

ปรับเมนูอาหาร นร.13 บาท อิ่มครบครัน แนะนำ "ข้าวเหนียวหมูบึ่ง" หอไปทัศนศึกษา

นำเสนอเมื่อ : 20 ก.พ. 2556

นายกมล รอดคล้าย รองเลขาธิการคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (กพฐ.)
ปฏิบัติหน้าที่เลขาธิการกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวัน ในโรงเรียนประถมศึกษา แทนเลขาธิการ กพฐ.เปิดเผยว่า สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ในฐานะคณะกรรมการกองทุนฯ ได้เตรียมจัดทำเมนูอาหารที่เหมาะสมสำหรับเด็กนักเรียนตั้งแต่ระดับอนุบาล 1 จนถึง ป.6 เนื่องจากอาหารปกติที่นักเรียนได้รับจากรัฐบาล ที่จัดสรรงบประมาณ ให้กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น โอนต่อไปยังองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น กระจายต่อไปสถานศึกษาจำนวน 13 บาท ต่อนักเรียน 1 คน 1 มื้อนั้นส่วนใหญ่จะเป็นข้าวสวย แกงจืด และกับข้าว 1 อย่าง ซึ่งอาจรวมผลไม้หรือขนม ดังนั้น

สถาบันโภชนาการ จึงเข้ามาศึกษาวิเคราะห์ว่าอาหารในแต่ละมื้อ มีคุณค่าทางโภชนาการเพียงพอหรือไม่ และจำเป็นต้องเสริมอาหารอะไรให้กับเด็กบ้าง พร้อมทั้งเสนอแนวทางการบริหารจัดการอาหารที่เหมาะสมด้วย เพราะพบว่าเด็กมักท้อเสียเวลาที่รับประทานอาหารที่มีผู้ใจบุญนำเขาไปจัดเลี้ยง โดยสำนักโภชนาการ กรมอนามัย จะเข้ามาช่วยตรวจสอบเรื่องคุณภาพอาหารด้วย

นายกมล กล่าวต่อว่า นอกจากนี้ ยังเตรียมจัดเมนูอาหารเวลานักเรียนเดินทางไปทัศนศึกษาให้เหมาะสมด้วย เพื่อป้องกันการบาดเจ็บระหว่างทาง ทั้งนี้จากการศึกษาอาหารของนักเรียนในอังกฤษ ที่รับประทานขณะไปทัศนศึกษา ส่วนใหญ่จะรับประทานแค่แซนวิช ขนมปัง น้ำผลไม้ หรือนม เป็นต้น ดังนั้น สถาบันโภชนาการ จะจัดทำเมนูทัศนศึกษาให้กับโรงเรียน เช่น แซนวิชกับนม ขนมปังกับน้ำสม หรือหมูบึ่งกับข้าวเหนียว โดยทุกเมนูจะเน้นคุณค่าทางโภชนาการ และความสะอาดเป็นหลัก ที่สำคัญอาหารที่เด็กนักเรียนรับประทานจะต้องไม่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพเด็กด้วย โดยคาดว่าจะประมาณเดือน มี.ค.จะจัดทำเมนูเสร็จ และเผยแพร่ต่อไป

ที่มา [สยามรัฐ](#)