

## สารบัญ

### หน้า

สารบัญ	(1)
สารบัญตาราง	(3)
สารบัญภาพ	(8)
คำนำ	1
วัตถุประสงค์	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
ขอบเขตของการวิจัย	3
นิยามศัพท์	4
สมมติฐานของการวิจัย	5
กรอบแนวความคิดการวิจัย	6
การตรวจเอกสาร	7
ความเป็นมาของการบริการอาหารในโรงเรียน	7
โครงสร้างระบบการบริหารโครงการอาหารกลางวัน	11
รูปแบบของการดำเนินการบริการอาหารในโรงเรียน	16
ความต้องการสารอาหารของเด็กวัยเรียน	21
คุณค่าทางโภชนาการของอาหารที่ให้บริการในโรงเรียน	25
อุปกรณ์และวิธีการ	29
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	29
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	33
การสร้างเครื่องมือ	34
การเก็บรวบรวมข้อมูล	35
การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้	39

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ผลและวิจารณ์	40
สรุปและข้อเสนอแนะ	128
สรุป	128
ข้อเสนอแนะ	135
เอกสารและสิ่งอ้างอิง	137
ภาคผนวก	142
ภาคผนวก ก คำไคสแควร์ที่ได้จากการทดสอบสมมติฐานความสัมพันธ์กับ ขนาดของโรงเรียนกับรูปแบบการดำเนินการให้บริการอาหาร กลางวัน	143
ภาคผนวก ข ราชานามผู้เชี่ยวชาญตรวจแบบสอบถามราชานามผู้เชี่ยวชาญในการ ตรวจสอบแบบสอบถาม	157
ภาคผนวก ค จดหมายขอความอนุเคราะห์	159
ภาคผนวก ง หนังสือขอความอนุเคราะห์ในการเก็บข้อมูลประกอบการวิจัย	162
ภาคผนวก จ แบบสอบถาม	165
ภาคผนวก ฉ แบบสัมภาษณ์	176
ภาคผนวก ช รายชื่อโรงเรียนที่เป็นประชากร โรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร ประวัติการศึกษา และการทำงาน	179 193

## สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	ข้อกำหนดพลังงานและสารอาหารต่างๆ ที่ควรได้รับของเด็กวันเรียน	25
2	ปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวัน	38
3	ข้อมูลส่วนบุคคล	41
4	ข้อมูลส่วนบุคคล	43
5	ข้อมูลของโรงเรียน	47
6	รูปแบบของการดำเนินการให้บริการอาหารในมือต่างๆ	48
7	ระยะเวลาในการดำเนินการให้บริการอาหาร	50
8	การให้บริการอาหารมือต่างๆ ในแต่ละระดับชั้นนักเรียน	51
9	วิธีดำเนินการให้บริการอาหารภายในโรงเรียน	52
10	แหล่งงบประมาณที่ใช้ดำเนินการบริการอาหารของโรงเรียน	54
11	จำนวนงบประมาณที่จัดอาหารกลางวันต่อคนต่อวัน	55
12	จำนวนของงบประมาณที่เพียงพอต่อการจัดโครงการอาหารกลางวัน	55
13	ค่าบริการอาหารในมือต่างๆ	56
14	ประเภทของอาหารที่ให้บริการในมืออาหารต่างๆ	58
15	สถานที่สำหรับการประกอบอาหาร	59
16	สถานที่สำหรับการรับประทานอาหาร	60
17	สถานที่สำหรับการทำความสะอาดวัดดูดิบ	60
18	ภาชนะใส่อาหารสำหรับการรับประทานอาหาร	61
19	ความเพียงพอของภาชนะสำหรับให้บริการนักเรียน	61
20	วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย	62
21	การควบคุมการดำเนินการให้บริการอาหารของโรงเรียน	63
22	การประชุมกับกลุ่มบุคคลต่างๆ	64
23	การประชุมเกี่ยวกับการบริการอาหาร	64
24	การวางแผนการบริการอาหาร	65
25	การเปลี่ยนแปลงรูปแบบการบริการ	65

### สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
26	ความพึงพอใจเกี่ยวกับการบริการอาหาร	66
27	ปัญหาที่พบในการจัดบริการอาหาร	67
28	ความต้องการปรับปรุงการบริการอาหาร	68
29	ความสัมพันธ์ระหว่างขนาดของโรงเรียนกับประเภทของอาหารที่ให้บริการ	75
30	ความสัมพันธ์ระหว่างขนาดของโรงเรียนกับความเพียงพอของงบประมาณที่ได้รับ	76
31	ความสัมพันธ์ระหว่างขนาดของโรงเรียนกับการจัดสถานที่สำหรับการรับประทานอาหาร	77
32	ความสัมพันธ์ระหว่างขนาดของโรงเรียนกับภาชนะใส่อาหารสำหรับการรับประทานอาหาร	78
33	ความสัมพันธ์ระหว่างขนาดของโรงเรียนกับการจัดการควบคุมการดำเนินการ	79
34	สรุปความสัมพันธ์ระหว่างขนาดของโรงเรียนกับรูปแบบการดำเนินการให้บริการอาหารในโรงเรียน	80
35	รายการอาหารกลางวันของโรงเรียนขนาดเล็ก ขนาดกลาง ขนาดใหญ่	82
36	ปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ได้จากอาหารมื้อกลางวัน ของโรงเรียนมหาพฤฒาราม	84
37	การกระจายตัวปริมาณพลังงานจากโปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต ที่ได้จากอาหารมื้อกลางวันของโรงเรียนมหาพฤฒาราม	85
38	ปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ได้จากอาหารมื้อกลางวันของโรงเรียนจันนอก	88
39	การกระจายตัวปริมาณพลังงานจากโปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต ที่ได้จากอาหารมื้อกลางวันของโรงเรียนจันนอก	89
40	ปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ได้รับจากอาหารมื้อกลางวันของโรงเรียนพระพรสวรรค์	92

### สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
41	การกระจายตัวปริมาณพลังงานจากโปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต ที่ได้จากอาหารมื้อกลางวัน ของ โรงเรียนพรพระร่วงประสิทธิ์	93
42	ปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ได้จากอาหารมื้อกลางวันของโรงเรียนวัดสีตาราม	96
43	การกระจายตัวปริมาณพลังงานจากโปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต ที่ได้จากอาหารมื้อกลางวันของโรงเรียนวัดสีตาราม	97
44	ปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ได้จากอาหารมื้อกลางวันของโรงเรียนวัดขานนาวา	99
45	การกระจายตัวปริมาณพลังงานจากโปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต ที่ได้รับจากอาหารมื้อกลางวันของโรงเรียนวัดขานนาวา	100
46	ปริมาณและสารอาหารที่ได้จากอาหารมื้อกลางวันของโรงเรียนบางเขน (ไว้สาลีอนุสรณ์)	102
47	การกระจายตัวปริมาณพลังงานจากโปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต ที่ได้จากอาหารมื้อกลางวัน ของ โรงเรียนบางเขน(ไว้สาลีอนุสรณ์)	103
48	ปริมาณและสารอาหารที่ได้จากอาหารมื้อกลางวันของโรงเรียนวัดประหาระบือธรรม	106
49	การกระจายตัวปริมาณพลังงานจากโปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต ที่ได้จากอาหารมื้อกลางวัน ของ โรงเรียนวัดประหาระบือธรรม	107
50	ปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ได้จากอาหารกลางวันของโรงเรียนประชาราชภูร์บำเพ็ญ	110
51	การกระจายตัวปริมาณพลังงานจาก โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต ที่ได้จากอาหารมื้อกลางวัน ของ โรงเรียนประชาราชภูร์บำเพ็ญ	111
52	ปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ได้รับจากอาหารมื้อกลางวันของโรงเรียนวัดลาดปลาเค้า	113

### สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
53	การกระจายตัวปริมาณพลังงานจากโปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต ที่ได้จากอาหารมื้อกลางวันของโรงเรียนวัดลาดปลาเค้า	114
54	การกระจายตัวปริมาณพลังงานจากโปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรตที่ได้จากอาหารกลางวัน ของโรงเรียนขนาดเล็ก	115
55	ปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ได้รับจากอาหารกลางวัน ของโรงเรียนขนาดเล็ก	117
56	การกระจายตัวปริมาณพลังงานจากโปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต ที่ได้จากอาหารกลางวันของโรงเรียนขนาดกลาง	118
57	ปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ได้จากอาหารกลางวันของโรงเรียนขนาดกลาง	120
58	การกระจายตัวปริมาณพลังงานจากโปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรตที่ได้จากอาหารกลางวัน ของโรงเรียนขนาดใหญ่	121
59	ปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ได้จากอาหารกลางวัน ของโรงเรียนขนาดใหญ่	123
60	การกระจายตัวปริมาณพลังงานจากโปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต ที่ได้จากอาหารกลางวัน ของโรงเรียนขนาดเล็ก โรงเรียนขนาดกลาง และโรงเรียนขนาดใหญ่	124
61	ปริมาณพลังงานและสารอาหารที่ได้จากอาหารกลางวันของโรงเรียนขนาดเล็ก โรงเรียนขนาดกลาง และโรงเรียนขนาดใหญ่	127
<b>ตารางผนวกที่</b>		
ก1	ความสัมพันธ์ระหว่างขนาดของโรงเรียนกับการจัดประเภทของอาหารที่ให้บริการ	144

## สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางผนวกที่		หน้า
ก2	ความสัมพันธ์ระหว่างขนาดของโรงเรียนกับความเพียงพอของงบประมาณที่ได้รับสำหรับการจัดอาหารมื้อกลางวัน	147
ก3	ความสัมพันธ์ระหว่างขนาดของโรงเรียนกับความเพียงพอของงบประมาณที่ได้รับสำหรับการจัดอาหารมื้อกลางวัน	148
ก4	ความสัมพันธ์ระหว่างขนาดของโรงเรียนกับสถานที่สำหรับการรับประทานอาหาร	151
ก5	ความสัมพันธ์ระหว่างขนาดของโรงเรียนกับการจัดการควบคุมการดำเนินการ	152

## สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	กรอบแนวความคิดในการวิจัย	6
2	แสดงโครงสร้างระบบการบริหาร โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนสังกัด กรุงเทพมหานคร	12
3	การสุ่มตัวอย่างสำหรับแบบสัมภาษณ์และการเก็บตัวอย่างอาหาร	32