหารว่าง</u>					
1. สาเกไฉ้หมู					
2. ข้าวเกรียบปากหม้อ					
3. ปั่นขลิบ					
4. ขนมจีบ					
5. ขนมเบื้องญวน					
6. ไส้กรอกปลาเนม					
7. เมี่ยงคำ					
8. ทอดมัน					
9. เผือกทอด					
10. ซาลาเปา					
11. สะเต๊ะหมู/ไก่					
12. ไส้กรอกหมู/ไก่					
13. ก๋วยเตี๋ยวหลอด					
14. อื่นๆ โปรดระบุ.....					

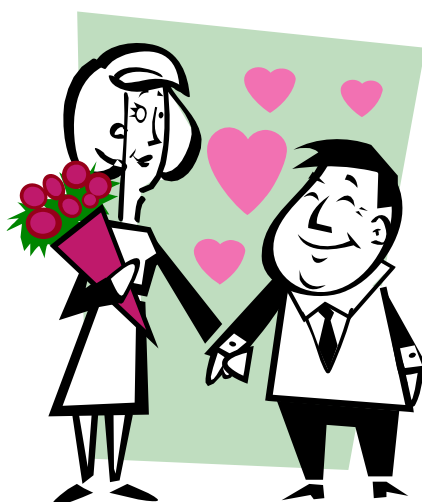
รายการอาหาร	การรับประทานอาหารไทยใน 1 สัปดาห์				
	1-2 มื้อ	3 – 4 มื้อ	5-6 มื้อ	ทุกมื้อ	ไม่รับประทาน
<u>11.ขนมไทยชนิดนุ่ม</u>					
1. ขนมกล้วย					
2. ขนมตาล					
3. ขนมฟักทอง					
4. ขนมมันสำปะหลัง					
5. ขนมเผือก					
6. ขนมเปียกปูน					
7. ขนมชั้น					
8. ขนม น้ำดอกไม้ม					
9. ขนมเล็บมือนาง					
10. ขนมครก					
11. ขนมถั่วแปบ					
12. ขนมคัมขาว					
13. ขนมทราย					
14. ขนมตะโก้					
15. ขนมสอด้ไส้					
16. ขนมเหนียว					
17. ข้าวต้มมัด					
18. ข้าวเหนียวมูนต่างๆ					
19. ขนมจาก					
20. สังขยา					
21. ทองหยิบ					
22. ทองหยอด					
23. ฝอยทอง					
24. เม็ดขนุน					
25. อื่นๆ โปรดระบุ.....					

รายการอาหาร	การรับประทานอาหารไทยใน 1 สัปดาห์				
	1-2 มื้อ	3-4 มื้อ	5-6 มื้อ	ทุกมื้อ	ไม่รับประทาน
<u>12.ขนมไทยชนิดกรอบ</u>					
1. กรองแครงกรอบ					
2. ขนมหอกจอก					
3. ขนมหง					
4. ขนมหอมม่วง					
5. ขนมหอกคำวน					
6. ขนมหิง					
7. ขนมหิงหงส์					
8. ขนมหิงเล็ด					
9. ขนมหิงไทย					
10. มะพร้าวแก้ว					
11. มันฝรั่งทอด					
12. ข้าวเม้าทอด					
13. กลัวยทอด					
14. กลัวยฉาบ					
15. เผือกฉาบ					
16. อื่นๆโปรดระบุ.....					



รายการอาหาร	การรับประทานอาหารไทยใน 1 สัปดาห์				
	1- 2 มื้อ	3 - 4 มื้อ	5 - 6 มื้อ	ทุกมื้อ	ไม่รับประทาน
13. ขนมไทยใส่กะทิ					
1. กล้วยบัวหิ					
2. ฟักทองแกงบวด					
3. มันแกงบวด					
4. ข้าวเหนียวถั่วดำ					
5. ข้าวเหนียวน้ำกะทิทุเรียน					
6. บัวลอย					
7. ขนมปลากริม					
8. ทับทิมกรอบ					
9. ซ่าหริ่ม					
10. ลอดช่องไทย					
11. อื่นๆ โปรดระบุ					

ขอขอบคุณนักเรียนที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามครั้งนี้



ประวัติการศึกษาและการทำงาน

ชื่อ – นามสกุล	นางอัฐนภา โนมิตนรงค์
วัน เดือน ปี	26 กันยายน 2503
สถานที่เกิด	จังหวัดฉะเชิงเทรา
การศึกษา	ปริญญาตรี วิทยาลัยครูสวนสุนันทา
ตำแหน่ง	ครู ค.ศ. 2
สถานที่ทำงาน	โรงเรียนพุทธโสธร อ.เมือง จ. ฉะเชิงเทรา