

הממשלה

ภาคผนวก ก.

สูตรที่ใช้ในการวิจัย

สูตรที่ใช้ในการวิจัย

1. สูตรที่ใช้ในการคำนวณขนาดของกลุ่มตัวอย่าง (Yamane, 1973)

$$n = \frac{N}{1 + Ne^2}$$

เมื่อ n = ขนาดของกลุ่มตัวอย่าง

N = จำนวนประชากร

e = ความคลาดเคลื่อนที่ยอมรับได้ (0.05)

2. สูตรที่ใช้ในการหาความเที่ยงของแบบวัดความเชื่อเกี่ยวกับอาหารโดยใช้สูตร K-R 20 ของคูเคอร์-ริชาร์ดสัน (Kuder-Richarson) (พวงรัตน์, 2531)

$$r_{tt} = \frac{n}{n-1} \left[\frac{1 - \sum pq}{S_t^2} \right]$$

เมื่อ r_{tt} = ค่าสัมประสิทธิ์แห่งความเที่ยง

n = จำนวนข้อคำถาม

p = สัดส่วนของผู้ที่ตอบแต่ละข้อถูก

q = สัดส่วนของผู้ที่ตอบแต่ละข้อผิด ($q=1-p$)

$\sum pq$ = ความแปรปรวนของคะแนนแต่ละข้อ (ผลคูณของสัดส่วนผู้ที่ตอบถูกและตอบผิด)

pq = ผลรวมของ pq ของทุก ๆ ข้อ

S_t^2 = ความแปรปรวนของแบบวัดทั้งฉบับ

ภาคผนวก ข.

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

แบบวัดบริโภคนิสัยของนักเรียน

แบบวัดนี้แบ่งออกเป็น 2 ส่วน

ส่วนที่ 1 ลักษณะทางประชากรและสังคม

ส่วนที่ 2 บริโภคนิสัยของนักเรียน

ก. แบบบันทึกรายการอาหารที่บริโภค

ข. การบริโภคอาหารและความชอบอาหาร

ค. ความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร

ส่วนที่ 1 ลักษณะทางประชากรและสังคม

ชื่อ.....นามสกุล.....

เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง อายุ.....ปี.....เดือนศาสนา ☐ พุทธ ☐ อิสลาม ☐ คริสต์ ☐ อื่นๆ(ระบุ).....

โรงเรียน.....ชั้นประถมศึกษาปีที่.....

การศึกษาของบิดา

☐ ไม่ได้เรียนหนังสือ☐ ประถมศึกษา☐ มัธยมศึกษา☐ อาชีวศึกษา☐ อุดมศึกษา☐ อื่นๆ(ระบุ).....

การศึกษาของมารดา

☐ ไม่ได้เรียนหนังสือ☐ ประถมศึกษา☐ มัธยมศึกษา☐ อาชีวศึกษา☐ อุดมศึกษา☐ อื่นๆ(ระบุ).....

อาชีพของบิดา

☐ เกษตรกรรม☐ รับราชการ☐ ค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว☐ รัฐวิสาหกิจ☐ รับจ้าง/ลูกจ้าง☐ อื่นๆ(ระบุ).....

อาชีพของมารดา

☐ เกษตรกรรม☐ รับราชการ☐ ค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว☐ รัฐวิสาหกิจ☐ รับจ้าง/ลูกจ้าง☐ อื่นๆ(ระบุ).....

รายได้ของบิดาคือเดือน.....บาท/เดือน

รายได้ของมารดาคือเดือน.....บาท/เดือน

รายได้ของบุคคลอื่นในครอบครัวนอกจากบิดา-มารดา คือจำนวน....บาท/เดือน

รวมรายได้ของครอบครัวต่อเดือน จำนวน.....บาท/เดือน

นักเรียนได้รับเงินค่าขนมมาโรงเรียนวันละ.....บาท

นักเรียนได้รับเงินค่าอาหารมาโรงเรียนวันละ.....บาท

รวมจำนวนเงินที่นักเรียนได้รับมาโรงเรียนวันละ.....บาท

จำนวนสมาชิกในครอบครัว ☐ น้อยกว่า 6 คน ☐ 6 คนขึ้นไป

ปัจจุบันนักเรียนอยู่ในความดูแลของผู้ใด

☐ บิดามารดา

☐ บิดา

☐ มารดา

☐ อื่นๆระบุ.....

ครอบครัวของนักเรียนอพยพมาจากจังหวัดใด.....

ส่วนที่ 2. บริบทนิสัยของนักเรียน
 ก. แบบบันทึกรายการอาหารที่บริโภค

วคป	มื้ออาหาร เวลา	รายการอาหาร (รวมทั้งขนม ผัก ผลไม้ เครื่องดื่มทุกชนิด)	ส่วนประกอบ ของอาหาร	ระบุส่วนประกอบของอาหาร ที่นักเรียนไม่รับประทาน	แหล่งที่มาของอาหาร (ประกอบเอง ซื้อสำเร็จ, ผักสด, ผลไม้)	รับประทาน กับใคร
	มื้อเช้า เวลา....					
	อาหารว่าง เวลา....					
	มื้อกลางวัน เวลา....					
	อาหารว่าง เวลา....					
	มื้อเย็น เวลา....					
	อาหารว่าง เวลา....					
	ก่อนนอน เวลา....					

หมายเหตุ : มื้อใดไม่รับประทาน ให้บอกเหตุผลด้วย

ค. ความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร

ลำดับ	ความเชื่อ	เชื่อ	ไม่เชื่อ
	<u>หมวดเนื้อสัตว์ไข่ นม ถั่ว เมล็ดและผลิตภัณฑ์</u>		
1	การรับประทานไก่ดำ จะเป็นยารักษาโรค		
2	การรับประทานเนื้อดิบ เลือดดิบ จะบำรุงกำลังดี		
3	การรับประทานเนื้อสัตว์ ตับ จะช่วยบำรุงกำลัง		
:			
:			
:			
:			
:			
11	การรับประทานนม จะป้องกันฟันผุ		
12	อื่น ๆ (ระบุ).....		
	<u>หมวดข้าว แป้ง น้ำตาล เผือก มัน และผลิตภัณฑ์</u>		
1	การรับประทานข้าวเหนียวจะมีแผล จะทำให้แผลอักเสบ เป็นหนอง		
2	การรับประทานขนมจีนขณะเจ็บป่วย จะทำให้ชัก		
3	การรับประทานน้ำตาลมาก จะทำให้ตัวบวม		
:			
:			
:			
7	การรับประทานผงชูรสมากจะทำให้ผมร่วง		
8	อื่น ๆ (ระบุ).....		

ค. ความเชื่อเกี่ยวกับอาหาร (ต่อ)

ลำดับ	ความเชื่อ	เชื่อ	ไม่เชื่อ
	<u>หมวดผักใบเขียวและผักชนิดต่าง ๆ</u>		
1	การรับประทานผักสีเขียวจะช่วยบำรุงเลือด		
2	การรับประทานผักสีเขียวจะป้องกันพิษ		
3	การรับประทานผักบุ้ง จะทำให้ตาหวาน		
:			
:			
:			
10	การรับประทานอาหารเผ็ด จะทำให้ตาเป็นเกล็ด		
11	อื่น ๆ (ระบุ).....		
	<u>หมวดผลไม้ต่าง ๆ</u>		
1	การรับประทานผลไม้จะป้องกันพิษ		
2	การรับประทานแตงโมร่วมกับการรับประทานยา จะทำให้ยาออกฤทธิ์ไม่ดี		
3	การรับประทานเงาะ ขณะเป็นตาแดงจะทำให้มีอาการมากขึ้น		
:			
:			
:			
11	การรับประทานผลไม้รสเปรี้ยวขณะมีแผลจะทำให้แผลเป็นหนอง		
12	อื่น ๆ (ระบุ).....		
	<u>หมวดไขมันจากสัตว์และพืช</u>		
1	การรับประทานของทอด หรือมัน ๆ ขณะมีอาการไอ จะทำให้ไอมากขึ้น		
2	อื่น ๆ (ระบุ).....		

ภาคผนวก ค.

ผลการวิจัย

ตารางที่ 1 ร้อยละของนักเรียนที่มีความถี่ในการบริโภคอาหารชนิดต่าง ๆ ในหมวด เนื้อสัตว์
ไข่ นม ถั่วเมล็ดและผลิตภัณฑ์

ชนิดอาหาร	ความถี่ของการบริโภคอาหาร				
	วันละ หลายครั้ง	วันละ 1 ครั้ง	สัปดาห์ละ หลายครั้ง	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง	รับประทานนาน ๆ ครั้ง/ไม่เคย
1. เนื้อหมู	8.0	16.6	69.2	3.8	2.4
2. ลูกชิ้นหมู	1.4	2.9	7.1	8.5	80.1
3. กุนเชียง	-	-	4.7	6.2	89.1
4. ไส้กรอกหมู	-	1.4	1.4	4.8	92.4
5. หมูยอ	-	0.9	15.6	17.1	66.4
6. แหนม	0.5	0.5	0.9	5.2	92.9
7. หมูหยอง	0.9	1.9	2.4	8.1	86.7
8. เครื่องในสัตว์	-	1.4	9.5	15.6	73.5
9. เนื้อวัว	0.9	0.5	12.3	11.4	74.9
10. ลูกชิ้นเนื้อวัว	1.4	3.8	27.5	16.6	50.7
11. เนื้อไก่	2.4	5.7	56.9	15.1	19.9
12. เนื้อเป็ด	0.5	1.4	1.4	4.8	91.9
13. เนื้อปลา	1.4	6.2	42.2	20.8	29.4
14. ลูกชิ้นปลา	0.9	2.4	2.4	6.2	88.1
15. ปลาร้า	0.5	0.5	2.3	3.3	93.4
16. กุ้ง	1.4	1.4	12.8	14.7	69.7
17. หอย	1.4	0.9	0.9	7.7	89.1
18. ปู	0.5	0.5	3.3	7.1	88.6
19. ปลาหมึก	1.4	0.5	2.4	5.2	90.5
20. ไข่ไก่	2.4	6.1	71.6	10.9	9.0

ตารางที่ 1 ร้อยละของนักเรียนที่มีความถี่ในการบริโภคอาหารชนิดต่าง ๆ ในหมวด เนื้อสัตว์
ไข่ นม ถั่วเมล็ดและผลิตภัณฑ์ (ต่อ)

ชนิดอาหาร	ความถี่ของการบริโภคอาหาร				
	วันละ หลายครั้ง	วันละ 1 ครั้ง	สัปดาห์ละ หลายครั้ง	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง	รับประทานนาน ๆ ครั้ง/ไม่เคย
21. ไข่เป็ด	1.0	2.4	8.1	3.2	85.3
22. ไข่นกกระทา	0.5	0.5	0.9	0.5	97.6
23. นมวัว	2.8	5.7	29.9	17.5	44.1
24. นมถั่วเหลือง	2.4	1.0	4.7	1.4	90.5
25. ถั่วเขียว	1.0	-	1.4	4.3	93.4
26. ถั่วดำ	0.5	-	0.5	3.8	95.2
27. ถั่วแดง	-	-	0.5	2.4	97.1
28. ถั่วลิสง	-	0.9	4.3	6.2	88.6
29. เต้าหู้	1.0	0.9	1.4	8.5	88.2
30. เต้าเจี้ยว	0.5	0.5	1.9	5.7	91.4
31. ไอศกรีม	2.8	-	5.7	8.1	83.4
32. วุ้นเส้น	0.9	0.9	3.8	15.2	79.2

ตารางที่ 2 ร้อยละของนักเรียนที่มีความถี่ในการบริโภคอาหารชนิดต่าง ๆ ในหมวดข้าว แป้ง น้ำตาล เผือก มันและผลิตภัณฑ์

ชนิดอาหาร	ความถี่ของการบริโภคอาหาร				
	วันละ หลายครั้ง	วันละ 1 ครั้ง	สัปดาห์ละ หลายครั้ง	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง	รับประทานนาน ๆ ครั้ง/ไม่เคย
1. ข้าวเจ้า	58.8	20.3	19.0	-	1.9
2. ข้าวเหนียว	1.0	0.5	8.5	19.4	70.6
3. ข้าวต้ม	0.5	0.5	12.3	15.1	71.6
4. โจ๊ก	1.0	-	2.8	6.2	90.0
5. ข้าวโพด	1.9	-	8.1	10.9	79.1
6. ก๋วยเตี๋ยว	3.3	5.2	35.1	14.7	41.7
7. ก๋วยจั๊บ	1.9	1.4	8.1	9.5	79.1
8. ขนมจีน	0.9	0.5	4.3	7.1	87.2
9. ะหมี่	1.9	0.5	5.7	8.5	83.4
10. ะหมี่สำเร็จ	1.9	1.0	7.1	13.7	76.3
11. มักกะโรนี	-	0.9	0.5	-	98.6
12. เกี๊ยว	0.5	0.9	2.4	4.3	91.9
13. ขนมปังมีไส้	1.4	0.9	8.1	18.5	71.1
14. ขนมปังกรอบ	1.0	2.8	15.6	18.5	62.1
15. ข้าวเกรียบ	1.9	-	3.8	6.6	87.7
16. เค้ก	0.5	0.5	0.9	3.8	94.3
17. คุกกี้	1.0	1.0	1.9	3.7	92.3
18. โดนัท	0.5	0.5	2.4	2.4	94.2
19. มัน	1.4	0.5	2.8	3.8	91.5
20. เผือก	0.9	0.9	0.9	2.0	95.3

ตารางที่ 2 ร้อยละของนักเรียนที่มีความดีในการบริโภคอาหารหมวดชนิดต่าง ๆ ในข้าว แป้ง น้ำตาล ไขมัน และผลิตภัณฑ์ (ต่อ)

ชนิดอาหาร	ความดีของการบริโภคอาหาร				
	วันละ หลายครั้ง	วันละ 1 ครั้ง	สัปดาห์ละ หลายครั้ง	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง	รับประทานนาน ๆ ครั้ง/ไม่เคย
21. ไขมันสำหรับหลัง	1.0	0.5	1.9	2.8	93.8
22. ชนม์หวาน	1.9	0.5	10.4	17.1	70.1
23. ลูกอม	2.4	-	2.4	5.6	89.6
24. หมากฝรั่ง	0.5	0.5	1.4	0.5	97.1

ตารางที่ 3 ร้อยละของนักเรียนที่มีความถี่ในการบริโภคอาหารชนิดต่าง ๆ ในหมวดผักใบเขียว และผักชนิดต่าง ๆ

ชนิดอาหาร	ความถี่ของการบริโภคอาหาร				
	วันละ หลายครั้ง	วันละ 1 ครั้ง	สัปดาห์ละ หลายครั้ง	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง	รับประทานนาน ๆ ครั้ง/ไม่เคย
1. คื่นหิ	1.9	0.9	13.3	20.4	63.5
2. ผักบุ้ง	1.0	3.3	14.7	18.0	63.0
3. ตำลึง	0.5	1.9	5.2	13.7	78.7
4. ดอกกุยช่าย	1.0	1.4	1.4	2.4	93.8
5. ผักกาด	1.0	0.9	9.5	12.3	76.3
6. ผักกาดขาว	1.0	0.9	8.1	7.1	82.9
7. ผักกวางตุ้ง	0.5	1.4	1.4	3.8	92.9
8. มะระ	-	0.9	1.4	4.3	93.4
9. ใบกะเพรา	1.4	0.9	23.7	24.2	49.8
10. ใบโหระพา	0.5	0.9	5.2	9.5	83.9
11. ใบสะระแหน่	0.5	0.5	1.4	3.3	94.3
12. ใบมะกรูด	-	0.5	4.7	7.1	87.7
13. หอม	1.4	1.9	13.3	10.9	72.5
14. กระเทียม	2.8	1.4	25.2	14.7	55.9
15. ต้นหอม	1.0	1.4	17.5	9.0	71.1
16. ใบผักชี	2.4	1.9	39.3	14.2	42.2
17. พริกทอง	-	1.0	5.7	10.4	82.9
18. พริกเขียว	-	0.5	3.3	12.3	83.9
19. แดงกวา	0.9	1.4	18.5	20.9	58.3
20. หัวผักกาด	-	1.0	2.4	4.7	91.9

ตารางที่ 3 ร้อยละของนักเรียนที่มีความถี่ในการบริโภคอาหารชนิดต่าง ๆ ในหมวดผักใบเขียว และผักชนิดต่าง ๆ (ต่อ)

ชนิดอาหาร	ความถี่ของการบริโภคอาหาร				
	วันละ หลายครั้ง	วันละ 1 ครั้ง	สัปดาห์ละ หลายครั้ง	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง	รับประทานนาน ๆ ครั้ง/ไม่เคย
21. ดอกกะหล่ำ	1.0	-	3.3	4.7	91.0
22. ถั่วฝักยาว	0.5	1.9	13.7	21.8	62.1
23. ถั่วลันเตา	1.0	-	1.9	2.8	94.3
24. ถั่วงอก	0.5	2.4	15.1	16.6	65.4
25. เห็ด	0.5	-	6.6	10.4	82.5
26. หน่อไม้	-	1.4	12.9	22.7	63.0
27. มะเขือ	1.0	1.0	11.7	19.9	66.4
28. มะเขือเทศ	1.0	0.5	6.6	15.6	76.3
29. แครอท	0.5	0.5	1.4	1.4	96.2
30. พริก	2.8	4.3	45.0	10.0	37.9
31. ใบคังไฉ้	1.0	-	2.7	1.0	95.3
32. กะหล่ำปลี	1.4	0.9	3.8	7.6	86.3
33. บวบ	0.5	0.5	0.5	5.1	93.4
34. ชะอม	1.4	0.5	3.8	10.9	83.4

ตารางที่ 4 ร้อยละของนักเรียนที่มีความดีในการบริโภคอาหารชนิดต่าง ๆ ในหมวดผลไม้ต่าง ๆ

ชนิดอาหาร	ความถี่ของการบริโภคอาหาร				
	วันละ หลายครั้ง	วันละ 1 ครั้ง	สัปดาห์ละ หลายครั้ง	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง	รับประทานนาน ๆ ครั้ง/ไม่เคย
1. มะละกอ	0.5	0.9	4.3	13.7	80.6
2. แอปเปิ้ล	0.9	0.5	2.4	2.8	93.4
3. ขนุน	0.5	0.5	1.4	2.8	94.8
4. มังคุด	0.9	-	1.9	3.8	93.4
5. อ้อย	0.5	0.9	0.5	0.9	97.2
6. กล้วย	0.9	0.5	3.3	5.7	89.6
7. มะพร้าว	0.5	1.4	1.0	6.6	90.5
8. ลูกเกด	0.9	-	-	1.9	97.2
9. ส้มมด	1.0	1.0	-	2.3	95.7
10. เงาะ	1.4	-	7.1	9.5	82.0
11. ชมพู	0.9	0.5	0.5	1.9	96.2
12. แคนตาลูป	0.9	-	-	0.5	98.6
13. แดงโม	1.4	0.9	3.8	5.7	88.2
14. แดงไทย	2.4	-	-	0.5	97.1
15. น้อยหน่า	0.9	0.5	0.5	0.9	97.2
16. องุ่น	1.0	1.0	1.4	2.8	93.8
17. ทูเรียน	0.9	-	2.4	5.7	91.0
18. ลิ้นจี่	-	1.0	1.4	1.4	96.2
19. ส้มเขียวหวาน	0.5	0.9	4.3	8.5	85.8
20. ส้มโอ	0.9	0.5	-	2.4	96.2

ตารางที่ 4 ร้อยละของนักเรียนที่มีความถี่ในการบริโภคอาหารชนิดต่าง ๆ ในหมวดผลไม้ต่าง ๆ (ต่อ)

ชนิดอาหาร	ความถี่ของการบริโภคอาหาร				
	วันละ หลายครั้ง	วันละ 1 ครั้ง	สัปดาห์ละ หลายครั้ง	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง	รับประทานนาน ๆ ครั้ง/ไม่เคย
21. ฝรั่ง	0.5	0.5	0.5	5.1	93.4
22. สับปะรด	0.9	-	3.8	4.3	91.0
23. มะกอก	-	1.4	-	3.3	95.3
24. มะขาม	0.5	-	0.5	4.7	94.3
25. มะปราง	0.5	-	0.5	1.4	97.6
26. มะม่วง	0.5	0.5	5.2	5.2	88.6
27. พุทรา	1.4	-	0.5	1.4	96.7

ตารางที่ 5 ร้อยละของนักเรียนที่มีความถี่ในการบริโภคอาหารชนิดต่าง ๆ ในหมวดไขมันจากสัตว์และพืช

ชนิดอาหาร	ความถี่ของการบริโภคอาหาร				
	วันละ หลายครั้ง	วันละ 1 ครั้ง	สัปดาห์ละ หลายครั้ง	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง	รับประทานนาน ๆ ครั้ง/ไม่เคย
1. น้ำมันหมู	12.8	10.9	39.8	3.3	33.2
2. น้ำมันพืช	8.5	15.6	49.3	5.7	20.9
3. กะทิ	1.0	0.5	37.4	21.3	39.8
4. เนย/มาการีน	0.5	0.9	3.8	12.3	82.5
5. น้ำสลัด	-	0.5	0.9	1.4	97.2

ตารางที่ 6 ร้อยละของนักเรียนที่มีความถี่ในการบริโภคอาหารชนิดต่าง ๆ ในหมวดเครื่องดื่มอื่น ๆ

ชนิดอาหาร	ความถี่ของการบริโภคอาหาร				
	วันละ หลายครั้ง	วันละ 1 ครั้ง	สัปดาห์ละ หลายครั้ง	สัปดาห์ละ 1 ครั้ง	รับประทานนาน ๆ ครั้ง/ไม่เคย
1. โอวัลติน/ไมโล	2.8	3.8	12.3	10.0	71.1
2. กาแฟ/ไอศกรีม	-	1.0	1.0	3.2	94.8
3. น้ำผลไม้	0.5	0.5	9.4	12.8	76.8
4. น้ำอัดลม	0.5	1.9	22.3	14.2	61.1
5. น้ำหวาน	0.9	1.9	4.3	8.5	84.4

ตารางที่ 7 ร้อยละของนักเรียนที่ชอบและเหตุผลที่ชอบอาหารชนิดต่าง ๆ ในหมวดเนื้อสัตว์ ไข่ นม ถั่วเมล็ดและผลิตภัณฑ์

ชนิดอาหาร	ชอบ	เหตุผลที่ชอบ				
		รส	สี	กลิ่น	ความง่ายง่ายใน การรับประทาน	อื่นๆ
1. เนื้อหมู	92.4	88.7	8.7	41.5	26.2	13.3
2. ลูกชิ้นเนื้อหมู	80.6	85.9	14.1	35.3	28.8	8.2
3. กุนเชียง	65.9	82.0	25.2	47.5	29.5	6.5
4. ไส้กรอกหมู	73.5	77.4	15.5	57.4	29.7	5.8
5. หมูยอ	88.6	88.8	17.8	45.5	25.7	4.8
6. แหนม	44.5	89.4	25.5	46.8	30.9	4.3
7. หมูหยอง	80.6	87.7	23.5	10.0	23.5	3.5
8. เครื่องในสัตว์	37.0	82.1	23.1	42.3	26.9	6.4
9. เนื้อวัว	50.7	86.9	25.2	46.7	23.4	4.7
10. ลูกชิ้นเนื้อวัว	47.9	84.2	19.8	50.5	32.7	4.0
11. เนื้อไก่	90.0	88.4	23.7	47.9	23.7	5.8
12. เนื้อเป็ด	56.4	86.6	25.2	52.9	26.1	4.2
13. ปลา	75.8	85.6	16.9	48.8	26.4	6.9
14. ลูกชิ้นปลา	53.6	83.2	19.5	45.1	31.0	1.8
15. ปลาร้า	22.7	77.1	8.3	66.7	22.9	2.1
16. กุ้ง	85.3	83.9	38.9	47.2	27.2	1.7
17. หอย	64.0	88.9	18.5	45.9	26.7	2.2
18. ปู	71.6	86.8	21.5	45.0	27.2	2.0
19. ปลาหมึก	77.7	85.4	20.0	49.4	29.3	2.4
20. ไข่ไก่	92.4	87.7	25.6	47.7	31.8	5.1

ตารางที่ 7 ร้อยละของนักเรียนที่ชอบและเหตุผลที่ชอบอาหารชนิดต่าง ๆ ในหมวดเนื้อสัตว์ ไข่ นม ถั่วเมล็ดและผลิตภัณฑ์ (ต่อ)

ชนิดอาหาร	ชอบ	เหตุผลที่ชอบ				
		รส	สี	กลิ่น	ความง่ายง่ายใน การรับประทาน	อื่นๆ
21. ไข่เบ็ด	72.5	86.3	24.2	39.9	28.8	2.6
22. ไข่นกกระทา	88.2	84.4	32.3	42.5	27.4	1.1
23. นมวัว	83.4	91.5	35.2	51.7	27.3	4.0
24. นมถั่วเหลือง	57.3	86.0	30.6	45.5	29.8	4.1
25. ถั่วเขียว	51.7	80.7	40.4	40.4	26.6	3.7
26. ถั่วดำ	66.4	88.6	35.0	44.3	24.3	2.1
27. ถั่วแดง	56.9	87.5	40.8	41.7	25.0	3.3
28. ถั่วลิสง	70.1	87.2	33.8	43.9	23.7	2.0
29. เต้าหู้	40.8	88.4	32.6	47.7	36.1	1.2
30. เต้าเจี้ยว	31.3	86.4	33.3	48.5	38.8	3.0
31. โยสกริม	98.6	92.8	53.8	55.8	28.4	0.5
32. วุ้นเส้น	85.3	86.7	31.7	89.4	30.6	1.7

ตารางที่ 8 ร้อยละของนักเรียนที่ไม่ชอบและเหตุผลที่ไม่ชอบอาหารชนิดต่างๆ ในหมวดเนื้อสัตว์
ไข่ นม ถั่ว เมล็ดและผลิตภัณฑ์

ชนิดอาหาร	ไม่ชอบ	เหตุผลที่ไม่ชอบ				
		รส	สี	กลิ่น	ความยากง่ายใน การรับประทาน	อื่นๆ
1. เนื้อหมู	7.6	37.5	6.3	56.3	37.5	12.5
2. ลูกชิ้นหมู	19.4	65.9	12.2	43.9	14.6	2.4
3. กุนเชียง	34.1	54.2	34.7	38.9	19.4	2.8
4. ไส้กรอกหมู	26.5	60.7	19.6	44.6	16.1	5.4
5. หมูยอ	11.4	66.7	25.0	45.8	4.2	4.2
6. แหนม	55.5	58.1	27.4	54.7	14.5	10.3
7. หมูหยอง	19.4	68.3	29.3	41.5	22.0	7.3
8. เครื่องในสัตว์	63.0	52.9	34.8	58.7	26.8	4.4
9. เนื้อวัว	49.3	45.2	41.4	60.6	27.9	1.9
10. ลูกชิ้นวัว	52.1	50.9	26.4	57.3	25.5	4.6
11. เนื้อไก่	10.0	57.1	57.6	57.1	33.3	9.5
12. เนื้อเป็ด	43.6	53.3	33.7	50.0	25.0	8.7
13. เนื้อปลา	24.2	62.8	21.6	68.6	23.5	3.9
14. ลูกชิ้นปลา	46.4	66.3	22.5	58.2	17.4	3.1
15. ปลาร้า	77.3	46.0	30.7	86.5	18.4	3.7
16. กุ้ง	14.7	48.4	12.9	61.3	9.7	6.5
17. หอย	36.0	27.6	60.5	21.1	2.6	47.4
18. ปู	28.4	60.0	35.0	56.7	36.7	3.3
19. ปลาหมึก	22.3	68.1	27.7	55.3	36.2	2.1
20. ไข่ไก่	7.6	62.5	12.5	68.8	12.5	-

ตารางที่ 8 ร้อยละของนักเรียนที่ไม่ชอบและ เหตุผลที่ไม่ชอบอาหารชนิดต่างๆ ในหมวดเนื้อสัตว์
ไข่ นม ถั่วเมล็ดและผลิตภัณฑ์ (ต่อ)

ชนิดอาหาร	ไม่ชอบ	เหตุผลที่ไม่ชอบ				
		รส	สี	กลิ่น	ความยากง่ายใน การรับประทาน	อื่นๆ
21. ไข่เป็ด	27.5	44.8	29.3	62.1	19.0	8.6
22. ไข่นกกระทา	11.8	68.0	32.0	52.0	20.0	4.0
23. นมวัว	16.6	42.9	31.4	71.4	17.1	2.9
24. นมถั่วเหลือง	42.7	73.3	28.9	57.8	13.1	3.3
25. ถั่วเขียว	48.3	64.7	32.4	49.0	18.6	1.0
26. ถั่วดำ	33.6	63.4	46.5	31.0	22.5	2.8
27. ถั่วแดง	43.1	59.3	41.8	41.8	18.7	2.2
28. ถั่วลิสง	29.9	66.7	36.5	46.0	27.0	1.6
29. เต้าหู้	59.2	80.8	22.4	54.4	15.2	4.8
30. เต้าเจี้ยว	68.7	67.6	31.1	64.1	17.9	3.5
31. ไอศกรีม	1.4	100.0	33.3	66.7	33.3	-
32. วุ้นเส้น	14.7	48.4	32.3	35.5	35.5	-

ตารางที่ 9 ร้อยละของนักเรียนที่ชอบและเหตุผลที่ชอบอาหารชนิดต่าง ๆ ในหมวดข้าว แป้ง น้ำตาล ผัก ผลไม้ และผลิตภัณฑ์

ชนิดอาหาร	ชอบ	เหตุผลที่ชอบ				
		รส	สี	กลิ่น	ความยากง่ายใน การรับประทาน	อื่นๆ
1. ข้าวเจ้า	96.2	76.9	28.1	51.7	29.6	6.4
2. ข้าวเหนียว	83.4	80.7	23.9	51.7	30.1	2.8
3. ข้าวต้ม	89.1	79.1	32.5	64.4	30.9	2.1
4. โจ๊ก	80.6	88.8	27.7	64.7	28.8	1.2
5. ข้าวโพด	82.0	81.5	43.9	60.1	23.7	2.9
6. ก๋วยเตี๋ยว	95.3	91.1	32.3	64.2	26.9	2.5
7. ก๋วยจั๊บ	83.9	90.4	31.6	53.7	17.0	2.3
8. ขนมจีน	80.1	88.8	30.8	61.0	15.4	2.4
9. ขนมี่	85.3	91.0	35.6	60.6	22.8	2.2
10. ขนมี่สำเร็จ	85.8	92.3	30.9	60.8	28.7	2.8
11. มักกะโรนี	59.7	91.3	33.3	59.5	28.6	4.8
12. เกี๊ยว	76.3	34.2	54.0	29.8	2.5	93.8
13. ขนมปังมีไส้	81.5	87.8	40.1	55.8	26.2	1.7
14. ขนมปังกรอบ	86.7	88.0	33.2	50.3	28.4	3.3
15. ข้าวเกรียบ	69.7	88.4	34.7	46.9	30.6	2.0
16. แครก	80.6	88.8	51.8	57.1	28.8	1.2
17. คุกกี้	90.0	89.0	89.5	60.0	27.9	2.6
18. โดนัท	82.9	88.6	28.3	60.6	28.0	1.1
19. มัน	71.1	86.7	32.7	46.0	28.7	1.3
20. ผีอก	57.8	86.9	33.6	49.2	26.2	3.3

ตารางที่ 9 ร้อยละของนักเรียนที่ชอบและ เหตุผลที่ชอบอาหารชนิดต่าง ๆ ในหมวดข้าว แป้ง น้ำตาล เผือก มันและผลิตภัณฑ์ (ต่อ)

ชนิดอาหาร	ชอบ	เหตุผลที่ชอบ				
		รส	สี	กลิ่น	ความง่ายใน การรับประทาน	อื่นๆ
21. มันสำปะหลัง	53.6	83.2	36.3	46.9	27.4	1.8
22. ขนมหวาน	75.8	91.3	40.6	52.5	26.25	2.5
23. ลูกอม	47.4	89.0	52.0	53.0	29.0	3.0
24. หมากฝรั่ง	58.8	83.9	49.2	58.9	26.6	0.8

ตารางที่ 10 ร้อยละของนักเรียนที่ไม่ชอบและเหตุผลที่ไม่ชอบอาหารชนิดต่าง ๆ ในหมวดข้าว
แป้ง น้ำตาล เผือก มันและผลิตภัณฑ์

ชนิดอาหาร	ไม่ชอบ	เหตุผลที่ไม่ชอบ				
		รส	สี	กลิ่น	ความยากง่ายใน การรับประทาน	อื่นๆ
1. ข้าวเจ้า	3.8	87.5	-	12.5	-	12.5
2. ข้าวเหนียว	16.6	0.1	28.6	31.4	6.6	5.7
3. ข้าวต้ม	10.9	56.5	13.0	52.2	21.7	8.7
4. โจ๊ก	19.4	65.9	31.7	43.9	26.8	4.9
5. ข้าวโพด	18.0	52.6	42.1	47.4	26.3	2.6
6. ก๋วยเตี๋ยว	4.7	40.0	40.0	30.0	20.0	10.0
7. ก๋วยจั๊บ	16.1	61.8	35.3	47.1	23.5	-
8. ขนมจีน	19.9	64.3	23.8	42.9	23.8	4.8
9. บะหมี่	14.7	67.7	45.2	58.1	29.0	9.7
10. บะหมี่สำเร็จ	14.2	56.7	43.3	56.7	36.7	6.7
11. มักกะโรนี	40.3	64.7	35.3	57.7	29.4	9.4
12. เกี๊ยว	23.7	60.2	38.0	54.0	24.0	8.0
13. ขนมปังมีไส้	18.5	64.1	41.0	48.7	30.8	2.6
14. ขนมปังกรอบ	13.3	50.0	53.6	50.0	14.3	3.6
15. ข้าวเกรียบ	30.3	54.7	37.5	60.9	18.8	6.3
16. แครก	19.4	65.9	53.7	51.2	12.2	2.4
17. ลูกกั๊ก	10.0	66.6	57.1	66.7	14.3	-
18. โดนัท	17.1	63.9	33.3	52.8	19.4	2.8
19. มัน	28.9	72.1	47.5	54.1	24.6	3.3

ตารางที่ 10 ร้อยละของนักเรียนที่ไม่ชอบและเหตุผลที่ไม่ชอบอาหารชนิดต่าง ๆ ในหมวดข้าว
แป้ง น้ำตาล เผือก มันและผลิตภัณฑ์ (ต่อ)

ชนิดอาหาร	ไม่ชอบ	เหตุผลที่ไม่ชอบ				
		รส	สี	กลิ่น	ความยากง่ายใน การรับประทาน	อื่นๆ
20. เผือก	42.2	60.7	42.7	46.1	23.6	—
21. มันสำปะหลัง	46.4	73.5	40.8	56.1	22.5	1.0
22. ชนมหวาน	24.2	72.6	51.0	49.0	27.5	3.9
23. ลูกอม	52.6	55.0	57.7	38.7	18.0	16.2
24. หนมฝรั่ง	41.2	51.7	42.5	37.9	24.1	17.2

ตารางที่ 11 ร้อยละของนักเรียนที่ชอบและเหตุผลที่ชอบอาหารชนิดต่าง ๆ ในหมวดผักใบเขียว และผักชนิดต่าง ๆ

ชนิดอาหาร	ชอบ	เหตุผลที่ชอบ				
		รส	สี	กลิ่น	ความยากง่ายใน การรับประทาน	อื่นๆ
1. คะน้า	68.7	84.1	40.0	43.5	29.0	4.1
2. ผักบุ้ง	86.7	86.3	37.2	42.1	25.7	4.4
3. ตำลึง	83.9	89.8	36.2	42.4	24.3	3.4
4. ดอกกุยช่าย	39.8	75.0	45.2	57.1	25.0	2.4
5. ผักกาด	71.6	85.4	40.4	43.7	28.5	0.7
6. ผักกาดขาว	65.4	86.2	37.0	44.9	28.3	2.2
7. ผักกวางตุ้ง	49.3	83.7	31.7	48.1	22.1	1.0
8. มะระ	20.4	76.7	27.9	55.8	16.3	2.3
9. ใบกะเพรา	59.2	74.4	28.8	60.0	29.6	3.2
10. ใบโหระพา	46.0	76.3	30.9	62.9	23.7	2.1
11. ใบสะระแหน่	28.0	67.8	33.9	66.1	23.7	1.7
12. ใบมะกรูด	30.3	62.5	26.6	67.2	20.3	4.7
13. หอม	43.1	75.8	30.8	60.4	25.3	2.2
14. กระเทียม	31.8	79.1	37.3	58.2	13.4	1.5
15. ต้นหอม	47.4	77.0	31.0	59.0	25.0	2.0
16. ใบผักชี	67.8	79.7	35.7	56.6	24.5	2.8
17. พริกทอง	74.9	86.1	43.7	46.2	26.0	1.9
18. พริกเขียว	47.4	78.0	39.0	47.0	25.0	4.0
19. แดงกวา	82.5	87.4	39.1	40.8	27.6	2.3

ตารางที่ 11 ร้อยละของนักเรียนที่ชอบและเหตุผลที่ชอบอาหารชนิดต่าง ๆ ในหมวดผักใบเขียว และผักชนิดต่าง ๆ (ต่อ)

ชนิดอาหาร	ชอบ	เหตุผลที่ชอบ				
		รส	สี	กลิ่น	ความยากง่ายใน การรับประทาน	อื่นๆ
20. หัวผักกาด	56.4	85.7	37.8	49.6	29.4	1.7
21. ดอกกะหล่ำ	70.6	83.9	38.9	47.7	25.5	2.0
22. ถั่วงอก	75.8	84.4	36.9	21.3	25.6	2.5
23. ถั่วงอก	68.7	88.3	34.5	44.1	23.5	2.1
24. ถั่วงอก	79.6	85.1	35.7	46.4	25.0	2.4
25. เห็ด	70.6	84.6	34.2	47.7	25.5	2.7
26. หน่อไม้	68.7	88.3	37.2	53.1	26.9	4.1
27. มะเขือ	42.7	83.3	38.9	48.9	20.2	1.1
28. มะเขือเทศ	49.3	80.8	48.1	48.1	22.1	1.9
29. แครอท	37.4	78.5	46.8	45.6	26.6	1.3
30. พริก	45.5	86.5	37.5	47.9	24.0	2.1
31. ใบตั้งไข่	32.7	79.7	27.5	56.5	21.7	1.5
32. กะหล่ำปลี	71.6	86.1	31.8	48.3	26.5	0.7
33. บวบ	44.1	88.2	39.8	61.3	24.7	1.1
34. ชะอม	82.0	89.6	36.4	56.7	28.9	1.7

ตารางที่ 12 ร้อยละของนักเรียนที่ไม่ชอบและเหตุผลที่ไม่ชอบอาหารชนิดต่าง ๆ ในชนิดต่าง ๆ ในหมวดผักใบเขียวและผักชนิดต่าง ๆ

ชนิดอาหาร	ไม่ชอบ	เหตุผลที่ไม่ชอบ				
		รส	สี	กลิ่น	ความยากง่ายใน การรับประทาน	อื่นๆ
1. คื่นช่าย	31.3	77.3	33.3	28.8	18.2	1.5
2. ผักบุ้ง	13.3	53.6	35.7	46.4	25.0	7.1
3. ตำลึง	16.1	76.5	38.2	41.2	17.7	2.9
4. ดอกกุ่มขี้เหล็ก	60.2	67.7	35.4	60.6	18.9	7.9
5. ผักกาด	28.4	78.3	35.0	41.7	18.3	3.3
6. ผักกาดขาว	34.6	71.2	37.0	53.4	16.4	1.4
7. ผักกวางตุ้ง	50.7	73.8	35.5	45.8	25.2	7.5
8. มะระ	79.6	89.8	28.0	43.5	19.6	2.4
9. ใบกะเพรา	40.8	75.6	24.4	55.8	14.0	2.3
10. ใบโหระพา	54.0	74.6	28.1	60.5	16.7	3.5
11. ใบสะระแหน่	72.0	65.1	30.3	65.1	18.4	4.0
12. ใบมะกรูด	69.7	72.1	28.6	61.9	19.7	4.8
13. หอม	56.9	67.5	30.0	68.3	17.5	0.8
14. กระเทียม	68.2	66.0	27.1	65.3	19.4	2.1
15. ต้นหอม	52.6	63.1	23.4	64.0	16.2	0.9
16. ใบผักชี	32.2	61.8	14.7	55.9	17.7	1.4
17. พริกทอง	25.1	66.0	47.2	30.2	20.8	3.8
18. พริกเขียว	52.6	78.4	36.0	46.9	16.2	3.6
19. แดงกวา	17.5	64.9	32.4	43.2	8.1	-

ตารางที่ 12 ร้อยละของนักเรียนที่ไม่ชอบและเหตุผลที่ไม่ชอบอาหารชนิดต่าง ๆ ในชนิดต่าง ๆ ในหมวดผักใบเขียวและผักชนิดต่าง ๆ (ต่อ)

ชนิดอาหาร	ไม่ชอบ	เหตุผลที่ไม่ชอบ				
		รส	สี	กลิ่น	ความยากง่ายใน การรับประทาน	อื่นๆ
20. หัวผักกาด	43.6	67.4	25.0	53.3	1.3	4.4
21. ดอกกะหล่ำ	29.4	69.4	32.3	51.6	14.5	3.2
22. ถั่วงอก	24.2	76.5	37.3	47.1	13.7	-
23. ถั่วงอก	31.3	71.2	30.3	62.1	22.7	6.1
24. ถั่วงอก	20.4	65.1	30.2	46.5	9.3	4.7
25. เห็ด	29.4	74.2	29.0	58.1	16.1	4.8
26. หน่อไม้	31.3	77.3	30.3	53.0	16.7	1.5
27. มะเขือ	57.4	82.7	32.2	41.3	21.5	3.3
28. มะเขือเทศ	50.7	81.3	32.7	43.0	18.7	3.7
29. แครอท	62.6	75.8	39.4	47.0	20.5	6.8
30. ฟริก	54.5	80.9	31.3	47.0	14.8	1.7
31. ใบตั้งไก่	67.3	71.1	35.9	53.5	19.0	9.9
32. กะหล่ำปลี	28.4	63.3	28.3	56.7	16.7	5.0
33. บวบ	55.9	72.9	35.6	50.0	18.6	4.2
34. ชะอม	18.0	71.1	42.1	55.3	5.3	2.6

ตารางที่ 13 ร้อยละของนักเรียนที่ชอบและเหตุผลที่ชอบอาหารชนิดต่างๆ ในหมวดผลไม้ต่างๆ

ชนิดอาหาร	ชอบ	เหตุผลที่ชอบ				
		รส	สี	กลิ่น	ความยากง่ายใน การรับประทาน	อื่นๆ
1. มะละกอ	85.3	92.8	40.6	47.8	26.1	1.7
2. แอปเปิ้ล	91.9	92.3	45.9	52.1	26.8	2.6
3. ขนุน	85.8	92.3	37.6	53.6	25.4	1.7
4. มังคุด	95.7	92.1	40.6	47.5	26.2	1.0
5. อ้อย	82.9	92.0	33.7	46.3	24.0	0.6
6. แก้ว	90.5	88.5	40.3	48.7	26.2	0.5
7. มะพร้าว	86.7	88.5	35.5	53.0	24.0	1.6
8. ลูกเกด	72.0	93.4	44.7	53.3	25.0	2.0
9. ละมุด	82.5	90.8	37.4	50.6	26.4	1.7
10. เงาะ	95.3	92.5	39.3	46.8	1.0	1.0
11. ชมพู่	90.0	89.5	45.8	49.5	27.9	1.1
12. แคนตาลูป	52.6	91.0	41.4	59.5	30.6	0.9
13. แตงโม	91.5	89.6	54.9	47.7	27.5	1.0
14. แตงไทย	71.1	90.0	37.3	49.3	27.3	2.7
15. น้อยหน่า	91.0	93.8	33.9	48.4	27.6	1.0
16. องุ่น	90.5	92.7	42.4	48.2	26.2	1.1
17. ทุเรียน	87.2	87.5	45.1	63.6	25.5	1.6
18. ลิ้นจี่	83.9	91.0	37.3	54.8	25.0	1.7
19. ส้มเขียวหวาน	87.7	90.8	36.8	44.9	27.0	1.6
20. ส้มโอ	89.1	89.4	30.3	45.2	26.6	1.6
21. ฝรั่ง	81.5	90.1	39.0	44.8	26.7	1.2

ตารางที่ 13 ร้อยละของนักเรียนที่ชอบและ เหตุผลที่ชอบอาหารชนิดต่าง ๆ ในหมวดผลไม้
ต่าง ๆ (ต่อ)

ชนิดอาหาร	ชอบ	เหตุผลที่ชอบ				
		รส	สี	กลิ่น	ความยากง่ายใน การรับประทาน	อื่นๆ
22. สับปะรด	79.6	88.7	43.5	44.6	28.0	1.2
23. มะกอก	68.2	88.9	33.3	43.8	29.9	2.8
24. มะขาม	75.8	91.3	33.1	47.5	26.3	0.6
25. มะปราง	77.3	90.8	36.2	44.8	29.5	1.2
26. มะม่วง	91.9	92.8	38.1	47.9	25.8	1.0
27. พุทรา	73.9	90.4	38.5	47.4	30.8	1.9

ตารางที่ 14 ร้อยละของนักเรียนที่ไม่ชอบและเหตุผลที่ไม่ชอบอาหารชนิดต่าง ๆ ในหมวดผลไม้ต่าง ๆ

ชนิดอาหาร	ไม่ชอบ	เหตุผลที่ไม่ชอบ				
		รส	สี	กลิ่น	ความยากง่ายใน การรับประทาน	อื่นๆ
1. มะละกอ	14.7	77.4	29.0	38.7	19.4	-
2. แอปเปิ้ล	8.1	76.5	47.1	58.8	23.5	-
3. ขนุน	14.2	53.3	40.0	66.7	33.3	-
4. มังคุด	4.3	66.7	33.3	33.3	-	-
5. อ้อย	17.1	52.8	41.7	30.6	47.2	5.6
6. กล้าย	9.5	80.0	35.0	45.0	10.0	-
7. มะพร้าว	13.3	71.4	39.3	53.6	35.7	-
8. ลูกเกด	28.0	67.8	33.9	42.4	13.6	13.6
9. ละมุด	17.5	56.8	43.2	46.0	21.6	-
10. เงาะ	4.7	80.0	50.0	30.0	20.0	-
11. ชมพู่	10.0	61.9	42.9	47.6	23.8	9.5
12. แคนดาลูป	47.4	65.0	40.0	51.0	16.0	13.0
13. แดงโม	8.5	61.1	50.0	27.8	16.7	11.1
14. แดงไทย	28.9	75.4	41.0	59.0	11.5	3.3
15. น้อยหน่า	9.0	57.9	47.4	31.6	31.6	10.0
16. องุ่น	9.5	55.0	40.0	45.0	5.0	-
17. ทูเรียน	12.8	63.0	33.3	70.4	25.9	3.7
18. ลิ้นจี่	16.1	73.5	38.2	52.9	11.8	2.9
19. ส้มเขียวหวาน	12.3	76.9	34.6	30.8	23.1	3.9

ตารางที่ 14 ร้อยละของนักเรียนที่ไม่ชอบและเหตุผลที่ไม่ชอบอาหารชนิดต่าง ๆ ในหมวดผลไม้ต่าง ๆ (ต่อ)

ชนิดอาหาร	ไม่ชอบ	เหตุผลที่ไม่ชอบ				
		รส	สี	กลิ่น	ความยากง่ายใน การรับประทาน	อื่นๆ
20. ส้มโอ	10.9	78.3	30.4	43.5	17.4	4.4
21. ฝรั่ง	18.5	71.8	35.9	41.0	23.1	5.1
22. สับปะรด	20.4	74.4	37.2	34.9	20.9	7.0
23. มะกอก	31.8	83.6	32.8	44.8	16.4	1.5
24. มะขาม	24.2	80.4	43.1	33.3	9.8	2.0
25. มะปราง	22.7	79.2	37.5	35.4	8.3	-
26. มะม่วง	8.1	70.6	29.4	41.2	23.5	-
27. พุทรา	26.1	67.3	41.8	52.7	21.8	5.5

ตารางที่ 15 ร้อยละของนักเรียนที่ชอบและ เหตุผลที่ชอบอาหารชนิดต่าง ๆ ในหมวดไขมันจากสัตว์และพืช

ชนิดอาหาร	ชอบ	เหตุผลที่ชอบ				
		รส	สี	กลิ่น	ความยากง่ายใน การรับประทาน	อื่นๆ
1. น้ำมันหมู	46.0	76.3	33.0	62.9	23.7	2.1
2. น้ำมันพืช	66.4	77.1	37.1	55.0	22.9	2.9
3. กะทิ	77.3	81.6	35.6	49.7	25.2	2.5
4. เนย/มาการีน	77.3	84.1	44.8	54.6	24.5	1.2
5. น้ำสลัด	58.3	91.1	44.7	56.9	24.4	1.6

ตารางที่ 16 ร้อยละของนักเรียนที่ไม่ชอบและ เหตุผลที่ไม่ชอบอาหารชนิดต่าง ๆ ในหมวดไขมันจากสัตว์และพืช

ชนิดอาหาร	ไม่ชอบ	เหตุผลที่ไม่ชอบ				
		รส	สี	กลิ่น	ความยากง่ายใน การรับประทาน	อื่นๆ
1. น้ำมันหมู	54.0	69.3	25.4	62.3	18.4	2.6
2. น้ำมันพืช	33.6	70.4	25.4	63.4	12.7	-
3. กะทิ	22.7	79.2	35.4	50.0	18.8	2.1
4. เนย/มาการีน	22.7	77.1	27.1	52.1	18.8	2.1
5. น้ำสลัด	41.7	72.7	38.6	51.1	20.5	8.0

ตารางที่ 17 ร้อยละของนักเรียนที่ชอบและ เหตุผลที่ชอบอาหารชนิดต่าง ๆ ในหมวดเครื่องดื่มอื่น ๆ

ชนิดอาหาร	ชอบ	เหตุผลที่ชอบ				
		รส	สี	กลิ่น	ความยากง่ายใน การรับประทาน	อื่นๆ
1. โอวัลติน/ไมโล	93.8	93.4	43.4	59.6	27.8	3.0
2. กาแฟ/โอเลี้ยง	31.8	91.1	46.3	68.7	35.8	-
3. น้ำผลไม้	92.9	89.3	45.9	54.6	26.5	2.0
4. น้ำอัดลม	80.1	91.7	43.2	45.0	26.0	2.4
5. น้ำหวาน	79.1	92.2	46.7	51.5	28.1	1.8

ตารางที่ 18 ร้อยละของนักเรียนที่ไม่ชอบและ เหตุผลที่ไม่ชอบอาหารชนิดต่าง ๆ ในหมวดเครื่องดื่มอื่น ๆ

ชนิดอาหาร	ไม่ชอบ	เหตุผลที่ไม่ชอบ				
		รส	สี	กลิ่น	ความยากง่ายใน การรับประทาน	อื่นๆ
1. โอวัลติน/ไมโล	6.2	84.6	38.5	53.9	-	-
2. กาแฟ/โอเลี้ยง	68.2	70.1	37.5	54.9	17.4	6.3
3. น้ำผลไม้	7.1	80.0	46.7	66.7	6.7	-
4. น้ำอัดลม	19.9	57.1	54.8	42.9	23.8	7.1
5. น้ำหวาน	20.9	70.5	38.6	45.5	13.6	2.3

ภาคผนวก ง .

รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือ

รายนามผู้เชี่ยวชาญ

1. รองศาสตราจารย์ ดร.ประเสริฐ สุทธิประสิทธิ์
แขนงวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
2. ดร.พัชรภรณ์ อารีย์
ภาควิชาการพยาบาลพื้นฐาน คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เกียรติรัตน์ คุณารัตนพฤษ
ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เบญจมา มุกตพันธ์
ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุวิไล โล้วีรกรณ
ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
6. อาจารย์พิษณุ อุดมมะเวทิน
ภาควิชาโภชนวิทยา คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น