



การศึกษาความพึงพอใจต่ออาหารกลางวัน  
ของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นโรงเรียนราชินีบน  
A Study of the Satisfaction of the Secondary School  
Lunch Program at Rajinibon School.

พันธิภา สกุนี  
PENTIPA SAKUNEE

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2560



การศึกษาความพึงพอใจต่ออาหารกลางวัน  
ของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นโรงเรียนราชินีบน  
A Study of the Satisfaction of the Secondary School  
Lunch Program at Rajinibon School.

พันธิภา สกุนี  
PENTIPA SAKUNEE

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร


2560

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ชื่อวิทยานิพนธ์ การศึกษาความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้น  
มัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน  
ชื่อ นามสกุล พันธิภา สกุนี  
ชื่อปริญญา คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์  
คณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
อาจารย์ที่ปรึกษา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโอ

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ได้ให้ความเห็นชอบวิทยานิพนธ์ฉบับนี้แล้ว

  
.....ประธานกรรมการ  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทักษิณา เครือหงส์)

  
.....กรรมการ  
(ดร.ธนภพ โสทรโยม)

  
.....กรรมการ  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโอ)

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อนุมัติให้รับ  
วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

  
.....คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโอ)

วันที่ 21 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2561

ชื่อวิทยานิพนธ์	ความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียน ระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน
ชื่อ นามสกุล	พันธิภา สกุนี
ชื่อปริญญา	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชา และคณะ	คหกรรมศาสตร์ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2560

### บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ 1) เพื่อศึกษาความพึงพอใจในการบริโภคอาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน 2) เพื่อเปรียบเทียบความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน 3) เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคล และปัจจัยด้านครอบครัวกับความพึงพอใจในการบริโภคอาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ คือ นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นโรงเรียนราชินีบน จำนวน 259 คน ได้จากการสุ่มแบบแบ่งชั้นภูมิ(Stratified Random Sampling) เครื่องมือที่ใช้คือแบบสอบถาม วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ค่าความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน การวิเคราะห์ความแปรปรวน และประสิทธิสัมพันธ

ผลการศึกษาพบว่า 1) ความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน ส่วนใหญ่อยู่ในระดับน้อย ร้อยละ 2.48 2) การเปรียบเทียบระดับชั้นการศึกษากับความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นโรงเรียนราชินีบน มีความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันโดยรวมแตกต่างกัน มีค่านัยสำคัญทางสถิติระดับที่ .05 3) ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคล และปัจจัยครอบครัว ได้แก่ ระดับชั้นการเริ่มเข้าศึกษา ระดับชั้นการศึกษา จำนวนเงินที่ได้รับมาโรงเรียน การศึกษาของผู้ปกครอง อาชีพของผู้ปกครอง รายได้ของครอบครัว และลักษณะการบริโภคอาหารของนักเรียนกับความพึงพอใจต่ออาหารกลางวัน ด้านรสชาติ ด้านรูปแบบของอาหาร ด้านภาชนะ และอุปกรณ์ ด้านสถานที่ ด้านบริการของบุคลากร และด้านความสะดวก อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 แต่ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคล และปัจจัยด้านครอบครัว กับความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันความสัมพันธ์ระหว่างระดับชั้นที่กำลังศึกษากับความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันด้านรสชาติ ด้านสถานที่ และด้านความสะดวก ไม่มีความสัมพันธ์ ความสัมพันธ์ระหว่างจำนวนเงินที่ได้รับมาโรงเรียน และอาชีพของผู้ปกครองกับความพึงพอใจด้านภาชนะ และอุปกรณ์ ไม่มีความสัมพันธ์

**คำสำคัญ :** ความพึงพอใจ อาหารกลางวัน

Thesis Title	A Study of the Satisfaction of the Secondary School Lunch Program at RajinibonSchool
Author	Pantipa Sakunee
Degree	Master of Home Economics
Major Program	Home Economics
Academic Year	2017

## ABSTRACT

The objective of this research is: 1 ) To study of the satisfaction of the Secondary School Lunch Program at Rajinibon School, 2) To compare the differences in satisfaction among the Secondary School Lunch Program at Rajinibon School, and 3) To study the relationship between the personal factor and the family factor and satisfaction in the daily food consumption of the Secondary School Lunch Program at Rajinibon School. The stratified random sampling consisted of 259 secondary students at Rajinibon School. The tool used was a questionnaire, data analysis The frequency, percentage, mean, standard deviation Analysis of variance And Prsit.

The study indicated that 1 ) the satisfaction of the Secondary School Lunch Program at Rajinibon School is relatively low, 2.48 percent. Overall, 2 ) comparative study results of the different student grade levels and their satisfaction of the Secondary School Lunch Program at Rajinibon School produce the value statistically significant at .05. It means that students in different grade levels have varying satisfaction with the overall lunch program. 3 ) Relationship between personal factors And family factors. Levels of entry Education Level The amount of money received at the school. Education of parents Parental occupation Family income And the food characteristics of students with satisfaction for lunch. The taste of the food, the container and the place of service personnel. And cleanliness which is statistically significant at .05. But the relationship between personal factors. And family factors. The relationship between the level of education and satisfaction with lunch, taste, location and cleanliness. No relationship The relationship between the amount received to school And parental occupations with container preference and equipment have not relationship.

**Key words:** Satisfaction Lunch Program

## กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี ตามวัตถุประสงค์ด้วยความกรุณาและความช่วยเหลือเป็นอย่างดียิ่ง ผู้วิจัยต้องขอกราบขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ เป็นอย่างสูง ที่กรุณาเสียสละเวลา และกรุณาให้แนวคิด ให้คำปรึกษา ชี้แนะ ในกรทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้สมบูรณ์เป็นอย่างดี

ขอกราบขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทักษิณา เครือหงส์ ประธานกรรมการสอบ และดร.ธนาภ โสทรโยม กรรมการสอบ ตลอดจนผู้ทรงคุณวุฒิประเมินคุณภาพเครื่องมือที่ใช้ในการทำวิทยานิพนธ์ทุกท่าน ผู้ซึ่งกรุณาให้ความรู้ คำแนะนำ คำปรึกษา ตรวจสอบ และแก้ไขจนการทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เสร็จสมบูรณ์ ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูง ไว้ ณ โอกาสนี้

ขอกราบขอบพระคุณคณาจารย์ทุกท่าน ที่ได้กรุณาประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ จริยธรรม คุณธรรม รวมทั้งประสบการณ์ต่างๆ แก่ศิษย์ ตลอดจนเจ้าหน้าที่ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ทุกท่าน ที่มีส่วนช่วยอำนวยความสะดวกในด้านต่างๆ มาโดยตลอด

และขอกราบขอบพระคุณบิดา-มารดา กับทางโรงเรียนราชินีบนที่ให้การสนับสนุน การศึกษาและทำให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดี และขอขอบพระคุณผู้ตอบแบบสอบถามทุกท่าน ที่ได้กรุณาเสียสละเวลาอันมีค่าของท่านในการให้ข้อมูลอันเป็นประโยชน์ เพื่อให้ผู้วิจัยได้นำมาประกอบการทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้

ท้ายที่สุด หากมีข้อผิดพลาดประการใด ผู้วิจัยต้องกราบขออภัยมา ณ ที่นี้ด้วย และ ยินดีน้อมรับความผิดพลาดดังกล่าวแต่เพียงผู้เดียว

พันธิกา สุกุณี

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	(2)
Abstract	(3)
กิตติกรรมประกาศ	(4)
สารบัญ	(5)
สารบัญตาราง	(6)
สารบัญภาพ	(7)
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย	3
1.3 สมมติฐานการวิจัย	3
1.4 ขอบเขตของการศึกษา	3
1.5 กรอบแนวคิด	4
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
1.7 นิยามคำศัพท์	4
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	6
2.1 ความเป็นมาของโรงเรียนราชินีบน	6
2.2 โครงการอาหารกลางวัน	8
2.3 ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับความพึงพอใจ	15
2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	20
บทที่ 3 วิธีดำเนินการ	22
3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	22
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	24
3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล	25
3.4 วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล	25
3.5 การนำเสนอข้อมูล	28

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล และอภิปรายผล	29
4.1 ปัจจัยส่วนบุคคลและปัจจัยครอบครัว	30
4.2 ความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้น มัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน	32
4.3 ผลการเปรียบเทียบความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของ นักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน	34
4.4 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลและ ปัจจัยครอบครัวกับความพึงพอใจ ในการบริโภคอาหารกลางวัน ของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน	37
4.5 อภิปรายผล	42
บทที่ 5 สรุปผล และข้อเสนอแนะ	48
5.1 สรุปผล	48
5.2 ข้อเสนอแนะ	50
เอกสารอ้างอิง	52
ภาคผนวก	55
ภาคผนวก ก ตารางแสดงรายการอาหาร	56
ภาคผนวก ข รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจแบบสอบถามและ หนังสือเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจแบบสอบถาม	59
ภาคผนวก ค แบบสอบถาม	66
ภาคผนวก ง แบบประเมินสำหรับผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพ ของเครื่องมือ	71
ภาคผนวก จ ผลการวิเคราะห์ข้อมูล IOC	75
ประวัติการศึกษาและการทำงาน	80



## สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
3.1 แสดงจำนวนนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น	22
3.2 จำนวนประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	23
4.1 จำนวนและร้อยละข้อมูลส่วนบุคคลของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นโรงเรียนราชินีบน	30
4.2 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นโรงเรียนราชินีบน	32
4.3 ผลการเปรียบเทียบความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันจำแนกตามระดับชั้นการศึกษา	34
4.4 ผลการเปรียบเทียบภายหลังของความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันจำแนกตามระดับชั้นการศึกษา	35
4.5 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคล และปัจจัยด้านครอบครัวกับความพึงพอใจในการบริโภคอาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน	37

## สารบัญภาพ

ภาพที่

1.1      กรอบแนวความคิด

หน้า

4



# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญ

การจัดบริการอาหารกลางวันในโรงเรียนนั้นมีความสำคัญเป็นอย่างมาก เพราะอาหารกลางวันเป็นมื้อที่สำคัญยิ่ง สำหรับนักเรียนที่ซึ่งต้องใช้พลังงานในการเล่าเรียนตลอดทั้งวัน การได้รับประทานอาหารกลางวันไม่เพียงพอจะทำให้ผลการเรียนเสียไปโดยเฉพาะอย่างยิ่งเด็กบ้านไกลที่รับประทานอาหารเช้าไม่ทันหรือต้องรับประทานอาหารเช้าเพื่อมาโรงเรียนให้ทัน ขณะเดียวกันยังเป็นการอบรมมารยาทในการรับประทานอาหารเช้าแก่นักเรียนในภาคปฏิบัติ นอกจากนี้ยังเป็นการสร้างนิสัยให้รู้จักการรับประทานอาหารที่มีประโยชน์แก่ร่างกายขจัดเจตคติผิดๆ ที่มีต่ออาหารที่มีประโยชน์ให้หมดไป นับได้ว่าการจัดอาหารกลางวันเป็นการช่วยให้นักเรียนได้รู้จักการรับประทานอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายส่วนหนึ่งด้วย การจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนไม่ได้เป็นหน้าที่ของคนใดคนหนึ่งโดยเฉพาะ แต่หากเป็นหน้าที่ของทุกๆ คนที่เกี่ยวข้องเริ่มตั้งแต่บิดา มารดา ครู นักเรียน และบุคลากรอื่นๆ ทางการศึกษาในโรงเรียน รวมทั้งบูรณาการวิชาต่างๆ เข้าในโครงการด้วย และกิจกรรมนั้นต้องเน้นการปฏิบัติเป็นสำคัญโครงการอาหารกลางวันเป็นโครงการที่โรงเรียนทำขึ้น เพื่อให้บริการอาหารมื้อกลางวันกับนักเรียน และความพึงพอใจของนักเรียนที่มีต่อโครงการอาหารกลางวันจึงเป็นปัจจัยสำคัญที่แสดงถึงความสำเร็จของโครงการ การให้บริการที่ดีจึงต้องคำนึงถึงด้านต่างๆ ที่จะทำให้ผู้ใช้บริการเกิดความพึงพอใจมากที่สุด

การจัดอาหารกลางวันของโรงเรียนราชินีบน มีรูปแบบการจัดอาหารกลางวัน โดยมีการกำหนดจากผู้ที่มีความรู้ด้านโภชนาการ และอาหารเป็นอย่างดี โดยโรงเรียนจัดอาหารมื้อกลางวันให้นักเรียนทุกคน และเป็นตามหลักการได้พลังงานจากอาหารที่เหมาะสม โดยจัดทำรายการอาหารกลางวันของโรงเรียน ให้นักเรียนทุกคนเป็นรายสัปดาห์ ได้จัดบริการอาหารกลางวันให้แก่นักเรียนเพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารให้เพียงพอกับความต้องการของร่างกายและในด้านปริมาณและคุณภาพ รวมทั้งความรู้และปลูกฝังนิสัยในการปฏิบัติเกี่ยวกับการรับประทานอาหารที่ถูกต้องให้แก่ นักเรียน โดยคาดหวังว่าความรู้และพฤติกรรมเหล่านี้จะติดตัวเด็กนักเรียนกลับไปที่บ้านเข้าสู่สังคมได้ในที่สุด ซึ่งโรงเรียนได้ตระหนักในเรื่องนี้ โดยถือเป็นงานหลักและหน้าที่การสร้างสรรค์สังคมให้สมบูรณ์ให้เกิดขึ้น

ผู้บริหารโรงเรียนราชินีบน ได้ให้ความสำคัญกับงานทุกด้าน ทั้งด้านวิชาการและงานด้านโภชนาการเพื่อพัฒนานักเรียน ให้มีความสมบูรณ์ในทุกด้าน ตามเจตนารมณ์ของการจัดการศึกษาตามพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ และเพื่ออบรมให้เป็นนักเรียนเป็นนักเรียนผู้ดีที่ทันสมัยแต่ยังคงความเป็นกุลสตรีที่งดงาม เพียบพร้อมในทุกๆ ด้าน ซึ่งทางโรงเรียนราชินีบนมีการจัดอาหารกลางวัน ตั้งแต่เริ่มก่อตั้งขึ้นเพื่อให้เด็กนักเรียนได้รับอาหารที่มีประโยชน์ ถูกหลักโภชนาการ และปรับตัวเข้ากับเพื่อนได้ดี มีมารยาทในการรับประทานอาหารร่วมกับผู้อื่น พร้อมทั้งส่งผลให้เด็กนักเรียนมีสุขภาพดี และการที่นักเรียนจะมีสุขภาพอนามัยดีที่สมบูรณ์แข็งแรง ต้องอาศัยปัจจัยทางด้านอาหารและโภชนาการซึ่งการแพทย์ยืนยันว่า สมอจะพัฒนาอย่างรวดเร็วในวัยเด็ก ถ้าวัยนี้ขาดสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อสมอ จะทำให้สมอเกิดการพัฒนาที่ล่าช้า และอาจเป็นผลเสียไปตลอดชีวิต แม้แต่การขาดอาหารเป็นครั้งคราว โดยเฉพาะระหว่างเรียน ย่อมมีผลต่อการเรียนรู้ของเด็ก โดยมีการศึกษาพบว่า เด็กที่รับประทานอาหารเช้าไม่เต็มที่ หรือไม่ได้รับประทานอาหารเช้า หรืออาหารกลางวันจะมีอาการง่วงเหงา เชื่องซึม ขาดความสนใจและเต็มใจที่จะเรียน (พนม, 2543) เพราะฉะนั้นการบริโภคอาหารกลางวันเป็นสิ่งสำคัญ และสิ่งจำเป็นสำหรับเด็กจึง มีการดำเนินการอาหารกลางวัน เพื่อให้เด็กได้รับประทานอาหารกลางวันอย่างเพียงพอ ได้รับสารอาหารที่ครบถ้วน และมีคุณค่าทางโภชนาการ อันจะช่วยให้เด็กมีสุขภาพที่สมบูรณ์ แข็งแรง มีภูมิคุ้มกันโรค และเมื่อเด็กมีสุขภาพพลานามัยที่สมบูรณ์ย่อมส่งผลให้มีการพัฒนาการทางด้านร่างกาย จิตใจ และสติปัญญา เด็กสามารถเข้าร่วมกิจกรรมได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ (วีรวรรณ, 2557)

ดังนั้น ผู้วิจัยในฐานะเป็นครูฝ่ายงานโภชนาการ และได้รับทุนการศึกษา จึงสนใจที่จะศึกษาความพึงพอใจของนักเรียนต่ออาหารกลางวันโรงเรียนราชินีบน เพื่อนำข้อมูลจากการวิจัยมาเสนอแนวทางในการปรับปรุง พัฒนาการจัดรูปแบบอาหารกลางวันของนักเรียนให้ดีขึ้น และสามารถเป็นแนวทางให้กับสถานศึกษาอื่นๆ เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ต่อไป

## 1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อศึกษาความพึงพอใจต่อการบริโภคอาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน

1.2.1 เพื่อเปรียบเทียบความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน

1.2.3 เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคล และปัจจัยด้านครอบครัวกับความพึงพอใจในการบริโภคอาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน

## 1.3 สมมติฐาน

1.3.1 นักเรียนที่มีระดับชั้นการศึกษาต่างกันมีความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของโรงเรียนราชินีบน แตกต่างกัน

1.3.2 ปัจจัยส่วนบุคคล และปัจจัยด้านครอบครัวมีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของโรงเรียนราชินีบน

## 1.4 ขอบเขต

การศึกษาความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน มีขอบเขตการศึกษาดังนี้

### 1.4.1 ขอบเขตด้านประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือ นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นโรงเรียนราชินีบน จำนวน 738 คน

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นโรงเรียนราชินีบน จำนวน 259 คน ได้มาจากการสุ่มแบบชั้นภูมิ (Stratified Random Sampling) โดยใช้วิธีคำนวณจากตาราง ของ Taro Yamane

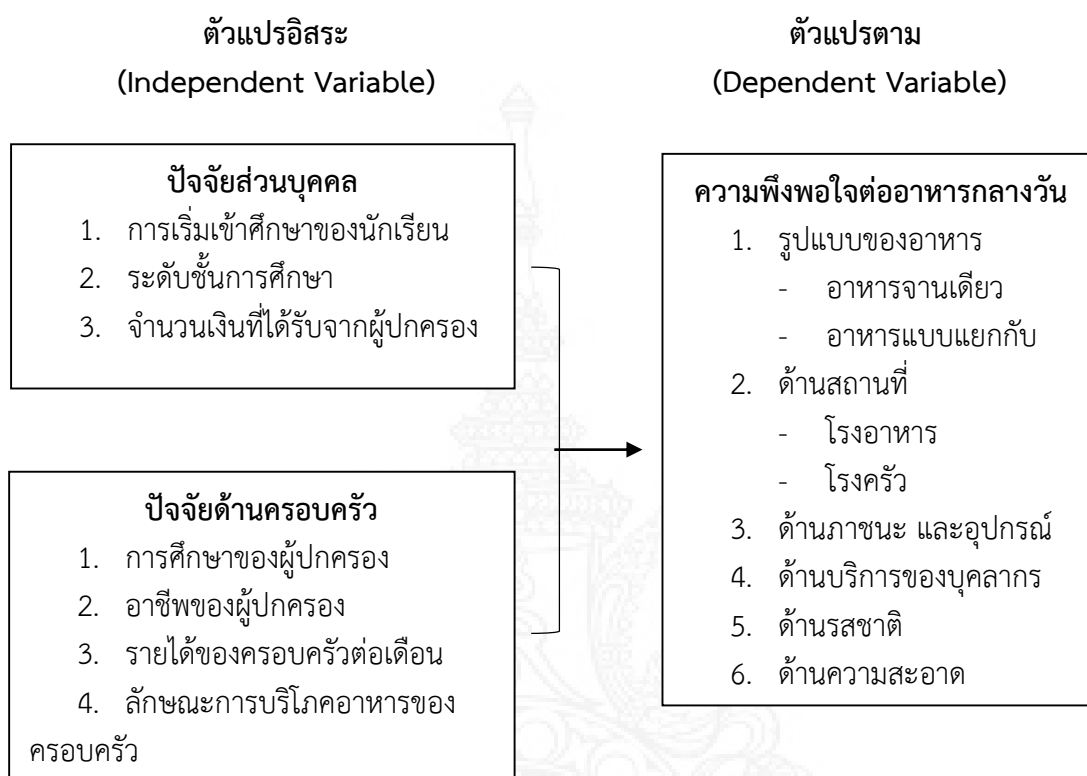
### 1.4.2 ขอบเขตตัวแปรที่จะศึกษา

ตัวแปรต้น ได้แก่ ปัจจัยส่วนบุคคล คือ ระดับชั้นการเริ่มเข้าศึกษา ระดับการศึกษา จำนวนเงินที่ได้รับจากผู้ปกครอง ปัจจัยด้านครอบครัว คือ การศึกษาของผู้ปกครอง อาชีพของผู้ปกครอง รายได้ของครอบครัวต่อเดือน ลักษณะการบริโภคอาหารของครอบครัว

ตัวแปรตาม ได้แก่ ความพึงพอใจต่อการบริโภคอาหารกลางวันของนักเรียนในด้านรูปแบบของอาหาร ด้านสถานที่ ด้านภาชนะ และอุปกรณ์ ด้านบริการของบุคลากร ด้านรสชาติ และด้านความสะอาด

## 1.5 กรอบแนวความคิด

กรอบแนวความคิดในการศึกษาความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน ประกอบด้วยแนวความคิดดังนี้



ภาพที่ 1.1 กรอบแนวความคิด

## 1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.6.1 นำผลการศึกษามาเป็นสารสนเทศสำหรับการพัฒนารูปแบบการจัดอาหารกลางวันของโรงเรียนราชินีบน ให้มีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้นและยังสามารถนำข้อเสนอแนะมาเป็นแนวแบบอย่างปฏิบัติการที่ดี ให้กับโรงเรียนและสถาบันการศึกษาอื่นๆต่อไป

## 1.7 นิยามศัพท์

การศึกษาความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน ผู้ศึกษาได้ให้ความหมายและขอบเขตของคำศัพท์ที่ใช้ดังต่อไปนี้

1.7.1 ความพึงพอใจต่ออาหารกลางวัน หมายถึง ความรู้สึกของนักเรียนที่มีความชอบและมีความสุขต่อการได้รับการตอบสนอง ความต้องการหรือความคาดหวังต่อการได้รับบริการอาหารกลางวันของโรงเรียนราชินีบนในด้านอาหาร ด้านบริการและสถานที่ ด้านภาวะและบุคลากร

1.7.2 อาชีพของผู้ปกครอง หมายถึง งานหลักของบิดามารดาหรือผู้ปกครองที่ทำรายได้หลักให้ครอบครัว แบ่งเป็น ดังนี้

รับราชการ หรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ หมายถึง ผู้ที่ทำงานในหน่วยงานราชการ หรือหน่วยงานของรัฐวิสาหกิจ

พนักงานบริษัทเอกชน หมายถึง ผู้ที่ทำงานในบริษัทห้างร้านต่างๆ

เกษตรกร หมายถึง ผู้ประกอบอาชีพทำนา ทำสวน ทำไร่ หรือเลี้ยงสัตว์เพื่อ

จำหน่าย

รับจ้าง หมายถึง ผู้ที่รับจ้างเป็นรายวัน รายเดือน หรือรับจ้างส่วนตัว ซึ่งมีรายได้

ไม่แน่นอน

ค้าขาย หรือประกอบธุรกิจส่วนตัว หมายถึง ผู้ที่ทำการค้าหรือประกอบธุรกิจส่วนตัว

ทุกชนิด



## บทที่ 2

### เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยเรื่อง การศึกษาความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน ผู้วิจัยได้ค้นคว้า ตำรา เอกสาร และผลงานการวิจัยที่เกี่ยวข้องได้ดังนี้

- 2.1 ความเป็นมาของโรงเรียนราชินีบน
- 2.2 โครงการอาหารกลางวัน
- 2.3 ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับความพึงพอใจ
- 2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

#### 2.1 ความเป็นมาของโรงเรียนราชินีบน

โรงเรียนราชินีบนเป็นโรงเรียนหญิงล้วนมีตั้งแต่ระดับชั้นอนุบาลถึงมัธยมศึกษาตอนปลายตั้งอยู่ที่ถนนสามเสน สมเด็จพระราชปิตุฉา เจ้าฟ้าวไลยอลงกรณ์ กรมหลวงเพชรบุรีราชสิรินธร คือผู้ทรงให้กำเนิดโรงเรียน และประทานนาม โรงเรียนว่า “ โรงเรียนราชินีบน ” เพื่ออบรมให้นักเรียนเป็นผู้ดีที่ทันสมัยแต่คงความเป็นกุลสตรีที่งดงามเปรียบพร้อมในทุกๆด้าน เพื่อให้โรงเรียนราชินีบนเป็นสถานศึกษาที่มีความพร้อม และทันสมัยในทุนด้าน มีพื้นที่สะอาด สงบร่มรื่น ปัจจุบันโรงเรียนมีเนื้อที่ 15 ไร่ 3 งาน 74 ตารางวา เมื่อ พ.ศ. 2472 เป็นต้นไป พ.ศ. 2465 โรงเรียนราชินีบนได้มีการเปิดสอนที่ตึกของพระยามหิบาล ถนนสามเสน แขวงถนนนครไชยศรี เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร บริเวณแยกบางกระบือและโรงไฟฟ้าสามเสน (สถานที่ปัจจุบัน) เมื่อตั้งอยู่ที่นี้ได้ 3 ปี ได้ขยายการสอนสูงขึ้นตามลำดับจนถึงชั้นมัธยมปีที่ 6

พ.ศ. 2469 สมเด็จพระราชปิตุฉา เจ้าฟ้าวไลยอลงกรณ์ กรมหลวงเพชรบุรีราชสิรินธรทรงพระศรัทธาบริจาคทุนทรัพย์เพื่อสนับสนุนการศึกษาเป็นจำนวนมากโปรดให้จัดซื้อพื้นที่ดิน ของบ้านพระยามหิบาล จำนวน 2 ไร่ 75 ตารางวา กับขอพระราชทานที่ดินของสมเด็จพระศรีสวรินทิราบรมราชเทวี พระพันวัสสาอัยยิกาเจ้า ทรงริมนนเขียวไข่กา เพื่อนำมาสมทบ และทรงขอพระราชทานพระบรมราชานุญาตพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว ผนึกที่ดินอยู่ตรงกลางนั้นเสีย จึงถมเนื้อที่ติดต่อกันรวม 4 ไร่ 1 งาน 97 ตารางวา โปรดให้กองช่างสุขาภิบาลอำนวยการสร้างสถานที่ศึกษาสำหรับสตรี ณ ที่แห่งนี้ ปรทานเครื่องเรือนพร้อมเสร็จ ซึ่งจนสำเร็จการเรียนอยู่แล้วควรจะให้คุ้นเคยกับสถานที่อันถูกต้องตามแบบสุขาภิบาลบ้าง เมื่อออกไปอยู่บ้านจะได้รู้จักแต่งบ้าน และรักษาสุขาภิบาล และอนามัยเป็นอันดี ทรงปรึกษาหม่อมเจ้าหญิงพิจิตรจิราภา เทวกุล ซึ่งท่านทรงเห็นด้วยและตัดสินพระทัย ยุบโรงเรียนศรีจิตสง่า สมเด็จพระปิตุฉา เจ้าฟ้าวไลยอลงกรณ์กรมหลวงเพชรบุรีราชสิรินธร ทรงพระกรุณาโปรดให้รับนักเรียนที่เคยเรียนที่โรงเรียนศรีจิตสง่านี้เข้าเรียนต่อไปในโรงเรียนใหม่นี้ จึงเป็นอันว่าโรงเรียนใหม่นี้รับนักเรียนตั้งแต่ชั้นมัธยมปีที่ 3 ขึ้นไป ตั้งแต่ พ.ศ. 2472 เป็นต้นไป สมเด็จพระราชปิตุฉา เจ้าฟ้าวไลยอลงกรณ์กรมหลวงเพชรบุรีราชสิรินธรประทานนาม



โรงเรียนว่า “ โรงเรียนราชินีบน ” เพื่อเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระศรีพัชรินทราบรมราชินีนาถ ดังแจ้งในแผ่นจารึกหน้าตึกพิจิตรจิราภาว่าสมเด็จพระศรีพัชรินทราบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง เป็นองค์แรกที่ทอดพระเนตรเห็นความสำคัญของการศึกษาแห่งสตรี ซึ่งจะเป็นมารดาและบุพพอาจารย์สืบต่อไปในภายหน้า ได้ทรงสละพระราชทรัพย์เป็นอเนกประการ เพื่อพระราชทานการศึกษาแก่สตรี เริ่มตั้งแต่ พระราชธิดาในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ตลอดจนกุลสตรีทั่วไป สมเด็จพระเจ้าฟ้าวไลยอลงกรณ์ กรมหลวงเพ็ชรบุรีราชสิรินธรเป็นพระองค์หนึ่งที่ได้รับพระมหากรุณา จึงทรงสร้าง โรงเรียนราชินีบน แห่งนี้ขึ้นไว้เพื่อเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระพันปีหลวงพระองค์นั้น สมเด็จพระปิตุจฉา เจ้าฟ้าวไลยอลงกรณ์ กรมหลวงเพ็ชรบุรีราชสิรินธร โปรดให้ทำแผ่นศิลาจารึกคำเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระศรีพัชรินทราบรมราชชนนีพันปีหลวงในรัชกาลที่ 6 ตอกไว้กับตึกแรก ที่ทรงสร้างในโรงเรียนราชินีบน นอกจากนี้ยังได้ทรงสร้างห้องแถวไม้ไว้เก็บผลประโยชน์ไว้บำรุงโรงเรียนทุกปี ขณะที่ยังดำรงพระชนม์อยู่ก็จะประทานเงินสำหรับใช้สอยประจำตลอดมา นอกจากนี้ยังได้พระราชทานวังสุคันธาวาสที่ตั้งอยู่ ถนนวิฑู ให้แก่โรงเรียนราชินีบน

โรงเรียนราชินีบน ได้เปิดทำการสอนเมื่อวันที่ 17 พฤษภาคม 2472 มีสมเด็จพระอริยวงศาคตญาณ สมเด็จพระสังฆราช ( วัดเบญจมบพิตร ) ขณะนั้นเป็นพระเทพมุนีเป็นประธานประกอบพิธีสงฆ์ พระวรวงศ์เธอพระองค์หญิง สุทธสิริโสภา เสด็จแทนพระองค์ สมเด็จพระราชปิตุจฉา ทรงทำพิธีเปิดป้ายนามโรงเรียน เมื่อแรกเปิด มีนักเรียน 63 คน ตึกเรียนหลังแรกเป็นตึกสี่ชั้น ปีกหนึ่งเป็นสองชั้น อีกปีกหนึ่งเป็นชั้นเดียว ชั้นบนสำหรับนักเรียนประจำ ส่วนชั้นล่างเป็นห้องเรียน ปัจจุบันเรียกตึกนี้ว่า ตึกพิจิตรจิราภา และโรงเรียนราชินีบน สามารถดำเนินกิจการต่อไปได้ด้วยพระกรุณาของสมเด็จพระเจ้าฟ้าวไลยอลงกรณ์ กรมหลวงเพ็ชรบุรีราชสิรินธร ทรงสร้างห้องแถวไว้เพื่อเก็บผลประโยชน์ ตั้งทุนไว้บำรุงโรงเรียน และได้ประทานสิ่งของตลอดจนเงินค่าใช้จ่ายให้กับโรงเรียน และโรงเรียนได้สร้างอาคารเรียนเพิ่มเติมขึ้นเพื่อให้สอดคล้องกับจำนวนนักเรียนที่เพิ่มมากขึ้น เมื่อ พ.ศ. 2508 ได้ขยายตึกเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 ถึง มัธยมศึกษาปีที่ 3 เรียนที่ตึก 4 ชั้น ริมแม่น้ำเจ้าพระยา ตึก 3 ชั้น เป็นตึกประถมและอนุบาล ต่อมาพ.ศ. 2510 เปิดประมูลการก่อสร้างตึกเรียนวิทยาศาสตร์ และห้องอาหาร ต่อมาพ.ศ. 2526 เปิดตึกใหม่ซึ่งใช้เป็นห้องเรียนของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 ห้องโสตทัศนูปกรณ์ ห้องปฏิบัติการทางภาษา ห้องวิดีโอ ได้ตึกเป็นที่รับประทานอาหารของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย และห้องโภชนาการ ต่อมาพ.ศ. 2537 โรงเรียนได้สร้างอาคารเพิ่มเติม เพื่อให้เพียงพอกับจำนวนนักเรียนที่เพิ่มมากขึ้น โดยรื้อห้องแถวฝั่งตรงข้ามถนนเขียวไข่กา จัดสร้างเป็นตึกอนุบาล และที่พักนักเรียนประจำ สระว่ายน้ำ โรงยิม และสโมสร ต่อมาพ.ศ. 2549 ก่อสร้างอาคาร 8 ชั้น บนที่ดินที่ซื้อเพิ่มใหม่ ริมถนนสามเสน แนวเดียวกับโรงเรียน ห่างจากโรงเรียนราว 200 เมตร ศาสตราจารย์กิตติคุณเติมศักดิ์ กฤษณามระ ตั้งชื่ออาคารนี้ว่า "อาคารสิริภูมิ" ต่อมาพ.ศ. 2551 ทางโรงเรียนมีพิธีเปิดอาคารสิริภูมิ 4 มิถุนายน 2551 และใช้เป็นที่พักสำหรับนักเรียนประจำระดับมัธยมต้น - มัธยมปลาย สถานที่ตั้ง เลขที่ 885 ถนนสามเสน แขวงถนนนครไชยศรี เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300 และมีเครื่องหมายประจำโรงเรียนอักษรไขว้ ส.ผ. ใต้มงกุฎ ส.ผ. คือ พระนามาภิไธยย่อจากพระนาม "เสาวภาผ่องศรี" สมเด็จพระศรีพัชรินทราบรมราชินีนาถ พระราชินีในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวตรา มงกุฎ คือเครื่องสูงประดับองค์ราชินี สีประจำโรงเรียน น้ำเงิน หมายถึงสีวันพระราชสมภพของ สมเด็จพระศรีพัชรินทราบรมราชินีนาถ และชมพู

หมายถึงสี่วันพระราชสมภพของพระบาท สมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว คติพจน์ “รุกเขยย อุตตโน สาธุ ลวณฺ โลณตฺ ยถา” จงรักษาความดี ดังเกลือกรักษาความเค็ม ปรัชญา “ความรู้ คู่วินัย ใฝ่คุณธรรม” ความรู้ หมายถึงนักเรียนเป็นผู้มีความรู้ในสาขาวิชาต่าง ๆ สามารถนำไปใช้ในการศึกษาต่อ อีกทั้งยังเป็นพื้นฐานการดำรงชีวิตได้ คู่วินัย หมายถึงนักเรียนต้องเป็นผู้รู้หน้าที่ มีระเบียบ และมีความรับผิดชอบสามารถปฏิบัติตามกฎ และข้อบังคับของสังคมได้อย่างเหมาะสม ใฝ่คุณธรรม หมายถึงนักเรียนต้องเป็นผู้มีความประพฤติดี ทั้งกาย วาจา และใจปรับตัวให้อยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุขไม่สร้างปัญหาให้แก่สังคม มีเพลงประจำโรงเรียน เพลงพิกุลแก้วและเพลงราชนิ และดอกไม้ประจำโรงเรียน ดอกพิกุล ซึ่งปัจจุบันโรงเรียนมีเนื้อที่ 15 ไร่ 3 งาน 74 ตารางวา เปิดสอนตั้งแต่ระดับอนุบาล 2 ถึง มัธยมศึกษาปีที่ 6 มีนักเรียนระดับชั้นอนุบาล ถึง มัธยมศึกษาปีที่ 3 ระดับชั้นละ 5 ห้องเรียน และ นักเรียนมัธยมศึกษาปีที่ 4 ถึง มัธยมศึกษาปีที่ 6 ระดับชั้นละ 9 ห้องเรียน

## 2.2 โครงการอาหารกลางวัน

### 2.2.1 ความหมายของโครงการอาหารกลางวัน

นักวิชาการ และสถาบันที่เกี่ยวข้องได้ให้ความหมายไว้แตกต่างกัน ดังนี้  
 วิณะ (2524) กล่าวว่าไว้ว่า การบริการอาหารกลางวันให้นักเรียน จะช่วยให้เด็กนักเรียนได้รู้จักเลือกรับประทานอาหารได้ถูกต้องถูกส่วน รู้จักรับประทานอาหารร่วมกับผู้อื่น และยังเป็นหลักประกันว่าอย่างน้อยในวันนั้นนักเรียนได้รับสารอาหารต่างๆ หนึ่งในสามของความต้องการในวัน

สำนักงานคณะกรรมการประถมศึกษาแห่งชาติ (2527) กล่าวว่าไว้ว่า เป็นการจัดหาอาหารให้นักเรียนได้รับประทานในมือกลางวันที่โรงเรียน เพื่อส่งเสริมพัฒนาการทางด้านร่างกาย สติปัญญาที่ถูกต้องตามกำลังเงินและเศรษฐกิจ ทั้งยังส่งเสริมพัฒนาการทางด้านอารมณ์ สังคม และมีความสุขที่ดีในการรับประทานอาหาร

ธีระพงศ์ (2528) กล่าวว่าไว้ว่า เป็นการช่วยเหลือนักเรียนที่ไม่มีอาหารกลางวันรับประทานหรือไม่ได้รับประทานอาหารที่มีสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายครบถ้วนและเพียงพอ เพื่อที่จะเสริมสร้างให้นักเรียนได้มีสุขภาพที่สมบูรณ์และแข็งแรง สร้างเสริมสติปัญญา ทำให้สามารถเรียนหนังสือได้ดีขึ้น

ธีระวุฒิ (2534) กล่าวว่าไว้ว่า เป็นกิจกรรมหนึ่งที่กระทำในรูปของการให้บริการที่ไม่คิดกำไร เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันที่ถูกหลักโภชนาการเป็นการประกันอย่างน้อยหนึ่งในสามมือของอาหารในวันนั้น มีคุณภาพถูกต้องตามความเหมาะสม ซึ่งจะส่งผลไปยังการมีสุขภาพที่ดีและการเรียนที่ดี

ดังนั้นสรุปได้ว่า โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน เป็นการส่งเสริมให้นักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันที่โรงเรียน โดยอาหารนั้นควรเป็นอาหารที่ถูกหลัก และมีคุณค่าทางโภชนาการที่ถูกต้องตามหลักที่นักเรียนควรได้รับอย่างน้อยหนึ่งในสามมือของอาหารในวัน ซึ่งจะส่งผลไปยังการมีสุขภาพที่ดี และการเรียนที่ดี

## 2.2.2 ความเป็นมาของโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

การจัดอาหารในโรงเรียนนั้น มีมาตั้งแต่สมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 คือ เริ่มจัดให้นักเรียนที่อยู่โรงเรียนประจำทั้งอาหารเช้า กลางวัน และเย็น ซึ่งต่อมาจัดให้กับนักเรียนทั่วไป เริ่มจัดครั้งแรกในทวีปยุโรป ได้แก่ ฝรั่งเศส เยอรมัน อังกฤษ นอร์เวย์ อิตาลี และเนเธอร์แลนด์ แต่ประเทศที่นับว่าจัดได้ผลดีที่สุด คือประเทศอังกฤษ (ทวี, 2520) โดยออกกฎหมาย School Meal Act เป็นกฎหมายที่เกี่ยวกับอาหาร สำหรับนักเรียนโดยเฉพาะ การจัดอาหารกลางวันแก่นักเรียนในโรงเรียนของประเทศไทย ได้เริ่มโครงการทดลองเป็นครั้งแรก เมื่อ พ.ศ. 2495 ที่จังหวัดฉะเชิงเทรา โดยมีกรมสามัญศึกษาเป็นผู้รับผิดชอบ ซึ่งต่อมาใน พ.ศ. 2496 รัฐบาลตั้งคณะกรรมการอาหาร และโภชนาการแห่งชาติ และแต่งตั้งอนุกรรมการจัดเลี้ยงอาหารกลางวันในโรงเรียน (เฉลิม, 2527) ซึ่งในช่วง 20 ปีแรก โครงการไม่ประสบผลสำเร็จเพราะไม่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากทางรัฐบาล ทำให้ต้องขอความช่วยเหลือจากองค์การหรือมูลนิธิต่างประเทศอยู่เสมอ โดยได้รับนมผงจากองค์การยูนิเซฟ (United Nations Children's Emergency Fund (UNICEF) เพื่อแจกฟรีให้แก่โรงเรียนต่างๆ

ในปี พ.ศ. 2520 รัฐบาลตระหนักถึงความสำคัญด้านคุณภาพของประชากรในการพัฒนาประเทศ เพราะพบว่านักเรียนจำนวนมากยังขาดอาหารกลางวัน หรือได้รับอาหารที่มีคุณภาพต่ำซึ่งไม่เพียงพอแก่ความต้องการของร่างกาย ทำให้การเจริญเติบโตไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน จึงทำให้เกิดภาวะทุพโภชนาการ รัฐบาลจึงบรรจุแผนอาหารและโภชนาการลงในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 4 โดยกำหนดให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และสถาบันการศึกษาชั้นสูงร่วมกันทำงาน เพื่อให้ได้ผลรวดเร็ว จึงได้เริ่มโครงการอาหารกลางวันในปี พ.ศ. 2525 และเมื่อปี พ.ศ. 2534 รัฐบาลมีงบประมาณประกาศใช้พระราชบัญญัติกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวัน ในโรงเรียนประถมศึกษา พ.ศ. 2535 เพื่อแก้ปัญหาทุพโภชนาการ และการขาดอาหารกลางวันให้เกิดผลเร็วขึ้น จึงเกิดความร่วมมือระหว่างกระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงมหาดไทย กระทรวงสาธารณสุข ระดมสรรพกำลังเพื่อพัฒนาโครงการอาหารกลางวัน (สำนักงานโครงการอาหารกลางวัน, 2544)

การจัดการบริการอาหารให้นักเรียนทั่วประเทศนั้นได้อย่างไรโดยไม่มีนักโภชนาการหรือนักกำหนดอาหาร เราตอบได้อย่างภาคภูมิใจถึงความเสียสละของครูไทย แม้ว่าคุณค่าอาหารที่จัดอยู่โดยเฉลี่ยยังมีคุณภาพไม่ถึงเป้าหมาย(พลังงานร้อยละ 70 ของเป้าหมายและมีสารอาหารสำคัญ ได้แก่ วิตามินเอ ปี 1 ปี 2 และแคลเซียม ไม่เพียงพอ) อย่างไรก็ตามการพัฒนาโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนให้ก้าวไปสู่การมีคุณภาพนั้นไม่ควรคอยให้ถึงวันที่ จะมีนักโภชนาการประจำโรงเรียนหรือท้องถิ่น เพราะเชื่อในศักยภาพของครูไทยที่สามารถทำได้หากมีการสนับสนุนองค์ความรู้และเทคนิคอย่างเหมาะสมที่จะตรวจสอบคุณค่าอาหารได้ด้วยตนเองการกำหนดเป้าหมายของปริมาณอาหารที่ต้องการจะเป็นขั้นตอนแรกที่นักกำหนดอาหารต้องดำเนินการเมื่อเรายังไม่สามารถมีนักโภชนาการในระดับท้องถิ่น การกำหนดชนิดและปริมาณอาหารไว้เป็นมาตรฐานกลางให้แก่ผู้ปฏิบัติในแต่ละระดับไม่ว่าครู ผู้รับดูแลรับผิดชอบโครงการ ตลอดจนเจ้าหน้าที่อนามัยโรงเรียนสามารถนำไปใช้เป็นเป้าหมายปริมาณวัตถุดิบอาหารที่จะนำไปสู่การปฏิบัติ หรือเปรียบเทียบตรวจสอบได้ด้วยตนเองว่าอาหารที่จัดอยู่มีคุณค่าอาหารเพียงพอหรือไม่ แม้แต่ในประเทศญี่ปุ่นซึ่งมีนักกำหนดอาหารหรือนักโภชนาการประจำโรงเรียน/กลุ่ม เมื่อก้าวถึงความต้องการสารอาหารโดยทั่วไปจะหมายถึงข้อกำหนดสารอาหาร

ที่ควรได้รับประจำวัน หรือปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคในแต่ละวันโดยขึ้นอยู่กับอายุและเพศ เป็นค่าเฉลี่ยของความต้องการของสารอาหารเพื่อให้เกิดความสมดุลในร่างกาย เพื่อให้ครอบคลุมความเป็ยเบนที่อาจเกิดจากความแตกต่างระหว่างบุคคลรวมถึงปัจจัยสิ่งแวดล้อมจึงใช้ค่าเฉลี่ยบวกกับอีก 2 เท่าของความเป็ยเบนมาตรฐาน เป็นปริมาณที่กำหนด ดังนั้นสารอาหารเหล่านี้้อาจจะยังพอยอมรับได้แม้ไม่ถึง 100% ของเป้าหมาย แต่ต้องไม่น้อยกว่า 2 ใน 3 หรือร้อยละ 70 ของเป้าหมาย (อุมาพร และประไพศรี ,2558)

ดังนั้นสรุปได้ว่า ความเป็นมาของโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน เริ่มจัดให้นักเรียนที่อยู่โรงเรียนประจำทั้งอาหารเช้า กลางวัน และเย็น จัดครั้งแรกในทวีปยุโรป แต่ประเทศที่จัดได้ดีที่สุด คือ ประเทศอังกฤษ ในโรงเรียนของประเทศไทยได้เริ่มโครงการทดลองเป็นครั้งแรก ที่จังหวัดฉะเชิงเทรา โดยมีกรมสามัญศึกษาเป็นผู้รับผิดชอบแต่ไม่ประสบความสำเร็จ ซึ่งต่อมารัฐบาลได้ประกาศใช้พระราชบัญญัติกองทุน เพื่อนำไปทำในโครงการอาหารกลางวัน และได้ร่วมมือระหว่างกระทรวงต่างๆ เพื่อพัฒนาโครงการอาหารกลางวันให้ประสบความสำเร็จ และมีประสิทธิภาพ

### 2.2.3 จุดมุ่งหมายของโครงการอาหารกลางวัน

โรงเรียนนอกจากจะเป็นสถานที่บริการให้ความรู้แก่เยาวชน ยังเป็นแหล่งเลี้ยงดูอบรม เสริมสร้างบุคลิกภาพ และทัศนคติต่างๆ อีกด้วย เด็กในวัยเรียนจะมีบุคลิกภาพดีเพียงใดนั้นย่อมขึ้นอยู่กับส่วนประกอบหลายๆ อย่าง ซึ่งการรับประทานอาหารของเด็กวัยนี้ก็เป็นส่วนประกอบสำคัญอีกส่วนหนึ่ง เพราะอาหารมีอิทธิพลต่อจิตใจ สุขภาพทางร่างกาย ทางสมองประสิทธิภาพในการเรียน การเล่น ดังนั้นหน่วยต่างๆที่เกี่ยวข้อง ได้เห็นความสำคัญในการจัดให้มีการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวัน ดังนั้นโภชนาการจึงเป็นปัจจัยพื้นฐาน สำหรับการพัฒนาสุขภาพอนามัยซึ่งจำเป็นต่อการเจริญเติบโตของมนุษย์ ทั้งร่างกายและจิตใจ ตลอดจนประสิทธิภาพในการเรียนรู้และการทำงาน (ดุชนี, 2526) และเด็กวัยเรียนเป็นวัยที่กำลังเจริญเติบโต มีการเรียนรู้ ทำกิจกรรมต่างๆจึงควรได้รับพลังงานและสารอาหารอย่างเพียงพอในปริมาณที่เหมาะสม ผลการสำรวจสุขภาพประชาชนไทยโดยการตรวจร่างกายครั้งที่ 4 พ.ศ. 2551-2552 (สุขภาพเด็กไทย) เด็กไทยมีการเจริญเติบโตทางกายและภาวะโภชนาการดีขึ้นทั้งเด็กชายและเด็กหญิงมีส่วนสูงเพิ่มขึ้นประมาณ 4 เซนติเมตร แต่อย่างไรก็ตามยังคงเผชิญปัญหาภาวะโภชนาการพร่องและโภชนาการเกิน เด็กไทยอายุ 1-14 ปีจำนวน 520,000 คน มีภาวะเตี้ย และอีก 480,000 คน มีน้ำหนักน้อยกว่าเกณฑ์เด็กที่เตี้ยและแคระแกร็น มีภาวะเสี่ยงต่อสุขภาพไม่แข็งแรง ระดับเข่าปัญหาต่ำซึ่งส่งผลต่อคุณภาพประชากรในอนาคตภาวะน้ำหนักเกินและโรคอ้วนในเด็กวัยเรียนมีแนวโน้มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่องรวมทั้งในเด็กชนบทเริ่มพบปัญหานี้เพิ่มขึ้น เด็กไทยอายุ 1-14 ปีจำนวน 540,000 คน มีน้ำหนักเกิน ในจำนวนนี้ 135,000 คน เสี่ยงต่อเป็นเบาหวานชนิดที่ 2 เป็นปัญหาที่ส่งผลต่อการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรังเพิ่มขึ้นในผู้ใหญ่ดังนั้นการมีส่วนร่วมบูรณาการของทุกหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจะช่วยการป้องกันและควบคุมสาเหตุต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรมบริโภคอาหาร รวมทั้งการส่งเสริมและสร้างสิ่งแวดล้อมที่มีผลต่อการรู้จักเลือกรับประทานอาหารที่ดีต่อสุขภาพของเด็กเลือกรับประทานอาหารลดหวาน มัน เค็ม และบริโภคผักผลไม้เพิ่มมากขึ้น เพื่อให้ได้รับพลังงานและสารอาหารอย่างเพียงพอและมีสุขภาพที่ดีต่อไป

## 2.2.4 ความต้องการสารอาหารของเด็กวัยเรียน

สำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข กล่าวว่า เด็กวัยเรียน เป็นวัยที่ร่างกายมีการเจริญเติบโตอย่างรวดเร็วอาหารเป็นปัจจัยสำคัญต่อโครงสร้างร่างกายสติปัญญาและสุขภาพของเด็กควรกินอาหารให้ครบ 5 หมู่แต่ละหมู่ให้มีความหลากหลายและเพียงพอเพื่อให้เด็กวัยเรียน สมองดีฉลาดเรียนรู็เร็วมีพัฒนาการได้อย่างเหมาะสมตามวัย มีการสร้างภูมิคุ้มกันโรคไม่เจ็บป่วยบ่อย ร่างกายเจริญเติบโตสมส่วน และระบบต่างๆ ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

อาหารหลัก 5 หมู่ และสารอาหาร

หมู่ที่ 1 เนื้อสัตว์ ไข่ นม ถั่วเมล็ดแห้ง และผลิตภัณฑ์จากถั่วอาหารหมู่นี้ให้สารอาหารโปรตีนเป็นหลัก รวมทั้งวิตามินและแร่ธาตุมีหน้าที่หลักทำให้ร่างกายเจริญเติบโตและซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกายโดยการสร้างเซลล์กล้ามเนื้อ เนื้อเยื่อ กระดูก ฮอรโมน เอนไซม์ และใช้เป็นแหล่งพลังงานสำรองของร่างกายเมื่อได้รับสารอาหารจากคาร์โบไฮเดรตและไขมันไม่เพียงพอ

หมู่ที่ 2 ข้าว แป้ง เผือก มัน และน้ำตาล อาหารหลักหมู่นี้ให้สารอาหารคาร์โบไฮเดรตเป็นหลัก มีหน้าที่หลักในการให้พลังงานแก่ร่างกายเพื่อใช้ในการทำกิจกรรมต่างๆ เช่น ทำงาน เดิน ทำงานบ้านออกกำลังกาย เป็นต้น ถ้ารับประทานอาหารหมู่นี้มากเกินไปเกินความต้องการของร่างกาย สารอาหารคาร์โบไฮเดรตจะถูกเปลี่ยนไปอยู่ในรูปไขมันสะสมในร่างกาย

หมู่ที่ 3 ผัก อาหารหมู่นี้อุดมไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุ ทำให้ระบบต่างๆ ในร่างกายทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ โยอาหารช่วยชะลอการดูดซึมน้ำตาลไขมันเข้าสู่ร่างกายและนำพาสารพิษสะสมขับออกมากับอุจจาระ

หมู่ที่ 4 ผลไม้ ผักและผลไม้เป็นแหล่งของใยอาหาร วิตามินและแร่ธาตุ มีหน้าที่หลักช่วยให้ร่างกายทำงานได้ตามปกติและมีประสิทธิภาพ ชะลอการเสื่อมของเซลล์แนวทางการอาหารกลางวันเด็กวัยเรียน เมนูอาหารจานเดียว ทางเลือก 3นอกจากนี้ยังอุดมไปด้วยสารพฤกษเคมี (phytochemical) ซึ่งมีคุณสมบัติต่างๆดังนี้ผัก และผลไม้สีเขียว ลดการเสื่อมจอประสาทตา ลดความเสี่ยงมะเร็งเต้านม เช่น ผักบุ้ง กวางตุ้ง ตำลึง ผักโขม ผรั่ง ผักและผลไม้สีเหลือง-ส้ม รักษาหัวใจและหลอดเลือด ภูมิคุ้มกันของร่างกาย สายตา เช่น แครอท ฟักทอง ข้าวโพด มะละกอ ส้ม สับปะรด ผักและผลไม้สีน้ำเงิน-ม่วง ชะลอการเสื่อมของเซลล์ความจำลดความเสี่ยงของการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือด เช่น ข้าวโพดสีม่วง กะหล่ำปลีม่วง มะเขือม่วง องุ่น ลูกหม่อน แก้วมังกร ผักและผลไม้สีขาว-น้ำตาล สร้างเซลล์ให้แข็งแรง ลดระดับน้ำตาล และไขมันในเลือด ลดความดันโลหิต ด้านการอักเสบ ยังป้องกันการเกิดเนื้องอก เช่น ดอกแค กระเทียม หัวไชเท้า ละมุด ลำไย ผักและผลไม้สีแดง ช่วยป้องกันและยับยั้งการเติบโตของเซลล์มะเร็งเต้านม มะเร็งต่อมลูกหมาก มะเร็งลำไส้ใหญ่และเยื่อเมดลูก ช่วยให้ภาวะผิดปกติเช่น โรคหัวใจเบาหวาน กระดูกพรุนดีขึ้น เช่น มะเขือเทศ พริกหวาน แดงโม

หมู่ที่ 5 ไขมันต่างๆ เช่น ไขมันจากสัตว์ และไขมันจากพืชอาหารหมู่นี้ให้สารอาหารไขมัน มีหน้าที่หลักในการให้พลังงานที่ใช้ประจำวัน และกรดไขมันที่จำเป็นกับร่างกาย ถ้าเรากินอาหารที่มีไขมันมากเกินไปเกินความต้องการ จะถูกเก็บสะสมในรูปไขมันตามส่วนต่างๆ ของร่างกาย อาหารแต่ละชนิดมีปริมาณสารอาหารแตกต่างกันไป โดยสารอาหารมีทั้งหมด 6 ชนิด คือคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามิน แร่ธาตุ และน้ำ ไม่มีอาหารชนิดใดที่มีสารอาหารครบทั้ง 6 ชนิด

ดังนั้น เราจึงต้องรับประทานอาหารให้ครบ 5 หมู่ แต่ละหมู่ให้หลากหลายชนิดและปริมาณที่เพียงพอกับความต้องการของร่างกายในเด็กวัยเรียนด้วยสารอาหารที่สำคัญต่อการเจริญเติบโตของเด็กวัยเรียนพลังงาน มีความสำคัญต่อการเจริญเติบโตและการทำงานของเซลล์ในระบบต่างๆ เช่น ระบบหายใจ ระบบประสาท การไหลเวียนของโลหิตการรักษารูปร่างของร่างกายและการทำกิจกรรมต่างๆ สารอาหารหลักที่ให้พลังงานได้แก่คาร์โบไฮเดรต ไขมัน คาร์โบไฮเดรต เป็นแหล่งพลังงานของสมอง ตับ และกล้ามเนื้อแหล่งอาหารที่ให้คาร์โบไฮเดรตได้แก่อาหารประเภทข้าว แป้งเช่น ข้าวเจ้าข้าวเหนียว ก๋วยเตี๋ยว ขนมปัง ขนมจีน เผือกมัน น้ำตาล หากกินมากเกินไปมีโอกาสเป็นโรคอ้วนได้ ไขมัน เป็นแหล่งพลังงาน สร้างความอบอุ่นให้แก่ร่างกาย ช่วยการดูดซึมวิตามินที่ละลายในไขมัน ได้แก่ วิตามินเอ วิตามินอี วิตามินดีและวิตามินเค แหล่งอาหารไขมัน ได้แก่ น้ำมัน กะทิเนย ไขมันสัตว์และนม ถ้าบริโภคมากเกินไปจะทำให้มีไขมันสะสมอยู่ในร่างกาย น้ำหนักเพิ่มและมีโอกาสเป็นโรคอ้วน ถ้าบริโภคไขมันน้อยเกินไป เด็กจะมีการเจริญเติบโตบกพร่อง และลดการดูดซึมวิตามินที่ละลายในไขมันโปรตีน มีความสำคัญต่อการสร้างกระดูก กล้ามเนื้อ และอวัยวะต่างๆ ในร่างกายทำให้มีการเจริญเติบโต ซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ สร้างภูมิคุ้มกันโรคฮอร์โมน และใช้เป็นแหล่งพลังงานของร่างกายเมื่อร่างกายได้รับสารอาหารคาร์โบไฮเดรตและไขมันไม่เพียงพอ การขาดโปรตีนทำให้เตี้ย แคระแกร็นกล้ามเนื้อลีบ ภูมิคุ้มกันต่ำ สติปัญญาต่ำ และเรียนรู้ช้า ซึ่งไม่สามารถแก้ไขให้กลับคืนมาเป็นปกติได้แม้ว่าจะได้รับการแก้ไขแล้วก็ตาม แหล่งอาหารของโปรตีนได้แก่ เนื้อสัตว์ต่างๆ ไข่ นม ถั่ว เมล็ดแห้ง อย่างไรก็ตาม หากได้รับพลังงานไม่เพียงพอ ร่างกายจะใช้โปรตีนให้เกิดพลังงาน แทนการนำไปใช้สร้างกล้ามเนื้อ กระดูก และซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของอวัยวะต่างๆ ในร่างกาย เป็นผลให้การเจริญเติบโตไม่เต็มที่ และสารอาหารที่เด็กวัยเรียนควรได้รับ มีดังนี้

1) แคลเซียม มีความสำคัญต่อการสร้างกระดูกและฟัน เป็นผลให้มีการเจริญเติบโตและกระดูกแข็งแรง หากขาดแคลเซียมทำให้มีอาการชารอบปากปลายมือ ปลายเท้า และเป็นตะคริว การเจริญเติบโตชะงัก ความหนาแน่นของกระดูกต่ำเป็นผลให้ของกระดูกไม่แข็งแรง ถ้าขาดแคลเซียมเรื้อรังมีโอกาสเสี่ยงต่อโรคกระดูกพรุน แหล่งแคลเซียมได้แก่ นมและผลิตภัณฑ์นม ปลาและสัตว์ตัวเล็กที่กินได้ทั้งกระดูก ถั่วเหลืองและเต้าหู้แข็ง ผักใบเขียวบางชนิด เช่น ผักคะน้าผักกวางตุ้ง

2) ธาตุเหล็ก มีความสำคัญต่อการเจริญเติบโตทั้งทางร่างกายและสมอง การสร้างเม็ดเลือดแดง และมีผลต่อความสามารถในการเรียนรู้ของเด็กการเจริญเติบโตของเด็กวัยเรียนเป็นระยะที่มีการเจริญเติบโตด้วยอัตราเร่ง (growth spurt) ในระยะนี้ร่างกายจะมีการสร้างเม็ดเลือดอย่างรวดเร็ว เพื่อให้ปริมาณของเลือดเพียงพอกับการขยายตัวของพลาสมาเพื่อรักษาระดับความเข้มข้นของฮีโมโกลบินไว้ในเด็กที่ขาดธาตุเหล็กจะมีภาวะโลหิตจาง ส่งผลเสียต่อศักยภาพการเรียนรู้ ทำให้เด็กไม่สามารถเรียนรู้ได้เท่ากับเด็กปกติแหล่งอาหารของธาตุเหล็กได้แก่ ตับ เนื้อสัตว์ต่างๆ โดยเฉพาะเนื้อแดง เลือดสัตว์ต่างๆ เช่น เลือดหมูเลือดไก่

3) ไอโอดีน มีความสำคัญต่อการสร้างฮอร์โมนของต่อมธัยรอยด์ช่วยกระตุ้นระบบประสาทและสมองให้เจริญเติบโต มีผลต่อสติปัญญาและการเรียนรู้หากขาดไอโอดีนทำให้สติปัญญาบกพร่อง การเรียนรู้ช้า การเจริญเติบโตชะงัก ไอโอดีนพบมากในอาหารทะเลทั้งพืชและสัตว์ เช่น สาหร่ายทะเล ปลาสีกุน ปลาทู ปลาสาเกี๊ยะแห้ง และปัจจุบันมีการเสริมไอโอดีนในเครื่องปรุง เช่น เกลือ น้ำปลา ซอสปรุงรส และอื่นๆ โดยสามารถสังเกตจากข้อความบนสินค้า

4) สังกะสีเกี่ยวข้องกับการทำงานของโปรตีน ถ้าขาดจะทำให้มีภาวะเตี้ย พบมากในเนื้อสัตว์ อาหารทะเลโดยเฉพาะหอยนางรม กุ้ง ปลา ไข่ นม ผลิตภัณฑ์นม และผักสีเขียวเข้ม

5) วิตามินเอ มีความสำคัญต่อการมองเห็น การเจริญเติบโตของเซลล์และระบบภูมิคุ้มกันโรค หากขาดวิตามินเอทำให้มองไม่เห็นในแสงสลัวๆ หรือที่เรียกว่า “ตาบอดกลางคืน” และถ้าขาดมากทำให้ตาบอดได้แหล่งของวิตามินเอ ได้แก่ ตับสัตว์ เช่น ตับหมูตับไก่ ไข่ นม ผักผลไม้ที่มีสีเขียวเข้มและเหลืองส้ม เช่น ผักตำลึง ผักกวางตุ้ง ผักบุ้ง ฟักทอง แครอท มะเขือเทศ มะม่วงสุก มะละกอสุก

6) วิตามินบี 1 ช่วยในการเผาผลาญคาร์โบไฮเดรต ถ้าขาดจะทำให้เกิดโรคเหน็บชา แหล่งอาหารของวิตามินบี1 ได้แก่ เนื้อหมูข้าวซ้อมมือ ถั่วลิสง ถั่วเหลือง ถั่วดำ และงา

7) วิตามินบี 2 ช่วยในการเผาผลาญคาร์โบไฮเดรต ไขมัน และโปรตีนทำให้ร่างกายเจริญเติบโต ส่งเสริมระบบประสาท ผิวหนัง ตา และช่วยป้องกันเซลล์ถูกทำลาย ถ้าขาดทำให้เกิดอาการเจ็บคอ อักเสบที่ริมฝีปาก ลิ้นบวมแดงและมีรอยแผลแตกเป็นร่องมีสะเก็ดคลุมที่บริเวณมุมปาก หรือที่เรียกว่า “ปากนกกระจอก” แหล่งอาหารของวิตามินบี2 ได้แก่ เนื้อสัตว์เครื่องในสัตว์ไข่ นม

8) วิตามินซี มีความสำคัญต่อระบบประสาท เพิ่มภูมิต้านทานโรคและช่วยในการดูดซึมเหล็ก ยับยั้งการสร้างสารก่อมะเร็ง ต้านอนุมูลอิสระหากขาดวิตามินซีทำให้เบื่ออาหาร ภาวะกระดูกวายเป็นปรวน เกิดภาวะซีดเศร้า เลือดออกตามไรฟันหรือที่เรียกว่า “โรคลักปิดลักเปิด” แผลหายช้าการเจริญเติบโตชะงัก แหล่งของวิตามินซีได้แก่ ฝรั่ง มะขามป้อม มะปรางสุก ขนุน มะละกอสุก ส้มเขียวหวาน ผลไม้สดอื่นๆ รวมทั้งผักสดต่างๆ เช่น มะเขือเทศ ผักใบเขียว เป็นต้น

## 2.2.5 วิธีการจัดบริการอาหารกลางวันของโรงเรียนราชินีบน

2.2.5.1 ความสำคัญของการจัดอาหารกลางวันโรงเรียนราชินีบน จัดทำอาหารกลางวันให้นักเรียนทุกคน โดยเก็บค่าอาหารกลางวันของนักเรียนคนละ 60 บาทต่อวัน ได้รับประทานอาหารที่มีสารอาหารครบ 5 หมู่ ทั้งนี้เพื่อให้ได้สารอาหารที่มีคุณค่าส่งเสริมพัฒนาการทางร่างกาย สติปัญญาและพลานามัย

### 2.2.5.2 วัตถุประสงค์ของการจัดอาหารกลางวันโรงเรียนราชินีบน

- 1) เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่าถูกหลักอนามัย
- 2) เพื่อให้นักเรียนได้เรียนรู้มารยาทในการรับประทานอาหาร
- 3) เพื่อให้นักเรียนประหยัดเวลา และค่าใช้จ่ายในการรับประทานอาหาร

กลางวัน

### 2.2.5.3 แผนเชิงมิติสัมพันธ์ของการจัดอาหารกลางวัน

จุดมุ่งหมาย เพื่อเป็นการอบรมกริยามารยาทในการรับประทานอาหารร่วมกับผู้อื่น

วัตถุประสงค์ เพื่อให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่ถูกสุขลักษณะ และถูกหลักโภชนาการ

ผลผลิต นักเรียนรู้จักเลือกรับประทานอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อ

ร่างกายทรัพยากรและกิจกรรมนักเรียนร่วมรับประทานอาหารกลางวันที่โรงอาหารของโรงเรียนจัดระหว่าง 11.00 - 12.00 น. และ 12.00 - 13.00 น.

### 2.2.6 ประโยชน์ของโครงการอาหารกลางวัน

การจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนเป็นประโยชน์โดยตรงต่อนักเรียน ช่วยในการพัฒนาสุขภาพอนามัยของนักเรียนมีร่างกายที่แข็งแรง พละนาามัยสมบูรณ์ สติปัญญา ทำงานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ ฉะนั้นการจัดโครงการอาหารกลางวันให้ถูกวิธี จึงมีความสำคัญ และเป็นประโยชน์อย่างยิ่ง (คว้น, 2524) การจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนทำให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วนตามที่ต้องการ และเป็นการฝึกในด้านมารยาทในการรับประทานอาหาร

สำนักงานคณะกรรมการประถมศึกษาแห่งชาติ (2527) ได้กล่าวถึง ประโยชน์ของโครงการอาหารกลางวันไว้ ดังนี้

- 1) นักเรียนได้เรียนรู้หลักปฏิบัติเกี่ยวกับโภชนาการ จากการปฏิบัติจริงและสามารถนำไปใช้ในชีวิตรประจำวันได้
- 2) เจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้องกับโรงเรียน ชุมชน ผู้ปกครอง ตลอดจนประชาชนทั่วไป ได้มีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับหลักโภชนาการ สามารถนำไปใช้ในการดำรงชีวิตของตนได้
- 3) นักเรียนมีสุขภาพดีขึ้น มีความสามารถในการเรียน อันจะทำให้เป็นพลเมืองที่มีคุณภาพ และเป็นกำลังของชาติในอนาคต
- 4) นักเรียนได้รับประทานอาหารกลางวันอย่างทั่วถึง โดยบิดามารดาหรือผู้ปกครองไม่ต้องเสียค่าใช้จ่าย หรืออาจเสียในราคาประหยัด
- 5) นักเรียนที่พัฒนาการดีขึ้นทั้งร่างกาย อารมณ์ สังคมและสติปัญญา อันจะส่งผลให้จัดการเรียนการสอนเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

ชวลิต (2527) กล่าวว่า การจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนมิใช่เพื่อประโยชน์เพียงด้านเดียว หากมีประโยชน์หลายประการ ดังนี้

- 1) จัดอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ รสดี เป็นที่พอใจแก่ครู และนักเรียน
- 2) ช่วยให้นักเรียนได้พัฒนาการทางด้านอารมณ์ และสังคม
- 3) เป็นการเผยแพร่ความรู้วิชาการทางด้านอาหาร และโภชนาการ รวมทั้งวิชาอื่นๆ ไปยังบ้านนักเรียน
- 4) ปรับปรุง และสร้างเสริมนิสัยในการรับประทานอาหารที่ดีให้กับเด็ก

ดังนั้นสรุปได้ว่า การจัดโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน ช่วยให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่มีคุณภาพ และปริมาณพอเพียงอย่างทั่วถึง ซึ่งทำให้นักเรียนมีสุขภาพอนามัยที่สมบูรณ์ ส่งเสริมความรู้ทาง ด้านโภชนาการ และปลูกฝังนิสัยการรับประทานอาหารที่ถูกต้อง



## 2.3 ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับความพึงพอใจ

ความพึงพอใจและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยมีดังนี้

### 2.3.1 ความหมายของความพึงพอใจ

ความพึงพอใจตรงกับคำในภาษาอังกฤษว่า Satisfaction ซึ่งมีนักวิชาการได้ศึกษาและให้ความหมายไว้แตกต่างกันดังต่อไปนี้

สุภาลักษณ์ (2540) ได้ให้ความหมายของ ความพึงพอใจไว้ว่า ความพึงพอใจคือความรู้สึกส่วนตัวที่รู้สึกเป็นสุข หรือยินดีที่ได้รับการตอบสนองความต้องการในสิ่งที่ขาดหายไปหรือสิ่งที่ทำให้เกิดความไม่สมดุล ความพึงพอใจจึงเป็นสิ่งที่กำหนดพฤติกรรมที่จะแสดงออกของบุคคล ซึ่งมีผลต่อการเลือกปฏิบัติ

ศิริวรรณ (2541) ได้กล่าวว่า ความพึงพอใจ หมายถึง ความรู้สึกที่ดีของบุคคลที่ได้รับการตอบสนองเมื่อบรรลุวัตถุประสงค์ในสิ่งที่ต้องการและคาดหวัง ความพึงพอใจเป็นความชอบของแต่ละบุคคล ซึ่งระดับความพึงพอใจของแต่ละบุคคลย่อมแตกต่างกัน อาจเนื่องมาจากพื้นฐานทางการ ศึกษา ทางด้านเศรษฐกิจ และด้านสิ่งแวดล้อม

ราชบัณฑิตยสถาน (2542) ความพึงพอใจหมายถึง พอใจ ชอบใจ ความรู้ที่มีความสุขหรือความพอใจเมื่อได้รับความสำเร็จ หรือได้รับสิ่งที่ต้องการ

อุทัยพรรณ (2545) ความพึงพอใจ หมายถึง ความรู้สึกหรือทัศนคติของบุคคลที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง โดยอาจจะเป็นไปในเชิงการประเมินค่าความรู้สึกหรือทัศนคติต่อสิ่งหนึ่งสิ่งใด นั้นเป็นไปในทางบวกหรือทางลบ

จิตตินันท์ (2547) ความพึงพอใจ มีความหมาย โดยทั่วไปว่าความรู้สึกในทางบวกของบุคคลต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง

วิรุฬ (2548) กล่าวว่า ความพึงพอใจหมายถึง ความรู้สึกภายในจิตใจของมนุษย์ที่ไม่เหมือนกันขึ้นอยู่กับแต่ละบุคคลจะมีความคาดหวังกับสิ่งใดสิ่งหนึ่งอย่างไร ถ้าคาดหวังหรือตั้งใจมาก และได้รับตอบสนองด้วยดีจะมีความพึงพอใจมากแต่ในทางตรงข้ามอาจผิดหวังหรือไม่พึงพอใจไปเรื่อยๆเมื่อไม่ได้รับตอบสนองตามที่คาดหวังไว้ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสิ่งที่ตนตั้งใจไว้มากหรือน้อยจากนิยามแนวคิดความพึงพอใจที่กล่าวมาข้างต้น สรุปได้ว่า ความพึงพอใจ (Satisfaction) เป็นทัศนคติที่เป็นนามธรรม เกี่ยวกับจิตใจ อารมณ์ ความรู้สึกที่บุคคลมีต่อสิ่งหนึ่งสิ่งใด นอกจากนี้ความพึงพอใจเป็นความรู้สึกด้านบวกของบุคคล ที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่ง อาจเกิดขึ้นจากความคาดหวังหรือเกิดขึ้นต่อเมื่อสิ่งนั้นสามารถ ตอบสนองความต้องการให้แก่บุคคลได้ซึ่งความพึงพอใจที่เกิดขึ้นสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามค่านิยมและประสบการณ์ของตัวบุคคล

Hornby (2002 ) ความพึงพอใจ หมายถึง ความรู้สึกที่ดีเมื่อประสบความสำเร็จหรือได้รับสิ่งที่ต้องการให้เกิดขึ้นเป็นความรู้สึกที่พอใจ

Wolmam (2002) ความพึงพอใจ (Satisfaction) ตามความหมายของพจนานุกรมทางด้านพฤติกรรมได้ให้คำจำกัดความไว้ว่า หมายถึง ความรู้สึกที่ดีมีความสุขเมื่อคนทางานได้รับผลสำเร็จ ตามความมุ่งหมาย (goals) ความต้องการ (need) หรือแรงจูงใจ (motivation)

Kotler (2003) ความพึงพอใจ หมายความว่า เป็นความรู้สึกของบุคคลเมื่อได้รับความสุขหรือความผิดหวังซึ่งเกิดจากการเปรียบเทียบการรับรู้กับความคาดหวังในผลลัพธ์ของสิ่งที่ต้องการ ถ้าการรับรู้ต่อสิ่งที่ต้องการพอดีกับความคาดหวังลูกคาจะเกิดความพึงพอใจ คอตเลอร์

ดังนั้นพอสรุปได้ว่า ความพึงพอใจ หมายถึง ความรู้สึกที่คนคิดในด้านบวกที่มีผลต่อความรู้สึก ความคาดหวังอย่างใดอย่างหนึ่ง ความต้องการของบุคคลที่เกิดขึ้นจากการสัมผัส การรับรู้ การยอมรับ และได้รับการตอบสนองที่ดี ซึ่งส่งผลต่อจิตใจ และความพึงพอใจนี้เปลี่ยนแปลงได้ตลอดเวลา

### 2.3.2 ทฤษฎีความต้องการ

ชาร์นีย์ (2548) ไตเสนอทฤษฎีการแสวงหาความพึงพอใจไว้ว่า บุคคลพอใจจะกระทำสิ่งใดที่ใหม่มีความสุขและจะหลีกเลี่ยงไม่กระทำในสิ่งที่เขาจะได้รับความทุกข์หรือความยากลำบาก

Kotler and Armstrong (2002) รายงานว่า พฤติกรรมของมนุษย์เกิดขึ้นต้องมีสิ่งจูงใจ (motive) หรือแรงขับเคลื่อน (drive) เป็นความต้องการที่กดดันจนมากพอที่จะจูงใจให้บุคคลเกิดพฤติกรรมเพื่อตอบสนองความต้องการของตนเอง ซึ่งความต้องการของแต่ละคนไม่เหมือนกัน ความต้องการบางอย่างเป็นความต้องการทางชีววิทยา (biological) เกิดขึ้นจากสภาวะดั้งเครียด เช่น ความหิวกระหายหรือความลำบากบางอย่าง เป็นความต้องการทางจิตวิทยา (psychological) เกิดจากความต้องการการยอมรับ (recognition) การยกย่อง (esteem) หรือการเป็นเจ้าของทรัพย์สิน (belonging) ความต้องการ

Maslow (1954) ได้ตั้งสมมติฐานของทฤษฎีความต้องการตามลำดับขั้นไว้ 3 ประการ คือ

- 1) มนุษย์มีความต้องการ และความต้องการนี้จะไม่มีที่สิ้นสุด
- 2) ความต้องการของบุคคลใดบุคคลหนึ่ง จะถูกจัดเรียงลำดับความสำคัญ จากความต้องการพื้นฐานทางร่างกายไปสู่ความต้องการที่มีความซับซ้อนที่เกี่ยวกับจิตใจ
- 3) บุคคลจะมีความต้องการในลำดับต่อไปเมื่อความต้องการระดับพื้นฐานได้รับการตอบสนองความพอใจตามสมควรแล้ว

Maslow (1954) ได้แบ่งลำดับความต้องการของมนุษย์ไว้ 5 ชั้น ตามความสำคัญดังนี้

- 1) ความต้องการทางด้านร่างกาย เป็นความต้องการพื้นฐานที่สำคัญที่สุดเพื่อให้ชีวิตดำรงอยู่ได้
- 2) ความต้องการความมั่นคง และปลอดภัย หลังจากทีร่างกายได้รับการตอบสนองความต้องการ แล้วก็เกิดความต้องการด้านความปลอดภัยซึ่ง หมายถึงความปลอดภัยทางด้านร่างกายที่ต้องการได้รับความคุ้มครอง และยังรวมถึงความมั่นคงทางเศรษฐกิจด้วย
- 3) ความต้องการทางสังคม เป็นความต้องการที่เป็นส่วนหนึ่งของสังคมของกลุ่ม ได้รับ การยอมรับและเป็นผู้ที่มีความสำคัญในกลุ่ม
- 4) ความต้องการมีชื่อเสียง เป็นความต้องการที่จะเป็นบุคคลที่มีความมั่นใจในตนเอง มีบุคคลยอมรับนับถือ ได้รับการยกย่องจากคนอื่นเมื่อทำงานสำเร็จต้องการมีฐานะเด่น ทางสังคมซึ่งสิ่งเหล่านี้จะนำไปสู่ความมั่นใจในตนเอง และรู้สึกว่าตนมีคุณค่า

5) ความต้องการความสำเร็จตามความนึกคิด เป็นความต้องการลำดับขั้นสูงสุด เมื่อคนได้รับการตอบสนองทางด้านร่างกาย ความปลอดภัย ด้านสังคม ความมีชื่อเสียง แล้วต่อมาไม่นานนักคนก็จะเกิดความไม่พอใจได้ ถ้าเขาไม่สามารถทนสิ่งที่ตนต้องการทำรวมทั้งต้องการให้ชีวิตดีขึ้น มีความก้าวหน้าและทำในสิ่งที่ตนชอบนอกจากนั้นยังรวมถึงองค์ประกอบอื่นๆ

### 2.3.3 ปัจจัยที่มีผลต่อความพึงพอใจ

ปัจจัยที่มีผลต่อความพึงพอใจและทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยมีดังนี้

#### 2.3.3.1 ปัจจัยด้านสังคม

นภัส (2551) กล่าวถึงปัจจัยด้านสังคมว่า เป็นปัจจัยที่เกี่ยวข้องในชีวิตประจำวัน และมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการซื้อ ลักษณะทางสังคมประกอบด้วย กลุ่มอ้างอิง และครอบครัว ได้แก่

1) กลุ่มอ้างอิง (Reference Groups) เป็นกลุ่มที่บุคคล เข้าไปเกี่ยวข้องด้วยกลุ่มนี้จะมีอิทธิพล ทักษะคติ ความคิดเห็น และค่านิยมของบุคคลในกลุ่มอ้างอิง กลุ่มอ้างอิงแบ่งออกเป็น 2 ระดับ คือ

1.1) กลุ่มปฐมภูมิ (Primary Groups) ได้แก่ ครอบครัว เพื่อนสนิท และเพื่อนบ้าน

1.2) กลุ่มทุติยภูมิ (Secondary Groups) ได้แก่ กลุ่มบุคคลชั้นนำในสังคม เพื่อนร่วมอาชีพและร่วมสถาบัน บุคคลต่างๆในสังคม

กลุ่มอ้างอิงจะมีอิทธิพลต่อบุคคลในกลุ่มทางด้านการเลือกพฤติกรรม และการดำรงชีวิต รวมทั้งทัศนคติและแนวคิดของบุคคล เนื่องจากบุคคลต้องการเป็นที่ยอมรับของกลุ่มจึงต้องปฏิบัติตาม และยอมรับความคิดเห็นต่างจากกลุ่มอิทธิพล

2) ครอบครัว (Family) บุคคลในครอบครัวถือว่ามีอิทธิพลมากที่สุด ต่อทัศนคติ ความคิดเห็น และค่านิยมของบุคคล สิ่งเหล่านี้มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการซื้อของครอบครัว จะต้องคำนึงถึงลักษณะการบริโภคของครอบครัวซึ่งจะมีลักษณะต่างกัน

วรารักษ์ และอิสระ (2553) ได้กล่าวว่าปัจจัยทางสังคมสามารถพิจารณาแยกออกเป็นองค์ ประกอบ 4 ประการคือ

1) ครอบครัว (Family) เป็นหน่วยสังคมที่เล็กที่สุด แต่มีอิทธิพลต่อการกำหนดพฤติกรรมการตัดสินใจ พฤติกรรมเลียนแบบหรือคล้ายตามเริ่มได้ง่ายที่สุดจากครอบครัว

2) กลุ่มอ้างอิง (Reference Groups) หมายถึง กลุ่มชนที่มีอิทธิพลต่อการกำหนดพฤติกรรมสามารถแบ่งออกได้ 4 ระดับ คือ

2.1) กลุ่มอ้างอิงอย่างไม่เป็นทางการ (Infomal Groups) เช่น ครอบครัว เพื่อนบ้าน

2.2) กลุ่มอ้างอิงอย่างเป็นทางการ (Formal Groups) เช่นกลุ่มคนที่สังกัดสถาบันเดียวกันเป็นสมาชิกสังคมหรือสโมสรเดียวกัน

2.3) กลุ่มอ้างอิงที่ใฝ่ฝันถึง (Aspirationnal Groups) เป็นกลุ่มที่ผู้บริโภคไม่ได้สังกัด หรือเกี่ยวข้อง แต่มีความใฝ่ฝันบันดาลใจอยากจะเป็น

2.4) กลุ่มผู้นำทางความคิด (Opinion Leader) ในทุกๆ สังคมจะมีผู้นำทางความคิดในเรื่องต่างๆ ซึ่งบทบาทของกลุ่มนี้จะมีอิทธิพลทางความคิดของกลุ่มอื่นๆ

3) บทบาททางสถานภาพ (Role and Status) เมื่อมนุษย์มีชีวิตที่ต้องเกี่ยวข้องกับสิ่งเดียวกัน จึงส่งผลให้แต่ละคนต้องมีบทบาทดำรงไว้ แต่ไม่มีขีดจำกัดได้ว่าจะต้องมีเพียงบทบาทเดียว ส่วนสถานภาพเป็นเรื่องเกี่ยวกับตำแหน่งหน้าที่

4) ความเชื่อที่ยึดมั่น (Belief) ความเชื่อดังกล่าวอาจเป็นทั้งที่มีเหตุผลสนับสนุน หรือปราศจาก เหตุผลก็ได้ ความเชื่อที่ยึดมั่นถึมั่นจะส่งผลต่อความรู้สึกที่แตกต่างกันในทั้งแง่บวกและแง่ลบ

ดังนั้นปัจจัยด้านสังคมเกี่ยวข้องกับการอยู่ร่วมกันในสังคม เช่น ครอบครัว กลุ่มเพื่อน บทบาท และสถานะกลุ่มเพื่อนถือว่ามอิทธิพลอย่างมากต่อพฤติกรรมกรรมการบริโภค และ ความพึงพอใจของวัยรุ่น เพราะถือเป็นปัจจัยโน้มน้าวที่อาจนำไปสู่การมีทัศนคติที่มีต่ออาหารชนิดใดชนิดหนึ่งเช่น การชักชวนของ เพื่อนให้เลือกบริโภคอาหาร นอกจากนี้บุคคลในครอบครัวมีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารเพราะครอบครัวมีส่วนสำคัญในการถ่ายทอดสิ่งต่างๆให้แก่ได้กรรมถึงอิทธิพลต่อทัศนคติและความคิดเห็น และค่านิยมของบุคคล (ศิริวรรณ และคณะ, 2552) รวมถึงเพื่อนและครอบครัวเป็นกลุ่มที่สามารถช่วยเหลือแนะนำ โดยเฉพาะบิดา มารดา จะเป็นบุคคลแรกที่ผู้บริโภคจะขอคำปรึกษาโดยมีรายละเอียดดังนี้ ลักษณะของสังคมชนบท และสังคมชนบทเมืองไทยส่วนใหญ่โดยทั่วไปเป็นสังคมแบบเครือญาติ มีพ่อ แม่ เป็นศูนย์กลางของครอบครัว ซึ่งในสังคมชนบทมักจะมีเชื้อ มีอะไรจะแลกเปลี่ยนกัน

1) ด้านเศรษฐกิจและสังคมของครอบครัวได้มีการพิจารณาในด้านต่างๆที่เกี่ยวข้องดังนี้

1.1) รายได้ของครอบครัวฐานะทางเศรษฐกิจหรือรายจ่าย รายได้ภายในครอบครัวมีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหาร และมีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคอาหารของบุคคลด้วย

1.2) อาชีพของบิดามารดา เป็นปัจจัยหนึ่งที่ส่งผลต่อนิสัยการบริโภค

2) ระดับการศึกษาของบิดามารดา กล่าวคือ ระดับการศึกษาส่งผลต่อพฤติกรรมการบริโภค ระดับการศึกษาที่แตกต่างกันมีผลต่อค่านิยม ความเชื่อ รวมถึงทัศนคติของแต่ละบุคคล ความรู้เรื่องคุณค่าของอาหาร เป็นเหตุผลหนึ่งที่สำคัญในการตัดสินใจเลือกที่จะบริโภคอาหาร เพราะรู้เห็นถึงความสำคัญของความรู้ทางโภชนาการ การศึกษาของบิดา มารดามีความสำคัญต่อการบริโภคอาหารของครอบครัว

3) ขนาดของครอบครัว หรือจำนวนสมาชิกของคนที่อยู่ในครอบครัว ก็มีผลกระทบต่อปริมาณ และคุณภาพของอาหารที่คนในครอบครัวบริโภค

4) การประกอบอาหารในครอบครัวมารดาเป็นบุคคลสำคัญคนหนึ่งของครอบครัว ในการปลูกฝังนิสัยการบริโภคอาหาร เพราะมารดาเป็นผู้ประกอบอาหารของครอบครัวซึ่งจะประกอบอาหารให้เหมาะสมกับนิสัยการบริโภคของสมาชิกในครอบครัว โดยแตกต่างกันไปตามความเคยชิน ดังนั้นถ้าครอบครัวใดที่มารดาประกอบอาหารถูกหลักโภชนาการ จะทำให้เด็กได้รับประทานอาหารที่มีประโยชน์ และสามารถเลือกรับประทานอาหารที่มีประโยชน์

5) ลักษณะการเลี้ยงดู หมายถึง พฤติกรรมการอบรมเลี้ยงดูของผู้ปกครองที่ปฏิบัติต่อเด็กวัยรุ่นในการเลี้ยงดู สั่งสอนและอบรม ได้แก่ การอบรมเลี้ยงดูแบบประชาธิปไตย แบบเข้มงวดกวดขัน และแบบปล่อยปละละเลย โดยประเมินจากแบบสอบถามความรู้สึกของเด็กวัยรุ่นในกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อวิธีปฏิบัติของผู้ปกครอง ดังนี้ การเลี้ยงดูแบบประชาธิปไตย หมายถึง พฤติกรรมของผู้ปกครองที่ต้องปฏิบัติต่อเด็กวัยรุ่น โดยเด็กวัยรุ่นมีความรู้สึกที่ตนเองได้รับการปฏิบัติด้วยความยุติธรรมผู้ปกครองให้ความรักความอบอุ่นมีเหตุผล ยอมรับความสามารถและความคิดเห็นของเด็กวัยรุ่น ส่งเสริมให้เด็กวัยรุ่นมีความอิสระในการตัดสินใจ หรือแก้ปัญหาต่างๆได้ด้วยตนเองและให้ความร่วมมือกับเด็กวัยรุ่นตามโอกาสอันสมควร การเลี้ยงดูแบบเข้มงวดกวดขัน หมายถึง พฤติกรรมของผู้ปกครองที่ต้องปฏิบัติต่อเด็กวัยรุ่น โดยเด็กวัยรุ่นมีความรู้สึกที่ตนเองไม่ได้รับความอิสระเท่าที่ควร ต้องอยู่ในระเบียบวินัยที่ผู้ปกครองกำหนดไว้ หรือถูกควบคุมให้อยู่ในสายตา หรือคุ้มครองป้องกันให้ความช่วยเหลือตลอดเวลา ไม่มีความเป็นตัวของตัวเอง มีความรู้สึกที่ตนเองเป็นเด็กอยู่เสมอ และการเลี้ยงดูแบบปล่อยปละละเลย หมายถึง พฤติกรรมของผู้ปกครองที่ปฏิบัติต่อเด็กวัยรุ่น โดยเด็กวัยรุ่นมีความรู้สึกที่ตนเองไม่ได้รับการเอาใจใส่สนับสนุน หรือคำแนะนำจากผู้ปกครอง มักถูกปล่อยให้ทำอะไรตามใจชอบ ใช้วิธีวิจารณ์ ตำหนิ ลงโทษที่รุนแรงและปราศจากเหตุผล ไม่ให้ความสนิทสนมเป็นกันเองและปล่อยปละละเลยความเป็นอยู่

### 2.3.3.2 ปัจจัยส่วนบุคคล

มนุษย์ทุกคนย่อมมีลักษณะที่แตกต่างกันไป ไม่ว่าจะเป็นเพศอายุ รายได้อาชีพ และรูปแบบการดำเนินชีวิต

1) เพศ ผู้หญิงและผู้ชายมีการเปลี่ยนแปลงทางร่างกายและสรีระวิทยาที่แตกต่างกันออกไป โดยผู้ชายจะมีการสะสมของกล้ามเนื้อมากกว่าของผู้หญิง จึงเป็นเหตุให้ผู้ชายต้องการโปรตีนมากกว่า ส่วนผู้หญิงจะมีการสะสมไขมันมากขึ้นจึงทำให้รู้สึกที่ตนเองอ้วนมีความต้องการงดอาหารบางมื้อ และเปลี่ยนนิสัยการบริโภคเพื่อหวังที่จะลดความอ้วน (อบเชย, 2551)

2) สาขาวิชา ผู้บริโภคที่อยู่ในวัยเรียน การเรียนวิชาที่เกี่ยวกับอาหารและสุขภาพ เป็นส่วนหนึ่งที่จะส่งผลต่อความรู้ในการเลือกบริโภคอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการของสารอาหารที่ครบถ้วน (อัมพวัลย์, 2546)

3) รายได้ของนักศึกษา รายได้เป็นตัวชี้วัดระดับความสามารถในการใช้จ่ายครอบครัวที่มีรายได้น้อยมากมีผลต่ออาหารที่บริโภค คือไม่เพียงพอกับความต้องการของร่างกาย ถ้าหากมีรายได้เพิ่มขึ้นจะสามารถปรับปรุงในด้านคุณภาพของอาหาร และถ้าหากรายได้มากขึ้นอีกค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับอาหารจะคงอยู่ตามเดิมหรือมากกว่าเดิมเล็กน้อย (วีณะ และสง่า, 2541)

4) อิทธิพลทางการศึกษา ความรู้เกี่ยวกับสารอาหารและปริมาณที่ร่างกายต้องการมีผลต่อความพึงพอใจในอาหารซึ่งมีอิทธิพลอย่างมากต่อการตัดสินใจเลือกบริโภค ความรู้เรื่องคุณค่าอาหารอาจเป็นเหตุผลสำคัญต่อการตัดสินใจ การที่บุคคลนิยมบริโภคอาหาร เพราะรู้คุณค่าของอาหารนั้นแสดงให้เห็นความสำคัญของการให้ความรู้ทางโภชนาการแก่ประชาชน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในวัยเด็กอันเป็นวัยที่ควรปูพื้นฐานนิสัยการบริโภคอาหารที่ดี

ดังนั้นสรุปได้ว่า ปัจจัยที่มีในความสัมพันธ์กับความพึงพอใจนั้นมีหลายปัจจัยด้วยกันที่มีผลต่อความพึงพอใจในการบริโภคอาหาร สำหรับงานวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้แบ่งปัจจัยออกเป็น 2 ประการ ได้แก่ ปัจจัยส่วนบุคคลได้แก่ อายุ ระดับชั้นการศึกษา โรงเรียนที่กำลังศึกษา ลักษณะที่อยู่อาศัย รายได้ของนักเรียน ปัจจัยด้านครอบครัว ได้แก่ การศึกษาของบิดา มารดา อาชีพของบิดา มารดา รายได้ของครอบครัว จำนวนในสมาชิกในครอบครัว ลักษณะการบริโภคอาหารของครอบครัว

### 2.3.4 ลักษณะของความพึงพอใจ

ปรียาพร (2549) ไทกลาวไวว่า ความพึงพอใจมีความสำคัญสูงมากผู้ที่เกี่ยวข้องกับความพึงพอใจต้องเข้าใจถึงลักษณะของความพึงพอใจ ดังนี้

1) ความพึงพอใจเป็นการแสดงออกทางอารมณ์ และความรู้สึกในทางบวกของบุคคลหรือสิ่งใดสิ่งหนึ่ง บุคคลจะรับรู้ความพึงพอใจจำเป็นต้องมีการปฏิสัมพันธ์กับสภาพแวดล้อมรอบตัว การตอบสนองความต้องการ สวนบุคคลด้วยการโต้ตอบกับบุคคลอื่นและสิ่งต่างๆ ในชีวิตประจำวัน ทำให้แต่ละคนมีประสบการณ์การรับรู้ เรียนรู้ สิ่งได้รับการตอบสนองแตกต่างกันไป และหากสิ่งที่ได้รับเป็นไปตามความต้องการก็จะก่อให้เกิดความพึงพอใจ

2) ความพึงพอใจเกิดจากการประเมินความแตกต่างระหว่างสิ่งที่คาดหวังกับสิ่งที่ได้รับจริงในสถานการณ์หนึ่ง ในความพึงพอใจสิ่งหนึ่งสิ่งใด บุคคลย่อมมีข้อมูลอ้างอิงต่างๆ(Reference) เช่น ประสบการณ์ส่วนตัว ความรู้จากการเรียนรู้ คำบอกเล่าของกลุ่มเพื่อน ซึ่งจะเกิดเป็นความคาดหวังต่อสิ่งที่ควรได้รับ และผู้ที่ได้รับจะประเมินสิ่งที่ได้รับจริง และถ้าหากสิ่งที่ได้รับเป็นไปตามความคาดหวังจะเกิดความพึงพอใจ และในทางตรงกันข้ามหากสิ่งที่ได้รับไม่เป็นไปตามความคาดหวัง ผลก็คือความไม่พึงพอใจในสิ่งนั้น

3) ความพึงพอใจเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา ตามปัจจัยแวดล้อมและสถานการณ์ที่เกิดขึ้นเนื่องจากในแต่ละช่วงเวลาบุคคลย่อมมีความคาดหวังต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งแตกต่างกัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับอารมณ์ ความรู้สึก ประสบการณ์ที่ไต่มาระหว่างนั้น ทำให้ระดับความพึงพอใจขึ้นๆ ลงๆ ตลอดเวลา

## 2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

สมชาย (2544) ได้ศึกษาเรื่อง การประเมินโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาสังกัดสำนักงานประถมศึกษา จังหวัดลพบุรี ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยพื้นฐานด้านสภาวะแวดล้อมของโครงการอยู่ในระดับปานกลาง เมื่อพิจารณาตามองค์ประกอบพบว่า ความต้องการประเมินโครงการความเป็นไปได้ของโครงการ ความพร้อมและทรัพยากร ทั้งสามองค์ประกอบอยู่ในระดับปานกลาง ในขณะที่วัตถุประสงค์อยู่ในระดับมาก ส่วนด้านกระบวนการปฏิบัติระหว่างดำเนินโครงการอยู่ในระดับปานกลาง เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดอยู่ในระดับมาก ได้แก่ การจัดบริการอาหารกลางวันอย่างต่อเนื่องตลอดปีการศึกษา สำหรับข้อที่มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดอยู่ในระดับปานกลาง ได้แก่ จัดกิจกรรมที่ทำรายได้และผลผลิตมาสนับสนุน โครงการอาหารกลางวันอย่างต่อเนื่อง สำหรับด้านผลผลิตโครงการ ซึ่งเป็นผลทางตรงอยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า นักเรียนกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ นักเรียนที่มีภาวะทุพโภชนาการ นักเรียนที่ขาดแคลน และนักเรียนปกติได้รับประทานอาหารกลางวันครบ 200 วัน

บุษรา (2546) ได้ศึกษาเรื่อง ความพึงพอใจของนักเรียนต่อโครงการอาหารกลางวันใน โรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร ผลการวิจัยพบว่า นักเรียนในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร มีความพึงพอใจต่ออาหารกลางวัน ในด้านอาหารและการบริการ ด้านสถานที่ ด้านโภชนาการและอุปกรณ์ และด้านบุคลากร อยู่ในระดับความพึงพอใจมากในทุกด้าน รายการที่มี อันดับความพึงพอใจของนักเรียนสูงสุดแต่ละด้าน เรียงลำดับดังกล่าวคือ อาหารมีคุณค่าทาง โภชนาการครบ 5 หมู่ ความมั่นคงแข็งแรงและปลอดภัยของโรงอาหาร จำนวนโภชนาการและอุปกรณ์ พอเพียงกับจำนวนนักเรียน และการดำเนินงานของครูโภชนาการและผู้บริหารโรงเรียน เมื่อ เปรียบเทียบความพึงพอใจของนักเรียนจำแนกตามขนาดของโรงเรียน ปรากฏว่ามีความแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ .05 โดยที่นักเรียนโรงเรียนขนาดเล็ก มีความพึงพอใจมากกว่า นักเรียน โรงเรียนขนาดกลางและขนาดใหญ่ในด้านอาหารและบริการ ด้านสถานที่และด้านบุคคล ส่วนด้าน โภชนาการและอุปกรณ์ ไม่แตกต่างกันเมื่อจำแนกตามเพศและระดับชั้นปี พบว่านักเรียนมีความพึงพอใจ ไม่แตกต่างกันทางสถิติที่ระดับ .05 ทุกด้าน

ทัศนีย์ และคณะ (2549) ได้ศึกษาเรื่องความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อการรับประทานอาหาร จากโรงอาหารวิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก ผลการวิจัยพบว่า ความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อการ รับประทานอาหารจากโรงอาหารวิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก โดยรวมอยู่ในระดับปานกลางสำหรับ จำแนกตามด้าน พบว่า ด้านอาหาร ผู้บริโภคมีความพึงพอใจต่อการรับประทานอาหารจากโรงอาหาร วิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลกโดยรวมอยู่ในระดับปานกลาง ด้านจำหน่ายอยู่ในระดับมาก ด้าน สถานที่อยู่ในระดับปานกลาง และความคิดเห็นเพิ่มเติม ควรจัดสวัสดิการร้านอาหารภายในวิทยาลัย อาชีวศึกษาพิษณุโลก ซึ่งค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ควรขยาย และปรับปรุงโรงอาหารให้ใหญ่กว่าเดิม

สมศรี (2552) ได้ศึกษาเรื่องความพึงพอใจของนักเรียนต่อโครงการอาหารกลางวันใน โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา ผลการวิจัยพบว่า นักเรียนส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มี อายุช่วงชั้นการศึกษา และระยะเวลาการเข้าร่วมโครงการอาหารกลางวัน อยู่ในวงชั้นที่ 3 ความพึง พอใจของนักเรียนต่อโครงการอาหารกลางวันโดยรวมอยู่ในทุกด้าน ได้แก่ ด้านอาหาร ด้านบริการ และสถานที่ ด้านโภชนาการและอุปกรณ์ และด้านบุคลากร อยู่ในระดับมาก นักเรียนที่มีเพศ อายุ ช่วงชั้น การศึกษา และระยะเวลาการร่วมโครงการอาหารกลางวันที่แตกต่างกัน มีความพึงพอใจต่ออาหารกลางวัน แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากการศึกษาแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของ นักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นโรงเรียนราชินีบน การจัดบริการอาหารในโรงเรียนราชินีบน รวมถึงงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ทำให้ผู้วิจัยได้แนวทางในการศึกษาวิจัยโดยสร้างกรอบแนวคิด ได้แก่ ด้าน อาหาร ด้านบริการและสถานที่ ด้านโภชนาการและอุปกรณ์ ด้านราคา ด้านบุคลากร ด้านความสะอาด และรสชาติ มีการศึกษาความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน โดยมีรายละเอียดในบทต่อไป

## บทที่ 3

### วิธีการดำเนินการ

การศึกษาเรื่องความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ โดยผู้วิจัยดำเนินการตามลำดับดังนี้

- 3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
- 3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
- 3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล
- 3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล
- 3.5 การนำเสนอข้อมูล

#### 3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

##### 3.1.1 ประชากร

นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2560 โรงเรียนราชินีบน จำนวน 738 คน ดังตารางที่ 3.1

ตารางที่ 3.1 แสดงจำนวนนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น

ระดับชั้น	จำนวน (คน)
นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1	247
นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2	237
นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3	254
รวม	738

ที่มา: ส่วนงานทะเบียนโรงเรียนราชินีบน กรุงเทพมหานคร (2560)



### 3.1.2 กลุ่มตัวอย่าง

กำหนดตัวอย่างโดยใช้ตาราง Taro Yamane ได้มาโดยวิธีการสุ่มแบบชั้นภูมิ (Stratified Random Sampling) แบ่งชั้นโดยใช้ระดับชั้นปีการศึกษาของนักเรียนมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน จำนวน 259 คน ดังตารางที่ 3.2

ตารางที่ 3.2 จำนวนประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ระดับชั้น	จำนวนประชากร (คน)	จำนวนตัวอย่าง (คน)
มัธยมศึกษาปีที่ 1/1	46	15
มัธยมศึกษาปีที่ 1/2	49	17
มัธยมศึกษาปีที่ 1/3	49	17
มัธยมศึกษาปีที่ 1/4	51	19
มัธยมศึกษาปีที่ 1/5	52	19
รวม	247	87
มัธยมศึกษาปีที่ 2/1	45	15
มัธยมศึกษาปีที่ 2/2	48	17
มัธยมศึกษาปีที่ 2/3	48	17
มัธยมศึกษาปีที่ 2/4	48	17
มัธยมศึกษาปีที่ 2/5	48	17
รวม	237	83
มัธยมศึกษาปีที่ 3/1	51	18
มัธยมศึกษาปีที่ 3/2	51	18
มัธยมศึกษาปีที่ 3/3	49	16
มัธยมศึกษาปีที่ 3/4	51	18
มัธยมศึกษาปีที่ 3/5	52	19
รวม	254	89
<b>รวม</b>	<b>738</b>	<b>259</b>

ที่มา: ส่วนงานทะเบียนโรงเรียนราชินีบน กรุงเทพมหานคร (2560)

## 3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

### 3.2.1 ลักษณะของเครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลมี 1 ฉบับ โดยเป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นโรงเรียนราชินีบน แบ่งแบบสอบถามออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคลและปัจจัยด้านครอบครัว ได้แก่ ระดับชั้นที่เริ่มเข้าศึกษา ระดับชั้นที่กำลังศึกษา จำนวนเงินที่ได้รับมาโรงเรียน การศึกษาของผู้ปกครอง อาชีพของผู้ปกครอง รายได้ของครอบครัวต่อเดือน ลักษณะการบริโภคอาหารของนักเรียนเป็นต้น โดยมีลักษณะเป็นข้อคำถามแบบตรวจสอบรายการ (Check List)

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียน แบ่งเนื้อหาออกเป็น 6 ด้าน คือ ด้านรูปแบบของอาหาร ด้านสถานที่ ด้านภาชนะและอุปกรณ์ ด้านบริการของบุคลากร ด้านรสชาติ และด้านความสะอาด โดยมีลักษณะเป็นคำถามปลายปิด (Close-ended question) 25 ข้อ ลักษณะของคำตอบ ใช้รูปแบบ Likert Scale 5 ระดับ

คะแนน	ระดับความพึงพอใจ
5	มากที่สุด
4	มาก
3	ปานกลาง
2	น้อย
1	น้อยที่สุด

ตอนที่ 3 ความคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะอื่นๆ

### 3.2.2 การสร้างเครื่องมือ

3.2.1.1 การสร้างแบบสอบถาม เพื่อศึกษาเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไป ความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นโรงเรียนราชินีบน

1) ศึกษาข้อมูลจากหนังสือ เอกสาร บทความ และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป็นแนวทางในการนำมาสร้างข้อคำถาม (Item) ของแบบสอบถามที่เกี่ยวกับความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียน

2) กำหนดประเด็น และขอบเขตของคำถามให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และประโยชน์ที่จะได้รับ จากความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นโรงเรียนราชินีบน

3) ศึกษาการสร้างแบบสอบถามเพื่อกำหนดกรอบความคิดในการศึกษา โดยได้รับคำแนะนำจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และดำเนินการสร้างแบบสอบถามฉบับร่าง และนำแบบสอบถามที่ออกแบบไว้ไปให้อาจารย์ที่ปรึกษาให้คำแนะนำ จากนั้นนำแบบสอบถามฉบับร่างไปให้ผู้ทรงคุณวุฒิจำนวน 5 ท่าน พิจารณาแบบสอบถาม และนำผลมาปรับปรุงแก้ไข

4) นำแบบสอบถามฉบับร่างไปทดลองใช้ (Try – Out) กับกลุ่มตัวอย่างย่อย ซึ่งเป็นนักเรียนโรงเรียนราชินี จำนวน 30 ชุด เพื่อหาความเชื่อมั่น (Reliability) ของแบบสอบถาม ปรับปรุงแก้ไขแบบสอบถามตามข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะที่ได้รับจากผู้ทรงคุณวุฒิ และอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ อีกครั้งหนึ่งก่อนนำไปใช้จริง

### 3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

หลังจากที่ผู้วิจัยได้ศึกษารวบรวมแนวความคิด ทฤษฎี และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาคั้งนี้เป็นอย่างเป็นขั้นตอน ได้ดังนี้

3.3.1 นำหนังสือขออนุญาตจากสำนักงานโครงการบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เพื่อขอความอนุเคราะห์ในการเก็บรวบรวมข้อมูล และสนับสนุนการศึกษา

3.3.2 ประสานงานกับครูประจำชั้นเพื่อแจกแบบสอบถาม ตามรายชื่อกลุ่มตัวอย่างที่สุ่มได้ พร้อมทั้งอธิบายรายละเอียดและวิธีการให้นักเรียนเข้าใจ พร้อมเก็บรวบรวมข้อมูล

3.3.3 จัดเก็บรวบรวมข้อมูล ในระยะเวลาประมาณ 1 เดือน

3.3.4 ตรวจสอบความสมบูรณ์ของคำตอบในแบบสอบถาม และเพื่อนำข้อมูลไปวิเคราะห์ทางสถิติ

### 3.4. การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์หาค่าทางสถิติ โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

3.4.1 การวิเคราะห์คุณภาพแบบสอบถาม เกี่ยวกับข้อมูลทั่วไป ความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นโรงเรียนราชินีบน

1. ค่าความตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) หมายถึง การที่เครื่องมือวัดมีข้อความตรงตามเรื่องที่ต้องการวัด วิธีการวิเคราะห์ได้ดำเนินการหลังจากได้สร้างเครื่องมือวัดแล้ว โดยมีวิธีดังนี้

- ให้ผู้เชี่ยวชาญจำนวน 5 คน ช่วยประเมินข้อคำถามแต่ละข้อสามารถวัดได้ตรงกับจุดประสงค์ที่กำหนดหรือไม่ โดยให้คะแนนตามเกณฑ์ ดังนี้
 

ถ้าข้อคำถามวัดได้ตามจุดประสงค์	ได้คะแนน +1
ถ้าไม่แน่ใจข้อคำถามนั้นวัดตรงตามจุดประสงค์	ได้คะแนน 0
ถ้าข้อคำถามวัดได้ไม่ตรงจุดประสงค์	ได้คะแนน -1
- นำคะแนนของผู้เชี่ยวชาญทุกคนที่ประเมินมาทำการหาค่าความสอดคล้องจุดประสงค์เพื่อหาค่าเฉลี่ย สำหรับข้อคำถามแต่ละข้อใช้สูตรดังนี้

$$IOC = \frac{\sum R}{N}$$

IOC แทน ค่าดัชนีความสอดคล้อง

$\sum R$  แทน ผลรวมของคะแนนความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ

N แทน จำนวนผู้เชี่ยวชาญ

เกณฑ์การคัดเลือกข้อคำถาม

- 1) ข้อคำถามที่มีค่า IOC ตั้งแต่ 0.5 – 1.00 คัดเลือกไว้ใช้ได้
- 2) ข้อคำถามที่มีค่า IOC ต่ำกว่า 0.5 ควรพิจารณาปรับปรุงหรือตัดทิ้ง

## 2. การหาค่าเฉลี่ย ( Arithmetic Mean : $\bar{X}$ ) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

(S.D.) ในส่วนของระดับความสำคัญ และการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของกลุ่มตัวอย่าง ค่าเฉลี่ยเลขคณิต (Arithmetic Mean :  $\bar{X}$ ) ที่ใช้วิเคราะห์ข้อมูลเพื่อแสดงภาพรวมสำหรับความคิดเห็นที่มีต่อแต่ละคำถาม และระดับความคิดเห็นรวมของทุกคำถามในแต่ละองค์ประกอบของเพื่อการทดสอบสมมติฐาน ซึ่งคำนวณได้จากสูตรสถิติพื้นฐาน โดยสูตร ล้วน และอังคณา (2543) ได้แก่

ค่าร้อยละ

$$p = \frac{f \times 100}{n}$$

แทนค่า p = ค่าร้อยละ

f = ค่าความถี่ที่ต้องการเปลี่ยนแปลงให้เป็นร้อยละ

n = จำนวนความถี่ทั้งหมด

ค่าเฉลี่ย (Mean) โดยสูตร

$$\bar{X} = \frac{\sum x}{n}$$

แทนค่า  $\bar{X}$  = ค่าเฉลี่ย

$\sum x$  = ผลรวมของคะแนนทั้งหมด

n = จำนวนข้อมูล

4. ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation : S.D.) ใช้วิเคราะห์ข้อมูลร่วมกับค่าเฉลี่ยเลขคณิต เพื่อแสดงลักษณะการกระจายตัวของคำตอบในแต่ละข้อ หลักการส่วนการเบี่ยงเบนมาตรฐานจะพิจารณาว่าค่าคะแนนของคำตอบแต่ละค่ามีความแตกต่างจากค่าเฉลี่ยเพียงใด กล่าวคือเป็นการนำค่าคะแนนทุกค่ามาหาผลต่างกับค่าเฉลี่ย ซึ่งคำนวณได้จากสูตร

$$S.D. = \sqrt{\frac{\sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2}{n - 1}}$$

โดย  $X_i$  = ค่าคะแนนจากผู้ตอบแบบสอบถามแต่ละคน  
 $\bar{X}$  = ค่าคะแนนเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมด  
 $n$  = จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม  
 $S.D.$  = ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่าง

5. ในการวิเคราะห์และแปลความหมายระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถาม ผู้วิจัยได้กำหนดช่วงความกว้างของอันตรภาคชั้น โดยมีวิธีการคำนวณ ดังนี้ (กัลยา, 2549)

จากการคำนวณข้างต้น ผู้วิจัยได้กำหนดวิธีการแปลความหมายจากค่าเฉลี่ยระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามออกเป็น 5 ระดับ ดังนี้

- 4.21 – 5.00 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับมากที่สุด
- 3.41 – 4.20 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับมาก
- 2.61 – 3.40 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับปานกลาง
- 1.81 – 2.60 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับน้อย
- 1.00 – 1.80 หมายถึง ความพึงพอใจในระดับน้อยที่สุด

6. เกณฑ์การให้คะแนนแบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไป ความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นโรงเรียนราชินีบน กำหนดไว้ดังนี้

คะแนน	ระดับความพึงพอใจ
5	มากที่สุด
4	มาก
3	ปานกลาง
2	น้อย
1	น้อยที่สุด

7. สถิติที่ใช้ในการทดสอบสมมติฐาน ค่าไคสแควร์ (Chi-Square) ใช้ทดสอบความสัมพันธ์ปัจจัยส่วนบุคคล และปัจจัยครอบครัวกับความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันนักเรียนมัธยมศึกษาตอนต้นโรงเรียนราชินีบน

เกณฑ์การบอกระดับหรือขนาดของความสัมพันธ์จะใช้ตัวเลขของค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์หากค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์มีค่าเขาไกล -1 หรือ 1 แสดงถึงการมีความสัมพันธ์กันในระดับสูงแต่หากมีค่าเขาไกล 0 แสดงถึงการมีความสัมพันธ์กันในระดับน้อยหรือไม่มีเลยสำหรับการพิจารณาค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์โดยทั่วไปจะใช้เกณฑ์ดังนี้ (Hinkle D. E. 1998, p.118)

#### ค่าความสัมพันธ์

0.90 - 1.00	ระดับสูงมาก
0.70 - 0.90	ระดับสูง
0.50 - 0.70	ระดับปานกลาง
0.30 - 0.50	ระดับต่ำ
0.00 - 0.30	ไม่มีความสัมพันธ์กัน

### 3.5 การนำเสนอข้อมูล

ผู้วิจัยนำเสนอข้อมูลด้วยวิธีการรายงานเชิงพรรณนา ในขั้นสุดท้ายนำเสนอรายงานวิจัย และแนวคิดที่ผ่านการดำเนินการวิจัย โดยจัดทำเป็นวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์

1. นำข้อมูลมาตรวจสอบแล้วมาประมวลผล และวิเคราะห์ เพื่อให้ได้ผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ ที่ตั้งไว้ การเรียบเรียงข้อมูล และการนำเสนอข้อมูล
2. จัดระเบียบข้อค้นพบ สรุปผลการศึกษา อภิปรายผลการวิจัย ปัญหา อุปสรรค และให้ข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์ ในการนำผลวิจัยต่อยอดความรู้ต่อไป
3. จัดทำรูปเล่มวิทยานิพนธ์ฉบับสมบูรณ์

## บทที่ 4

### ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัยเรื่องการศึกษาความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน ผู้วิจัยแบ่งการรายงานผลการศึกษา ดังนี้

4.1 ปัจจัยส่วนบุคคลและปัจจัยครอบครัว

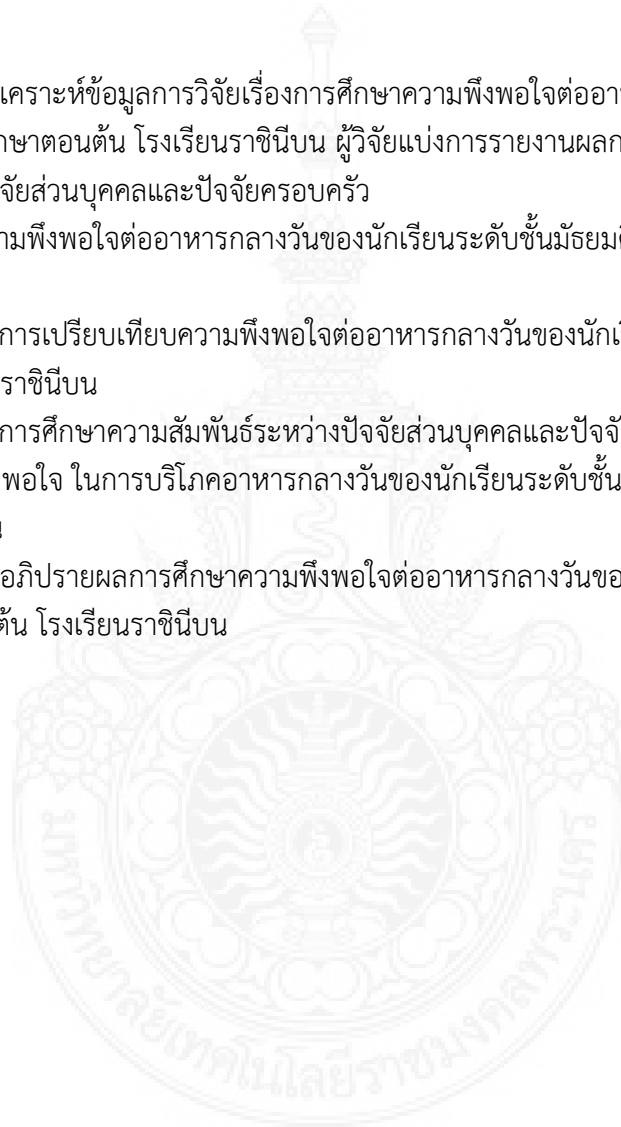
4.2 ความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน

4.3 ผลการเปรียบเทียบความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน

4.4 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลและปัจจัยครอบครัวกับ

ความพึงพอใจ ในการบริโภคอาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน

4.5 การอภิปรายผลการศึกษาความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน



#### 4.1 ปัจจัยส่วนบุคคลและปัจจัยครอบครัว

ตารางที่ 4.1 จำนวนและร้อยละข้อมูลส่วนบุคคลของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น  
โรงเรียนราชินีบน

(n = 259)

รายการ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
<b>ระดับชั้นการเริ่มเข้าศึกษาของนักเรียน</b>		
1. เข้าเรียนตั้งแต่ระดับชั้นอนุบาล	138	53.28
2. เข้าเรียนตั้งแต่ระดับชั้นประถมศึกษา	67	25.86
3. เข้าเรียนในระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น	54	20.84
<b>ระดับชั้นที่กำลังศึกษา</b>		
1. มัธยมศึกษาปีที่ 1	87	33.97
2. มัธยมศึกษาปีที่ 2	83	32.04
3. มัธยมศึกษาปีที่ 3	89	33.97
<b>เงินที่ได้รับมาโรงเรียนต่อวัน</b>		
1. 100-200 บาท	205	79.15
2. 201-300 บาท	31	11.96
3. มากกว่า 300 บาทขึ้นไป	23	8.88
<b>การศึกษาของผู้ปกครอง</b>		
1. มัธยมศึกษา	8	3.08
2. อาชีวศึกษา	19	7.33
3. อุดมศึกษา	232	89.57
<b>อาชีพของผู้ปกครอง</b>		
1. รับราชการ	63	24.32
2. งานรัฐวิสาหกิจ	22	8.49
3. งานบริษัทเอกชน	67	25.86
4. ประกอบธุรกิจส่วนตัว	107	41.31
<b>รายได้ของครอบครัวต่อเดือน</b>		
1. 50,000 – 80,000 บาท	104	40.15
2. 80,001 – 100,000 บาท	67	25.86
3. 100,001 – 300,000 บาท	56	21.62
4. มากกว่า 300,000 บาท	32	12.35



## ตารางที่ 4.1 (ต่อ)

(n=259)

รายการ	จำนวน(คน)	ร้อยละ
<b>ลักษณะการบริโภคอาหารของนักเรียน</b>		
1. รับประทานอาหารที่บุคคลในครอบครัวปรุงเป็นประจำ	80	30.88
2. รับประทานอาหารที่บุคคลในครอบครัวปรุงเป็นบางวัน	147	56.75
3. รับประทานอาหารที่ร้านอาหารเป็นประจำ	16	6.17
4. รับประทานอาหารปรุงสำเร็จจากร้านค้า	16	6.17

จากตารางที่ 4.1 พบว่า นักเรียนส่วนใหญ่เริ่มเข้าเรียนตั้งแต่ระดับชั้นอนุบาล โดยระดับชั้นที่กำลังศึกษา คือ ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 เงินที่ได้รับมาโรงเรียนต่อวันส่วนใหญ่ได้รับเงินมาโรงเรียน 100-200 บาท ผู้ปกครองส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับชั้นอุดมศึกษา อาชีพของผู้ปกครองส่วนใหญ่ประกอบอาชีพธุรกิจส่วนตัว รายได้ของครอบครัวต่อเดือนส่วนใหญ่ 50,000 – 80,000 บาท และลักษณะการบริโภคอาหารของนักเรียนส่วนใหญ่รับประทานอาหารที่บุคคลในครอบครัวปรุงเป็นบางวัน

## 4.2 ความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน

ตารางที่ 4.2 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของ  
นักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน

(n = 259)

รายการ	$\bar{x}$	S.D.	ความหมาย
1. คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร	2.92	0.85	ระดับปานกลาง
2. รสชาติของอาหารที่จัดบริการ	2.37	0.89	ระดับน้อย
3. ปริมาณและคุณภาพของอาหารมีความเหมาะสม	2.56	0.88	ระดับน้อย
4. นักเรียนมีความพอใจในคุณภาพอาหาร	2.26	0.85	ระดับน้อย
5. ลักษณะรูปแบบและสีสันทของอาหาร	2.27	0.82	ระดับน้อย
6. รายการอาหารควาในหนึ่งสัปดาห์มีความ หลากหลาย	2.52	0.95	ระดับน้อย
7. รายการอาหารหวานและผลไม้ในหนึ่งสัปดาห์มี ความหลากหลาย	2.68	1.02	ระดับปานกลาง
8. ภาชนะและอุปกรณ์มีจำนวนเพียงพอกับนักเรียน	2.52	0.98	ระดับน้อย
9. ภาชนะและอุปกรณ์มีคุณภาพดีเหมาะสมกับการ นำไปใช้	2.51	0.94	ระดับน้อย
10. ภาชนะใส่เศษอาหารมีจำนวนเพียงพอ	2.68	0.93	ระดับปานกลาง
11. อุปกรณ์ใช้รับประทานอาหาร ช้อน ส้อม มีความ แข็งแรงทนทาน	2.55	1.02	ระดับน้อย
12. อุปกรณ์ที่พิทักษ์อาหารมีความเหมาะสม	2.80	0.83	ระดับปานกลาง
13. โต๊ะ เก้าอี้มีความแข็งแรง และมีเพียงพอต่อ จำนวนนักเรียน	2.20	0.90	ระดับน้อย
14. โรงอาหารมีความมั่งคั่ง แข็งแรง และปลอดภัย	2.64	0.91	ระดับปานกลาง
15. โรงอาหารมีแสงสว่างเพียงพอและอากาศถ่ายเทได้ สะดวก	2.71	0.94	ระดับปานกลาง
16. สถานที่ติดตั้งตู้น้ำเย็นมีความปลอดภัย	2.55	0.85	ระดับน้อย
17. ความเหมาะสมของสถานที่สำหรับใช้ประกอบ อาหาร	2.43	0.91	ระดับน้อย
18. การจัดตู้น้ำเย็น และน้ำดื่มมีปริมาณเพียงพอกับ จำนวนนักเรียน	2.60	0.92	ระดับน้อย
19. ผู้ให้บริการมีเครื่องแบบที่เหมาะสมและสะอาด	2.08	0.93	ระดับน้อย

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

(n = 259)

รายการ	$\bar{x}$	S.D.	ความหมาย
20. ผู้ให้บริการ ตักอาหาร มีผ้าปิดปาก จมูก อย่างเหมาะสม	2.38	0.84	ระดับน้อย
21. การให้บริการเข้าแถวรับอาหารอย่างเป็นระเบียบ	2.41	0.90	ระดับน้อย
22. ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้สะอาด ปลอดภัย	2.26	0.83	ระดับน้อย
23. อาหารมีความสะอาดและปลอดภัยจากฝุ่นละออง			
24. โรงอาหารมีความสะอาดถูกหลักอนามัย	2.45	0.83	ระดับน้อย
25. อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับจำนวนนักเรียน	2.39	0.86	ระดับน้อย
<b>รวม</b>	<b>2.48</b>	<b>0.54</b>	<b>ระดับน้อย</b>

จากตารางที่ 4.8 พบว่า ความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน โดยรวมอยู่ในระดับน้อย ( $\bar{X} = 2.48$  SD = 0.54) และเมื่อพิจารณารายด้าน พบว่าความพึงพอใจของนักเรียนที่อยู่ในระดับปานกลาง มีดังต่อไปนี้ นักเรียนมีความพึงพอใจต่อคุณค่าทางโภชนาการของอาหารกลางวัน ( $\bar{X} = 2.92$  SD = 0.85) รายการอาหารหวานและผลไม้ในหนึ่งสัปดาห์มีความหลากหลายของอาหารกลางวัน ( $\bar{X} = 2.68$  SD = 1.02) ภาชนะใส่เศษอาหารมีจำนวนเพียงพอ ( $\bar{X} = 2.68$  SD = 0.93) อุปกรณ์ที่พื้ตักอาหารมีความเหมาะสม ( $\bar{X} = 2.80$  SD = 0.83) โรงอาหารมีความมั่งคั่ง แข็งแรง และปลอดภัย ( $\bar{X} = 2.64$  SD = 0.91) โรงอาหารมีแสงสว่างเพียงพอ และอากาศถ่ายเทได้สะดวก ( $\bar{X} = 2.71$  SD = 0.94) ความพึงพอใจของนักเรียนที่อยู่ในระดับน้อย ได้แก่รสชาติของอาหารกลางวัน ( $\bar{X} = 2.37$  SD = 0.89) ปริมาณและคุณภาพของอาหารกลางวัน ( $\bar{X} = 2.56$  SD = 0.88) คุณภาพอาหารของอาหารกลางวัน ( $\bar{X} = 2.26$  SD = 0.85) ลักษณะรูปแบบและสีส่นของอาหารกลางวัน ( $\bar{X} = 2.27$  SD = 0.82) รายการอาหารคาวในหนึ่งสัปดาห์มีความหลากหลายของอาหารกลางวัน ( $\bar{x} = 2.52$  SD = 0.95) ภาชนะและอุปกรณ์มีจำนวนเพียงพอกับนักเรียน ( $\bar{X} = 2.52$  SD = 0.98) ภาชนะและอุปกรณ์มีคุณภาพดีเหมาะสมกับการนำไปใช้ ( $\bar{X} = 2.51$  SD = 0.94) อุปกรณ์ใช้รับประทานอาหาร ซ้อน ส้อม มีความแข็งแรงทนทาน ( $\bar{X} = 2.55$  SD = 1.02) โต๊ะ เก้าอี้มีความแข็งแรง และมีเพียงพอต่อจำนวนนักเรียน ( $\bar{X} = 2.20$  SD = 0.90) สถานที่ติดตั้งตู้จำหน่ายน้ำเย็นมีความปลอดภัย ( $\bar{X} = 2.35$  SD = 0.89) ความเหมาะสมของสถานที่สำหรับใช้ประกอบอาหาร ( $\bar{X} = 2.55$  SD = 0.85) การจัดตู้จำหน่ายน้ำดื่มมีปริมาณเพียงพอกับจำนวนนักเรียน ( $\bar{X} = 2.43$  SD = 0.91) ผู้ให้บริการมีเครื่องแบบที่เหมาะสมและสะอาด ( $\bar{X} = 2.60$  SD = 0.92) ผู้ให้บริการ ตักอาหาร มีผ้าปิดปาก จมูก อย่าง

เหมาะสม ( $\bar{X} = 2.08$  SD = 0.93) การให้บริการเข้าแถวรับอาหารอย่างเป็นระเบียบ ( $\bar{X} = 2.38$  SD = 0.84) ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้สะอาด ปลอดภัย ( $\bar{X} = 2.41$  SD = 0.90) อาหารมีความสะอาดและปลอดภัยจากฝุ่นละออง ( $\bar{X} = 2.26$  SD = 0.83) โรงอาหารมีความสะอาดถูกหลักอนามัย ( $\bar{X} = 2.45$  SD = 0.83) อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับจำนวนนักเรียน ( $\bar{X} = 2.39$  SD = 0.86)

#### 4.3 ผลการเปรียบเทียบความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน

ตารางที่ 4.3 ผลการเปรียบเทียบความพึงพอใจต่ออาหารกลางวัน จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา (n=259)

ตัวแปรที่ศึกษา	แหล่งความแปรปรวน	F-test for Equality of Means			
		SS	df	MS	F
ด้านรสชาติ	ระหว่างกลุ่ม	14.09	2	7.05	16.67*
	ภายในกลุ่ม	108.17	256	0.42	
	รวม	122.26	258		
ด้านรูปแบบของอาหาร	ระหว่างกลุ่ม	10.45	2	5.22	9.55*
	ภายในกลุ่ม	140.05	256	0.55	
	รวม	150.50	258		
ด้านภาชนะและอุปกรณ์	ระหว่างกลุ่ม	6.60	2	3.30	6.78*
	ภายในกลุ่ม	124.53	256	0.49	
	รวม	131.13	258		
ด้านสถานที่	ระหว่างกลุ่ม	9.79	2	4.89	12.81*
	ภายในกลุ่ม	97.81	256	0.38	
	รวม	107.60	258		
ด้านบริการของบุคลากร	ระหว่างกลุ่ม	7.31	2	3.65	7.73*
	ภายในกลุ่ม	121.03	256	0.47	
	รวม	128.34	258		
ด้านความสะอาด	ระหว่างกลุ่ม	12.56	2	6.28	16.43*
	ภายในกลุ่ม	97.86	256	0.38	
	รวม	110.42	258		

\* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตารางที่ 4.4 ผลการเปรียบเทียบภายหลังของความพึงพอใจต่ออาหารกลางวัน จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา

ตัวแปรที่ศึกษา	ชั้นปีการศึกษา	n	$\bar{x}$	sd	ความแตกต่างของค่าเฉลี่ย
ด้านรสชาติ	มัธยมศึกษาปีที่ 1	88	2.73	0.66	0.09 (1 - 2)
	มัธยมศึกษาปีที่ 2	83	2.65	0.61	0.53 (1 - 3)*
	มัธยมศึกษาปีที่ 3	88	2.20	0.68	0.44 (2 - 3)*
ด้านรูปแบบของอาหาร	มัธยมศึกษาปีที่ 1	88	2.67	0.71	0.07 (1 - 2)
	มัธยมศึกษาปีที่ 2	83	2.59	0.76	0.53 (1 - 3)*
	มัธยมศึกษาปีที่ 3	88	2.21	0.75	0.44 (2 - 3)*
ด้านภาชนะและอุปกรณ์	มัธยมศึกษาปีที่ 1	88	2.78	0.64	0.13 (1 - 2)
	มัธยมศึกษาปีที่ 2	83	2.65	0.70	0.25 (2 - 3)
	มัธยมศึกษาปีที่ 3	88	2.40	0.75	0.38 (1 - 3)*
ด้านสถานที่	มัธยมศึกษาปีที่ 1	88	2.72	0.55	0.24 (1 - 2)*
	มัธยมศึกษาปีที่ 2	83	2.48	0.64	0.23 (2 - 3)
	มัธยมศึกษาปีที่ 3	88	2.25	0.66	0.47 (1 - 3)*
ด้านบริการของบุคลากร	มัธยมศึกษาปีที่ 1	88	2.59	0.64	0.33 (1 - 2)*
	มัธยมศึกษาปีที่ 2	83	2.25	0.68	0.04 (2 - 3)
	มัธยมศึกษาปีที่ 3	88	2.22	0.74	0.37 (1 - 3)*
ด้านความสะดวก	มัธยมศึกษาปีที่ 1	88	2.66	0.58	0.32 (1 - 2)*
	มัธยมศึกษาปีที่ 2	83	2.34	0.63	0.22 (2 - 3)
	มัธยมศึกษาปีที่ 3	88	2.13	0.65	0.53 (1 - 3)*

จากตารางที่ 4.3 ผลการเปรียบเทียบความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นโรงเรียนราชินีบน จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา พบว่า ในภาพรวมนักเรียนที่มีระดับชั้นการศึกษาที่ต่างกันมีความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่านักเรียนที่มีระดับชั้นการศึกษาที่ต่างกันจะมีความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันด้านรสชาติแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 นักเรียนที่มีระดับชั้นการศึกษาที่ต่างกันจะมีความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันด้านรูปแบบของอาหารแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 นักเรียนที่มีระดับชั้นการศึกษาที่ต่างกันจะมีความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันด้านภาชนะ และอุปกรณ์แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 นักเรียนที่มีระดับชั้นการศึกษาที่ต่างกันจะมีความพึงพอใจต่ออาหารกลางวัน ด้านสถานที่แตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 นักเรียนที่มีระดับชั้นการศึกษาที่ต่างกันจะมีความพึงพอใจต่ออาหารกลางวัน ด้านบริการของบุคลากรแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 นักเรียนที่มีระดับชั้นการศึกษาที่ต่างกันจะมีความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันด้านความสะดวกแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05



#### 4.4 ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลและปัจจัยครอบครัวกับความพึงพอใจ ในการบริโภคอาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน

สำหรับสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ ผู้วิจัยใช้การทดสอบหาค่าความสัมพันธ์ Pearson Chi-Square มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

**ตารางที่ 4.5** ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคล และปัจจัยด้านครอบครัวกับความพึงพอใจในการบริโภคอาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน

ปัจจัยส่วนบุคคล ปัจจัยครอบครัว	ความพึงพอใจ					
	ด้าน รสชาติ	ด้าน รูปแบบ ของ อาหาร	ด้าน ภาชนะ และ อุปกรณ์	ด้าน สถานที่	ด้าน บริการ ของ บุคลากร	ด้าน ความ สะอาด
1. ระดับชั้นการเริ่ม เข้าศึกษาของ นักเรียน	0.21	0.97	0.04	0.85	0.78	0.48
2. ระดับชั้นที่กำลัง ศึกษา	0.00	0.01	0.14	0.00	0.01	0.00
3. จำนวนเงินที่ ได้รับมาโรงเรียน	0.17	0.92	0.00	0.29	0.59	0.98
4. การศึกษาของ ผู้ปกครอง	0.71	0.90	0.94	0.91	0.98	0.19
5. อาชีพของ ผู้ปกครอง	0.78	0.43	0.00	0.20	0.69	0.68
6. รายได้ของ ครอบครัว	0.91	0.63	0.45	0.72	0.33	0.92
7. ลักษณะการ บริโภคอาหารของ นักเรียน	0.54	0.82	0.29	0.67	0.01	0.72











## 4.5 อภิปรายผล

จากการศึกษา เรื่อง ความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน อภิปรายผลได้ดังนี้

4.5.1 จากข้อมูลส่วนบุคคล ของนักเรียนต่ออาหารกลางวันโรงเรียนราชินีบน พบว่านักเรียนส่วนใหญ่เริ่มเข้าเรียนตั้งแต่ระดับชั้นอนุบาล รองลงมาคือเข้าเรียนตั้งแต่ระดับชั้นประถมศึกษา และเข้าเรียนตั้งแต่ระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น ศึกษาในระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 1 และมัธยมศึกษาปีที่ 3 รองลงมาคือ ศึกษาในระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 2 ได้รับเงินมาโรงเรียน 100-200 บาทต่อวัน รองลงมาคือ 201-300 บาทต่อวัน และมากกว่า 300 บาทขึ้นไปต่อวัน การศึกษาของผู้ปกครอง คือ ส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับชั้นอุดมศึกษา รองลงมาคือ ระดับชั้นอาชีวศึกษาและระดับชั้นมัธยมศึกษา อาชีพของผู้ปกครองคือประกอบอาชีพธุรกิจส่วนตัว รองลงมา คือประกอบอาชีพงานบริษัทเอกชน ประกอบอาชีพรับราชการ และ ประกอบอาชีพงานรัฐวิสาหกิจ รายได้ของครอบครัว 50,000 – 80,000 บาทต่อเดือน รองลงมาคือ 80,001 – 100,000 บาทต่อเดือน 100,001 – 300,000 บาทต่อเดือน และมากกว่า 300,000 บาทต่อเดือน รับประทานอาหารที่บุคคลในครอบครัวปรุงเป็นบางวัน รองลงมาคือ รับประทานอาหารที่บุคคลในครอบครัวปรุงเป็นประจำ รับประทานอาหารที่ร้านอาหารเป็นประจำ และรับประทานอาหารปรุงสำเร็จจากร้านค้า ซึ่งเป็นข้อมูลส่วนบุคคลของนักเรียนที่สำคัญ

4.5.2 ผลการศึกษาความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน พบว่า

4.5.2.1 ความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน โดยรวมมีความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อย ดังนั้นทางหน่วยงานที่รับผิดชอบของทางโรงเรียนราชินีบนจะทำการปรับปรุง และพัฒนาการจัดอาหารกลางวันต่อไป จะมีการประชาสัมพันธ์ และเผยแพร่เป้าหมายประโยชน์ที่ควรจะได้รับจากอาหารกลางวันของโรงเรียนราชินีบนให้นักเรียนได้ทราบ และเกิดความรู้ ความเข้าใจอย่างชัดเจน ถูกต้อง โดยทางโรงเรียนราชินีบนอาจจะต้องใช้วิธีการรณรงค์ และการจัดกิจกรรมโครงการต่างๆ เกี่ยวกับอาหารเพื่อกระตุ้นให้นักเรียนเกิดการยอมรับ และเห็นด้วยกับเป้าหมายในการจัดอาหารกลางวันของโรงเรียนราชินีบนให้มีการเกิดความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันมากยิ่งขึ้น ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากปัจจัยส่วนบุคคล และปัจจัยครอบครัวที่มีอิทธิพลต่อการเลือกบริโภคของนักเรียนโดยที่นักเรียนมีความพึงพอใจอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ วัตถุดิบที่นำมาประกอบสดใหม่และสะอาด ปริมาณอาหารและคุณภาพเหมาะสม ปริมาณของอาหารเพียงพอกับความต้องการอาหารมีรสชาติอร่อย รายการอาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้มีความหลากหลาย มีลักษณะรูปแบบและสีสันทันรับประทาน และรายการอาหารต้องตรงกับความต้องการทางโภชนาการของนักเรียน ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของสำนักงานคณะกรรมการประถมศึกษาแห่งชาติ (2527) ได้กล่าวถึงโครงการอาหารกลางวันที่โรงเรียนเพื่อส่งเสริมพัฒนาการทางด้านร่างกาย สติปัญญาที่ถูกต้องตามกำลังเงิน และเศรษฐกิจ ทั้งยังส่งเสริม

พัฒนาการทางด้านอารมณ์ สังคม และมีสุขนิสัยที่ดีในการรับประทานอาหาร ซึ่งจะสอดคล้องกับแนวคิดของ อีรพงศ์ (2528) ได้กล่าวถึงโครงการอาหารกลางวันไว้ว่า เป็นการช่วยเหลือนักเรียนที่ไม่ได้รับประทานอาหารที่มีสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายครบถ้วน และเพียงพอ เพื่อจะเสริมสร้างให้นักเรียนได้มีสุขภาพที่สมบูรณ์ แข็งแรง สร้างเสริมสติปัญญา จะทำให้สามารถเรียนหนังสือได้ประสิทธิภาพดีขึ้น

4.5.2.2 ความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน นักเรียนมีความพึงพอใจด้านสถานที่ ความสะอาด และบริการของบุคลากร ทั้งนี้ อาจเนื่องมาจากสภาพความมั่นคงแข็งแรง สถานที่สำหรับใช้ประกอบอาหารเหมาะสม การให้บริการเข้าแถวรับอาหารอย่างเป็นระเบียบ โรงอาหารมีแสงสว่างเพียงพอ และอากาศถ่ายเทได้สะดวก อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับจำนวนนักเรียน โรงอาหารมีความสะอาดถูกสุขอนามัย การจัดการกับตู้น้ำเย็น และน้ำดื่มมีปริมาณเพียงพอกับจำนวนนักเรียน สถานที่ติดตั้งตู้น้ำเย็นมีความปลอดภัย และสภาพโต๊ะเก้าอี้มีความแข็งแรง และมีจำนวนเพียงพอต่อจำนวนนักเรียน ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ วิณะ (2524) ได้กล่าวถึงโครงการอาหารกลางวันไว้ว่า การบริการอาหารกลางวันนักเรียน ช่วยให้เด็กรู้จักรับประทานอาหารร่วมกับผู้อื่น และยังเป็นหลักประกันว่าอย่างน้อยในวันนี้เด็กจะได้รับสารอาหารต่างๆ หนึ่งในสามของความต้องการในหนึ่งวัน และยังเปิดโอกาสที่จะฝึกให้เด็กได้รู้จักและคุ้นเคยต่อหลักประชาธิปไตยได้เป็นอย่างดี เช่น การเข้าแถวเพื่อมารับอาหารกลางวันไปนั่งที่โต๊ะตามลำดับก่อนหลัง และการร่วมมือประสานงานของนักเรียน ผู้ให้บริการควรจะต้องมีความเต็มใจในการให้บริการ ต้องให้บริการนักเรียนอย่างเท่าเทียมกัน ผู้ให้บริการตักอาหารให้นักเรียนตามลำดับที่มาเข้าแถว ผู้บริหารโรงเรียนให้ความสำคัญกับนโยบายในการจัดอาหารกลางวัน ผู้ประกอบอาหารและผู้เกี่ยวข้องในการประกอบอาหารจะต้องมีสุขลักษณะที่ดีถูกต้องตามสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ ขวลิขิต (2527) ได้กล่าวถึง จุดมุ่งหมายในการจัดอาหารกลางวันไว้ว่า เพื่อความสะอาดแก่โรงเรียนในการควบคุมและดูแลการรับประทานอาหารพร้อมกันของนักเรียน การควบคุมคุณภาพของอาหาร ความสะอาดตลอดจนมารยาทในการรับประทานอาหาร แต่ในทางปฏิบัติโรงเรียนส่วนใหญ่จะตักอาหารให้นักเรียน โดยมีครูเวรคอยช่วยเหลือ และควบคุมดูแลความเรียบร้อย เพื่อที่จะไม่ให้เกิดสภาพการขาดมารยาทที่ดีในการรับประทานอาหาร นับตั้งแต่การเข้าแถว การพูดคุยเสียงดัง การแกล้ง หยอกกันเล่นระหว่างเดินแถวเข้าโต๊ะอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ ดาวรุ่ง (2541) ที่ได้กล่าวถึง สภาพการบริหารงานของโครงการอาหารกลางวัน ด้านอาคารสถานที่ไว้ว่า โรงเรียนส่วนใหญ่ใช้โรงครัวเป็นสถานที่ในการประกอบอาหาร สภาพโรงอาหารส่วนใหญ่เป็นสถานที่สำหรับให้นักเรียนนั่งรับประทานอาหาร ส่วนการเก็บล้างภาชนะจะต้องมีสถานที่เป็นส่วน และต้องถูกสุขลักษณะ

4.5.2.3 ความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน ด้านภาชนะและอุปกรณ์มีจำนวนเพียงพอแก่นักเรียน ภาชนะภาดหลุมใส่อาหารมีความเหมาะสม ภาชนะใส่เครื่องปรุง และอุปกรณ์มีคุณภาพดีเหมาะสมแก่การนำไปใช้ อุปกรณ์ที่พื้ตักอาหารมีความเหมาะสม ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้สะอาด ปลอดภัย อุปกรณ์ที่ใช้รับประทานอาหาร ช้อน ส้อม มีความแข็งแรงทนทานการจัดเก็บภาชนะ และอุปกรณ์ที่ใช้งานมีการล้างทำความสะอาดอย่างดี เพื่อหลีกเลี่ยงภัยจากแมลงรบกวน จากการศึกษา พบว่า ความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน ในด้านรสชาติ ด้านรูปแบบของรายการอาหาร ด้านภาชนะและอุปกรณ์ ด้านสถานที่ ด้านบริการของบุคลากร และด้านความสะอาด ซึ่งทั้งนี้โรงเรียนให้ความสำคัญแก่นักเรียน โดยให้นักเรียนมีส่วนร่วมกับอาหารกลางวันโรงเรียนจัดขึ้น ทางโรงเรียนมีหน่วยงานที่รับผิดชอบเพื่อรับฟังความคิดเห็นพูดคุย หรือมีรายงานจากทางแผนกต่างๆที่นักเรียนได้แสดงความคิดเห็นต่ออาหารกลางวัน และความต้องการของนักเรียน

4.5.3 ผลการเปรียบเทียบความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษา - ตอนต้นโรงเรียนราชินีบนจำแนกตามระดับชั้นพบว่านักเรียนที่มีระดับชั้นการศึกษาที่ต่างกัน จะมีความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันโดยรวมแตกต่างกัน หากพิจารณาเป็นรายด้าน ได้แก่ ด้านรสชาติพบว่า ความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันโดยรวม นักเรียนที่มีระดับชั้นการศึกษาที่ต่างกันจะมีความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันด้านรสชาติแตกต่างกันด้านรูปแบบของอาหารพบว่า ความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันโดยรวม นักเรียนที่มีระดับชั้นการศึกษาที่ต่างกันจะมีความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันด้านรูปแบบของอาหารแตกต่างกันด้านภาชนะ และอุปกรณ์ความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันโดยรวม นักเรียนที่มีระดับชั้นการศึกษาที่ต่างกันจะมีความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันด้านภาชนะ และอุปกรณ์แตกต่างกันด้านสถานที่ความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันโดยรวม นักเรียนที่มีระดับชั้นการศึกษาที่ต่างกันจะมีความพึงพอใจต่ออาหารกลางวัน ด้านสถานที่แตกต่างกันด้านบริการของบุคลากรความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันโดยรวมนักเรียนที่มีระดับชั้นการศึกษาที่ต่างกัน จะมีความพึงพอใจต่ออาหารกลางวัน ด้านบริการของบุคลากรแตกต่างกันด้านความสะอาดความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันโดยรวมนักเรียนที่มีระดับชั้นการศึกษาที่ต่างกันจะมีความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันด้านความสะอาดแตกต่างกัน

4.5.4 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคล และปัจจัยด้านครอบครัวกับความพึงพอใจในการบริโภคอาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน จากการศึกษาพบว่า

4.5.4.1 ความสัมพันธ์ระหว่างระดับชั้นการเริ่มเข้าศึกษาของนักเรียนกับความพึงพอใจด้านรสชาติ คือระดับชั้นการเริ่มเข้าศึกษามีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันด้านรสชาติต่ำ ความสัมพันธ์ระหว่างระดับชั้นการเริ่มเข้าศึกษาของนักเรียนกับความพึงพอใจด้าน









## บทที่ 5

### สรุปผลและข้อเสนอแนะ

การศึกษาความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน สรุปผลและมีข้อเสนอแนะดังนี้

#### 5.1 สรุปผล

##### 5.1.1 ข้อมูลทั่วไป

##### 5.1.2 ความพึงพอใจต่ออาหารกลางวัน

5.1.3 ผลการเปรียบเทียบความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน

**5.1.1 ข้อมูลทั่วไป** สรุปได้ว่าระดับการศึกษา กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ มีการศึกษาระดับมัธยมศึกษาปีที่ 3 จำนวน 89 คน คิดเป็นร้อยละ 34 รองลงมาคือ ระดับมัธยมศึกษาปีที่ 1 จำนวน 87 คน คิดเป็นร้อยละ 34 และ ระดับมัธยมศึกษาปีที่ 2 จำนวน 83 คน คิดเป็นร้อยละ 32 ตามลำดับเงินที่ได้รับมาโรงเรียน กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ ได้รับเงินมาโรงเรียน 100-200 บาท จำนวน 205 คน คิดเป็นร้อยละ 79.1 รองลงมาคือ ได้รับเงินมาโรงเรียน 201-300 บาท จำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 12 และ ได้รับเงินมาโรงเรียน มากกว่า 300 บาทขึ้นไป จำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 8.9 ตามลำดับการศึกษาของผู้ปกครอง กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ จบการศึกษาระดับชั้นอุดมศึกษา จำนวน 232 คน คิดเป็นร้อยละ 89.6 รองลงมาคือ ระดับชั้นอาชีวศึกษาจำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 7.3 และระดับชั้นมัธยมศึกษาจำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 3.1 อาชีพของผู้ปกครอง กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ ประกอบอาชีพ ประกอบธุรกิจส่วนตัวจำนวน 107 คน คิดเป็นร้อยละ 41.3 รองลงมาคือ ประกอบอาชีพงานบริษัทเอกชน จำนวน 67 คน คิดเป็นร้อยละ 25.9 ประกอบอาชีพรับราชการ จำนวน 63 คน คิดเป็นร้อยละ 24.3 และ ประกอบอาชีพงานรัฐวิสาหกิจ จำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 8.5 รายได้ของครอบครัว กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ 50,000 – 80,000 บาท ต่อเดือน จำนวน 104 คน คิดเป็นร้อยละ 40.1 รองลงมาคือ 80,001 – 100,000 บาท ต่อเดือนจำนวน 67 คน คิดเป็นร้อยละ 25.9 จำนวนเงิน 100,001 – 300,000 บาท ต่อเดือนจำนวน 56 คนคิดเป็นร้อยละ 21.6 และมากกว่า 300,000 บาท ต่อเดือน จำนวน 32 คน คิดเป็นร้อยละ 12.4 ลักษณะการบริโภคอาหารของนักเรียน กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่รับประทานอาหารที่บุคคลในครอบครัวปรุงเป็นบางวัน จำนวน 147 คน คิดเป็นร้อยละ 56.7 รองลงมาคือ รับประทานอาหารที่บุคคลในครอบครัวปรุงเป็นประจำ

จำนวน 80 คน คิดเป็นร้อยละ 30.9 และรับประทานอาหารที่ร้านอาหารเป็นประจำ รับประทานอาหารปรุงสำเร็จจากร้านค้า จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 6.2

**5.1.2 ความพึงพอใจต่ออาหารกลางวัน** ของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน ในด้านรสชาติ ด้านรูปแบบของรายการอาหาร ด้านภาชนะและอุปกรณ์ ด้านสถานที่ ด้านบริการของบุคลากร และด้านความสะอาด อยู่ในระดับน้อย

### 5.1.3 การวิเคราะห์เพื่อทดสอบสมมติฐาน สรุปได้ดังนี้

5.1.3.1 สมมติฐานนักเรียนที่มีระดับชั้นการศึกษาที่ต่างกัน จะมีความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของโรงเรียนราชินีบนแตกต่างกัน การเปรียบเทียบระดับชั้นการศึกษากับความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นโรงเรียนราชินีบน พบว่าผลการศึกษการเปรียบเทียบความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับ ชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นโรงเรียนราชินีบน จำแนกตามระดับชั้นการศึกษา พบว่า นักเรียนที่มีระดับชั้นการศึกษาที่ต่างกันจะมีความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 พบว่าด้านรสชาติ มีความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันโดยรวมนักเรียนที่มีระดับชั้นการศึกษาที่ต่างกัน จะมีความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันด้านรสชาติ ด้านรูปแบบของอาหาร ด้านภาชนะ และอุปกรณ์ ด้านสถานที่ ด้านบริการของบุคลากร และด้านความสะอาดเป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้

5.1.3.2 สมมติฐานปัจจัยส่วนบุคคล และปัจจัยด้านครอบครัวมีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน ส่วนใหญ่มีความสัมพันธ์ในทิศทางบวกมีความสัมพันธ์อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 ปัจจัยส่วนบุคคล และปัจจัยด้านครอบครัวมีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันโดยรวมมีความสัมพันธ์จากการทดสอบพบว่า เป็นไปตามสมมติฐานที่ตั้งไว้ความสัมพันธ์ระหว่างระดับชั้นการเริ่มเข้าศึกษามีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจต่ออาหารกลางวัน ด้านรูปแบบของอาหาร ด้านสถานที่ ด้านบริการของบุคลากร มีความสัมพันธ์สูงมาก ด้านความสะอาดมีความสัมพันธ์ปานกลาง ด้านรสชาติมีความสัมพันธ์ต่ำต่ำ ด้านภาชนะ และอุปกรณ์แทบไม่มีความสัมพันธ์ตามลำดับ ความสัมพันธ์ระหว่างระดับชั้นที่กำลังศึกษากับความพึงพอใจด้านรสชาติ คือระดับชั้นที่กำลังศึกษามีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันด้านบริการของบุคลากร ด้านภาชนะ และอุปกรณ์ มีความสัมพันธ์ต่ำ ด้านรูปแบบของอาหารแทบไม่มีความสัมพันธ์ ด้านรสชาติ ด้านสถานที่ และด้านความสะอาดไม่มีความสัมพันธ์ตามลำดับ ความสัมพันธ์ระหว่างนักเรียนได้รับเงินมาโรงเรียนวันละเท่าไรกับความพึงพอใจด้านรูปแบบของอาหาร ด้านความสะอาดมีความสัมพันธ์สูงมาก ด้านบริการของบุคลากร มีความสัมพันธ์สูง ด้านรสชาติ ด้านสถานที่มีความสัมพันธ์ต่ำ ด้านภาชนะ และอุปกรณ์ไม่มีความสัมพันธ์ตามลำดับความสัมพันธ์ระหว่างการศึกษาของผู้ปกครองกับความพึงพอใจด้านรสชาติ ด้านรูปแบบของอาหาร ด้านภาชนะ และอุปกรณ์ ด้านสถานที่ ด้านบริการของบุคลากรมีความสัมพันธ์สูงมาก และด้านความสะอาดมีความสัมพันธ์ต่ำตามลำดับ ความสัมพันธ์ระหว่างอาชีพ

ของผู้ปกครองกับความพึงพอใจด้านรสชาติ มีความสัมพันธ์สูงมาก ด้านบริการของบุคลากร ด้านความสะอาดมีความสัมพันธ์สูง ด้านรูปแบบของอาหารมีความสัมพันธ์ปานกลาง ด้านสถานที่มีความสัมพันธ์ต่ำ ด้านภาชนะ และอุปกรณ์ ไม่มีความสัมพันธ์ตามลำดับ ความสัมพันธ์ระหว่างรายได้ของครอบครัวกับความพึงพอใจด้านรสชาติ ด้านสถานที่ ด้านความสะอาดมีความสัมพันธ์สูงมาก ด้านรูปแบบของอาหารมีความสัมพันธ์สูง วันด้านภาชนะ และอุปกรณ์ มีความสัมพันธ์ปานกลาง และด้านบริการของบุคลากรมีความสัมพันธ์ปานกลางตามลำดับ ความสัมพันธ์ระหว่างลักษณะการบริโภคอาหารของนักเรียนกับความพึงพอใจ ด้านรสชาติ ด้านรูปแบบของอาหาร ด้านความสะอาดมีความสัมพันธ์สูงมาก ด้านสถานที่มีความสัมพันธ์สูง ด้านภาชนะ และอุปกรณ์มีความสัมพันธ์ต่ำ และด้านบริการของบุคลากรแทบไม่มีความสัมพันธ์ตามลำดับ

## 5.2 ข้อเสนอแนะ

### 5.2.1 ข้อเสนอแนะสำหรับการนำผลการวิจัยไปใช้

5.2.1.1 จากการศึกษา นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบนมีความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันในระดับน้อย ดังนั้น

โรงเรียนมีการจัดทำแผนพับ วารสาร หนังสือคู่มือความรู้ และประโยชน์เกี่ยวกับอาหารที่ทางโรงเรียนจัดเพื่อที่จะเสนอผ่านไปยังผู้ปกครอง เพื่อใช้เป็นคู่มือในการอบรมเลี้ยงดูบุตรหลานให้มีความเข้าใจต่ออาหารที่ทางโรงเรียนจัด หรือโรงเรียนควรจัดนิทรรศการเกี่ยวกับการโภชนาการให้กับนักเรียนได้ศึกษาทุกภาคเรียน

ครู อาจารย์ในโรงเรียนทุกคน ต้องร่วมมือกันให้คำแนะนำ อบรม หนุนเสริมให้ความรู้เรื่องการบริโภคอาหารที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการ หรือสอดแทรกเรื่องโภชนาการให้กับนักเรียนตามโอกาส ครูฝ่ายการสอนควรมีการให้ความรู้เกี่ยวกับประโยชน์เกี่ยวกับการรับประทานอาหารให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการ เพื่อปรับทัศนคติที่ดีให้แก่ นักเรียน และนำไปสู่การปฏิบัติ หรือพฤติกรรมบริโภคอาหารที่จะส่งผลไปถึงการพึงพอใจในการรับประทานอาหาร

ครูฝ่ายโภชนาการมีการปรับเมนูอาหารประเภทต่างๆ และจัดบอร์ดประโยชน์ของการรับประทานอาหารที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการมีประโยชน์แตกต่างกัน และเพื่อปรับให้สอดคล้องกับความพึงพอใจต่ออาหารดังกล่าว ส่งผลให้นักเรียนมีความพึงพอใจในการรับประทานอาหารกลางวันที่ดีขึ้นเพื่อส่งผลให้นักเรียนได้รับสารอาหารที่ครบถ้วนและมีสุขภาพแข็งแรง

## 5.2.2 ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยในครั้งต่อไป

5.2.2.1 ควรทำการวิจัยด้านอาหารเกี่ยวกับรายการอาหารตรงกับความต้องการของนักเรียนที่จัดบริการอาหารกลางวันให้แก่ นักเรียนโรงเรียนราชินีบนได้เป็นแนวทาง และปฏิบัติที่ดีกับโรงเรียนและสถาบันการศึกษาอื่นๆ ต่อไป

5.2.2.2 ควรทำการศึกษาความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของกลุ่มประชากรอื่นๆ



## เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงศึกษาธิการ. 2542. **พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ**. ฉบับปรับปรุง 2545. โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์ (ร.ส.ภ.), กรุงเทพมหานคร
- ควั่น ขาวหนู. 2524. **โภชนาการ**. พิมพ์ครั้งที่3. อักษรบัณฑิต, กรุงเทพมหานคร : 397.
- จิตตินันท์ เตชะคุปต์. 2547. **จิตวิทยาบริการ หน่วยที่1-7**. พิมพ์ครั้งที่4. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช. นนทบุรี.
- เฉลิม บุญธรรมเจริญ. 2527. **บรรยายพิเศษเกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวัน**. วารสารประชากรศึกษา 34 : 23.
- ขวลิต พุทรวงศ์. 2527. **โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนเพื่อพัฒนาสุขภาพ และสุขนิสัยของเด็ก**. วารสารสุขศึกษา-พลศึกษา-สันตนาการ : 51-55.
- ชาโรณี เขาวนศิลป์. 2548. “กลยุทธ์การตลาดบริการสารนิเทศยุคเทคโนโลยีสารสนเทศ”. สารนิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- ดุชนิ สุทธปรียาศรี. 2526. **สุขภาพจิตและโภชนาการ**. โภชนาการสาร. 17 (3) : 217-221.
- ดาวรุ่ง คิริแรง. 2541. **สภาพและปัญหาการบริหารงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร**. วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตร์มหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (บทคัดย่อ)
- ทัศนีย์ เขียวปิ่น, ปราบรณา ศุภรัตน์มณีกร, สุดารัตน์ คงทิพย์ และสุนิทร อ่างคง. 2549. **ความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อการรับประทานอาหารจากโรงอาหารวิทยาลัยอาชีวศึกษาพิษณุโลก**. สำนักงานสถิติแห่งชาติ. ของประเทศไทยภาพรวมของประเทศไทย. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก : <http://www.plue.ac.th/myproject/view.php?id=14> (24 กุมภาพันธ์ 2552)
- ทวี ฤกษ์สำราญ. 2520. **โภชนาการ**. โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง, กรุงเทพมหานคร : 79-80
- ธานินทร์ ศิลป์จารุ. 2551. **การวิจัยและการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วย SPSS**. เอส. อาร์. ฟรินติ้งแมสโปรดักส์ จำกัด.
- ธีรพงศ์ อองล่อ. 2528. **โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนชนบทอาจจะอยู่รอด**. วิทยาจารย์. (10 พฤศจิกายน 2528) : 23.
- ธีรวุฒิ ประทุมณพรัตน์. 2534. **การบริหารกิจการนักเรียน**. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, กรุงเทพมหานคร : 93-94.
- นภัส พรายจันทร์. 2551. **พฤติกรรมและปัจจัยของผู้บริโภคเกี่ยวกับการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ดูแลผิวหน้าของผู้หญิงวัยทำงานในเขตกรุงเทพมหานคร**. การศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง. มหาวิทยาลัยนเรศวร

## เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- บุษรา เขินอำนาจ. 2546. **ความพึงพอใจของนักเรียนต่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดกรุงเทพมหานคร**. วิทยานิพนธ์ปริญญาศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต(การบริหารการศึกษา) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (บทคัดย่อ)
- ปรียาพร วงศ์อนุตรโรจน. 2549. **จิตวิทยาการศึกษา**. กรุงเทพมหานคร : ศูนย์หนังสือเสริมกรุงเทพ. อุมาร และประไพศรี. 2558. **หลักเกณฑ์การจำแนกอาหาร เพื่อการพัฒนามาตรการด้านโภชนาการในประเทศไทย**. วารสารวิชาการสาธารณสุข ปีที่24 ฉบับที่ 6 : 1030-1040
- พนม พงษ์ไพบูลย์. 2543. **บันทึกปลัดกระทรวงศึกษาธิการ**. วารสารข้าราชการครู 21. (ตุลาคม - พฤศจิกายน 2543) : 10-11.
- พวงรัตน์ ทวีรัตน์. 2540. **การวิจัยทางพฤติกรรมศาสตร์และสังคมศาสตร์**. พิมพ์ครั้งที่ 7. สำนักทดสอบทางการศึกษา และจิตวิทยา, มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร.
- ราชบัณฑิตยสถาน. 2525. **พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2525**. พิมพ์ครั้งที่4. กรุงเทพมหานคร:อักษรเจริญทัศน์.
- วรารักษ์ เอื้อการณ์ และอิสระ อุดมประเสริฐ. 2553. **การศึกษาปัจจัยทางการตลาดที่มีอิทธิพลต่อการซื้อซ้ำของผู้โดยสายการบินต้นทุนต่ำ**. วิจัยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- วิรุฬ พรรณเทวี . 2548. “ความพึงพอใจของประชาชนต่อการให้บริการของหน่วยงานกระทรวงมหาดไทยในอำเภอเมือง จังหวัดแม่ฮ่องสอน”.วิทยานิพนธ์รัฐศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการเมืองและการปกครอง บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่,
- วิณะ วีระไวทยะ. 2524. **อาหารเด็กในวัยเรียน**. วารสารสุขภาพ. (22 มิถุนายน 2524) : 21.
- วิณะ วีระไวทยะ และสง่า ดามาพงษ์. 2541. **พฤติกรรมผู้บริโภคอาหาร**. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์องค์การทหารผ่านศึก
- วีรวรรณ นุชผักแว่น. 2557. **โครงการอาหารกลางวัน**. โครงการอาหารกลางวันศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านหนองโปลา. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก : <http://www.nongboat.go.th/index.php>. (24 พฤษภาคม 2560)
- ศุภลักษณ์ ทองนุ่น. 2552. “**การศึกษาความรู้ทางด้านโภชนาการ พฤติกรรมการบริโภคอาหารและภาวะโภชนาการของบุคลากรโรงพยาบาลกล้วยน้ำไทย กรุงเทพมหานคร**”. วิทยานิพนธ์ศึกษามหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ. 2552. **การบริหารการตลาดยุคใหม่**. (พิมพ์ครั้งที่5, ปรับปรุงใหม่) กรุงเทพฯ : บริษัท ธรรมสาร จำกัด.
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์. 2541. **พฤติกรรมผู้บริโภค**. ซีรฟิล์มและไซเทกซ์, กรุงเทพมหานคร : 56-58.
- สมชาย สุขสด. 2544. **การประเมินโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษา จังหวัดลพบุรี**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทมหาบัณฑิต สถาบันราชภัฏเทพสตรี.(บทคัดย่อ)

## เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

- สุภาลักษณ์ ชัยอนันต์. 2540. สำนักงานสถิติแห่งชาติ. 2549. สถิติที่สำคัญของประเทศไทย ภาพรวมของประเทศไทย. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก : <http://www.Lib.kkv.ac.th/fulltex/Art/2543/art004-chap2.pdf>.(24พฤษภาคม2560) : 17.
- สมศรี ด้านตระกูล. 2552. “ความพึงพอใจของนักเรียนต่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา”. วิทยานิพนธ์ศึกษามหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติ. 2527. **คู่มือการจัดกิจกรรมโครงการอาหารกลางวัน**. รุ่งเรืองสาส์นการพิมพ์, กรุงเทพมหานคร : 24-27.
- สำนักงานโครงการอาหารกลางวัน กระทรวงศึกษาธิการ. 2544. **แนวทางดำเนินการโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา**. โรงพิมพ์คุรุสภา ลาดพร้าว, กรุงเทพมหานคร
- สำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข **หนังสือแนวทางการอาหารกลางวันเด็กวัยเรียน**  
**เมนูอาหารจานเดียวทางเลือกของ** [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก : [http://nutrition.anamai.moph.go.th/images/files/\(4กุมภาพันธ์2561](http://nutrition.anamai.moph.go.th/images/files/(4กุมภาพันธ์2561)
- อุทัยพรรณ สุดใจ. 2545. สำนักงานสถิติแห่งชาติ. 2549. สถิติที่สำคัญของประเทศไทย ภาพรวมของประเทศไทย. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก : <http://www.Lib.kkv.ac.th/fulltex/Art/2543/art004-chap2.pdf>.(24พฤษภาคม2560) : 7.
- อบเชย วงศ์ทอง. 2551. **โภชนศาสตร์ครอบครัว**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- อัมพวัลย์ วิศวีรานนท์. 2546. **วิถีชีวิตของคนรุ่นใหม่: ศึกษากรณีพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารของวัยรุ่นในเขตกรุงเทพมหานคร**. ภาคนิพนธ์ สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์
- Hinkle, D.E, William ,W. and Stephen G. J. **Applied Statistics for the Behavior Sciences**. 4th ed. New York : Houghton Mifflin, 1998.
- Hornby, A. F. **Advance learner's dictionary**. London, England: Oxford University. 2002.
- Kolter Phillip. **Marketing Management**. 11th ed. Upper Saddle River, NJ: Prentice-Hall, 2003.
- Kotler Philip; & Gary Armstrong. **Principles of Marketing**. 9th ed. New Jersey: Prentice Hall,Inc, 2002.
- Maslow, A. H. 1954. **Motivation and Personality**. New York : Haeper & Row : 80- 91.
- Wolman, BB. **Dictionary of Behavior Science**. New York: Van Norstand Reinhold, 2002.



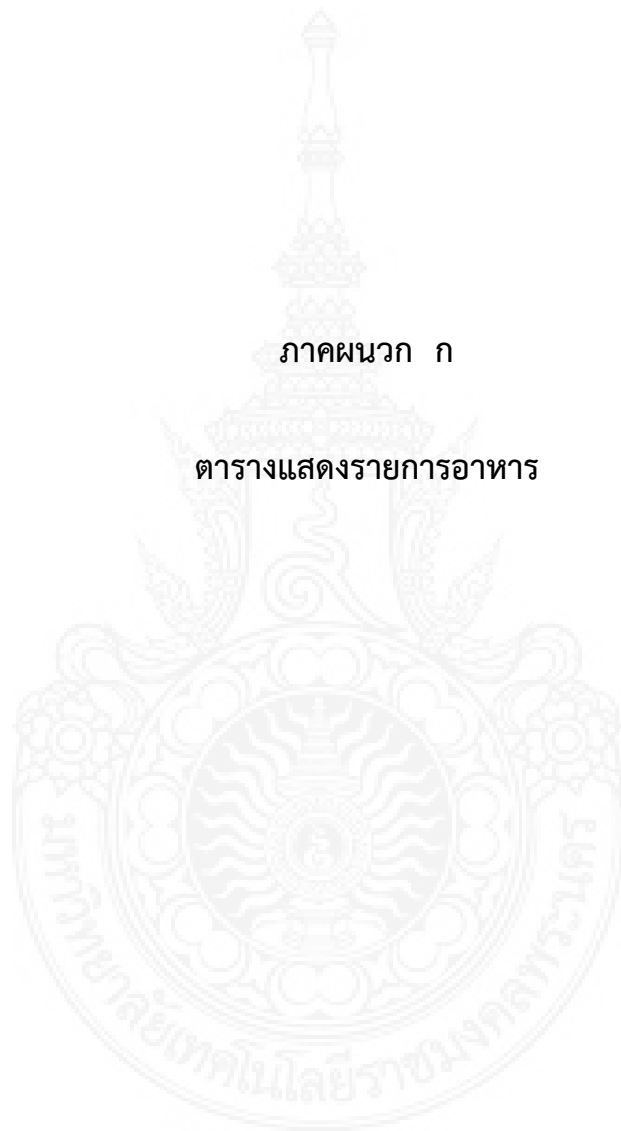


## ภาคผนวก

- ภาคผนวก ก ตารางแสดงรายการอาหาร
- ภาคผนวก ข รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจแบบสอบถามและ  
หนังสือเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจแบบสอบถาม
- ภาคผนวก ค แบบสอบถาม
- ภาคผนวก ง แบบประเมินสำหรับผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพ  
ของเครื่องมือ
- ภาคผนวก จ ผลการวิเคราะห์ข้อมูล IOC

ภาคผนวก ก

ตารางแสดงรายการอาหาร



## 4.7 ตารางรายการอาหารกลางวัน

โรงเรียนราชินีบน ได้กำหนดตารางรายการอาหารกลางวันทีละบุรุษรายการอาหารแต่ละวันต่อสัปดาห์ในหนึ่งเดือน

ตารางที่ 4.7 ตารางรายการอาหารกลางวัน

สัปดาห์ ที่ 1	รายการอาหาร	
	มื้อกลางวัน	ของหวาน
วันจันทร์	ราดหน้าเส้นใหญ่ผัดรวม	ผลไม้
วันอังคาร	แกงเห็ดลิงมะละกอ ไข่เจียว	ขนมน้ำแข็ง
วันพุธ	แกงเขียวหวานมะเขือยาวหมูบด ปลาชิวแก้ว	ผลไม้
วันพฤหัสบดี	ก๋วยเตี๋ยวเส้นหมี่ลูกชิ้นหมู	ขนมน้ำกะทิ
วันศุกร์	กะเพราหมูบด แกงจืดเต้าหู้ผักกาดขาว	ขนมน้ำแข็ง
สัปดาห์ ที่ 2	รายการอาหาร	
	มื้อกลางวัน	ของหวาน
วันจันทร์	ลาบหมู แกงจืดไข่เต๋า	ขนมน้ำกะทิ
วันอังคาร	พะแนงหมู แกงจืดลูกรอก	ผลไม้
วันพุธ	ต้มยำซีโครงหมู ผัดวุ้นเส้น	ขนมน้ำแข็ง
วันพฤหัสบดี	สปาเก็ตตี้ไส้กรอก	ผลไม้
วันศุกร์	แกงส้มผัดรวม หมูทอด	ขนมตาล
สัปดาห์ ที่ 3	รายการอาหาร	
	มื้อกลางวัน	ของหวาน
วันจันทร์	ข้าวผัดแฮม แกงจืดมันฝรั่ง	ผลไม้
วันอังคาร	บะหมี่หมูแดง	ขนมน้ำกะทิ
วันพุธ	ไก่ทอด ต้มจับฉ่าย	ขนมมัน
วันพฤหัสบดี	แกงเผ็ดไก่ หมูซีอิ้ว	ผลไม้
วันศุกร์	ต้มแซ่บ ผัดกะหล่ำปลี	ขนมน้ำแข็ง
สัปดาห์ ที่ 4	รายการอาหาร	
	มื้อกลางวัน	ของหวาน
วันจันทร์	ข้าวหมูแดง แกงจืดฟัก	ขนมน้ำแข็ง
วันอังคาร	ต้มข่าไก่ ทอดมันปลาทราย	ผลไม้
วันพุธ	เส้นหมี่หมูทูป	ขนมน้ำกะทิ
วันพฤหัสบดี	ไก่อบ ยอดคะน้า	ผลไม้
วันศุกร์	หมูเกาหลี ผัดผัดรวม	ขนมน้ำแข็ง

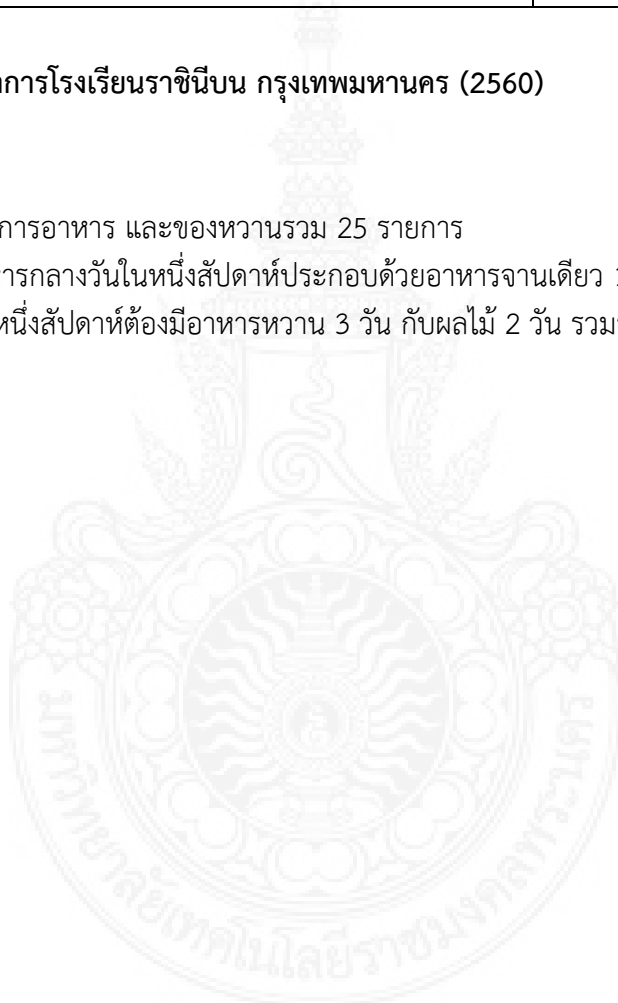
ตารางที่ 4.7 (ต่อ) ตารางรายการอาหารกลางวัน

สัปดาห์ ที่ 5	รายการอาหาร	
	มื้อกลางวัน	ของหวาน
วันจันทร์	หมูผัดพริกขิง แกงจืดไก่ต้มผัก	ผลไม้
วันอังคาร	บะหมี่หมูตุ๋น	ขนมน้ำแข็ง
วันพุธ	ต้มจืดไก่ ไข่ต้ม	วุ้นมะพร้าว
วันพฤหัสบดี	แกงเทโพ ปลาเล็กปลาน้อย	ผลไม้
วันศุกร์	แกงส้มผักรวม หมี่กรอบ	เค้กหน้านิ่ม

ที่มา: งานโภชนาการโรงเรียนราชินีบน กรุงเทพมหานคร (2560)

หมายเหตุ

1. รายการอาหาร และของหวานรวม 25 รายการ
2. อาหารกลางวันในหนึ่งสัปดาห์ประกอบด้วยอาหารจานเดียว 1 – 2 วัน กับข้าว 2 อย่าง 3– 4 วัน และในหนึ่งสัปดาห์ต้องมีอาหารหวาน 3 วัน กับผลไม้ 2 วัน รวมราคามื้อละ 60 บาท ต่อ 1 คน



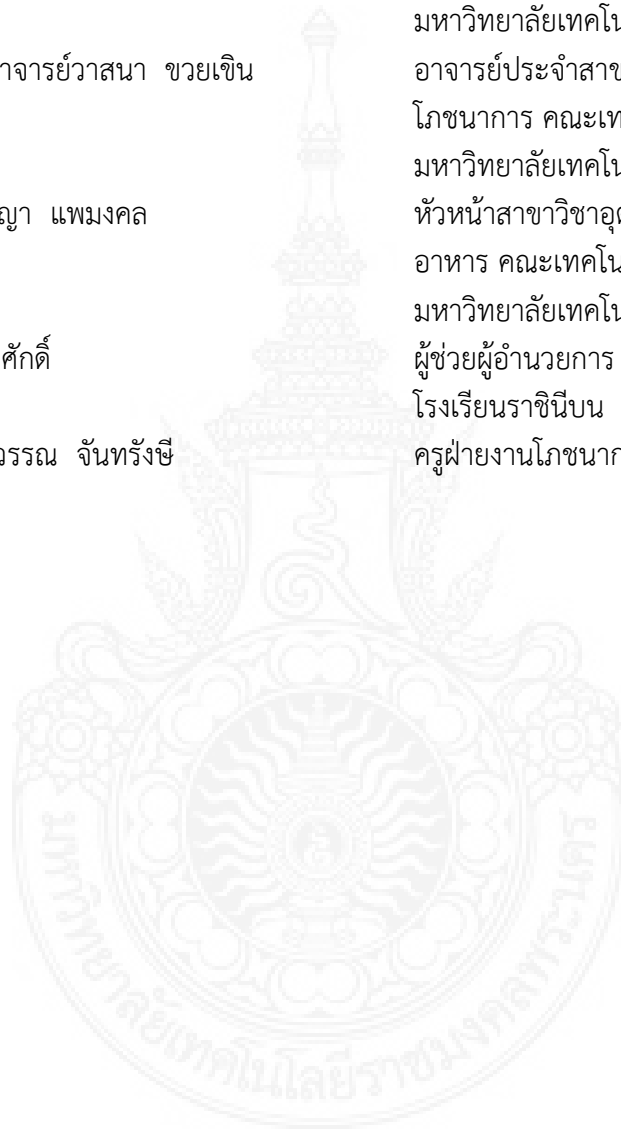
ภาคผนวก ข

รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจแบบสอบถามและ  
หนังสือเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญตรวจแบบสอบถาม



## รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบแบบสอบถาม

รายชื่อผู้เชี่ยวชาญ	ตำแหน่ง/สถานที่ทำงาน
1. อาจารย์กัญญลักษณ์ ทรัพย์กระจ่าง	อาจารย์ประจำสาขาวิชาคณิตศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์वासนา ขวดยะชิน	อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและ โภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
3. อาจารย์ปรีชญา แพมมงคล	หัวหน้าสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการ อาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
4. ดร.พิรุณ ศิริศักดิ์	ผู้ช่วยผู้อำนวยการ ฝ่ายวิชาการ โรงเรียนราชินีบน
5. นางสาวพีไลวรรณ จันทรงชี	ครูฝ่ายงานโภชนาการ โรงเรียนราชินี



ที่ ศธ ๐๕๘๑.๐๓/๑๒๒๙๒



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๓ กันยายน ๒๕๖๐

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย  
เรียน อาจารย์กัญญลักษณ์ ทรัพย์กระจ่าง

ด้วยนางสาวพันธิภา สกุนี รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๙๗๐๗๐๓๕๒๒-๗ นักศึกษาระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์ในหัวข้อ การศึกษาความพึงพอใจต่ออาหารกลางวัน ของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญและคุณสมบัติเหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ นางสาวพันธิภา สกุนี จักเป็นพระคุณยิ่ง และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย)  
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๑๖๔๑ ๕๓๖๖



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

ที่ ศธ.๐๕๘๑.๐๓/ ๖๒๔๐ วันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๖๐

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน ผู้ช่วยศาสตราจารย์วาสนา ขวycin

ด้วยนางสาวพันธิกา สกุนี รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๗๗๐๗๐๓๕๒๒-๗ นักศึกษา  
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์  
ในหัวข้อ การศึกษาความพึงพอใจต่ออาหารกลางวัน ของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน  
โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร ก่อาริโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญและคุณสมบัติ  
เหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ นางสาวพันธิกา สกุนี จักเป็นพระคุณยิ่ง  
และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร ก่อาริโย)  
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์







## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทร. ๐-๒๖๖๕-๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖.....

ที่ ศธ.๐๕๘๑.๐๓/ ๑๖๖๕๐ ..... วันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๖๐.....

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย.....

เรียน อาจารย์ปรัชญา แพนงคล

ด้วยนางสาวพันธิภา สฤณี รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๙๗๐๗๐๓๕๒๒-๗ นักศึกษา  
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์  
ในหัวข้อ การศึกษาความพึงพอใจต่ออาหารกลางวัน ของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน  
โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญและคุณสมบัติ  
เหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ นางสาวพันธิภา สฤณี จักเป็นพระคุณยิ่ง  
และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย)  
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



ที่ ศธ ๐๕๘๑.๐๓/ ๖๒๖๕



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

๑๓ กันยายน ๒๕๖๐

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน ดร.พิรุณ ศิริศักดิ์

ด้วยนางสาวพันธิภา สุกุณี รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๙๗๐๗๐๓๕๒๒-๗ นักศึกษา  
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์  
ในหัวข้อ การศึกษาความพึงพอใจต่ออาหารกลางวัน ของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน  
โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร ก่ออารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญและคุณสมบัติ  
เหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ นางสาวพันธิภา สุกุณี จักเป็นพระคุณยิ่ง  
และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร ก่ออารีโย)  
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๑๖๔๑ ๕๓๖๖

ที่ ศธ ๐๕๘๑.๐๓/๐๒๒๑๑



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓

๑๗ กันยายน ๒๕๖๐

เรื่อง ขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัย

เรียน นางสาวพิไลวรรณ จันทร์งษ์

ด้วยนางสาวพันธิภา สุกุณี รหัสประจำตัวนักศึกษา ๑๒๕๙๗๐๗๐๓๕๒๒-๗ นักศึกษา  
ระดับปริญญาโท หลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต เลือกเรียนแผน ก แบบ ก๒ กำลังดำเนินการทำวิทยานิพนธ์  
ในหัวข้อ การศึกษาความพึงพอใจต่ออาหารกลางวัน ของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินี  
โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร์ ก่ออารีโย เป็นอาจารย์ที่ปรึกษา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความเชี่ยวชาญและคุณสมบัติ  
เหมาะสม จึงขอเชิญเป็นผู้เชี่ยวชาญพิจารณาเครื่องมือวิจัยให้กับ นางสาวพันธิภา สุกุณี จักเป็นพระคุณ  
และขอแสดงความขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร์ ก่ออารีโย)  
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

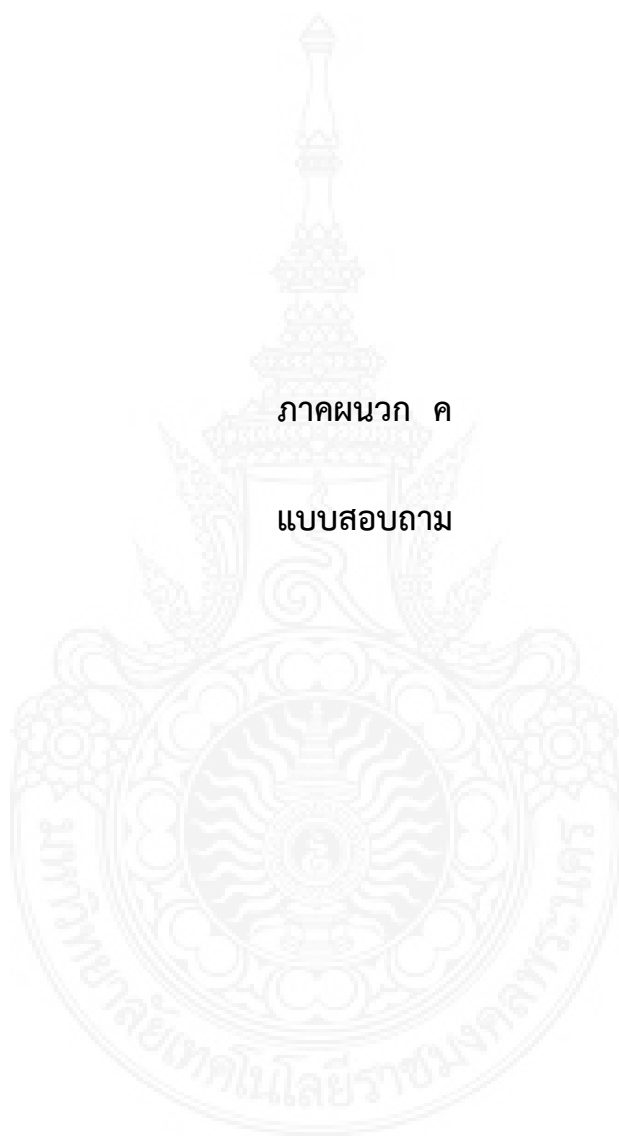
โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๓๖

โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐

หมายเหตุ : ต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อนักศึกษา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๑๖๔๑ ๕๓๖๖

ภาคผนวก ค

แบบสอบถาม



## แบบสอบถาม

เรื่อง การศึกษาความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น

โรงเรียนราชินีบน

ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของนักเรียน

คำชี้แจง ให้นักเรียนใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องว่าง ( ) หน้าข้อความที่ตรงกับความเป็นจริงของนักเรียนมากที่สุดเพียงคำตอบเดียว

1. ระดับชั้นการเริ่มเข้าศึกษาของนักเรียน
  - ( ) ตั้งแต่ระดับชั้นอนุบาล
  - ( ) ตั้งแต่ระดับชั้นประถมศึกษา
  - ( ) ในระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น
2. ระดับชั้นที่กำลังศึกษา
  - ( ) มัธยมศึกษาปีที่ 1
  - ( ) มัธยมศึกษาปีที่ 2
  - ( ) มัธยมศึกษาปีที่ 3
3. จำนวนเงินที่ได้รับโรงเรียนวันละเท่าไร
  - ( ) 100 - 200 บาท
  - ( ) 201 - 300 บาท
  - ( ) มากกว่า 300 บาทขึ้นไป
4. ระดับการศึกษาของผู้ปกครอง
  - ( ) มัธยมศึกษา
  - ( ) อาชีวศึกษา
  - ( ) อุดมศึกษา
5. อาชีพของผู้ปกครอง
  - ( ) รับราชการ
  - ( ) รัฐวิสาหกิจ
  - ( ) บริษัทเอกชน
  - ( ) ประกอบธุรกิจส่วนตัว

6. รายได้ของครอบครัว
- ( ) 50,000 – 80,000 บาท ต่อเดือน
  - ( ) 80,001 – 100,000 บาท ต่อเดือน
  - ( ) 100,001 – 300,000 บาท ต่อเดือน
  - ( ) มากกว่า 300,000 บาท ต่อเดือน
7. ลักษณะการบริโภคอาหารของนักเรียน
- ( ) รับประทานอาหารที่บุคคลในครอบครัวปรุงเป็นประจำ
  - ( ) รับประทานอาหารที่บุคคลในครอบครัวปรุงเป็นบางวัน
  - ( ) รับประทานอาหารที่ร้านอาหารเป็นประจำ
  - ( ) รับประทานอาหารปรุงสำเร็จจากร้านค้า

**ตอนที่ 2 แบบสอบถามเกี่ยวกับความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียน**

คำชี้แจง ในแต่ละข้อคำถามจะมีคำตอบให้เลือก 5 ตัวเลือก โปรดอ่านข้อความในแต่ละข้อ และทำเครื่องหมาย (✓) ลงในช่องคำตอบที่ตรงกับความคิดเห็นและความรู้สึกของนักเรียนเพียงคำตอบเดียวเท่านั้นและขอความร่วมมือตอบให้ครบทุกข้อ

คะแนน	ระดับความพึงพอใจ
5	มากที่สุด
4	มาก
3	ปานกลาง
2	น้อย
1	น้อยที่สุด

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียน

ข้อ	ความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียน	ระดับความคิดเห็น				
		1	2	3	4	5
1.	คุณค่าทางโภชนาการของอาหาร					
2.	รสชาติของอาหารที่จัดบริการ					
3.	ปริมาณและคุณภาพของอาหารมีความเหมาะสม					
4.	นักเรียนมีความพอใจในคุณภาพอาหาร					
5.	ลักษณะรูปแบบและสีสันทของอาหาร					
6.	รายการอาหารควาในหนึ่งสัปดาห์มีความหลากหลาย					
7.	รายการอาหารหวานและผลไม้ในหนึ่งสัปดาห์มีความหลากหลาย					
8.	ภาชนะและอุปกรณ์มีจำนวนเพียงพอกับนักเรียน					
9.	ภาชนะและอุปกรณ์มีคุณภาพดีเหมาะสมกับการนำไปใช้					
10.	ภาชนะใส่เศษอาหารมีจำนวนเพียงพอ					
11.	อุปกรณ์ใช้รับประทานอาหาร ช้อน ส้อม มีความแข็งแรงทนทาน					
12.	อุปกรณ์ทัฟพีตักอาหารมีความเหมาะสม					
13.	โต๊ะ เก้าอี้มีความแข็งแรง และมีเพียงพอต่อจำนวนนักเรียน					
14.	โรงอาหารมีความมั่นคง แข็งแรง และปลอดภัย					
15.	โรงอาหารมีแสงสว่างเพียงพอและอากาศถ่ายเทได้สะดวก					
16.	สถานที่ติดตั้งตู้น้ำเย็นมีความปลอดภัย					
17.	ความเหมาะสมของสถานที่สำหรับใช้ประกอบอาหาร					
18.	การจัดตู้น้ำเย็น และน้ำดื่มมีปริมาณเพียงพอกับจำนวนนักเรียน					
19.	ผู้ให้บริการมีเครื่องแบบที่เหมาะสมและสะอาด					
20.	ผู้ให้บริการ ตักอาหาร มีผ้าปิดปาก จมูก อย่างเหมาะสม					
21.	การให้บริการเข้าแถวรับถาดอาหารอย่างเป็นระเบียบ					
22.	ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้สะอาด ปลอดภัย					
23.	อาหารมีความสะอาดและปลอดภัยจากฝุ่นละออง					
24.	โรงอาหารมีความสะอาดถูกหลักอนามัย					
25.	อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับจำนวนนักเรียน					

ตอนที่ 3 ความคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

.....

.....

.....

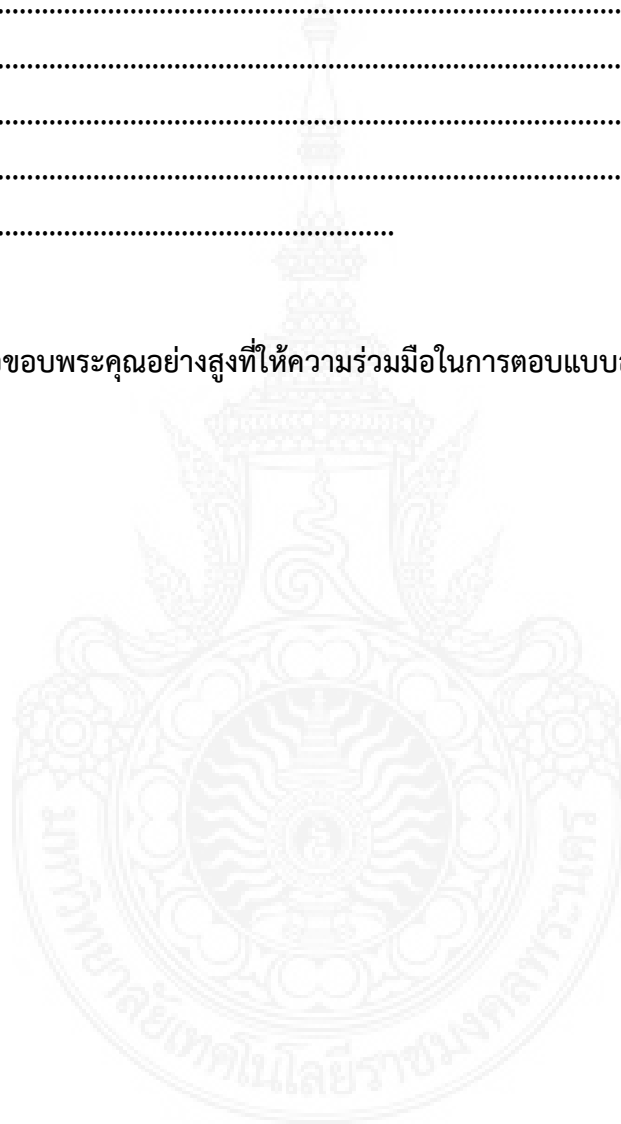
.....

.....

.....

.....

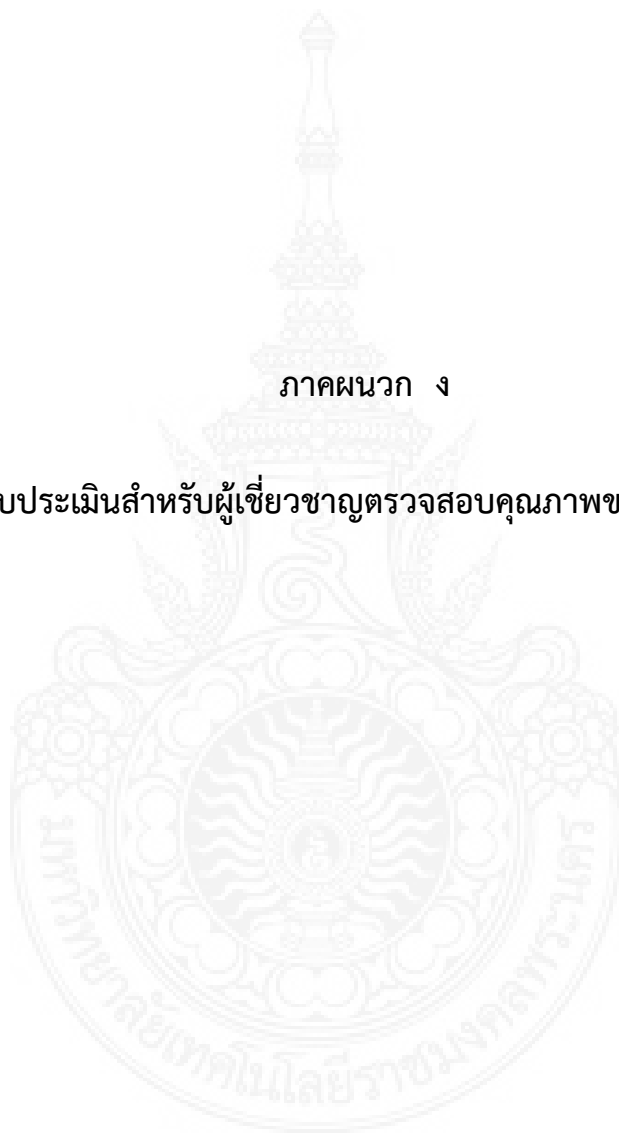
ขอขอบพระคุณอย่างสูงที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามค่ะ





ภาคผนวก ง

แบบประเมินสำหรับผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ



### แบบประเมินผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือวิจัย

เรื่อง การศึกษาความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น

โรงเรียนราชินีบน

**คำชี้แจง :** แบบประเมินความเที่ยงตรง (IOC) ของเครื่องมือการวิจัยเรื่องการศึกษาความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนราชินีบน เพื่อประเมินความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อข้อคำถาม มีความเหมาะสมในการนำไปใช้เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัย ซึ่งจำทำการประเมินความเที่ยงตรงโดยกำหนดเกณฑ์ในการพิจารณาความเที่ยงตรง

+1 = แนใจว่าคำถามมีความเหมาะสม

0 = ไม่แนใจว่าคำถามมีความเหมาะสมหรือไม่

-1 = แนใจว่าคำถามไม่มีความเหมาะสม

โปรดเขียนเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความคิดเห็นของท่านว่าข้อความมีความสอดคล้อง หรือถูกต้องเพียงใด

ข้อที่	ข้อคำถามในแบบสอบถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม
		+1	0	-1	
<b>ตอนที่ 1 ปัจจัยส่วนบุคคลและปัจจัยด้านครอบครัว</b>					
1.	ระดับชั้นที่กำลังศึกษา				
2.	อายุ				
3.	จำนวนเงินต่อวันที่ได้รับมาโรงเรียน				
4.	การศึกษาของผู้ปกครอง				
5.	อาชีพของผู้ปกครอง				
6.	รายได้เฉลี่ยต่อเดือนของครอบครัว				
7.	จำนวนสมาชิกในครอบครัว				
8.	ลักษณะการบริโภคอาหารของครอบครัว				

ข้อที่	ข้อความคำถามในแบบสอบถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม
		+1	0	-1	
<b>ตอนที่ 2 ความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียน</b>					
1.	อาหารมีคุณค่าทางโภชนาการ				
2.	อาหารมีรสชาติอร่อย				
3.	อาหารมีลักษณะรูปแบบและสีสันท่า รับประทาน				
4.	ปริมาณของอาหารเพียงพอกับความต้องการ				
5.	รายการอาหารควรมีความหลากหลาย				
6.	รายการอาหารหวานและผลไม้มีความ หลากหลาย				
7.	รายการอาหารตรงกับความต้องการของ นักเรียน				
8.	ปริมาณอาหารและคุณภาพเหมาะสม				
9.	อาหารมีความสะอาดและปลอดภัยจากฝุ่น ละออง				
10.	การให้บริการเข้าคิวรับอาหารอย่างเป็น ระเบียบ				
11.	การจัดตู้น้ำเย็น และน้ำดื่มมีปริมาณเพียงพอ กับจำนวนนักเรียน				
12.	อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับจำนวน นักเรียน				
13.	สภาพโต๊ะ เก้าอี้มีความแข็งแรง และมี เพียงพอต่อจำนวนนักเรียน				
14.	สถานที่ติดตั้งตู้น้ำเย็นมีความปลอดภัย				
15.	ความเหมาะสมของสถานที่สำหรับใช้ ประกอบอาหาร				
16.	โรงอาหารมีความสะอาดถูกหลักอนามัย				
17.	โรงอาหารมีแสงสว่างเพียงพอและอากาศ ถ่ายเทได้สะดวก				
18.	สภาพโรงอาหารมีความมั่นคง แข็งแรง และ ปลอดภัย				

ข้อที่	ข้อความคำถามในแบบสอบถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ			ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม
		+1	0	-1	
19.	ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้สะอาด ปลอดภัย				
20.	ภาชนะ และอุปกรณ์มีจำนวนเพียงพอแก่นักเรียน				
21.	ภาชนะและอุปกรณ์มีคุณภาพดีเหมาะสมกับการนำไปใช้				
22.	ภาชนะใส่เศษอาหารมีจำนวนเพียงพอ				
23.	อุปกรณ์ใช้รับประทานอาหาร ซ้อน ส้อม มีความแข็งแรงทนทาน				
24.	อุปกรณ์ทัฟตัดอาหารมีความเหมาะสม				
25.	ราคาเหมาะสมกับปริมาณอาหาร				
26.	มีความคุ้มค่าของราคาที่ย่ำกับอาหารที่บริโภค				
27.	ผู้ให้บริการมีระเบียบที่เหมาะสมและสะอาด				
28.	ผู้ให้บริการให้บริการนักเรียนอย่างเท่าเทียมกัน				
29.	ผู้ให้บริการตัดอาหารโดยมีผ้าปิดปากจุ่มกอย่างเหมาะสม				
30.	นักเรียนมีความพอใจในคุณภาพอาหาร				

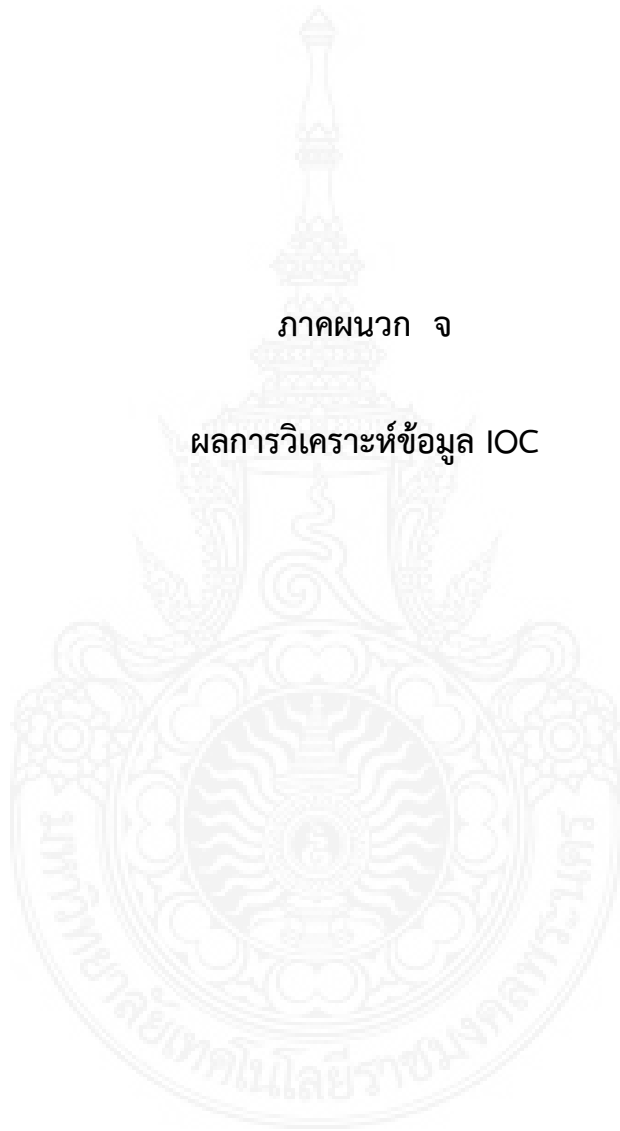
ข้อเสนอแนะอื่น ๆ.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

ลงชื่อ.....  
 (.....)

ผู้ทรงคุณวุฒิ

ภาคผนวก จ

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล IOC



ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาของแบบสอบถาม  
เรื่อง การศึกษาความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นโรงเรียนราชินีบน

ข้อที่	ข้อความคำถามในแบบสอบถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					รวม	ค่า IOC	แปลผล
		คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3	คนที่ 4	คนที่ 5			
ตอนที่ 1									
	ระดับชั้นการเริ่มเข้าศึกษาของนักเรียน	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
	ระดับชั้นที่กำลังศึกษา	0	1	1	1	1	4	0.80	ใช้ได้
	จำนวนเงินต่อวันที่ได้รับมาโรงเรียน	0	1	1	1	1	4	0.80	ใช้ได้
	การศึกษาของผู้ปกครอง	1	-1	1	1	1	3	0.60	ใช้ได้
	อาชีพของผู้ปกครอง	1	0	1	1	1	4	0.80	ใช้ได้
	จำนวนสมาชิกในครอบครัว	0	-1	-1	1	1	0	0.00	ตัดทิ้ง
	ลักษณะการบริโภคอาหารของครอบครัว	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้

ข้อที่	ข้อความคำถามในแบบสอบถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					รวม	ค่า IOC	แปลผล
		คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3	คนที่ 4	คนที่ 5			
<b>ตอนที่ 2</b>									
ความพึงพอใจต่ออาหารกลางวันของนักเรียน									
1.	อาหารมีคุณค่าทางโภชนาการ	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
2.	อาหารมีรสชาติอร่อย	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
3.	อาหารมีลักษณะรูปแบบและสีสันท่า รับประทาน	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
4.	ปริมาณของอาหารเพียงพอกับความ ต้องการ	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
5.	รายการอาหารมีความหลากหลาย	1	1	0	1	1	4	0.80	ใช้ได้
6.	รายการอาหารหวานและผลไม้มีความ หลากหลาย	1	1	0	1	1	4	0.80	ใช้ได้
7.	รายการอาหารตรงกับความต้องการของ นักเรียน	1	0	-1	1	1	2	0.40	ตัดทิ้ง
8.	ปริมาณอาหารและคุณภาพเหมาะสม	1	1	-1	1	1	3	0.60	ใช้ได้
9.	อาหารมีความสะอาดและปลอดภัยจากฝุ่น ละออง	1	1	0	1	1	4	0.80	ใช้ได้
10.	การให้บริการเข้าคิวรับอาหารอย่าง เป็นระเบียบ	1	1	1	0	1	4	0.80	ใช้ได้

ข้อที่	ข้อความคำถามในแบบสอบถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					รวม	ค่า IOC	แปลผล
		คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3	คนที่ 4	คนที่ 5			
11.	การจัดตู้น้ำเย็น และน้ำดื่มมีปริมาณเพียงพอกับจำนวนนักเรียน	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
12.	อ่างล้างมือมีจำนวนเพียงพอกับจำนวนนักเรียน	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
13.	สภาพโต๊ะ เก้าอี้มีความแข็งแรง และมีเพียงพต่อจำนวนนักเรียน	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
14.	สถานที่ติดตั้งตู้น้ำเย็นมีความปลอดภัย	1	1	0	1	1	4	0.80	ใช้ได้
15.	ความเหมาะสมของสถานที่สำหรับใช้ประกอบอาหาร	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
16.	โรงอาหารมีความสะอาดถูกหลักอนามัย	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
17.	โรงอาหารมีแสงสว่างเพียงพอและอากาศถ่ายเทได้สะดวก	1	1	-1	1	1	3	0.60	ใช้ได้
18.	สภาพโรงอาหารมีความมั่งคั่ง แข็งแรง และปลอดภัย	1	1	-1	1	1	3	0.60	ใช้ได้
19.	ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้สะอาด ปลอดภัย	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
20.	ภาชนะ และอุปกรณ์มีจำนวนเพียงพอกับนักเรียน	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้



ข้อที่	ข้อความถามในแบบสอบถาม	ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ					รวม	ค่า IOC	แปลผล
		คนที่ 1	คนที่ 2	คนที่ 3	คนที่ 4	คนที่ 5			
21.	ภาชนะและอุปกรณ์มีคุณภาพดีเหมาะสมกับการนำไปใช้	1	1	0	1	1	4	0.80	ใช้ได้
22.	ภาชนะใส่เศษอาหารมีจำนวนเพียงพอ	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
23.	อุปกรณ์ใช้รับประทานอาหาร ซ้อน ส้อม มีความแข็งแรงทนทาน	1	1	0	1	1	4	0.80	ใช้ได้
24.	อุปกรณ์ที่พื้ตักอาหารมีความเหมาะสม	1	1	0	1	1	4	0.80	ใช้ได้
25.	ราคาเหมาะสมกับปริมาณอาหาร	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
26.	มีความคุ้มค่าของราคาที่ย่ำกับอาหารที่บริโภค	1	1	0	1	1	4	0.80	ใช้ได้
27.	ผู้ให้บริการมีเครื่องแบบที่เหมาะสมและสะอาด	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
28.	ผู้ให้บริการให้บริการนักเรียนอย่างเท่าเทียมกัน	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้
29.	ผู้ให้บริการตักอาหารโดยมีผ้าปิดปากจมูกอย่างเหมาะสม	1	1	-1	1	1	3	0.60	ใช้ได้
30.	นักเรียนมีความพอใจในคุณภาพอาหาร	1	1	1	1	1	5	1.00	ใช้ได้