

กลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวัน เพื่อการยอมรับของผู้ปกครอง  
และนักเรียน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย



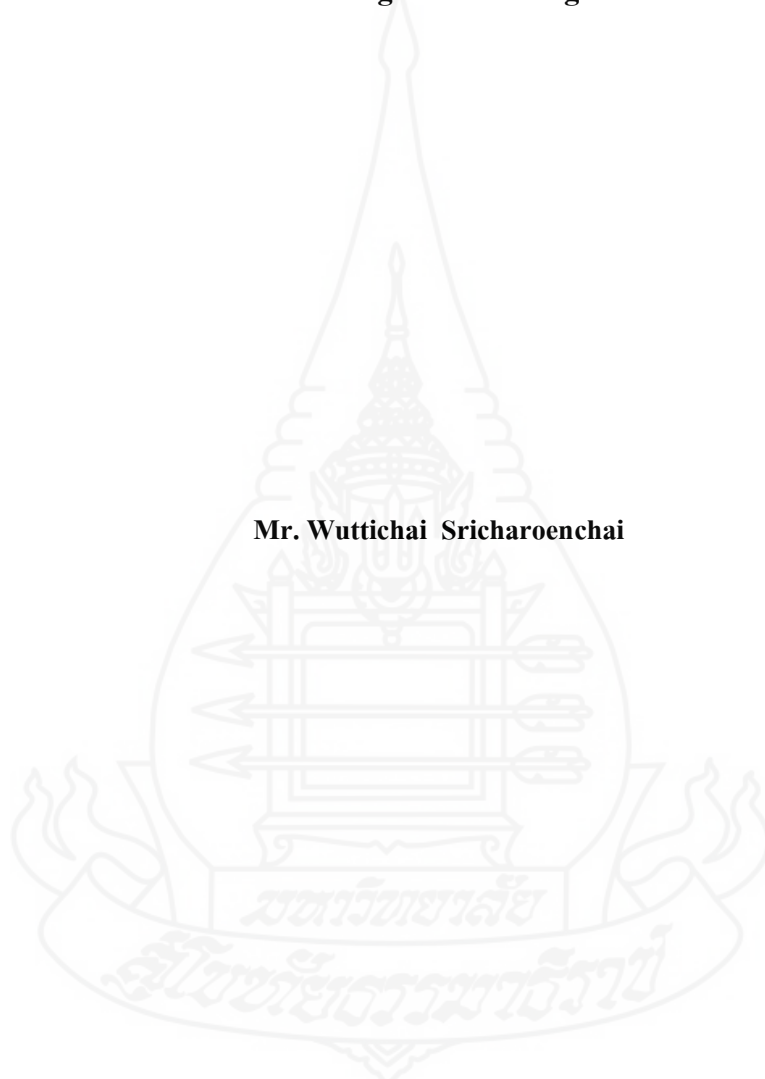
นายวุฒิชัย ศรีเจริญชัย

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต  
วิชาเอกการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

พ.ศ. 2563

**Marketing Strategy of a school lunch program for Acceptability of Parents and  
Students in a Kindergarten in Nong Khai Province**

**Mr. Wuttichai Sricharoenchai**



A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements for  
the Degree of Master of Science in Food System Management for Nutrition

School of Human Ecology

Sukhothai Thammathirat Open University

2020

หัวข้อวิทยานิพนธ์ กลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวัน เพื่อการยอมรับของผู้ปกครอง และนักเรียน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย

ชื่อและนามสกุล นายวุฒิชัย ศรีเจริญชัย

วิชาเอก การจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ

สาขาวิชา มนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

อาจารย์ที่ปรึกษา 1. รองศาสตราจารย์ ดร.วศินา จันทศิริ  
2. รองศาสตราจารย์ ดร.ลำอาง สืบสมาน  
3. รองศาสตราจารย์ ดร.อนุชา ภูริพันธุ์ภักญ์

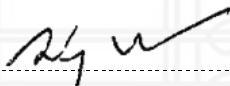
วิทยานิพนธ์นี้ ได้รับความเห็นชอบให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรระดับปริญญาโท เมื่อวันที่ 31 สิงหาคม 2563

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์



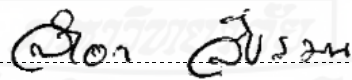
ประธานกรรมการ

(รองศาสตราจารย์ออบเชย วงษ์ทอง)



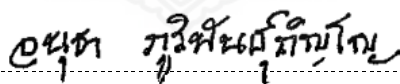
กรรมการ

(รองศาสตราจารย์ ดร.วศินา จันทศิริ)



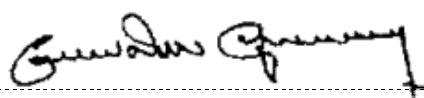
กรรมการ

(รองศาสตราจารย์ ดร.ลำอาง สืบสมาน)



กรรมการ

(รองศาสตราจารย์ ดร.อนุชา ภูริพันธุ์ภักญ์)



ประธานกรรมการบัณฑิตศึกษา

(รองศาสตราจารย์ ดร.เทพศักดิ์ บุญรัตน์)



**ชื่อวิทยานิพนธ์** กลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวัน เพื่อการยอมรับของผู้ปกครอง และนักเรียน  
โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย

**ผู้วิจัย** นายวุฒิชัย ศรีเจริญชัย รหัสนักศึกษา 2617000134

**ปริญญา** วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (การจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ)

**อาจารย์ที่ปรึกษา** (1) รองศาสตราจารย์ ดร.วศินา จันทศิริ (2) รองศาสตราจารย์ ดร.สำออง สืบสมาน และ  
(3) รองศาสตราจารย์ ดร.อนุชา ภูริพันธุ์ภิญโญ **ปีการศึกษา** 2563

### บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของงานวิจัยครั้งนี้เพื่อ (1) ศึกษาความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อกลยุทธ์ทางการตลาดในการจัดการโครงการอาหารกลางวัน (2) ศึกษาการยอมรับรายการอาหารกลางวันของนักเรียนต่อการจัดการโครงการอาหารกลางวัน (3) เปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างกลยุทธ์ทางการตลาดกับข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ปกครองนักเรียนต่อการจัดการโครงการอาหารกลางวัน และ (4) ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างกลยุทธ์ทางการตลาดกับความพึงพอใจของผู้ปกครองนักเรียนต่อการจัดการโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย

งานวิจัยนี้เป็นการสำรวจ กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ นักเรียนระดับชั้นอนุบาล 1-3 และผู้ปกครอง กลุ่มละ 130 คน ด้วยการสุ่มแบบโควตา 1:1 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยประกอบด้วย 1) แบบสังเกตการยอมรับรายการอาหารกลางวันของนักเรียนในโครงการอาหารกลางวัน และ 2) แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อกลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวัน โดยพัฒนาขึ้นเอง มีค่าความตรงเชิงเนื้อหาเท่ากับ 0.85 และมีค่าความเที่ยงของแบบสอบถามเท่ากับ 0.706 วิเคราะห์ข้อมูลด้วยค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การทดสอบที และสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ของเพียร์สัน

ผลการวิจัยพบว่า ผู้ปกครองนักเรียน จำนวน 130 คน ส่วนใหญ่เป็น เพศหญิง มีอายุระหว่าง 31-40 ปี รายได้เฉลี่ยต่อเดือนอยู่ระหว่าง 10,001 - 20,000 บาท ประกอบธุรกิจส่วนตัว มีบุตรหลานที่ศึกษาปัจจุบัน 1 คน และจบการศึกษา ต่ำกว่าปริญญาตรี (1) ผู้ปกครองมีความพึงพอใจต่อกลยุทธ์ทางการตลาดในการจัดโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนโดยภาพรวมอยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (2) รายการอาหารกลางวันและอาหารว่างที่นักเรียนให้การยอมรับมากที่สุด ได้แก่ เมนูกล้วยจีบ แก้วมังกร พืชทองกวาวและนมพาสเจอร์ไรส์ (3) การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างกลยุทธ์ทางการตลาดกับข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ปกครองนักเรียนต่อการจัดการโครงการอาหารกลางวัน พบว่า เพศรายได้และการศึกษา ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วนด้านอายุ พบว่า มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ในประเด็นด้านผลิตภัณฑ์ ด้านอาชีพ พบว่า มีความแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ในประเด็นด้านบุคลากร ด้านจำนวนบุตรหลานที่ศึกษาอยู่ปัจจุบัน พบว่า มีความแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ในประเด็นด้านกระบวนการ (3) ส่วนประสมทางการตลาดทั้ง 7 ด้านมีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจของผู้ปกครองในทิศทางบวก ได้แก่ ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา มีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจในระดับค่อนข้างต่ำ ด้านสถานที่ ด้านส่งเสริมการขาย ด้านบุคลากร ด้านกระบวนการ และด้านลักษณะทางกายภาพ มีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจในระดับปานกลาง

**คำสำคัญ** กลยุทธ์ทางการตลาด โครงการอาหารกลางวัน รายการอาหารกลางวันของนักเรียน

**Thesis title:** Marketing Strategy of a school lunch program for Acceptability of Parents and Students in a Kindergarten in Nong Khai Province

**Researcher:** Mister Wuttichai Sricharoenchai, **ID:** 2617000134;

**Degree:** Master of Science (Food System Management for Nutrition);

**Thesis advisors:** (1) Dr. Vasina Chandrasiri, Associate Professor; (2) Dr. Samang Seubsman, Associate Professor; and (3) Dr. Anucha Puripunpinyoo, Associate Professor **Academic year:** 2020

### **Abstract**

The purpose of this research is to (1) study parents' satisfaction towards the management of a school lunch program in a kindergarten in Nong Khai Province, (2) study students' acceptability of the menu provided by the program, (3) compare the difference between marketing strategy and parents' demographic information on the management of the program, (4) study the relationship between marketing strategy and the parents' satisfaction of the program.

The research surveyed 2 groups of 130 individuals the kindergarten students from the first year to the third year and the parents whose children enrolled in the school using 1:1 quota sampling with the following tools: 1) observation form for students' acceptability of the menu provided by the program and 2) satisfaction questionnaire for parents with regards to the marketing strategy of the school lunch program. Both tools were developed for this research with a content validity of 0.85, whereas the reliability of the questionnaire equaled 0.706. All data were analyzed for percentage, mean, standard deviation, t-test and Pearson's simple correlation.

The 130 parents the majority consisted of female, being within the 31–40 age range with their monthly income within the 10,001–20,000 baht range. Most of them had their own business, had only one child enrolled in the kindergarten and their education level was below bachelor degree. The results indicate that (1) parents showed the highest level of satisfaction towards the management of school lunch program in general with the highest mean value belonging to personnel. (2) Lunch and snack set menu with the highest acceptability was noodles in five-spice broth, dragon fruit, pumpkin in sweet coconut milk and pasteurized milk. (3) Comparison of the difference between marketing strategy and parents' demographic information on the management of the program revealed that sex, income and education had no significant difference at 0.05 while age had a significant difference at 0.05 in terms of product, occupation had a significant difference at 0.05 in terms of people, and number of currently enrolled children had a significant difference at 0.05 in terms of process. (4) All seven elements of Marketing Mix were positively correlated with parents' satisfaction; product and price were slightly correlated to satisfaction whereas place, promotion, people, process and physical evidence were moderately correlated to satisfaction.

**Keywords:** marketing strategy, school lunch program, school lunch menu

## กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยฉบับนี้สำเร็จลงได้ด้วยดี เนื่องจากได้รับความกรุณาอย่างสูงจาก รองศาสตราจารย์ ดร.วศินา จันทศิริ รองศาสตราจารย์ ดร.สำออง สืบสมาน และรองศาสตราจารย์ ดร.อนุชา ภูริพันธุ์ภิญโญ อาจารย์ที่ปรึกษางานวิจัย ที่กรุณาให้คำแนะนำปรึกษา ติดตามความก้าวหน้า ตลอดจนปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ด้วยความเอาใจใส่อย่างยิ่ง ผู้วิจัยตระหนักถึงความตั้งใจจริงและความทุ่มเทของอาจารย์และขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ ที่นี้

ขอขอบคุณ รองศาสตราจารย์ รองศาสตราจารย์ออบเชย วงศ์ทอง ประธานกรรมการ สอบวิทยานิพนธ์ ที่ได้กรุณาให้ข้อเสนอแนะ แก้ไข และให้แนวคิดต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์

ขอขอบคุณผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้เชี่ยวชาญ ที่สละเวลาในการตรวจทานแก้ไขข้อบกพร่องของ และพิจารณาความตรงเชิงเนื้อหาของเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ขอขอบคุณ ผู้อำนวยการ คณะผู้บริหาร คณะครู ผู้ปกครองนักเรียน และนักเรียน โรงเรียนอนุบาลปัญญารัตน์ อำเภอศรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย ที่ได้ให้ความร่วมมือในงานวิจัยนี้

ขอขอบคุณช่วยเหลือและกำลังใจจากครอบครัว และเพื่อนๆ ตลอดจนบุคคลต่าง ๆ ที่ให้ความช่วยเหลืออีกมาก ที่ผู้วิจัยไม่สามารถกล่าวนาม ได้หมดในที่นี้ ผู้วิจัยรู้สึกซาบซึ้งในความกรุณาและความปรารถนาดีของท่านเป็นอย่างยิ่ง จึง กราบขอบพระคุณและขอขอบคุณไว้ใน โอกาสนี้

ผู้วิจัยหวังว่า งานวิจัยฉบับนี้จะมีประโยชน์อยู่ไม่น้อย จึงขอมอบส่วนดี ทั้งหมดนี้ให้แก่เหล่าคุณอาจารย์ที่ได้ประสิทธิ์ประสาทวิชาจนทำให้ผลงานวิจัยเป็น ประโยชน์ต่อผู้ที่เกี่ยวข้องและ ขอมอบความกตัญญูกตเวทิตาคุณ แด่บิดา มารดา และผู้มี พระคุณทุกท่าน สำหรับข้อบกพร่อง ต่าง ๆ ที่อาจจะเกิดขึ้นนั้น ผู้วิจัยขอน้อมรับผิดเพียง ผู้เดียว และยินดีที่จะรับฟังคำแนะนำจากทุกท่าน ที่ได้เข้ามาศึกษา เพื่อเป็นประโยชน์ใน การพัฒนางานวิจัยต่อไป

วุฒิชัย ศรีเจริญชัย

กุมภาพันธ์ 2564

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย .....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ .....	จ
กิตติกรรมประกาศ .....	ฉ
สารบัญตาราง .....	ฅ
สารบัญภาพ .....	ฉ
บทที่ 1 บทนำ .....	1
ความสำคัญและที่มาของปัญหา .....	1
วัตถุประสงค์การวิจัย .....	3
กรอบแนวคิดการวิจัย .....	4
สมมติฐานการวิจัย .....	4
ขอบเขตของการวิจัย .....	5
นิยามศัพท์เฉพาะ .....	5
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ .....	7
บทที่ 2 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง .....	8
ส่วนประสมทางการตลาดสำหรับธุรกิจบริการ (Marketing mix 7Ps) .....	8
ความสำคัญของโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยและการประเมินภาวะโภชนาการ .....	13
ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารของเด็ก .....	15
การจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน .....	17
มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารและการประเมินสุขาภิบาลอาหาร .....	22
แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับความพึงพอใจและการยอมรับ .....	27
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง .....	29
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย .....	33
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง .....	33
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา .....	33
การดำเนินการวิจัย .....	34
การทดสอบคุณภาพของเครื่องมือ .....	44
การเก็บรวบรวมข้อมูล .....	44

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ในงานศึกษา .....	45
บทที่ 4 ผลการวิจัย .....	47
ส่วนที่ 1 การหาปริมาณสารอาหารและพลังงาน เมนูอาหารกลางวันและ อาหารว่างที่นักเรียนบริโภค .....	47
ส่วนที่ 2 การยอมรับรายการอาหารกลางวันของนักเรียนในการจัดการโครงการ อาหารกลางวันแบบนำร่องของโรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในอำเภอศรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย .....	49
ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อกลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย .....	50
บทที่ 5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ .....	69
สรุปผลการวิจัย .....	69
การอภิปรายผลการวิจัย .....	72
ข้อเสนอแนะ .....	75
บรรณานุกรม .....	76
ภาคผนวก .....	80
ก แบบสอบถามที่ใช้ในงานวิจัย .....	81
ข รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือวิจัย .....	90
ค หนังสือเชิญผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือวิจัย .....	92
ง รูปภาพการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนให้มีคุณภาพ โดยใช้หลัก ส่วนประสมทางการตลาดสำหรับธุรกิจบริการ (Marketing Mix 7Ps) โรงเรียนอนุบาลปัญญารัตน์ อำเภอศรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย .....	97
จ ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ .....	125
ประวัติผู้วิจัย .....	137

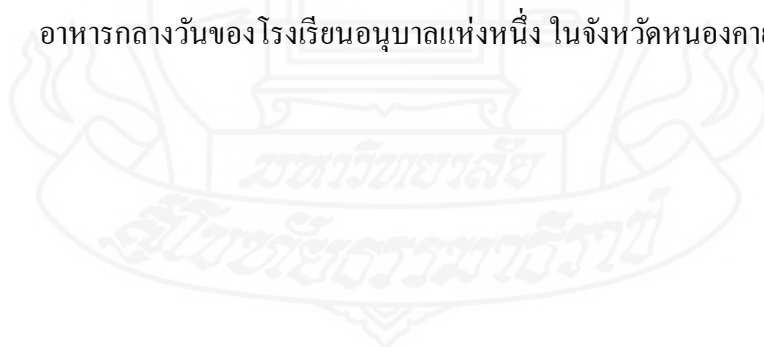


สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1 กำหนดสัดส่วนสารอาหารที่ควรได้รับในมือต่างๆ เป็นร้อยละของความต้องการ สารอาหารประจำวัน .....	19
ตารางที่ 2.2 ปริมาณสารอาหารร้อยละ 40 ของความต้องการประจำวันของเด็กไทยอายุ 3-5 ปี ที่กำหนดเป็นเป้าหมาย สำหรับการจัดอาหารกลางวันและอาหารว่าง .....	19
ตารางที่ 2.3 ปริมาณและความถี่ของอาหารกลุ่มต่าง ๆ ซึ่งกำหนดเป็น มาตรฐานแนะนำ สำหรับ การจัดอาหารกลางวันและอาหารเสริมระหว่างมือสำหรับเด็กไทยแต่ละวัย ใน 1 สัปดาห์ (7 วัน) .....	21
ตารางที่ 4.1 ปริมาณสารอาหารและพลังงานมากที่สุด 5 อันดับในชุดเมนูอาหาร ที่ 1 - 20 ที่นักเรียนบริโภค .....	48
ตารางที่ 4.2 ค่าร้อยละ และค่าเฉลี่ย การยอมรับอาหารกลางวันของเด็กอนุบาล 1-3 ในระดับ ยอมรับมาก 5 อันดับ .....	49
ตารางที่ 4.3 ค่าความถี่ และ ค่าร้อยละ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม .....	50
ตารางที่ 4.4 ความพึงพอใจของผู้ปกครองประเด็นที่เกี่ยวข้องในด้านผลิตภัณฑ์ .....	52
ตารางที่ 4.5 ความพึงพอใจของผู้ปกครองประเด็นที่เกี่ยวข้องในด้านราคา .....	53
ตารางที่ 4.6 ความพึงพอใจของผู้ปกครองประเด็นที่เกี่ยวข้องในด้านสถานที่ .....	54
ตารางที่ 4.7 ความพึงพอใจของผู้ปกครองด้านประเด็นที่เกี่ยวข้องกับส่งเสริมการขาย .....	55
ตารางที่ 4.8 ความพึงพอใจของผู้ปกครองประเด็นที่เกี่ยวข้องกับบุคลากร .....	56
ตารางที่ 4.9 ความพึงพอใจของผู้ปกครองประเด็นที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการ .....	57
ตารางที่ 4.10 ความพึงพอใจของผู้ปกครองประเด็นที่เกี่ยวข้องกับลักษณะทางกายภาพ .....	58
ตารางที่ 4.11 ค่าความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลด้านเพศ ต่อความพึงพอใจ ในกลยุทธ์ทางการตลาด (7Ps) แบบสถิติทดสอบหาความแตกต่างค่าที (t-test) .....	59
ตารางที่ 4.12 ค่าความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลด้านจำนวนบุตรหลาน ที่ศึกษาอยู่ปัจจุบัน ต่อความพึงพอใจในกลยุทธ์ทางการตลาด (7Ps) แบบสถิติทดสอบหาความแตกต่างค่าที (t-test) .....	60
ตารางที่ 4.13 ค่าความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลด้านอายุ ต่อความพึงพอใจ ในกลยุทธ์ทางการตลาด (7Ps) ด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (Oneway Anova) และการเปรียบเทียบความแตกต่างเป็นรายคู่ .....	61

สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 4.14 การเปรียบเทียบความแตกต่างกลยุทธ์ทางการตลาดด้านผลิตภัณฑ์เป็นรายคู่ จำแนกตามกลุ่มอายุของผู้ปกครอง .....	62
ตารางที่ 4.15 ค่าความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลด้านรายได้ ต่อความพึงพอใจในกลยุทธ์ทางการตลาด (7Ps) ด้วยการวิเคราะห์ความ แปรปรวนทางเดียว (Oneway Anova) .....	62
ตารางที่ 4.16 ค่าความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลด้านอาชีพต่อความ พึงพอใจในกลยุทธ์ทางการตลาด (7Ps) ด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวน ทางเดียว (Oneway Anova) และการเปรียบเทียบความแตกต่างเป็นรายคู่ .....	64
ตารางที่ 4.17 การเปรียบเทียบความแตกต่างกลยุทธ์ทางการตลาดด้านอาชีพเป็นรายคู่จำแนก ตามกลุ่มอายุของผู้ปกครอง .....	65
ตารางที่ 4.18 ตารางแสดงค่าความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลด้านระดับ การศึกษาต่อความพึงพอใจในกลยุทธ์ทางการตลาด (7Ps) ด้วยการวิเคราะห์ ความแปรปรวนทางเดียว (Oneway Anova) .....	66
ตารางที่ 4.19 ผลด้วยการใช้สถิติสหสัมพันธ์อย่างง่ายของเพียร์สัน ความสัมพันธ์ระหว่าง ส่วนประสมทางการตลาดกับความพึงพอใจ ของผู้ปกครองในโครงการ อาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย .....	67



## สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 2.1 การเพิ่มองค์ประกอบของส่วนประสมทางการตลาดแบบเดิมคือ 4P's เป็น 7P's สำหรับธุรกิจบริการ .....	9
ภาพที่ 2.2 ส่วนประสมทางการตลาดแบบ 7P's .....	10



# บทที่ 1

## บทนำ

### 1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

การบริหารจัดการโครงการอาหารกลางวันในพื้นที่ต่าง ๆ ของประเทศไทยมีความซับซ้อน และมักพบปัญหาด้านโภชนาการและสุขอนามัยอาหารอยู่เสมอ ส่งผลถึงคุณภาพชีวิตและความปลอดภัยของเด็กนักเรียนเป็นอย่างมาก อาทิ ในปี พ.ศ. 2556 นักเรียนสังกัดกรุงเทพมหานครป่วยเป็นโรคอาหารเป็นพิษ สาเหตุเนื่องมาจากการบริโภคอาหารกลางวันในโรงเรียนที่ขาดความรู้ในเรื่องสุขอนามัยอาหาร และการเลือกใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหารที่ไม่สะอาด จึงเกิดการปนเปื้อนที่เกิดขึ้นระหว่างการประกอบอาหาร (กองควบคุมโรคติดต่อ, 2556) ปัญหาดังกล่าวส่งผลกระทบต่อนักเรียน ผู้ปกครอง และชื่อเสียงของโรงเรียน เมื่อเด็กนักเรียนได้รับการจัดอาหารกลางวันที่ไม่ได้คุณภาพก็ส่งผลถึงภาวะโภชนาการ โดยที่ภาวะโภชนาการของเด็กแต่ละคนจะเป็นดัชนีบ่งชี้ภาวะโภชนาการโดยรวมของเด็กนักเรียน เนื่องจากเด็กนักเรียนในช่วงวัยนี้ใช้เวลาอยู่ที่โรงเรียน 8-9 ชั่วโมง เด็กจึงจำเป็นต้องได้รับการบริการอาหารกลางวันที่ดีและถูกสุขลักษณะ ได้รับปริมาณสารอาหารต่อวันที่เหมาะสม ซึ่งหากเด็กได้รับโภชนาการหรือสารอาหารไม่เพียงพอก็จะส่งผลให้การเจริญเติบโตไม่สมบูรณ์ ภาวะโภชนาการยังเป็นต้นทุนสำคัญที่ใช้สำหรับการพัฒนาศักยภาพของเด็กนักเรียนให้เจริญเติบโตสมบูรณ์สมวัย มีสุขภาพดี และมีแนวโน้มที่พร้อมจะเรียนรู้ในทุกด้าน เพื่อเติบโตเป็นผู้ใหญ่ที่มีสุขภาพที่ดีและมีคุณภาพ แต่หากได้รับมากเกินไป จะทำให้เด็กมีน้ำหนักเกินเป็นโรคอ้วนได้เช่นกัน การพัฒนาเด็กประถมวัยให้มีสุขภาพที่ดี ทั้งจิตใจ ร่างกาย สติปัญญาและสังคมสืบเนื่องครอบครัวนั้นจำเป็นต้องอาศัยโรงเรียนที่มีคุณภาพมาตรฐาน ความเอาใจใส่ดูแลอย่างมีประสิทธิภาพ (วศินา จันทศิริ, 2557, น. 10-19)

การจัดการศึกษาของโรงเรียนในภาครัฐได้รับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินการเต็มรูปแบบ ซึ่งแตกต่างจากโรงเรียนเอกชนที่ต้องบริหารจัดการตนเองเป็นส่วนใหญ่ มักเผชิญกับปัญหาและความท้าทายมากมาย ปัจจุบันจากการที่มีโรงเรียนเอกชนจำนวนมากขึ้น ส่งผลให้เกิดการแข่งขันที่สูงขึ้น โรงเรียนต่างๆ ต้องนำกลยุทธ์ทางการตลาดมาใช้เพื่อให้ได้จำนวนเด็กนักเรียนมากขึ้น นอกจากนี้อุปสรรคในการดำเนินงานของโรงเรียนเอกชนที่เป็นประเด็นสำคัญ คือการมีจำนวนเด็กนักเรียนที่ลดลงส่งผลกระทบต่อต้นทุนดำเนินการ เนื่องจากโรงเรียนเอกชนมีต้นทุนในการบริหารจัดการค่อนข้างสูง ทำให้โรงเรียนเอกชนบางแห่งลดจำนวนค่าใช้จ่ายที่เห็นว่าไม่จำเป็นลง อาทิ การจ้างครูผู้ช่วย การลด

คุณภาพของอาหารกลางวัน และอาหารว่างลงจากเดิม สถานการณ์ด้านอาหารในปัจจุบันที่เกี่ยวข้องกับโรงเรียนทั้งภาครัฐและเอกชน ทำให้ส่งผลโดยตรงกับภาวะโภชนาการของนักเรียนในโรงเรียน หนึ่งในนั้นคือ เรื่องของการจัดการโครงการอาหารกลางวันที่เป็นข่าวอยู่เป็นประจำ รวมถึงภาวะโภชนาการของเด็กที่ยังมีภาวะโภชนาการขาด และโภชนาการเกินอยู่เป็นจำนวนมากอยู่ในหลายพื้นที่

การส่งเสริมการบริหารจัดการโรงเรียนเอกชนให้ประสบความสำเร็จจำเป็นต้องมีแผนการตลาดสำหรับสถานศึกษา โดยก่อนเขียนแผนการตลาดสถานศึกษาควรมีการวิเคราะห์ปัจจัยภายในคือ จุดแข็ง จุดอ่อน ของสถานศึกษา รวมถึงปัจจัยภายนอก คือ โอกาส และ อุปสรรคของสถานศึกษา เมื่อทราบถึงความท้าทายทั้งปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอกแล้ว จากนั้นกำหนดเป้าหมายทางการตลาดหรือวัตถุประสงค์ที่มีคุณลักษณะดังนี้ คือ ความชัดเจนว่าต้องการอะไร สามารถวัดได้ ทุกฝ่ายเห็นด้วยสามารถทำได้จริง และมีระยะเวลาที่ชัดเจน เมื่อกำหนดตลาดเป้าหมายที่ชัดเจนตามวัตถุประสงค์ทางการตลาดซึ่งเป้าหมายอาจเป็นผู้เรียนที่กำลังเรียนอยู่ในปัจจุบันหรือกำลังจะเข้ามาเรียน ผู้ปกครองของนักเรียน ชุมชนรอบ ๆ สถานศึกษา และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับสถานศึกษาทั้งหมด เมื่อวิเคราะห์ถึงสภาพแวดล้อมที่เกี่ยวข้องของสถานศึกษาได้ จะทำให้ทราบว่าคู่แข่งของสถานศึกษาคือใคร จุดแข็ง จุดอ่อน ของสถานศึกษาคืออะไร ทำให้สถานศึกษาสามารถวางตำแหน่งของสถานศึกษาให้มีความแตกต่างได้ เมื่อสถานศึกษาสามารถวางตำแหน่งของสถานศึกษาให้มีความแตกต่างมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวได้แล้ว จะสามารถวางแผนการตลาดได้อย่างชัดเจน ปัจจุบันสถานศึกษาในไม่สามารถดำเนินกิจการเพียงลำพังโดยปราศจากการสนับสนุนจากชุมชนและสังคมรอบ ๆ สถานศึกษา การที่สถานศึกษาจะได้รับความช่วยเหลือจากบุคคลภายนอก สถานศึกษามีความจำเป็นต้องรู้จักยืน เอกลักษณ์ที่แตกต่างของตนเอง ประกอบกับกลยุทธ์ทางการตลาดได้ชัดเจน จากนั้นทำการสื่อสารผ่านสื่อต่าง ๆ หรือ กิจกรรม เพื่อสังคม (Corporate Social Responsibility : CSR) ที่สื่อสารไปยังชุมชน สังคม และ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเพื่อก่อให้เกิดความสัมพันธ์อันดี การให้การยอมรับและช่วยเหลือสถานศึกษาต่อไป

ผู้วิจัยเข้าทำการศึกษาโรงเรียนเอกชนแห่งหนึ่ง ตั้งอยู่บริเวณพื้นที่เขตเทศบาลอำเภอศรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย เปิดกิจการมาแล้ว 22 ปี รับนักเรียนตั้งแต่อายุ 2 ปี ถึง 6 ปี จากการสำรวจจำนวนนักเรียนที่เข้ารับการศึกษาในปีการศึกษา 2562 จำนวน 152 คน สถานศึกษาแห่งนี้ทำการเรียนการสอนทั้งหมด 7 ห้องเรียน โรงเรียนจัดรายการอาหารกลางวันและอาหารว่างให้นักเรียนจำนวน 3 ครั้ง คือ อาหารว่างเช้า อาหารเที่ยง และอาหารว่างบ่าย โรงเรียนปรุงประกอบอาหารกลางวันทั้งโรงครัว โดยจ้างแม่ครัว 1 คน รายการอาหารและอาหารว่างส่วนใหญ่เป็นอาหารที่เด็กนักเรียนรู้จัก เช่น ข้าวต้ม ข้าวผัด อาหารเส้นประเภทก๋วยเตี๋ยว และอาหารว่างบ้าย เช่น ขนมหวาน จากการสำรวจนักเรียนที่เข้ารับการศึกษาในปีการศึกษา 2562 จำนวน 152 คนเบื้องต้นโดยใช้โปรแกรมคำนวณภาวะโภชนาการ (อายุ 1 วัน – 19 ปี) สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล โดยเกณฑ์อ้างอิง น้ำหนัก ส่วนสูง และเครื่องชี้วัดภาวะ

โภชนาการของประเทศไทยพบว่า มีนักเรียนที่มีน้ำหนักไม่ได้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 25 คน เมื่อเปรียบเทียบกับอายุกับน้ำหนัก นักเรียนที่มีส่วนสูงไม่ได้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 17 คน เมื่อเปรียบเทียบกับอายุกับส่วนสูง นักเรียนที่มีสมควมน้ำหนักและส่วนสูงที่ไม่ได้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน 36 คน แยกตามเกณฑ์ได้ดังนี้ อ้วน 5 คน เริ่มอ้วน 16 คน ท้วม 4 คน ค่อนข้างผอม 9 คน และผอม 2 คน

ผู้วิจัยจึงมีความสนใจใช้เป็นกลยุทธ์การตลาดเพื่อมาส่งเสริม โครงการอาหารกลางวัน และภาวะโภชนาการ และนำผลการวิจัยที่ได้มาเป็นแนวทางในการกำหนดกลยุทธ์การตลาดของโรงเรียน เพื่อให้สามารถแข่งขันกับโรงเรียนอื่น ๆ และเป็นโรงเรียนนาร่องในอำเภอเพื่อส่งเสริมการให้บริการอาหารกลางวันที่ถูกต้องและได้ประโยชน์สูงสุดจากโครงการอาหารกลางวัน ผู้ปกครองมีความเชื่อมั่นในโรงเรียนที่จะนำบุตรหลานเข้ารับการศึกษาและสนับสนุนชักชวนให้ผู้ปกครองท่านอื่นนำบุตรหลานเข้ามาศึกษา อีกทั้งบุคลากรในโรงเรียนและผู้ปกครองยังมีความรู้ความเข้าใจ ให้ความสนใจเรื่องโภชนาการของเด็กนักเรียนมากขึ้น และการจัดอาหารที่ดี มีคุณภาพให้กับบุตรหลานทำให้เด็กนักเรียนที่โรงเรียนมีสุขภาพดีทั้งกายและใจ ในส่วนของนักเรียนจะได้รับบริการอาหารกลางวันที่ดีและมีคุณภาพรวมทั้งได้ทำกิจกรรมส่งเสริมทักษะด้านต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการและโครงการอาหารกลางวันแก่เด็กนักเรียน ทำให้เด็กนักเรียนมีความสุขที่จะมาเข้าเรียนและยังมีความสุขกับการรับบริการอาหารกลางวัน ส่วนของโรงเรียน ที่สำคัญที่สุดคือการได้พัฒนาองค์กรให้มีคุณภาพมากขึ้น ทำให้บุคลากรในโรงเรียนมีความรู้ความสามารถในการให้บริการในทุก ๆ ด้านอย่างเข้าใจและใส่ใจ รวมถึงการดูแลเอาใจใส่เด็กนักเรียนให้รับประทานอาหารที่มีคุณภาพส่งเสริมและความคุมโภชนาการให้เด็กนักเรียนบางกลุ่มที่มีภาวะทุพโภชนาการอีกด้วย

## 2. วัตถุประสงค์การวิจัย

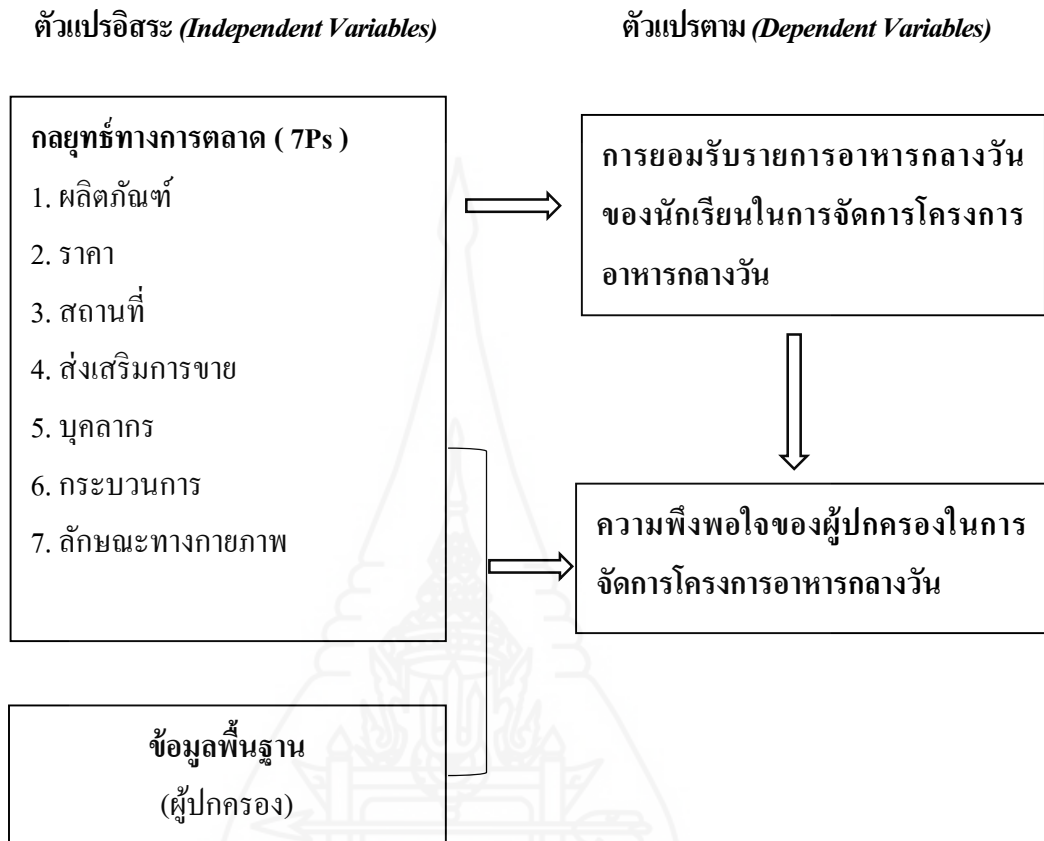
2.1 เพื่อศึกษาการยอมรับรายการอาหารกลางวันของนักเรียนต่อการจัดการ โครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย

2.2 เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อการจัดการ โครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย

2.3 เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างกลยุทธ์ทางการตลาดกับข้อมูลพื้นฐานของผู้ปกครองนักเรียนต่อการจัดการ โครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย

2.4 เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างกลยุทธ์ทางการตลาดกับความพึงพอใจของผู้ปกครองนักเรียนต่อการจัดการ โครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย

### 3. กรอบแนวคิดการวิจัย



### 4. สมมติฐานการวิจัย

4.1 ความแตกต่างของลักษณะข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลที่ประกอบด้วย เพศ อายุ รายได้ อาชีพ จำนวนบุตรที่ศึกษาอยู่ปัจจุบัน ระดับการศึกษา มีผลต่อความพึงพอใจของผู้ปกครองนักเรียนต่อการจัดการโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย ที่แตกต่างกัน

4.2 กลยุทธ์ทางการตลาดในการจัดการโครงการอาหารกลางวัน ส่งผลเชิงบวกต่อการยอมรับรายการอาหารกลางวันของนักเรียนและความพึงพอใจของผู้ปกครองนักเรียนต่อการจัดการโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย

## 5. ขอบเขตของการวิจัย

### 5.1 ขอบเขตด้านประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ คือ ผู้ปกครองและนักเรียน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย ประจำปีการศึกษา 2563 ภาคเรียนที่ 1 จำนวน 288 คน คัดเลือกกลุ่มตัวอย่างนักเรียนระดับชั้นอนุบาล 1-3 จำนวน 130 คน และผู้ปกครองของนักเรียนด้วยการสุ่มแบบโควต 1:1 นักเรียน 1 คน ต่อตัวแทนของผู้ปกครอง 1 คน ทั้งหมด 130 คน

### 5.2 ขอบเขตด้านเนื้อหา

เนื้อหาในการศึกษาประกอบด้วย ตัวแปรอิสระ และตัวแปรตาม ดังนี้

#### 5.2.1 ตัวแปรอิสระที่ใช้ในการวิจัย (*Independent Variables*) คือ

ข้อมูลพื้นฐานของผู้ปกครอง ประกอบด้วย เพศ อายุ รายได้เฉลี่ยต่อเดือน อาชีพ จำนวนบุตรหลานที่ศึกษาปัจจุบัน ระดับการศึกษา

กลยุทธ์ทางการตลาด (7Ps) ประกอบด้วย ผลิตภัณฑ์ ราคา สถานที่ ส่งเสริมการขาย บุคลากร กระบวนการ ลักษณะทางกายภาพ

#### 5.2.2 ตัวแปรตามที่ใช้ในการวิจัย (*Dependent Variables*) คือ

การยอมรับรายการอาหารกลางวันของนักเรียนและความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อกลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลปัญญารัตน์ อำเภอศรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย

### 5.3 ขอบเขตด้านเวลา

ระยะการดำเนินงาน	มกราคม – สิงหาคม	พ.ศ. 2563
ระยะเก็บรวบรวมข้อมูล	กรกฎาคม – สิงหาคม	พ.ศ. 2563
ระยะวิเคราะห์ข้อมูลและสรุปผล	สิงหาคม – กันยายน	พ.ศ. 2563

## 6. นิยามศัพท์เฉพาะ

6.1 กลยุทธ์ทางการตลาด หมายถึง ส่วนประสมทางการตลาด (Marketing Mix 7Ps) ใช้เตรียมการจัดโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย ให้มีคุณภาพ ประกอบด้วย ผลิตภัณฑ์ ราคา สถานที่ ส่งเสริมการขาย บุคลากร กระบวนการและ ลักษณะทางกายภาพ



**6.1.1 ผลิตภัณฑ์** หมายถึง รายการอาหารกลางวันและอาหารว่าง 20 เมนู ที่มีคุณค่าและ ถูกหลักโภชนาการ เป็นไปตามมาตรฐานของการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน ในการจัดโครงการอาหาร กลางวันโรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย

**6.1.2 ราคา** หมายถึง มูลค่าที่ผู้ปกครองนักเรียนมีความพึงพอใจที่จะจ่ายต่อการจัด อาหารกลางวัน ของโรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย

**6.1.3 สถานที่** หมายถึง สถานบริการด้านอาหารกลางวันประกอบด้วย 2 ส่วนคือ สถานที่ประกอบอาหาร (โรงครัว) และสถานที่รับประทานอาหาร มีความสะอาดและขนาดที่เหมาะสม แยกเป็นสัดส่วน ได้ดีเพื่อใช้ผลิตอาหารกลางวันและจัดบริการอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลแห่ง หนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร

**6.1.4 ส่งเสริมการขาย** หมายถึง การเข้าถึงกิจกรรมในโครงการอาหารกลางวันผ่านการ สื่อสารทางไลน์ (Line) และ เฟสบุ๊ก (Facebook) ของโรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย ซึ่งมี กิจกรรมดังนี้ การเข้าอบรมเพื่อส่งเสริมความรู้เรื่องโภชนาการเด็กวัยก่อนเรียน กิจกรรมปลูกผักสวนครัว ในรั้วโรงเรียน กิจกรรมพ่อครัวแม่ครัวตัวน้อย และกิจกรรมส่งเสริมทักษะด้านวิชาการผ่านสื่อการสอน ในรูปแบบต่าง ๆ ตามหน่วยการเรียนรู้ของนักเรียน

**6.1.5 บุคลากร** หมายถึง บุคลากรในโรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย ประกอบด้วย ผู้บริหารและครู มีความเต็มใจให้บริการนักเรียนและผู้ปกครอง สามารถให้ข้อมูลเกี่ยวข้องกับ การจัดโครงการอาหารกลางวันได้เป็นอย่างดี ผู้ประกอบอาหาร มีสุขลักษณะที่ดีมีความเอาใจใส่ คุณภาพอาหารกลางวัน

**6.1.6 กระบวนการ** หมายถึง มีความรวดเร็วในการบริการอาหารกลางวันตรงเวลา มีการตรวจสอบคุณภาพของอาหารทุกครั้งก่อนจัดให้นักเรียน และจัดอาหารกลางวันอย่างเท่าเทียมและ เหมาะสมถูกต้องเพื่อให้บริการกับนักเรียนโรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย

**6.1.7 ลักษณะทางกายภาพ** หมายถึง สิ่งแวดล้อมทางกายภาพบริเวณสถานบริการด้าน อาหารกลางวัน สถานที่ประกอบอาหารและสถานที่รับประทานอาหารอยู่ในพื้นที่ที่เหมาะสม มีภาพลักษณ์ที่ดีส่งเสริมการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย ให้มีคุณภาพตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร มีบอร์ดสำหรับแจ้งเมนูอาหารกลางวัน การตกแต่งบริเวณที่ให้บริการด้วยสื่อที่ส่งเสริมโครงการอาหารกลางวันเช่น ภาพรายการอาหาร 5 หมู่ ธงโภชนาการ และตกแต่งภูมิทัศน์รอบ ๆ เพื่อให้เกิดความสวยงาม เพื่อให้นักเรียนอยากเข้ามาใช้บริการ อาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย

**6.2 ความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อการจัดการโครงการอาหารกลางวัน** หมายถึง การ ประเมินด้วยแบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน

อนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย ให้มีคุณภาพโดยใช้ส่วนประสมทางการตลาด (Marketing Mix 7Ps) มาประยุกต์ใช้จัดการ โครงการอาหารกลางวันตามรูปแบบที่นักวิจัยสร้างขึ้น

**6.3 การยอมรับของนักเรียนต่อการจัดการโครงการอาหารกลางวัน** หมายถึง การให้นักเรียน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย ระดับชั้นอนุบาล 1-3 ปีการศึกษา 2563 ภาคเรียนที่ 1 เป็นผู้ให้คะแนนรายการอาหารกลางวันแต่ละวัน โดยนำลูกโป่งหย่อนลงในกล่องตามความถี่ของการยอมรับ รายการอาหารกลางวัน กล่อง 3 กล่อง ดังนี้ ลูกที่ 1 ขอมรับมาก ลูกที่ 2 ขอมรับปานกลาง และลูกที่ 3 ขอมรับน้อย

## 7. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

เป็นแนวทางให้โรงเรียนเอกชนและศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ได้นำกลยุทธ์ทางการตลาด ในโครงการอาหารกลางวันไปพัฒนาศักยภาพตามหลัก โภชนาการและมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ที่ถูกต้องและเหมาะสม ส่งเสริมความเข้าใจของผู้ปกครอง และบุคลากรของโรงเรียนในการจัดการอาหาร กลางวันที่มีคุณภาพซึ่งเป็นองค์ประกอบหลักหนึ่งในการพัฒนาคุณภาพการเรียนรู้ของนักเรียนอนุบาล และส่งเสริมภาพลักษณ์ที่ดีของการดำเนินการ นอกจากนี้ผลการวิจัยดังกล่าวยังสามารถใช้เป็นต้นแบบ ให้กับโรงเรียนอนุบาลเอกชนและรัฐบาลอื่น ๆ อีกด้วย

## บทที่ 2

### วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาวิจัยเรื่อง กลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาล  
แห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย โดยผู้วิจัยได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง  
ดังต่อไปนี้

1. ส่วนประสมทางการตลาดสำหรับธุรกิจบริการ (Marketing mix 7Ps)
2. ความสำคัญของโภชนาการสำหรับเด็กวัยก่อนเรียน
3. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารของปฐมวัย
4. การจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน
5. มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารและการประเมินสุขาภิบาลอาหาร
6. ทฤษฎีความพึงพอใจและการยอมรับ
7. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

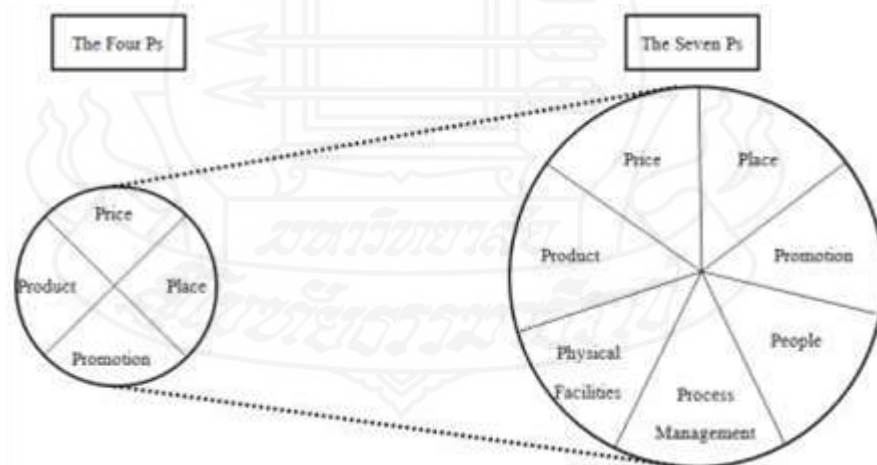
#### 1. ส่วนประสมทางการตลาดสำหรับธุรกิจบริการ

ส่วนประสมทางการตลาด (Marketing mix) เป็นแนวคิดที่สำคัญอย่างหนึ่งทางการตลาด เพราะการบริหารการตลาดเพื่อสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้า นักการตลาดจะใช้ส่วนประสมทางการตลาดเป็นเครื่องมือในการพัฒนาให้สอดคล้องกับตลาดเป้าหมาย จากการศึกษาค้นคว้าผู้วิจัย พบว่า ได้มีนักวิชาการหลายท่าน ได้ให้ความหมายของส่วนประสมทางการตลาดไว้ ดังนี้

Kotler (1997, pp. 92) อธิบายว่า ส่วนประสมทางการตลาด หมายถึง ตัวแปรหรือเครื่องมือทางการตลาดที่สามารถควบคุมได้ เพื่อตอบสนองความต้องการและความพึงพอใจของกลุ่มเป้าหมายที่เป็นลูกค้า ส่วนประสมการทางตลาดรูปแบบเดิม มีเพียงแค่ 4 ตัวแปร (4Ps) ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ ราคา ช่องทางการหรือสถานที่จัดจำหน่าย การส่งเสริมการตลาด ต่อมามีการเพิ่มตัวแปรขึ้นมา 3 ตัวแปร ได้แก่ บุคคล ลักษณะทางกายภาพ และกระบวนการ เพื่อให้สอดคล้องกับแนวคิดการตลาดสมัยใหม่ โดยเฉพาะกับธุรกิจด้านการให้บริการ ดังนั้นจึงเรียกได้ว่าเป็นส่วนประสมทางการตลาดแบบ 7Ps

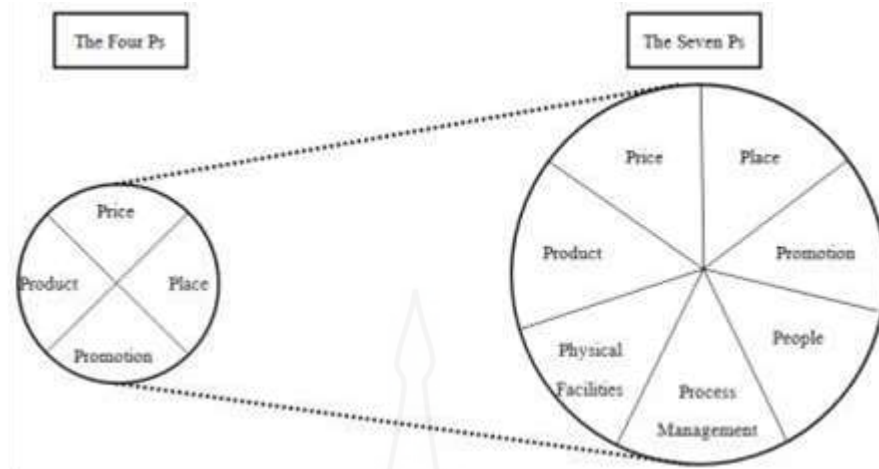
ทฤษฎีส่วนประสมทางการตลาดสำหรับธุรกิจบริการ หมายถึง เครื่องมือทางการตลาดที่ใช้สำหรับธุรกิจบริการเพื่อทำให้เกิดการบริหารคุณภาพรวม (Total Quality Management) ที่จะสร้างคุณค่าให้กับลูกค้า โดยคำนึงถึงความพึงพอใจของลูกค้าเป็นส่วนสำคัญ ส่วนประสมทางการตลาดดั้งเดิมถูกพัฒนาขึ้นมาสำหรับธุรกิจการผลิตสินค้าที่จับต้องได้แต่สำหรับผลิตภัณฑ์ บริการนั้น มีลักษณะเฉพาะที่แตกต่างจากสินค้า คือไม่สามารถเก็บรักษาไว้ได้ ดังนั้น ผู้ให้บริการ จึงเป็นส่วนหนึ่งของการบริการด้วย ปัญหาการรักษาคุณภาพของการบริการ คือการไม่สามารถควบคุมคุณภาพของการบริการได้เหมือนกับสินค้าที่จับต้องได้ จึงจำเป็นต้องนำเครื่องมือทางการตลาดบริการ 7P's เข้ามาช่วยบริหารจัดการกับธุรกิจ (Mohammad, 2015, pp. 71-88)

Mallik & Farhan (2018, pp. 136-149) อธิบายว่ากลยุทธ์การตลาดสำหรับธุรกิจบริการ (Marketing Mix 7P s) ที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกของผู้บริโภค ประกอบด้วยปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ปัจจัยด้านราคา ปัจจัยด้านการจัดจำหน่าย ปัจจัยด้านส่งเสริมการตลาด ปัจจัยด้านกระบวนการให้บริการ ปัจจัยด้านบุคลากรผู้ให้บริการ ปัจจัยด้านการสร้างและการนำเสนอลักษณะทางกายภาพ โดยส่วนประกอบทุกตัวมีความเกี่ยวพันกันและเท่าเทียมกัน ขึ้นอยู่กับผู้บริหารจะวางกลยุทธ์ โดยเน้นส่วนประสมทางการตลาดบริการตัวใดมากกว่าเพื่อให้ สามารถตอบสนองความต้องการของตลาดเป้าหมาย และการเพิ่มองค์ประกอบของส่วนประสมทางการตลาดแบบเดิมคือ 4Ps เป็น 7Ps สำหรับธุรกิจบริการ สามารถแสดงได้ ดังภาพที่ 2.1 และ 2.2



ภาพที่ 2.1 การเพิ่มองค์ประกอบของส่วนประสมทางการตลาดแบบเดิมคือ 4P's เป็น 7P's สำหรับธุรกิจบริการ

ที่มา : MaGrath, A. J. (1986). When Marketing Services, 4Ps Are Not Enough. Business Horizons, 29, 45-50.



ภาพที่ 2.2 ส่วนประสมทางการตลาดแบบ 7P's

ที่มา : MaGrath, A. J. (1986). When Marketing Services, 4Ps Are Not Enough. Business Horizons, 29, 45-50.

ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ (2552, น. 80-81) กล่าวไว้ว่า ส่วนประสมทางการตลาดด้านธุรกิจบริการ 7 ด้าน ประกอบด้วย

1. ผลិតภัณฑ์ เป็นสิ่งที่น่าสนใจโดยธุรกิจเพื่อตอบสนองความจำเป็น และความต้องการของลูกค้าให้เกิดความพึงพอใจสูงสุด เกิดการซื้อหรือใช้ได้อย่างต่อเนื่อง โดยที่ผลิตภัณฑ์นอกจากจะหมายถึงสินค้าที่จับต้องได้แล้วยังรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีตัวตนก็ได้ประกอบด้วย การบริการหรือความคิด ซึ่งเมื่อพิจารณาถึงคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองและสร้างมูลค่าแก่ลูกค้ายังสามารถแบ่งออกได้ 5 ระดับ คือ

(1) ประโยชน์พื้นฐานของผลิตภัณฑ์ เป็นสิ่งที่ลูกค้าได้รับโดยตรงจากผลิตภัณฑ์นั้น เป็นสิ่งที่ลูกค้าต้องการจริง ๆ เช่น สำหรับธุรกิจร้านอาหารลูกค้าทำการรับประทานอาหารเพื่อประทังความหิว เป็นต้น

(2) ผลิตภัณฑ์พื้นฐานหรือรูปลักษณ์ผลิตภัณฑ์ เป็นสิ่งที่นักการตลาดจะต้องแปลงประโยชน์พื้นฐานของผลิตภัณฑ์ ให้เป็นสิ่งที่เห็นได้ชัด

(3) เมื่อนไปหรือสิ่งที่คาดหวังปกติของลูกค้า เป็นความคาดหวังของลูกค้าในการซื้อสินค้าหรือบริการนั้น ๆ เช่น คาดหวังว่าอาหารจะมีรสชาติที่อร่อยสะอาด ถูกหลักอนามัย เป็นต้น

(4) ผลประโยชน์เพิ่มเติม เป็นสิ่งที่ลูกค้าได้รับจากการซื้อสินค้าหรือบริการนั้น

(5) คุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ใหม่ เป็นสิ่งสำหรับตอบรับต่อการเปลี่ยนแปลงหรือพัฒนาให้ตอบสนองต่อความต้องการของลูกค้าในอนาคต

2. ราคา เป็นสิ่งที่กำหนดรายได้ของกิจการ กล่าวคือ การตั้งราคาสูงก็จะทำให้ธุรกิจมีรายได้สูงขึ้น การตั้งราคาต่ำก็จะทำให้รายได้ของธุรกิจนั้นต่ำ ซึ่งอาจนำไปสู่การขาดทุน ในแง่มุมมอง

ของลูกค้า การตั้งราคามีผลอย่างมากต่อการตัดสินใจซื้อบริการของลูกค้า และราคาของการบริการเป็นปัจจัยสำคัญในการบอกถึงคุณภาพที่จะได้รับ ถ้าราคาสูงคุณภาพก็น่าจะสูงด้วย ทำให้สิ่งที่คาดหวังของลูกค้าที่จะได้รับสูง สิ่งตามมา คือ บริการต้องมีคุณภาพตอบสนองความคาดหวังของลูกค้าได้ ลูกค้าจึงจะพอใจ และกลับมาใช้บริการนั้นใหม่วิธีการตั้งราคาบริการ มี 3 วิธี ดังนี้

- (1) การตั้งราคาตามต้นทุน วิธีตั้งราคาโดยคิดต้นทุนบวกกำไรที่ธุรกิจต้องการ
- (2) การตั้งราคาตามการแข่งขัน การตั้งราคาแบบนี้อาจจะตั้งให้สูงกว่าธุรกิจของกลุ่มแข่ง ถ้ามั่นใจว่าบริการของเรามีคุณภาพดีกว่าคู่แข่ง
- (3) การตั้งราคาตามการรับรู้คุณค่า เป็นการตั้งราคาตามการรับรู้คุณค่าของบริการในสายตาหรือความรู้สึกของลูกค้า ถ้าลูกค้ารู้สึกว่าบริการนั้นคุณค่ากับเงินที่จ่าย มีคุณภาพในการให้บริการสูง มีภาพลักษณ์ที่ดี การตั้งราคาบริการต้องสูง เช่นกัน

3. ช่องทางการจัดจำหน่าย หมายถึง โครงสร้างของช่องทาง ซึ่งประกอบด้วยสถาบันและกิจกรรมระหว่างช่องทางเพื่อใช้ในการเคลื่อนย้ายสินค้าและบริการไปยังผู้บริโภค กลุ่มเป้าหมาย ซึ่งกิจกรรมที่เกี่ยวข้องที่ช่วยให้การดำเนินงานช่องทาง เป็นไปด้วยความมีประสิทธิภาพ ประกอบด้วย การขนส่ง การคลังสินค้าการเก็บรักษาสินค้าคงคลัง เป็นต้น ในการให้บริการนั้น สามารถให้บริการผ่านช่องทางการจัดจำหน่ายได้ 4 วิธี ดังนี้

- (1) การให้บริการผ่านร้าน การให้บริการแบบนี้เป็นแบบที่ทำกันมานาน โดยมีการเปิดหน้าร้าน เพื่อให้ลูกค้าได้เข้ามาใช้บริการถึงสถานที่เหมือนที่นัดหมายให้ลูกค้าได้มาพบกับผู้บริการ เช่น ร้านอาหาร ร้านตัดผม ห้างสรรพสินค้า เป็นต้น
- (2) การให้บริการถึงที่บ้าน หรือสถานที่ที่ลูกค้าต้องการเป็นการบริการโดยส่งพนักงานไปให้บริการตามสถานที่ที่ลูกค้าต้องการ เพื่อความสะดวกของลูกค้า เช่น การบริการจัดส่งอาหารตามสั่ง การจ้างวิทยากรมาสอนพนักงานบริษัท เป็นต้น
- (3) การให้บริการผ่านตัวแทน เป็นการบริการแบบขยายธุรกิจแฟรนไชส์ ขยายสาขา โดยแบ่งออกเป็นสาขาย่อยๆ หรือมีการจัดตั้งตัวแทนในการให้บริการ เช่น บริษัท สายการบินขยายบัตรผ่านช่องทางไทยทิคเก็ตแมเจอร์ เป็นต้น
- (4) การให้บริการผ่านทางอิเล็กทรอนิกส์ เป็นการบริการที่ใช้เทคโนโลยีเข้ามาช่วยเพื่อลดต้นทุนจากการจ้างพนักงาน ทำให้การบริการเป็นไปได้อย่างสะดวกและทุกวันตลอด 24 ชั่วโมง เช่น การให้บริการผ่านเครื่องเอทีเอ็ม เครื่องแลกเปลี่ยนตราต่างประเทศ เป็นต้น

4. การส่งเสริมการตลาด การส่งเสริมการตลาดเกี่ยวข้องกับการสื่อสารข้อมูลทุกอย่างที่จำเป็นต่อการโน้มน้าวให้ลูกค้ามาซื้อสินค้าและบริการเป็นการบอกลูกค้าว่ามีผลิตภัณฑ์และบริการเกิดขึ้น ในตลาดพยายามชักชวนให้ลูกค้ามาซื้อสินค้าและบริการ มีเครื่องมือที่สำคัญ ดังนี้

(1) การโฆษณา หมายถึง การให้ข้อมูล ข่าวสาร เป็นการสื่อสารจูงใจผ่านสื่อโฆษณา ประเภทต่าง ๆ เช่น โทรทัศน์ วิทยุ หนังสือพิมพ์ นิตยสาร ป้ายโฆษณา อินเทอร์เน็ตเพื่อจูงใจหรือโน้มน้าวใจให้กลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย มีพฤติกรรมคล้อยตามเนื้อหาสารที่โฆษณา เพื่อจูงใจให้ผู้บริโภคเกิดความต้องการซื้อหรือใช้สินค้าและบริการ

(2) การให้ข่าวและการประชาสัมพันธ์ รูปแบบการเสนอขายความคิด สินค้า หรือบริการ โดยไม่ใช้บุคคล มีลักษณะเป็นการให้ข่าวสารผ่าน สื่อมวลชนโดยที่ องค์กรเจ้าของข่าวที่ได้รับประโยชน์ ไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายส่วนในการประชาสัมพันธ์ นั้นเป็นความพยายามในการติดต่อสื่อสารเพื่อจูงใจให้เกิดทัศนคติที่ดีต่อองค์กร ผลิตภัณฑ์ และนโยบายขององค์กร หรือให้เกิดพฤติกรรมการซื้อ

(3) การส่งเสริมการขาย หมายถึง กิจกรรมที่ทำหน้าที่ช่วยพนักงานและการ โฆษณา ในการขายสินค้า จะเป็นการกระตุ้นผู้บริโภคให้เกิดความต้องการในสินค้าและต้องการใช้บริการ เช่น การแจกของตัวอย่าง แจกคูปองส่วนลด ของแถม การใช้แถมไปเพื่อแลกสินค้า การชิงโชคแจกรางวัล การสะสมคะแนนในการใช้สิทธิประโยชน์ เป็นต้น

(4) การขายโดยพนักงาน เป็นการเสนอขายสินค้าแบบเผชิญหน้ากัน พนักงานขายต้องเข้าพบปะผู้ซื้อโดยตรง เพื่อเสนอขายสินค้าและบริการเป็นวิธีที่ดีที่สุดที่

(5) การตลาดทางตรง เป็นการใช้ช่องทางโดยตรงถึงผู้บริโภคเพื่อนำเสนอสินค้าและบริการ โดยไม่ใช้คนกลาง ช่องทางดังกล่าว ได้แก่ จดหมายตรงแคตตาล็อก การตลาดทางโทรศัพท์ เว็บไซต์ แอปพลิเคชันต่าง ๆ และโทรศัพท์มือถือ เป็นต้น เป็นวิธีบริการลูกค้าที่มีอัตราการเติบโตในปัจจุบัน

5. ด้านบุคลากร ซึ่งต้องอาศัยการคัดเลือก การฝึกอบรม การจูงใจ เพื่อให้สามารถสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้าได้แตกต่างเหนือคู่แข่งขึ้นเป็นความ สัมพันธ์ระหว่างเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการและผู้ใช้บริการต่าง ๆ ขององค์กร เจ้าหน้าที่ต้องมีความสามารถมีทัศนคติที่สามารถตอบสนองต่อผู้ให้บริการ มีความคิดริเริ่ม มีความสามารถในการแก้ไขปัญหา สามารถสร้างค่านิยมให้กับองค์กร

6. ด้านลักษณะทางกายภาพ สิ่งแวดล้อมทางกายภาพ ได้แก่ อาคารของธุรกิจบริการ เครื่องมือ และอุปกรณ์ เช่น เครื่องคอมพิวเตอร์ เครื่องเอทีเอ็ม เคาน์เตอร์ให้บริการ การตกแต่งสถานที่ ล็อบบี้ ลานจอดรถ สวนห้องน้ำ การตกแต่งป้ายประชาสัมพันธ์ แบบฟอร์มต่าง ๆ สิ่งเหล่านี้ เป็นสิ่งที่ลูกค้าใช้เป็นเครื่องหมายแทนคุณภาพของการให้บริการ นั่นคือ ลูกค้าจะอาศัยสิ่งแวดล้อมทางกายภาพ เป็นปัจจัยหนึ่งในการเลือกใช้บริการ ยิ่งดูหรูหรา สะอาด บริการก็น่าจะมีคุณภาพอีกด้วย

สิ่งแวดล้อมทางกายภาพเป็นการสร้างและนำเสนอลักษณะทางกายภาพให้กับลูกค้า โดยพยายามสร้างคุณภาพโดยรวม ทั้งทางด้านกายภาพและรูปแบบการให้บริการเพื่อสร้างคุณค่าให้กับ

ลูกค้า ไม่ว่าจะเป็นการแต่งกายสะอาดเรียบร้อย การเจรจาต้องสุภาพอ่อนโยน และการให้บริการที่รวดเร็วหรือผลประโยชน์อื่น ๆ ที่ลูกค้าควรได้รับ

7. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนในการบริการลูกค้า ตั้งแต่เดินเข้าร้านจนกระทั่งออกจากร้าน จะต้องมีการกำหนดลงรายละเอียดทุกขั้นตอน แล้วให้พนักงานปฏิบัติตามอย่างมีแบบแผน มีการแบ่งหน้าที่ในการทำงาน เช่น ด้อนรับลูกค้า รับออเดอร์ การเช็กบิล ทอนเงิน ฯลฯ อย่างชัดเจน ไม่สับสน บางร้านมีการนำเอาเทคโนโลยีต่าง ๆ เข้ามาใช้ในการบริการก็เป็นสิ่งที่ดี ช่วยให้การบริการสะดวกและรวดเร็วขึ้น แต่ก็ขึ้นอยู่กับงบประมาณของร้านด้วย

สรุปคือ จากการศึกษาแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด ผู้วิจัยมุ่งให้ความสำคัญของปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด กล่าวว่าการวางแผนการตลาดโดยทั่วไป มักจะนิยมใช้ส่วนประสมทางการตลาดแบบเดิมคือ 4Ps ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ ราคา สถานที่หรือช่องทางการจัดจำหน่าย และการส่งเสริมการตลาด แต่สำหรับ โครงการอาหารกลางวัน ที่มุ่งเน้นเรื่องการบริการนั้น ยังคงไม่เพียงพอต่อการวางแผนกลยุทธ์ได้ เพราะลักษณะของธุรกิจแต่ละประเภทมีความแตกต่างจากธุรกิจที่มีสินค้าที่มีตัวตน สามารถจับต้องได้ ดังนั้นการจัดโครงการอาหารกลางวันจึงควรต้องมีส่วนประสมการตลาดที่เพิ่มขึ้นมาอีก 3Ps ได้แก่ บุคลากร ลักษณะทางกายภาพ และกระบวนการในการบริหารจัดการ เพื่อให้การดำเนินงานและวางแผนกลยุทธ์ทางการตลาดมีประสิทธิภาพ และประสิทธิผล

## 2. ความสำคัญของโภชนาการสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน

### 2.1 การส่งเสริมภาวะโภชนาการสำหรับเด็กก่อนวัยเรียน

โภชนาการสำหรับเด็กนั้น ถือเป็นสิ่งที่มีความสำคัญอย่างมาก สำหรับเด็กก่อนวัยเรียน เป็นช่วงวัยที่กำลังเจริญเติบโตและมีพัฒนาการอย่างต่อเนื่อง อาหารจึงเป็นสิ่งสำคัญที่พ่อแม่จะต้องใส่ใจเป็นพิเศษ เพราะการที่เด็กได้รับสารอาหารที่เพียงพอ ร่างกายก็จะเจริญเติบโตได้สมวัย ช่วยการบำรุงสมองเพื่อการเรียนรู้ โภชนาการที่เหมาะสมเป็นปัจจัยสำคัญที่ช่วยเสริมพัฒนาการของเด็ก ซึ่งมีการเจริญเติบโตอย่างรวดเร็วทั้งร่างกายและสมอง โดยเฉพาะพัฒนาการทางสมองในช่วง 3 ขวบ การให้เด็กได้รับอาหารที่เหมาะสม มีคุณค่าทางโภชนาการที่ครบถ้วนเพียงพอ จึงเป็นการวางรากฐานชีวิตที่ดีสำหรับเด็กทั้งปัจจุบันและอนาคต การเติบโตของเด็กมีปัจจัยหลายด้าน ทั้งด้านพันธุกรรม ฮอโมน ภาวะโภชนาการ โรคทางกาย และสภาพแวดล้อมการเลี้ยงดู คุณพ่อคุณแม่สามารถตรวจสอบการเจริญเติบโตของเด็กได้โดยวัดความยาวหรือส่วนสูง น้ำหนัก และวัดเส้นรอบศีรษะ ร่วมกับการดูขนาดของกะโหลกศีรษะ เส้นรอบอกและการขึ้นของฟัน (อุไรพร, 2557, น, 8-9) อาหารที่เพียงพอกับความต้องการของเด็กอนุบาล คืออาหารต้องครบ 5 หมู่ ในปริมาณและคุณภาพที่เพียงพอ เหมาะสมกับวัยทุกวัน โดยมีอาหาร



หลัก 5 หมู่ที่หลากหลายและอาหารว่างไม่เกิน 2 มื้อ นม 2-3 แก้วต่อวัน ปริมาณอาหารที่เรียกว่าเพียงพอสำหรับเด็กวัย 4-6 ปี กลุ่มข้าว+แป้ง วันละ 5 ทัพพี กลุ่มผัก วันละ 3 ทัพพี กลุ่มผลไม้ วันละ 3 ส่วน กลุ่มนมวันละ 2-3 แก้ว กลุ่มเนื้อสัตว์ วันละ 4 ช้อนกินข้าว กลุ่มไขมัน วันละ 5 ช้อนชา ส่วนน้ำตาลและเกลือ กินได้แต่ควรรับประทานในปริมาณน้อย ซึ่งการป้องกันที่ดีที่สุด คือ การสร้างพฤติกรรมที่ดีก่อนที่เด็กจะเกิดการบริโภคนิสัยที่ไม่พึงประสงค์ การเลี้ยงดูจากผู้ปกครองและผู้ปกครอง ส่งผลโดยตรงต่อความชอบการบริโภคอาหารของเด็ก ผู้ปกครองจึงมีบทบาทสำคัญต่อการสร้างเสริมภาวะโภชนาการและพัฒนาการด้านต่าง ๆ ของเด็ก เด็กอายุ 3-5 ปี ร้อยละ 76 อยู่ที่ โรงเรียนอนุบาลหรือศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ผู้ดูแลเด็กจึงเป็นผู้มีส่วนร่วมในการดูแลเรื่องการรับประทานอาหารของเด็ก ซึ่งในที่สุดจะไปมีผลต่อการเปลี่ยนแปลงภาวะโภชนาการและบริโภคนิสัย (ประไพศรี และอุไรพร, 2557, น. 9-5)

## 2.2 การประเมินภาวะโภชนาการ

การประเมินภาวะโภชนาการ (Nutritional assessment) หมายถึง กระบวนการที่ใช้เพื่อระบุภาวะโภชนาการของบุคคลหรือประชากร โดยอาศัยข้อมูลทางการวัดสัดส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย, ข้อมูลทางห้องปฏิบัติการ ข้อมูลจากการตรวจร่างกาย หรือข้อมูลจากการประเมินอาหารบริโภค ซึ่งข้อมูลดังกล่าวจะนำมาเทียบกับค่ามาตรฐาน หรือเกณฑ์อ้างอิงทางโภชนาการและทางสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องเพื่อระบุหรือวินิจฉัยปัญหาโภชนาการและสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับภาวะโภชนาการในระดับบุคคล กลุ่มบุคคล หรือชุมชน (อุไรพร, 2557, น. 8-5)

## 2.3 ความสำคัญของการประเมินภาวะโภชนาการ

ความสำคัญของการประเมินภาวะโภชนาการช่วยบ่งชี้ระดับของภาวะโภชนาการของบุคคลหรือประชากรในปัจจุบัน ค้นหาปัจจัยทางด้านอาหารหรือพฤติกรรมสุขภาพต่าง ๆ ที่เชื่อมโยงกับภาวะโภชนาการและภาวะสุขภาพ คาดการณ์แนวโน้มของปัญหาทางด้านอาหาร โภชนาการ และปัญหาสุขภาพที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการที่อาจเกิดขึ้นในอนาคต ซึ่งการประเมินภาวะโภชนาการมีประโยชน์ที่สำคัญมากคือ การประเมินวินิจฉัยปัญหาโภชนาการที่เกิดขึ้นในชุมชน ทำให้ทราบถึงปัญหา ขนาด และความรุนแรงของปัญหา ขอบเขตและการกระจายของภาวะสุขภาพหรือโรคที่เกี่ยวข้องกับโภชนาการ ประชากรกลุ่มเสี่ยงหรือที่ประสบปัญหา เป็นต้น และการประเมินช่วยค้นหาสาเหตุของปัญหาโภชนาการที่เกิดขึ้น เพื่อใช้ในการวางแผน และดำเนินการแก้ไขปัญหานั้นเป็นข้อมูลพื้นฐานในการจัดการโครงการรณรงค์หรือกำหนดนโยบายด้านอาหารและโภชนาการ (อุไรพร, 2557, น. 8-5)

สรุปคือ โภชนาการในเด็กเป็นสิ่งสำคัญ ควรมีการส่งเสริมภาวะโภชนาการเพื่อเป็นการป้องกันการเกิดภาวะทุพโภชนาการ อาหารที่จัดให้ควรเป็นอาหารที่เหมาะสมกับวัย ถูกต้องตามหลักโภชนาการ เพียงพอกับความต้องการและตรงกับลักษณะนิสัยของเด็ก โดยเน้นอาหารหลัก 5 หมู่ อาหารเสริม เนื่องจากเด็กก่อนวัยเรียนมีความต้องการพลังงานและสารอาหารในปริมาณค่อนข้างสูงจาก

การที่ร่างกายของเด็กกำลังเจริญเติบโต หากได้รับไม่เพียงพอกับความต้องการของร่างกาย อาจทำให้เด็กเกิดปัญหาทางโภชนาการขึ้น ซึ่งปัญหาทางโภชนาการที่พบบ่อย ได้แก่ โรคขาดโปรตีนและพลังงาน โรคขาดสารไอโอดีน โรคโลหิตจางจากการขาดธาตุเหล็ก และโรคขาดวิตามินเอ ซึ่งโรคเหล่านี้เป็นโรคที่ป้องกันได้โดยการให้เด็กได้รับประทานอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการและปลอดภัยต่อการบริโภค ตลอดจนมีปริมาณพอเพียงและเหมาะสมกับความต้องการของร่างกายร่วมกับการให้โภชนศึกษาแก่พ่อแม่ และการเฝ้าระวังทางโภชนาการ โดยการชั่งน้ำหนัก วัดส่วนสูง ทุก 3 เดือน แล้วนำน้ำหนัก ส่วนสูง ไปเทียบกับกราฟมาตรฐาน ซึ่งเป็นกราฟแสดงเกณฑ์อ้างอิงการเจริญเติบโตของเด็กไทย จะเห็นได้ว่าโภชนาการเป็นสิ่งสำคัญสำหรับเด็ก เด็กจึงควรได้รับการส่งเสริมภาวะโภชนาการอย่างถูกต้อง เพื่อให้มีการเจริญเติบโตและพัฒนาการเหมาะสมกับวัย สามารถเจริญเติบโตเป็นผู้ใหญ่ที่มีคุณภาพได้ในอนาคต

### 3. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารของเด็ก

การบริโภคอาหารของเด็กมีความสำคัญหากไม่ได้รับการปลูกฝังการบริโภคอาหารให้ดี เด็กก็จะเป็นกลุ่มที่เสี่ยงต่อการมีภาวะทุพโภชนาการและมีผลเสียหลายประการ สมใจ วิชัยดิษฐ์ และ วศินา จันทรศิริ (2537 : 80 – 82) ได้กล่าวถึงปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารของเด็ก ดังต่อไปนี้

#### 3.1 สิ่งแวดล้อมในครอบครัว

ครอบครัวมีอิทธิพลต่อการพัฒนาบริโภคนิสัยของเด็ก ตั้งแต่เด็กเริ่มจำความได้ โดยเฉพาะผู้ที่เลี้ยงดูอย่างใกล้ชิด โดยเฉพาะพ่อแม่ เนื่องจากกำหนดยาอาหารให้เด็กเล็กบางคน พ่อและแม่จะเตรียมอาหารให้ลูกรับประทานโดยยึดความพอใจหรือความชอบในอาหารนั้น ๆ เป็นหลัก ไม่ได้คำนึงถึงความถูกต้องตามหลักโภชนาการ สำหรับเด็กในแต่ละวัย การรับประทานอาหารที่บ้าน อาจมี 1 – 2 มื้อ มื้อกลางวันมักจะรับประทานที่โรงเรียน พฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ได้เรียนรู้จากบ้านจะส่งผลถึงการเลือกรับประทานอาหารที่โรงเรียน ดังนั้นควรจัดอาหารที่มีคุณค่า และเหมาะสมสำหรับเด็กโดยคำนึงถึงคุณภาพและปริมาณเพื่อไม่ให้เด็กเกิดภาวะทุพโภชนาการ

#### 3.2 ข่าวสารต่างๆ

ข้อมูลข่าวสาร โลกปัจจุบันผู้ประกอบธุรกิจจะให้ความสนใจต่อการเลือกใช้ช่องทางส่งสารเป็นอย่างมาก เพื่อให้เจาะถึงกลุ่มเป้าหมาย ทางด้านการตลาดสำหรับเด็ก การโฆษณาสินค้าทางโทรทัศน์จะเป็นช่องทางที่ประสบความสำเร็จมากที่สุด โดยเฉพาะเด็กที่อยู่ในสังคมเมือง ซึ่งไม่มีเวลา และสถานที่สำหรับการออกกำลังกายมากนัก จึงมีเวลาสำหรับการดูโทรทัศน์มากขึ้น มีรายการโทรทัศน์สำหรับเด็กจำนวนมากที่ถูกใช้เป็นที่โฆษณาสินค้าฟุ่มเฟือยหรืออาหารที่ไม่มีประโยชน์ด้านโภชนาการ เช่น อาหารประเภทที่ให้ไขมัน น้ำตาล พลังงาน ที่สูงเกินความจำเป็นต่อร่างกายเด็ก และ

อาหารที่มีโซเดียมสูง เป็นต้น ผลสำเร็จจากการโฆษณาทำให้ขนม ลูกอมกลายเป็นขนมที่ยอดจำหน่ายสูง และเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลกระทบต่อภาวะโภชนาการเกินของเด็กวัยนี้ในปัจจุบัน

### 3.3 สังคมเพื่อน

โลกส่วนตัวของเด็กจะขยายไปยังสังคมเพื่อนเมื่อเด็กเริ่มเข้าโรงเรียน และกลายเป็นปัจจัยที่มีบทบาทสำคัญต่อการบริโภคอาหารของเด็กมากขึ้น ผลกระทบที่เกิดขึ้นมีทั้ง ข้อดี และข้อเสีย ข้อดีนั้น คือ สังคมเพื่อนอาจจะช่วยพัฒนาทัศนคติที่ดีต่ออาหารและการเลือกอาหาร ในข้อเสียนั้นอาจจะเป็นในรูปของการปฏิเสธไม่บริโภคอาหาร หรือการเลือกรับประทานอาหารที่มีค่านิยมใหม่ในด้านอาหารนี้เกิดขึ้นได้เมื่อเด็กได้เข้าร่วมกินอาหารกับเพื่อน ๆ ใน อาหารมื้อกลางวันที่โรงเรียน ดังนั้นการสร้างพฤติกรรมอาหารที่พึงประสงค์ เช่น การให้เด็กลองบริโภคอาหารใหม่ ๆ อาจเริ่มขึ้นที่ โรงเรียน เช่นเดียวกัน ทั้งนี้เด็กบางคนจะปฏิเสธไม่รับประทานผักเพราะเพื่อนสนิทไม่รับประทานผัก หรือบางคนเห็นเพื่อนดื่มน้ำก็ดื่มตาม

### 3.4 การจัดบริการอาหารในโรงเรียน

สภาพของครอบครัวสวนใหญ่ในช่วงเวลาที่ผ่านมาไม่นานนี้ มีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมมาก ผู้หญิงที่ต้องรับผิดชอบแต่งงานบ้านอย่างเดียวยุคกลายเป็นต้องทำงานนอกบ้านเป็นอีกภาระกิจหลักเพิ่มจากเดิมละทิ้งภาพลักษณ์ของแม่บ้าน ดังนั้นเด็กจึงจำเป็นต้องไปโรงเรียนก่อนเกณฑ์ เด็กต้องรับประทานอาหารนอกบ้านมากขึ้นอย่างน้อย 1 หรือมากกว่า 1 มื้อ ที่สถานเลี้ยงเด็กหรือที่โรงเรียน ดังนั้นสถานประกอบการดังกล่าว และผู้ที่มีส่วนรับผิดชอบต่อการเลี้ยงดูเด็กตามควรคำนึงถึงการจัดอาหารในด้านความสะดวกและให้มีคุณภาพ เช่น เลือกรายการอาหารที่เด็กส่วนใหญ่สามารถรับประทานได้คุณค่าอาหารที่เหมาะสม เลือกใช้สารปรุงแต่งและวัตถุเจือปนอาหารที่ปลอดภัย และคำนึงถึงความสะดวกของเด็กในการบริโภคอาหารที่มีจำหน่ายในโรงอาหารโรงเรียน ราคาอาหารไม่ควรจะแพงจนเกินไป ปัญหาที่พบอยู่เสมอสำหรับผู้ประกอบการ คือ การลดต้นทุนและความรู้เท่าไม่ถึงการณ์ เช่น การปรุงอาหารด้วยวัตถุเจือปน หรือใช้สารปรุงแต่งรสที่ไม่มีคุณภาพ มีผลทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของนักเรียนได้ทั้งโดยตรงและทางอ้อม

### 3.5 ความเจ็บป่วย

ความเจ็บป่วยฉับพลันที่เกิดขึ้นจากเชื้อไวรัส หรือแบคทีเรีย แม้ว่าจะเป็นระยะเวลาสั้น ๆ เด็กที่มีความเจ็บป่วยด้วยโรคมักจะมีความอยากอาหารลดน้อยลง และมีความจำกัดในเรื่องปริมาณอาหารที่บริโภคแต่เป็นช่วงที่เด็กมีความต้องการ โปรตีนและสารอาหารอื่น ๆ เพิ่มมาจากเดิม โรคเรื้อรังต่าง ๆ เช่น หอบหืด หัวใจพิการแต่กำเนิดเป็น ภาวะที่ยากต่อการได้รับสารอาหารให้เพียงพอต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย เด็กที่ประสบ ปัญหาความเจ็บป่วยด้วยโรคเหล่านี้มักจะมีพฤติกรรมที่เป็นปัญหาหรือแสดงอาการต่อต้านกับ พ่อแม่เมื่อให้รับประทานอาหาร

## 4. การจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน

### 4.1 ความสำคัญของอาหารกลางวันในโรงเรียน

โดยปกติคนไทยรับประทานอาหารวันละ 3 มื้อ ในจำนวน 3 มื้อนี้ มื้อเช้ากับมื้อกลางวันจัดเป็นมื้อที่สำคัญที่สุด เพราะอาหารมื้อเช้าเราได้รับหลังจากการที่เราว่างเว้นจากการรับประทานอาหารมาตลอดคืนจำเป็นต้องใช้แรงงานมากในตอนเช้า มื้อกลางวันเป็นอาหารที่ได้รับหลังจากการที่ร่างกายได้ใช้แรงงานไปมากในตอนเช้า และต้องใช้แรงงานในตอนเย็นด้วย จึงจำเป็นต้องหามาชดเชย ส่วนมื้อเย็นไม่สำคัญนัก เพราะหลังจากนั้นก็ถึงเวลาพักผ่อน ใช้แรงงานน้อย แต่คนไทยมักปฏิบัติสับกันเสียโดยให้อาหารมื้อเย็นเป็นมื้อหนัก อาหารเป็นยาอันประเสริฐที่จะรักษาและคงไว้ซึ่งอนามัยที่ดี อันคำว่าอนามัยนั้นมิได้มีความหมายเพียงการปราศจากโรคหรือความพิการเท่านั้น แต่ยังหมายถึงการมีความสมบูรณ์ทั้งร่างกาย จิตใจ และสังคมด้วย ทั้งนี้เพราะอาหารที่รับประทานเข้าไปจะช่วยส่งเสริมบำรุงร่างกาย ให้เติบโตมีสุขภาพดี ซ่อมแซมอวัยวะต่างๆ

### 4.2 เหตุผลในการจัดอาหารกลางวัน

ดังกล่าวแล้วอาหารมื้อเช้าเป็นอาหารมื้อสำคัญที่สุด แต่เด็กนักเรียนส่วนใหญ่ไม่ค่อยจะได้รับประทานกัน ทั้งนี้มีเหตุผลหลายประการ คือ

- 4.2.1 ความยากจนของพ่อแม่ เลี้ยงอาหารเช้า
- 4.2.2 พ่อแม่ตื่นสายหุงข้าวไม่ทัน
- 4.2.3 บ้านอยู่ไกลโรงเรียนเกินไป ถ้ากินข้าวก็จะไม่ทันโรงเรียน
- 4.2.4 คนในบ้านไม่รับประทานอาหารเช้ากัน

อาหารมื้อกลางวันกลายเป็นอาหารมื้อสำคัญไปด้วยเหตุผลดังกล่าว ผู้รับผิดชอบต่อเด็กนักเรียนหรือผู้บริหาร โรงเรียนจึงต้องเอาใจใส่ให้มาก การปล่อยให้เด็กเรียนซื้ออาหารกิน โดยไม่มีความรู้เรื่องการเลือกรับประทานอาหารที่ถูกต้องตามหลักโภชนาการแต่ละช่วงวัย มีโอกาสที่เด็กนักเรียนจะเป็นโรคขาดอาหารได้ง่าย ซึ่งพวกนี้เรียกว่า Vulnerable Group เช่นเดียวกับหญิงมีครรภ์ หญิงให้นมบุตร หรือคนสูงอายุ

### 4.3 จุดประสงค์ หรือประโยชน์ที่ได้จากการจัดอาหารกลางวัน

4.3.1 การประหยัด แทนที่ผู้ปกครองจะจ่ายเงินให้แก่ลูกหลานก็ลดลง เพราะโรงเรียนทำอาหารมิได้มุ่งผลกำไร ค่าแรงงาน ค่าอุปกรณ์ในการทำโรงเรียนก็เป็นฝ่ายออกทั้งสิ้น

4.3.2 เพื่อให้เด็กได้กินอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และครบถ้วนตามที่ร่างกายต้องการ เป็นการป้องกันโรคขาดอาหาร ในกรณีที่บ้านขาดอาหารอะไร ทางโรงเรียนก็จะได้เสริมอาหารจำพวกนั้นให้มากขึ้น เพราะทางโรงเรียนรู้ว่านักเรียนแต่ละคนต้องการอาหารอะไร คนละเท่าไร

4.3.3 ให้ประโยชน์ทางด้านการศึกษาค้นคว้าเด็กจะได้รับประสบการณ์ต่าง ๆ ในการทำอาหาร เช่นการจำหน่าย การประกอบอาหาร การบริโภคอาหารที่มีคุณค่า ตลอดจนการสงวนคุณค่าทางอาหาร

4.3.4 เป็นการฝึกนิสัยการบริโภคที่ดี เช่น มารยาทในการรับประทานอาหารในสังคม การล้างมือก่อนรับประทานอาหาร ไม่เลือกกินอาหารเฉพาะที่ตนชอบเพียงอย่างเดียว

4.3.5 นักเรียนได้ฝึกฝนทางด้านคหกรรมศาสตร์ การเรียนแต่ทฤษฎีไม่ช่วยให้เด็กได้เข้าใจดีพอ การเรียนรู้โดยการลงมือทำหรือการใช้สื่อการสอนที่ตรงเป้าหมาย ทำให้เกิดการเรียนรู้ที่ดีมากขึ้น

4.3.6 สงเคราะห์เด็กยากจน นักเรียนที่ยากจน อาจไม่ได้ทานอาหารกลางวันเพราะไม่มีเงิน เด็กจะเกิดปมด้อย เกิดความหิวโหย หมดสมาธิในการเรียน

4.3.7 เด็กได้รู้จักทำการเกษตร เช่น ทำสวนครัว เลี้ยงสัตว์ ได้เห็นคุณค่าของผลงาน ก็จะเกิดความภาคภูมิใจ เมื่อได้นำผลิตผลอันนั้นมาประกอบเป็นอาหาร

4.3.8 รู้จักการเข้าสังคมกับเพื่อน ๆ ร่วมกิจกรรมร่ายรำ เป็นการฝึกเด็กไปในตัว

4.3.9 เป็นการปูพื้นฐานประชาธิปไตย โดยให้บริการตัวเอง มีการเข้าแถวรับอาหารตามลำดับการมาก่อนหลัง

4.3.10 เพื่อให้เด็กได้นำความรู้ไปเผยแพร่แก่ทางบ้านและชุมชนต่อไป

#### 4.4 มาตรฐานอาหารกลางวันไทย

มาตรฐานปริมาณอาหารที่กำหนดให้นี้เป็นปริมาณและความถี่ที่ประเมินสำหรับสถานที่ที่ต้องดูแลเด็ก ตลอด 7 วันต่อสัปดาห์ แต่ศูนย์เด็กเล็กและโรงเรียนส่วนใหญ่จะมี การดูแลเฉพาะวันที่มีการเรียนการสอน คือ 5 วันทำการต่อสัปดาห์ มาตรฐานอาหารกลางวันไทย ที่จะนำมา กำหนดเมนูหมุนเวียนในแต่ละสัปดาห์ ในศูนย์เด็กเล็กหรือโรงเรียนทั่วไปจึงควรใช้หลักการดังนี้ คือ

4.4.1 กลุ่มอาหารที่ต้องมีทุกวัน เช่น กลุ่มข้าว น้ำมัน น้ำตาล จะคิดความถี่เป็น 5 วันต่อสัปดาห์

4.4.2 กลุ่มอาหารโปรตีนจากปลา และเนื้อสัตว์อื่น ๆ ประมาณการว่าเป็นส่วนที่เด็กน่าจะได้รับจากครอบครัว ในวันหยุดสุดสัปดาห์อย่างละ 1 ครั้ง จึงเหลือปลา 1 ครั้งและเนื้อสัตว์ 2 ครั้งต่อสัปดาห์ที่จะเป็นส่วนที่ให้ ศูนย์เด็กเล็กหรือโรงเรียนดูแลช่วยเหลือ

4.4.3 กลุ่มอาหารที่มีความเข้มข้นของสารอาหารสูง ซึ่งกำหนดมาช่วยเสริมคุณค่าอาหารให้ดีขึ้น รวมทั้งกลุ่ม อาหารอื่น ๆ ที่กำหนดความถี่น้อยกว่า 5 ครั้งต่อสัปดาห์

สรุปได้เป็น มาตรฐานอาหารกลางวันไทย ที่แนะนำให้ศูนย์เด็กเล็ก หรือโรงเรียน ดำเนินการจัดบริการใน 5 วันทำการของแต่ละสัปดาห์

#### 4.5 การกำหนดเป้าหมายของสารอาหารที่ควรได้รับ

เริ่มจากการกำหนดสัดส่วนสารอาหารที่ควรได้รับจากมือต่าง ๆ ในแต่ละวันดัง ตารางที่ 2.1 ซึ่งกำหนดให้อาหารกลางวันและอาหารว่างมีสัดส่วนเป็นร้อยละ 30 และ 10 ของสารอาหารที่ควรได้รับประจำวัน ตามลำดับ เมื่อรวมเป้าหมายทั้งสองมือนี้นี้เข้าด้วยกันเป็นร้อยละ 40 ของสารอาหารที่ควรได้รับประจำวัน จึงเป็นเป้าหมายร่วมกันของ โครงการอาหารกลางวัน และ โครงการอาหารเสริม (นม) รวมถึงอาหารว่างที่อาจจัดให้เด็กเล็ก หรือเด็กอนุบาลกินร่วมกับนม

ตารางที่ 2.1 กำหนดสัดส่วนสารอาหารที่ควรได้รับในมือต่าง ๆ เป็นร้อยละของความต้องการสารอาหารประจำวัน

มือ	เช้า	ว่างเช้า	กลางวัน	ว่างบ่าย	เย็น
ร้อยละ*	20	10	30	10	30

\*ร้อยละของปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย 2546

ที่มา : อุไรพร จิตต์แจ้ง. 2555

สารอาหารต่าง ๆ จึงคำนวณเป็นร้อยละ 40 ของความต้องการสารอาหารประจำวันในแต่ละช่วงอายุ คือ 3-5 ปี (อนุบาล) 6-12 ปี (ประถมศึกษา) และ 13-18 ปี (มัธยม) ใช้เป็นคุณค่าสารอาหารเป้าหมาย และให้สัดส่วน การกระจายตัวของพลังงานจากคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และ ไขมัน เป็น 55-60 : 10-15 : 25-30 ดังแสดงใน ตารางที่ 2.2

ตารางที่ 2.2 ปริมาณสารอาหารร้อยละ 40 ของความต้องการประจำวันของเด็กไทยอายุ 3-5ปี ที่กำหนดเป็นเป้าหมาย สำหรับการจัดอาหารกลางวันและอาหารว่าง

สารอาหาร	3-5 ปี
พลังงาน (กิโลแคลอรี)	480
โปรตีน (ก.)	14.4
ไขมัน (ก.)	14.4
คาร์โบไฮเดรต (ก.)	73.2
ใยอาหาร (ก.)	3.6
วิตามินเอ (RE)	173.2

ตารางที่ 2.2 (ต่อ)

สารอาหาร	3-5 ปี
วิตามินบี 1 (มก.)	0.24
วิตามินบี 2 (มก.)	0.24
วิตามินซี (มก.)	16
เหล็ก (มก.)	2.44
แคลเซียม (มก.)	280
โคเรสเตอรอล (มก.)	120
<b>สัดส่วนพลังงาน</b>	
คาร์โบไฮเดรต (%)	55-60
โปรตีน (%)	10-15
ไขมัน (%)	25-30

ที่มา : อุไรพร จิตต์แจ้ง. 2555

#### 4.5.1 ปริมาณและความถี่ของอาหารกลุ่มต่างๆ ผู้สารอาหารตามเป้าหมาย

หากกำหนดให้จัดอาหารที่มีปริมาณสารอาหารคงที่เหมือนกันทุกมื้อหรือทุกวัน จะเป็นข้อจำกัดอย่างมากต่อ ความหลากหลายของรายการอาหารและไม่สอดคล้องกับความเป็นจริงของ พฤติกรรมการบริโภคในชีวิตประจำวัน เนื่องจากคงไม่มีใครอยากกินอาหารที่เหมือน ๆ กันทุกวัน เช่น กินอาหารที่มีไข่เป็นส่วนประกอบอาหารวันละเล็ก หน่อยเท่า ๆ กันทุกวัน โดยปกติผู้ดูแลการจัดอาหาร ควรมีการวางแผนรายการอาหารล่วงหน้าที่จะใช้เป็นรายการ อาหารหมุนเวียน อย่างน้อย 1 สัปดาห์ จึงนำ หลักการของการแบ่งกลุ่มอาหารต่าง ๆ และการระบุปริมาณอาหาร ด้วยหน่วยบริโภคครัวเรือนแบบ ฆงโภชนาการ มากำหนดเป็นรายละเอียดของปริมาณอาหารกลุ่มต่าง ๆ แต่ละ กลุ่มเป็นจำนวนหน่วย บริโภคในแต่ละมื้อและความถี่ในแต่ละสัปดาห์ จัดปรับปริมาณและความถี่จนได้ปริมาณของ สารอาหาร แต่ละชนิดโดยเฉลี่ยต่อคนต่อวันใกล้เคียงกับเป้าหมายที่กำหนดไว้ในตารางที่ 2 ได้เป็น ปริมาณและ ความถี่ของอาหารกลุ่มต่าง ๆ ที่แนะนำให้จัดใน 1 สัปดาห์ (7 วัน) ซึ่งใช้กำหนดเป็นมาตรฐานสำหรับการ จัด อาหารกลางวันและอาหารเสริมระหว่างมื้อสำหรับเด็กไทยแต่ละวัยดัง ตารางที่ 2.3

ตารางที่ 2.3 ปริมาณและความถี่ของอาหารกลุ่มต่าง ๆ ซึ่งกำหนดเป็น มาตรฐานแนะนำ สำหรับการจัดอาหารกลางวันและอาหารเสริมระหว่างมือสำหรับเด็กไทยแต่ละวัย ใน 1 สัปดาห์ (7 วัน)

กลุ่มอาหาร	3-5 ปี	
	ปริมาณต่อครั้ง	ครั้งต่อสัปดาห์
ข้าวสวย	1.5 ทัพพี	5
ผัก*	0.5 ทัพพี	3-5
ผลไม้*	0.5 ส่วน	3-5
ปลา	2 ช้อนกินข้าว	1
เนื้อสัตว์ต่างๆ	2 ช้อนกินข้าว	1
ไข่	1 ฟอง	2
ดื่บสัตว์ต่างๆ**	0.25 ช้อนกินข้าว	0-1
เต้าหู้ต่างๆ**	2 ช้อนกินข้าว	0-1
น้ำมันพืช	1 ช้อนชา	5
ข้าว-แป้ง จากอาหารว่างขนม	1 ทัพพี	2
ถั่วเมล็ดแห้งต่างๆ (เขียว/ดำ/แดง)สุก	6 ช้อนกินข้าว	1
เห็ดอก-มัน ต่างๆ	1 ทัพพี	1
น้ำตาล	ไม่เกิน 3 ช้อนชา	5
น้ำที่สะอาด	1 แก้ว	5
นมจืดครบส่วน	200 มิลลิลิตร	5
นมถั่วเหลือง***	200 มิลลิลิตร	(2)

ที่มา : อุไรพร จิตต์แจ้ง. 2555

หมายเหตุ

\* ผัก-ผลไม้ หากไม่ครบทุกวัน ควรไม่น้อยกว่าความถี่ขั้นต่ำ เพราะเมื่อรวมกับกลุ่มอาหารอื่น ๆ แล้ว ปริมาณใยอาหารจะผ่านเกณฑ์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของเป้าหมาย

\*\* กลุ่มอาหารที่มีความเข้มข้นของสารอาหารสูงซึ่งเสริมให้สารอาหารพวกธาตุเหล็ก แคลเซียม และวิตามินเอ เข้าใกล้ปริมาณ สารอาหารเป้าหมาย ในกรณีที่ไมใช้กลุ่มอาหารนี้เลย สารอาหารต่าง ๆ นี้ยังผ่านเกณฑ์ขั้นต่ำคือไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของเป้าหมาย และลดความ หลากหลายไปบ้าง

\*\*\* ถ้าเลือกจัดด้วยความถี่ต่ำสุดทุกกลุ่มอาหาร ต้องมีการทดแทนพลังงานส่วนที่ขาดไป เช่น การเสริมด้วยนมถั่วเหลืองสัปดาห์ละ 2 แก้ว



#### 4.5.2 เพิ่มคุณค่าสารอาหารด้วยความหลากหลายของชนิดอาหาร

อาหารแต่ละกลุ่มแม้จะมีสารอาหารหลักอย่างเดียวกัน แต่ก็มักเด่นหรือเป็นแหล่งหลักของสารอาหารบาง อย่างที่แตกต่างกันไป เช่น อาหารกลุ่มข้าว-แป้ง (ข้าวเจ้า ข้าวเหนียว ข้าวโพด เผือก มัน ขนมนึ่ง ก๋วยเตี๋ยว) ให้สาร อาหารหลักคือ คาร์โบไฮเดรต แต่ข้าวกล้องจะมีวิตามินบี 1 และใยอาหารมากกว่าข้าวขัดขาว อาหารกลุ่มเนื้อสัตว์ ให้สารอาหาร โปรตีนเป็นหลักพร้อมกับให้ไขมัน แต่ก็มี วิตามิน และแร่ธาตุต่าง ๆ มากน้อยหรือโคเคนต่าง ๆ กัน เช่น ตับสัตว์ให้วิตามินเอมากกว่าไข่ เลือดและตับอ่อนจะให้ธาตุเหล็กมากกว่าส่วนอื่นของสัตว์ ผัก-ผลไม้ให้สาร อาหารที่เป็นหลักคือ ใยอาหาร และมี วิตามินและแร่ธาตุเด่น ๆ ต่างกันไปแล้วแต่ชนิด ขณะที่นมเป็นแหล่งของ แคลเซียมและ วิตามินเอ และ บี 2 เป็นต้น

ร่างกายต้องการสารอาหารที่มีมากกว่า 30 อย่าง เนื่องจากอาหารต่างชนิดกัน มีองค์ประกอบหลักของสารอาหารไม่เหมือนกันดังกล่าว เพื่อให้ร่างกายได้รับสารอาหารตามความต้องการจึงควรบริโภคอาหารให้ หลากหลายชนิดแม้ในอาหารกลุ่มเดียวกันให้มีสัดส่วนที่เหมาะสม ดังนั้นในการกำหนดปริมาณและความถี่ของอาหารกลุ่มต่าง ๆ ที่จะให้สารอาหารตามสัดส่วนที่ควรได้รับ จากมื้อกลางวันและอาหารเสริมมื้อว่างใน 1 สัปดาห์นี้ จึงไม่เพียงแต่กำหนดกลุ่มอาหารพื้นฐานตามธง โภชนาการให้มีการกินอาหารกลุ่มเนื้อสัตว์ทุกวัน แต่ให้มีความหลากหลายของวัตถุดิบอาหารมากขึ้น โดยมีการกำหนดให้มีความ หลากหลายของชนิดอาหาร ทั้ง ปลา เนื้อสัตว์ ไข่ และถั่วเมล็ดแห้ง ไม่เพียงแต่กำหนดให้กินผัก-ผลไม้ทุกวัน แต่เน้นให้มีความหลากหลายในการหมุนเวียนเปลี่ยนชนิดกัน และมีการกำหนดกลุ่มอาหารที่มีความเข้มข้นของสาร อาหารสูง คือ ตับ (สำหรับวิตามินเอ) เลือด (สำหรับธาตุเหล็ก) ปลาเล็กปลาน้อยที่กินทั้งก้างได้ (สำหรับแคลเซียม) และเต้าหู้ (สำหรับธาตุเหล็ก แคลเซียม โปรตีน) เป็นการเสริมคุณค่าสารอาหารให้สูงขึ้น ช่วยให้ได้สารอาหารทุกตัว สามารถเข้าใกล้ ปริมาณเป้าหมาย คือไม่ต่ำกว่าร้อยละ 90 ของเป้าหมาย ได้เป็นมาตรฐานแนะนำสำหรับอาหารกลางวัน ที่มีคุณค่าสารอาหาร

### 5. มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารและการประเมินสุขาภิบาลอาหาร

ความปลอดภัยในการบริโภคอาหารนับเป็นสิ่งที่สำคัญมาก โรงอาหารซึ่งเป็นสถานที่ ประกอบอาหาร และให้บริการอาหารแก่นักเรียน จึงต้องคำนึงถึงความสะอาดและถูกสุขลักษณะเป็น อย่างยิ่ง เพราะหากโรงอาหารมีสภาพหรือมีการปฏิบัติที่ไม่ถูกสุขลักษณะจะเป็นสาเหตุให้อาหารได้รับการปนเปื้อนจากเชื้อโรคหรือสิ่งสกปรก โรงอาหารก็จะเป็นแหล่งแพร่ โรคเสียเอง การที่ โรงเรียนให้ความสำคัญในเรื่องความสะอาดและความปลอดภัยของอาหารเป็นการป้องกันอันตรายต่าง ๆ ที่เกิดจาก

อาหารไม่สะอาด โรงเรียนจึงต้องจัดโรงอาหารและอบรมครูและเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบปฏิบัติหน้าที่  
ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหารดังนี้

**5.1 ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร** (คู่มือการจัดการอาหารกลางวัน  
นักเรียนตามมาตรฐานโภชนาการ สุขาภิบาลอาหารและอาหารปลอดภัย สำหรับโรงเรียนประถมศึกษา,  
2558, น. 36-64)

### 5.1.1 สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป

- 1) สะอาด เป็นระเบียบ
- 2) โต๊ะ เก้าอี้สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ
- 3) มีการระบายอากาศที่ดี

### 5.1.2 บริเวณที่เตรียม - ปรงอาหาร

- 1) สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ สภาพดี
- 2) มีการระบายอากาศ รวมทั้งกลิ่นและควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้งานได้ดี
- 3) ไม่เตรียมและปรงอาหารบนพื้น โต๊ะเตรียม - ปรง และผนังบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
- 4) ตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (hermetically sealed container) ต้องมีเลขสารบบอาหาร
- 5) อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรง
- 6) อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (hermetically sealed container) มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร
- 7) อาหารที่ปรงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
- 8) มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรงสำเร็จแล้ว และด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด
- 9) มีก๊อกหรือทางรินน้ำหรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

10) น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใสในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดมีอุปกรณ์ที่มี  
ด้ามสำหรับจับหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแ  
รวมไว้

## 5.2 ภาชนะสัมผัสอาหาร (food contact surface)

5.2.1 ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็น  
อันตราย เช่น สแตนเลส กระจกเคลือบขาว แก้ว อะลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบ  
ขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ที่ไม่ตกแต่งสี หรือพลาสติกสีขาว

5.2.2 ภาชนะใส่น้ำดื่มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระจกเคลือบขาว  
มีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระจกเคลือบขาว หรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใสใน  
ภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิด และสะอาด

5.2.3 ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย 2 ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วย  
น้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้อง  
สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ใช้อ่างล้าง

5.2.4 ภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดี อย่างน้อย 2 อย่าง จาน ชาม ถ้วย  
แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บไว้ในภาชนะ หรือตะแกรง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร หรือเก็บใน  
ภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด  
หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

5.2.5 เหยียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเหยียงใช้เฉพาะอาหารสุกและ  
อาหารดิบแยกจากกัน มีฝาชีครอบ (ยกเว้นครีว ที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)

## 5.3 การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก

5.3.1 ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด

5.3.2 มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดีไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้าง  
ภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายหรือ แหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ  
โดยตรง

5.3.3 มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง ห้องน้ำและ  
ห้องส้วม

5.3.4 ห้องน้ำและห้องส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ ห้องส้วมแยก  
เป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม - ปรุงอาหาร ที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ที่เก็บอาหาร และ  
ต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีอยู่ในบริเวณห้องส้วม

สรุปคือ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ควรแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุงจะต้องใส่หมวกหรือเน็ตคลุมผมด้วย ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ให้ตรวจสอบได้ มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

การรับรองมาตรฐาน สำหรับ โรงอาหาร ถ้าได้มาตรฐานระดับดีมาก และระดับดีจะได้รับใบรับรองของกรมอนามัย ซึ่งมีอายุการรับรองครั้งละ 1 ปีมาตรฐานสำหรับโรงอาหาร แบ่งออกเป็น 2 ระดับ ดังนี้

1. มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติได้ตามข้อมาตรฐานทั้งหมดทุกข้อ ครบ 30 ข้อ
  2. มาตรฐานดีต้องปฏิบัติตามข้อมาตรฐานที่มีสัญลักษณ์ 1 ทุกข้อครบ 20 ข้อ
- มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหารของสถาบันมีรายละเอียด ดังนี้คือ
- ก. สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป
    1. สะอาด เป็นระเบียบ
    2. โต๊ะ เก้าอี้สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ
    3. มีการระบายอากาศที่ดี
  - ข. บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร
    4. สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ สภาพดี
    5. มีการระบายอากาศ รวมทั้งกลิ่น และควันจากการทำอาหารได้ดีเช่น มีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี
    6. ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น
    7. โต๊ะเตรียม-ปรุง และผนังบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดีและพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
  - ค. ตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม
    8. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร (อย.) หรือ มอก.
    9. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ผักสด ผลไม้และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นส่วน ส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็นถ้าเป็นห้องเย็น ต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง
    10. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดีเก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.

11. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

12. มีคู่มือสำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว และด้านหน้าของคู่มือเป็นกระຈก

13. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใสในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิดหรือทางเทรินน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

14. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใสในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิดที่มีด้ามสำหรับตักหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแฉ่รวมไว้

#### ง. ภาชนะอุปกรณ์

15. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระจก เบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน สำหรับตะเกียบ ต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสีหรือพลาสติกขาว

16. ภาชนะใส่น้ำดื่มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้วหรือเบื้องเคลือบขาว มีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยเบื้อง

17. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย 2 ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

18. ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้คืออย่างน้อย 2 อ่าง

19. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะหรือตะแครง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด

20. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.

21. เฝียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเฝียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน มีฝาชีครอบ (ยกเว้นคร้วที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)

#### จ. การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก

22. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด

23. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องร้วและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดีและต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง

24. มีบ่อตักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ศึก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง

ฉ. ห้องน้ำ ห้องส้วม

25. ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ

26. ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหารที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้งานได้ภายในบริเวณห้องส้วม

ช. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

27. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน

28. ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุงจะต้องใส่หมวก หรือเน็ตคลุมผมด้วย

29. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

30. มีสุขนิสัยที่ดีเช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

## 6. แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับความพึงพอใจและการยอมรับ

### 6.1 ความหมายของความพึงพอใจ

ความพึงพอใจเป็นการแสดงออกของบุคคล หรือสิ่งหนึ่งสิ่งใดทางอารมณ์และความรู้สึกทางบวก บุคคลจะรับรู้ความพึงพอใจ จำเป็นต้องมีการปฏิสัมพันธ์กับสภาพแวดล้อมรอบตัว การตอบสนองความต้องการของมนุษย์ส่วนบุคคลด้วยการโต้ตอบกับบุคคลอื่นและสิ่งต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน ทำให้แต่ละคนมีประสบการณ์รับรู้ เรียนรู้ สิ่งที่ได้รับการตอบสนองแตกต่างกันไป และหากสิ่งที่ได้รับเป็นไปตามความต้องการก็จะก่อให้เกิดความพึงพอใจ (สุรศักดิ์ นาถวิล, 2544, น. 10)

ความพึงพอใจเกิดจากการประเมินความแตกต่าง ระหว่างสิ่งที่คาดหวังกับสิ่งที่ได้รับจริงในสถานการณ์บริการก่อนที่ลูกค้าจะมาใช้บริการใดก็ตาม มักจะมีมาตรฐานของการบริการนั้นไว้ในใจอยู่ก่อนเสมอแล้ว ซึ่งมีแหล่งอ้างอิงมาจากคุณค่าหรือเจตคติที่ยึดถือต่อบริการ ประสบการณ์ดั้งเดิมที่เคยใช้บริการ การบอกเล่าของผู้อื่น การรับทราบข้อมูล การรับประกันบริการ จากโฆษณา การให้คำมั่นสัญญาของผู้ให้บริการเหล่านี้เป็นปัจจัยพื้นฐาน ที่ผู้ให้บริการเหล่านี้เป็นปัจจัยพื้นฐานที่ผู้รับบริการใช้เปรียบเทียบกับบริการที่ได้รับในวงจรของการให้บริการตลอดช่วงเวลาของความจริง สิ่งที่ผู้บริการได้รับความรู้เกี่ยวกับการบริการที่ได้รับบริการ คือ ความคาดหวังในสิ่งที่คิดว่าได้รับนี้มีอิทธิพลต่อช่วงเวลาของการเผชิญความจริงหรือการพบปะระหว่างผู้ให้บริการและผู้รับบริการเป็นอย่างมาก เพราะผู้รับบริการจะประเมินเปรียบเทียบสิ่งที่ได้รับจริงใน กระบวนการบริการที่เกิดขึ้นกับความหวังเอาไว้หาก

สิ่งที่ได้รับเป็นไปตามความคาดหวังถือว่าเป็นการยืนยันที่ถูกต้องกับความคาดหวังที่มีผู้บริการยอมเกิดความพึงพอใจต่อการบริการดังกล่าว แต่ถ้าไม่เป็นไปตามคาดหวังอาจจะสูงหรือต่ำกว่านับว่าเป็นการยืนยันที่คลาดเคลื่อน ความคาดหวังดังกล่าวทั้งนี้ช่วงความแตกต่างที่เกิดขึ้นจะชี้ให้เห็นระดับความพึงพอใจหรือไม่พึงพอใจมากน้อยได้ ถ้ายืนยันเบี่ยงเบนไปในทางบวก แสดงถึงความพึงพอใจ ถ้าไปในทางลบแสดงถึงความไม่พอใจ จากความหมายที่กล่าวมาทั้งหมดข้างต้น (สุรศักดิ์ นาถวิไล, 2544, น. 10)

สรุปได้ว่า ลักษณะของความพึงพอใจเป็น การแสดงออกทางอารมณ์และความรู้สึกทางบวกของบุคคลหรือสิ่งหนึ่งสิ่งใด บุคคลจะรับรู้ความพึงพอใจที่รู้สึกได้ในขั้นสุดท้ายที่ได้รับผลสำเร็จตามวัตถุประสงค์ ความพึงพอใจในการได้รับการบริการของแต่ละบุคคล อาจแตกต่างกันถึงแม้จะได้รับการบริการอย่างเดียวกัน ขึ้นอยู่กับความต้องการของแต่ละบุคคลในขณะนั้น หรืออาจแตกต่างกันตามแต่ละปัจจัยส่วนบุคคล

## 6.2 ความหมายกระบวนการยอมรับ

โรเจอร์และชูเมคเกอร์ (Rogers & Shoemaker, 1971, p. 169) ให้ความหมายของการยอมรับว่าเป็นกระบวนการทางจิตใจของบุคคลแต่ละคน que เริ่มต้นตั้งแต่การรับรู้ข่าวสารเกี่ยวกับ นวัตกรรมหรือเทคโนโลยีหนึ่งๆ ไปจนถึงการยอมรับเอาเทคโนโลยีนั้น ไปใช้อย่างเปิดเผย และลักษณะของบุคคลที่จะยอมรับนวัตกรรมได้เร็ว มาจากปัจจัย 3 ประการคือ 1) ผู้ที่มีสถานะทางเศรษฐกิจและสังคมที่ดี 2) พวกที่มีบุคลิกภาพ ไม่ยึดติดกับสิ่งเดิม เป็นคนมีเหตุผล มีทัศนคติที่ดีต่อการศึกษาและการเปลี่ยนแปลง และ 3) บุคคลที่มีพฤติกรรมในการสื่อสารและมี ส่วนร่วมในสังคมและทำตัวเป็นส่วนหนึ่งของสังคมได้ดี

ซาโรจน์ แพงยัง (2536, น. 35-39) อ้างอิงจาก Rogers (1983, pp. 163-209) ได้กล่าวไว้ว่า กระบวนการยอมรับ หรือปฏิเสชนวัตกรรมทางการศึกษานั้นประกอบด้วย 5 ขั้นตอน คือ ขั้นความรู้ ขั้นการจูงใจ ขั้นการตัดสินใจ ขั้นนำไปใช้ และขั้นยืนยันการตัดสินใจ ซึ่งกระบวนการยอมรับหรือปฏิเสชนวัตกรรมในสามขั้นตอนแรกจะเป็นขั้นตอนที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการทางจิตใจ ส่วนในสองขั้นตอนสุดท้าย เป็นขั้นการตัดสินใจที่จะยอมรับหรือปฏิเสชนวัตกรรมในระดับปฏิบัติหรือระดับพฤติกรรม

สรุปกระบวนการยอมรับ คือกระบวนการทางความคิดของผู้บริโภค ในการแสดงพฤติกรรมของผู้บริโภค นับตั้งแต่จากการรับรู้ข่าวสารนวัตกรรมใหม่ครั้งแรกไปจนถึงการยอมรับนวัตกรรมใหม่ โดยที่กระบวนการตัดสินใจนั้นมีการเปลี่ยนแปลงอย่างเป็นระบบและต้องอาศัยเวลา

## 6.3 ขั้นตอนในกระบวนการยอมรับ

โรเจอร์และชูเมคเกอร์ (Rogers & Shoemaker, 1971, pp. 100-101) ได้อธิบายการยอมรับนวัตกรรมใหม่ เป็นกระบวนการตัดสินใจของผู้บริโภค โดยอาศัยการสื่อสารสนับสนุน ซึ่งขั้นตอนในกระบวนการยอมรับประกอบด้วย 5 ขั้นตอนดังนี้

การรับรู้ เป็นขั้นแรกที่จะนำไปสู่การยอมรับหรือปฏิเสธนวัตกรรมใหม่ โดยบุคคลรับรู้ว่ามีนวัตกรรมใหม่ครั้งแรก เป็นขั้นตอนของการรับทราบเท่านั้นว่านวัตกรรมได้เกิดขึ้นและมีอยู่จริง แต่ยังไม่ได้รับข้อมูลไม่ครบถ้วน

ความสนใจ บุคคลเริ่มมีความสนใจ เริ่มค้นหาข้อมูลและเรียนรู้เกี่ยวกับ นวัตกรรมนั้นเพิ่มขึ้น พฤติกรรมนี้เป็นไปในลักษณะที่ตั้งใจและใช้กระบวนการคิดมากกว่าขั้นการรับรู้ในขั้นนี้จะทำให้บุคคลได้รับความรู้เกี่ยวกับนวัตกรรมใหม่นั้นมากขึ้น บุคลิกภาพ ค่านิยม สังคม หรือประสบการณ์เก่า ๆ จะมีผลต่อบุคคลนั้น และมีผลต่อการติดตามข่าวสาร

การประเมิน เป็นขั้นไต่ตรง บุคคลจะนำข้อมูลที่ได้นำมา พิจารณาข้อดีข้อเสีย เพื่อตัดสินใจว่าควรจะทำลดองนวัตกรรมใหม่หรือไม่ขั้นนี้จะแตกต่างจากขั้นอื่น ๆ ตรงที่เกิดการตัดสินใจที่จะลองความคิดใหม่ ๆ โดยบุคคลมักคิดว่า การใช้สิ่งใหม่ ๆ นั้นเป็นการเสี่ยง ที่ไม่แน่ใจ ผลที่จะได้รับในขั้นนี้จึงต้องการแรงเสริม เพื่อสร้างความมั่นใจยิ่งขึ้นว่า สิ่งที่ได้ตัดสินใจทดลองนั้นถูกต้อง โดยการให้คำแนะนำข่าวสารเพื่อประกอบการตัดสินใจ

การทดลอง เป็นขั้นที่บุคคลทดลองนวัตกรรมใหม่ โดยอาจลองปฏิบัติ ทั้งหมดหรือบางส่วน เพื่อพิสูจน์ประโยชน์ของนวัตกรรมใหม่นั้น และรอตัดสินใจว่าจะยอมรับ นวัตกรรมนั้นหรือไม่ในขั้นนี้บุคคลจะแสวงหา ข่าวสาร ที่เฉพาะเจาะจงเกี่ยวกับนวัตกรรมใหม่ซึ่งผล ทดลองจะมีความสำคัญยิ่งต่อการตัดสินใจ ที่จะปฏิเสธหรือยอมรับต่อไป

การยอมรับ เป็นขั้นสุดท้ายในกระบวนการยอมรับ เป็นขั้นที่บุคคล ยอมรับนวัตกรรมใหม่ หลังจากได้ทดลองปฏิบัติแล้ว และนำไปปฏิบัติอย่างต่อเนื่อง หลังจากยอมรับ นวัตกรรมแล้ว กลุ่มเป้าหมายจะมีการแสวงหาข่าวสารเพิ่มเติม เพื่อสนับสนุนการตัดสินใจยอมรับ ถ้า ข่าวสารที่ได้รับภายหลังมีผลว่าไม่สมควรรับนวัตกรรมนั้น อาจทำให้เกิดพฤติกรรมเลิกยอมรับ นวัตกรรมนั้นได้แต่ถ้าได้รับข่าวสาร ที่ดีภายหลัง อาจจะทำให้กลับมา ยอมรับใหม่ได้อีก

## 7. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ทิพย์สุดา นกเส็ง (2556 : บทคัดย่อ) ศึกษาแนวทางการพัฒนาเด็กที่มีภาวะทุพโภชนาการ ในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กขององค์การบริหารส่วนตำบลป่าไร่ อำเภอแม่ลาน จังหวัดปัตตานี พบว่า พฤติกรรมเด็กรับประทานอาหารที่มีประโยชน์น้อยหรือไม่มีประโยชน์ ทำให้เด็กเกิดภาวะทุพโภชนาการ สำหรับการดูแลเด็กที่มีภาวะทุพโภชนาการคือ การสร้างนิสัยการรับประทานอาหารที่ถูกต้อง การให้เด็กดื่มนมเป็นประจำ การจัดเมนูอาหารตามหลักโภชนาการ ให้ความรู้แก่ ผู้ปกครองและครูผู้ดูแลเด็กให้เข้าใจเรื่องการเลี้ยงดูเด็กปฐมวัยที่มีภาวะทุพโภชนาการอย่างถูกต้อง และเฝ้าระวังรวมถึงประเมินภาวะ



โภชนาการเด็กเป็นประจำ และควรส่งเสริมพัฒนากระบวนการถ่ายทอดความรู้โดยเจ้าหน้าที่สาธารณสุข ในการให้บริการอนามัยแม่และเด็กทุกระดับตำบล

วันทาศิริ สิงห์สถิต (2555 : บทคัดย่อ) ศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการนำโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาไปปฏิบัติ: กรณีศึกษาเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสมุทรปราการ เขต 1 ผลการศึกษาพบว่า 1) ปัจจัยที่เป็นตัวพยากรณ์ ผลต่อการนำโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ไปปฏิบัติตามความเห็นของผู้บริหารมีเพียงปัจจัยเดียวคือ ด้านเงื่อนไขทางเศรษฐกิจ สังคม และการเมือง 2) ปัจจัยที่เป็นตัวพยากรณ์ ผลต่อการนำโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ไปปฏิบัติตามความเห็นของครูผู้สอน มี 4 ปัจจัย คือ ด้านการสื่อสารระหว่างองค์กรและกิจกรรมการนำนโยบายไปปฏิบัติ ด้านทัศนคติของผู้ปฏิบัติงาน ด้านเงื่อนไขทางเศรษฐกิจ สังคมและการเมือง และด้านลักษณะขององค์กรในการนำนโยบายไปปฏิบัติ

ณัฐธิดานต์ โสภณโสด (2559, น. 931- 938) การศึกษาเกี่ยวกับปัญหาการดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาบุรีรัมย์เขต 2 พบว่าสภาพการดำเนิน โครงการอาหารกลางวันก่อนดำเนินการพัฒนาไม่สามารถตอบสนองนโยบายของรัฐได้เท่าที่ควร โดยเฉพาะปัญหาเด็กที่มีภาวะทุพโภชนาการเนื่องจากบุคลากรขาดความรู้ความเข้าใจไม่สามารถดำเนินงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและต่อเนื่องปัญหาที่พบคือด้านงบประมาณบุคลากรที่ขาดความรู้ ความเข้าใจสามารถดำเนินงานโครงการอาหารกลางวันได้อย่างมีประสิทธิภาพและต่อเนื่องส่งผลให้เด็ก นักเรียนทุกคนได้รับบริการการอาหารกลางวันอย่างพอเพียงและถูกหลักโภชนาการ ได้ผลการศึกษาดังนี้ (1) ระดับความคิดเห็นของผู้บริหารสถาน ศึกษาและครูหัวหน้าโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน ทั้งโดยรวมและรายด้านอยู่ในระดับมาก (2) เปรียบเทียบระดับความคิดเห็นจำแนกตามสถานภาพตำแหน่ง ระหว่างอายุต่ำกว่า 5 ปีและอายุตั้งแต่ 5 ปีขึ้นไป โดยรวมไม่แตกต่างกัน และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าด้านการวางแผนโครงการอาหารกลางวันแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 (3) เปรียบเทียบระดับความคิดเห็น โรงเรียนที่มีขนาดต่างกัน มีความคิดเห็นเกี่ยวกับปัญหาการดำเนินโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียน โดยรวมและรายด้านทุกด้านไม่แตกต่างกัน

ประกายมาศ บรรจงรักษา และคณะ (2561, น. 125-137) การศึกษาเกี่ยวกับกรณีศึกษาการดำเนินงานด้านโภชนาการของโรงเรียนประถมศึกษาแห่งหนึ่งในจังหวัดนครปฐม ผลการศึกษาพบว่าโรงเรียนมีกระบวนการดำเนินงานด้านโภชนาการ โดยมีการวางแผนการบูรณาการเชื่อมโยงกับโครงการโรงเรียนเศรษฐกิจพอเพียงที่อยู่ในดำเนินงานมุ่งเน้นการขยายผลจากกิจกรรมการเลี้ยงไก่ไข่ และเริ่มพัฒนาระบบสหกรณ์นักเรียนในการส่งต่อผลผลิตให้กับโรงครัวตาม โครงการอาหารกลางวัน ปัจจัยความสำเร็จ ได้แก่ นโยบายการสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพที่มีการสื่อสารชัดเจน และบุคลากรประกอบด้วย ผู้บริหาร บุคลากรทุกระดับ เครือข่ายสถานศึกษา ชุมชน และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่

ให้ความสำคัญและมีส่วนร่วมในการส่งเสริมด้านโภชนาการและสุขภาพของนักเรียน ประกอบกับโรงเรียนสามารถจัดการเรียนรู้ให้กับนักเรียนโดยใช้แหล่งประโยชน์ในชุมชนและบูรณาการรายวิชาและกิจกรรมทั้ง 8 ด้านคือ การเกษตรในโรงเรียน สหกรณ์นักเรียนการจัดบริการอาหารของโรงเรียน การติดตามภาวะโภชนาการ การพัฒนาสุขนิสัยของนักเรียน การพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมของโรงเรียน ให้ถูกสุขลักษณะ การจัดบริการสุขภาพ และการจัดการเรียนรู้ เกษตร โภชนาการ และสุขภาพ ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานคือ พื้นที่การเกษตรในโรงเรียนมีจำกัด มีการโอนย้ายของครู ทำให้การส่งต่อข้อมูลและการดำเนินงานบางช่วงไม่ต่อเนื่อง

ปนิดา อุบลน้อย (2554 : บทคัดย่อ) ศึกษาปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่ส่งผลต่อการส่งบุตรหลานเข้าศึกษาในระดับประถมศึกษา (หลักสูตรสองภาษา) ของโรงเรียนอรุณประดิษฐ จังหวัดเพชรบุรี พบว่าพฤติกรรมส่วนใหญ่ของผู้บริโภคที่ส่งบุตรหลานเข้าเรียนเหตุผลหลักคือ เน้นการสอนภาษาอังกฤษ และเลือกโรงเรียนอรุณประดิษฐเพราะ สภาพแวดล้อม ความปลอดภัยและความสะดวกในการเดินทาง ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่ส่งผลต่อการเข้าศึกษาในหลักสูตรสองภาษา พบว่ากลุ่มตัวอย่างได้ให้ความสำคัญต่อยุทธศาสตร์ต่อไปนี้มากที่สุด ได้แก่ ด้านผลิตภัณฑ์กับความไว้วางใจ โดยภาพรวมที่มีต่อโรงเรียน และได้วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างความต้องการให้บุตรหลานย้ายโรงเรียนกับปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดทั้ง 7 ด้าน พบว่าส่วนใหญ่ไม่ต้องการให้ย้ายโรงเรียน ปัญหาที่พบจากการทดสอบความสัมพันธ์คือ ทัศนียภาพรอบๆ โรงเรียน ความไว้วางใจต่อโรงเรียน ความสามารถของครูชาวต่างประเทศ การคำนึงถึงความแตกต่างระหว่างบุคคล และความสะอาดของอาคารเรียน

Rethmeyer (1988 : บทคัดย่อ) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง ลักษณะของโปรแกรมบริหารอาหารโรงเรียนที่มีประสิทธิภาพในเมืองลอสแอนเจลิส (Characteristics of effective School Foodservice Programs) โดยศึกษากับหัวหน้าที่รับผิดชอบโปรแกรม และผู้อำนวยการโรงเรียนประจำ ตำบล 82 แห่ง สรุปผลจากการวิเคราะห์องค์ประกอบและวัดประสิทธิภาพที่มีความสัมพันธ์กันสูง 6 ด้าน ดังนี้ 1) ภาพรวมของสถานบริการอาหารของโรงเรียนดำเนินได้ผลดี 2) อาหารที่บริการจากสถานบริการนี้เป็นอาหารที่มีคุณภาพ โภชนาการสูง 3) สถานบริการอาหารของโรงเรียนนี้มีลักษณะที่ดี 4) สถานบริการอาหารของโรงเรียนนี้จะส่งผลต่อการสนองความต้องการของนักเรียน 5) สถานบริการนี้จะส่งผลต่อการสนองความต้องการของคณะกรรมการในท้องถิ่น และ 6) ทัศนคติโดยส่วนรวมของนักเรียนในโรงเรียนที่มีโปรแกรมอาหารกลางวันเป็นไปในเกณฑ์ดี หลังจากการวิเคราะห์ลักษณะของโปรแกรมที่ประสบความสำเร็จ โดยโดยการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ ได้ดังนี้ คือ สถานบริการอาหารของโรงเรียนต้องปรับบางส่วนให้ตรง กับเป้าหมายของโรงเรียน ทัศนคติที่ดีของคณะกรรมการที่ต้องการบริการนักเรียน

สถานบริการเหล่านี้ จะต้อง มีการชี้แจงให้เห็นข้อวสารกับนักเรียน ฝ่ายบริหาร โรงเรียนและชุมชน การตัดสินใจ ที่สำคัญเกี่ยวกับการ บริการอาหารจะกระทำโดยผู้ดำเนินการสถานศึกษา

Murakami (2010,pp. 625-643) ศึกษาการผลิตเพื่อการบริโภคภายในประเทศของระบบ อาหารกลางวันกับผลการศึกษารับประทานอาหาร อาหารกลางวันใน โรงเรียนเป็นที่สนใจในฐานะ ตลาดสินค้าเกษตร อย่างที่รู้กันดีแล้วว่าในตอนแรกเป็นตลาดสินค้าการเกษตรที่เหลือของสหรัฐอเมริกา หลังจากนั้นเป็นตลาดสินค้าประเภทข้าวและนมที่เหลือ จากนั้นเมื่อมีการบังคับใช้ระบบอาหารกลางวัน แล้วปัจจุบันนี้ปรากฏเป็นช่องทางการขายสินค้าเกษตรกรรม ส่วนประกอบของอาหารกลางวันที่ใช้จนถึง ปี 2003 แบ่งกว้าง ๆ ได้เป็น ขนมอบึ่ง ข้าว นม และกับข้าว เป็นต้น แต่ละอย่างนั้นเป็นรูปแบบเฉพาะของ การกระจายสินค้าอย่างหนึ่ง อีกทั้งงานวิจัยนี้ได้กล่าวถึงรูปแบบการบริหารจัดการอาหารกลางวันในเขต เมือง สภาพโดยทั่วไปของการใช้สินค้าพื้นเมืองกับอาหารกลางวัน ตัวอย่างการจัดการระบบอาหารกลาง และอธิบายถึง โครงสร้างการผลิตอาหารกลางวัน



## บทที่ 3

### วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาเรื่อง กลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย เป็นการศึกษาเชิงสำรวจ (Survey Research) ใช้แบบสอบถามในการเก็บรวบรวมข้อมูล และวิเคราะห์ข้อมูลเชิงสถิติ มีระเบียบวิธีการศึกษา ดังนี้

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
2. เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา
3. การทดสอบคุณภาพของเครื่องมือ
4. การเก็บรวบรวมข้อมูล
5. การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ในงานศึกษา

#### 1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ คือ ผู้ปกครองและนักเรียน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย ประจำปีการศึกษา 2563 ภาคเรียนที่ 1 ทั้งสิ้นจำนวน 288 คน แล้วคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างจากนักเรียนระดับชั้นอนุบาล 1-3 จำนวน 130 คน (เนื่องจากนักเรียนระดับชั้นเตรียมอนุบาล มาเรียนในแต่ละวัน ไม่คงที่ จึงเลือกกลุ่มตัวอย่างเพราะนักเรียนระดับชั้นอนุบาล 1-3 และพัฒนาการตามช่วงอายุของเด็กนักเรียน ในการทำความเข้าใจและการยอมรับ) และผู้ปกครองของนักเรียนด้วยการสุ่มแบบโควต้า 1:1 นักเรียน 1 คน ต่อตัวแทนของผู้ปกครอง 1 คน ทั้งหมด 130 คน

#### 2. เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้เป็นแบบสังเกตการยอมรับรายการอาหารกลางวันของนักเรียน และแบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อกลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย ที่ผู้วิจัยได้พัฒนาขึ้นดังนี้

2.1 แบบสังเกตการยอมรับรายการอาหารกลางวันของนักเรียนในโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย

2.2 แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อกลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย แบ่งเป็น 4 ส่วนดังนี้

ส่วนที่ 1 แบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามเกี่ยวกับความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อกลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย

ส่วนที่ 3 แบบสอบถามเกี่ยวกับข้อเสนอแนะกลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย

2.3 วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ พลังงานและปริมาณสารอาหารของอาหารกลางวันและอาหารว่าง 20 เมนู โดยใช้โปรแกรม สำเร็จรูป INMUCAL-Nutrients ของสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

### 3. การดำเนินการวิจัย

รูปแบบการวิจัยครั้งนี้เป็นการนำกลยุทธ์ทางการตลาดสำหรับธุรกิจบริการ (Marketing Mix 7Ps) ใช้ส่งเสริมโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน ซึ่งมีการดำเนินการวิจัยดังนี้

#### 3.1 การเตรียมการและการดำเนินการ

ใช้หลักส่วนประสมทางการตลาดสำหรับธุรกิจบริการ (Marketing Mix 7Ps) มาใช้เตรียมการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนให้มีคุณภาพ ซึ่งสามารถแบ่งได้ออกเป็น 3 ขั้นตอน ดังนี้

##### 3.1.1 ส่วนประสมทางการตลาด ตัวแปรที่ 1 ผลิตภัณฑ์ (อาหารกลางวันและอาหารว่าง)

##### 1) ขั้นตอนที่ 1 การเตรียมการ

การจัดโครงการอาหารกลางวันให้มีคุณภาพตามหลักสุขาภิบาลอาหารและการให้บริการอาหารตามหลักโภชนาการเป็นไปตามมาตรฐานและคำแนะนำ ซึ่งมีรายการอาหารกลางวัน 20 เมนู ดังนี้

เมนู 20 รายการ

เมนูที่ 1 ข้าวสวย แองจิตผักกาดขาวหมูสับ ไข่ทอด แดงโม นมพาสเจอไรส์

เมนูที่ 2 ข้าวสวย ไข่เจียวทรงเครื่อง ต้มยำไก่ แก้วมังกร นมพาสเจอไรส์

เมนูที่ 3 ก๋วยจั๊บน้ำใส พักทองบวช นมพาสเจอไรส์

เมนูที่ 4 ข้าวสวย แองจิตผักหมูสับ ปลากระพงทอด แก้วมังกร นมพาสเจอไรส์

เมนูที่ 5 ข้าวสวย แองจิตตำลึงเต้าหู้หมูสับ ไข่ต้ม แดงโม แก้วมังกร เฉาก๊วย นมพาสเจอไรส์

เมนูที่ 6 ข้าวสวย แองจิตเจ้าเงาะ พักทองผัดไข่ แดงโม นมพาสเจอไรส์

เมนูที่ 7 เส้นหมี่ลูกชิ้นปลา ก๋วยเตี๋ยวบวช นมพาสเจอไรส์

เมนูที่ 8 ข้าวสวย แกงจืดกะหล่ำปลีหมูสับ ไข่เจียวทรงเครื่อง แก้วมังกร แอปเปิล

นมพาสเจอร์ไรส์

เมนูที่ 9 ข้าวสวยต้มเลือดหมู ผักกวางตุ้งหมูสับ แก้วมังกร ถั่วแดงต้มน้ำตาล นมพาสเจอร์ไรส์

เมนูที่ 10 ข้าวสวย แกงจืดเต้าหู้ไข่สำหรับ ไข่ต้ม แดงโม แก้วมังกร นมพาสเจอร์ไรส์

เมนูที่ 11 ข้าวผัดไก่ใส่ไข่ แกงจืดหัวไชเท้าหมูสับ แก้วมังกร แดงโม นมพาสเจอร์ไรส์

เมนูที่ 12 ข้าวสวย ต้มยำไก่ ปลาชนิดทอด แอปเปิล นมพาสเจอร์ไรส์

เมนูที่ 13 ข้าวสวย แกงจืดผักหมูสับ ไข่พะโล้เต้าหู้ แก้วมังกร นมพาสเจอร์ไรส์

เมนูที่ 14 ข้าวต้มหมูสับ ลูกเดือยต้มน้ำตาล นมพาสเจอร์ไรส์

เมนูที่ 15 ข้าวสวย แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ ผักกะหล่ำปลีหมูสับ แดงโม แก้วมังกร

นมพาสเจอร์ไรส์

เมนูที่ 16 ข้าวสวย แกงจืดไข่น้ำหมูสับ ผัดผักนึ่งจิ้นไก่สับ แอปเปิล แก้วมังกร

นมพาสเจอร์ไรส์

เมนูที่ 17 ผัดมีกกะโรนีหมูสับ ไข่ต้ม แก้วมังกร เฉาก๊วย นมพาสเจอร์ไรส์

เมนูที่ 18 ข้าวสวย ต้มจับฉ่ายหมู ปลาทอด แก้วมังกร แอปเปิล นมพาสเจอร์ไรส์

เมนูที่ 19 ข้าวสวย ต้มซุบไก่ ไข่ต้ม แดงโม แก้วมังกร นมพาสเจอร์ไรส์

เมนูที่ 20 ข้าวสวย แกงจืดเต้าหู้ยัดไส้หมูสับ ผัดผักกาดหมูสับ แดงโม แก้วมังกร

กล้วยบวชชี นมพาสเจอร์ไรส์

## 2) ขั้นตอนที่ 2 การดำเนินการ

คำนวณปริมาณสารอาหารและพลังงาน ต่อ 1 เสิร์ฟ ของอาหารกลางวันและอาหารว่าง 20 เมนู โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป INMUCAL-Nutrients ของสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ดังนี้

ลำดับ	เมนูอาหารกลางวัน และอาหารว่าง	พลังงาน (กิโลแคลอรี)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)
1	ข้าวสวย แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ ไก่ทอด แดงโม นมพาสเจอร์ไรส์	464.26	48.10	28.28	17.68
2	ข้าวสวย ไข่เจียวทรงเครื่อง ต้มยำไก่ แก้วมังกร นมพาสเจอร์ไรส์	380.08	40.67	17.90	16.35

ลำดับ	เมนูอาหารกลางวัน และอาหารว่าง	พลังงาน (กิโลแคลอรี)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)
3	ก๋วยจั๊บน้ำร้อน พริกทองบวช นมพาสเจอร์ไรส์	441.22	48.81	24.35	16.55
4	ข้าวสวย แกงจืดพริกหมูสับ ปลากะพงทอด แก้วมังกร นมพาสเจอร์ไรส์	579.81	45.09	37.25	27.86
5	ข้าวสวย แกงจืดตำลึงเต้าหู้หมูสับ ไข่ต้ม แตงโม แก้วมังกร เฉาก๊วย นมพาสเจอร์ไรส์	438.87	55.63	21.99	14.29
6	ข้าวสวย แกงจืดเจ้าเงาะ พริกทอง ผัดไข่ แตงโม นมพาสเจอร์ไรส์	426.18	53.58	19.06	15.09
7	เส้นหมี่ลูกชิ้นปลา ก๋วยบวชชี นมพาสเจอร์ไรส์	418.23	54.61	13.42	16.26
8	ข้าวสวย แกงจืดกะหล่ำปลีหมูสับ ไข่เจียวทรงเครื่อง แก้วมังกร แอปเปิ้ล นมพาสเจอร์ไรส์	345.33	39.29	16.29	13.70
9	ข้าวสวยคั้มเลือดหมู ผัดกวางตุ้งหมูสับ แก้วมังกร ถั่วแดงต้มน้ำตาล นมพาสเจอร์ไรส์	494.88	65.95	24.83	14.67
10	ข้าวสวย แกงจืดเต้าหู้ไข่สำหรับขาย ไข่ต้ม แตงโม แก้วมังกร นมพาสเจอร์ไรส์	415.66	41.64	27.46	15.50

ลำดับ	เมนูอาหารกลางวัน และอาหารว่าง	พลังงาน (กิโลแคลอรี)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)
11	ข้าวผัดไก่ใส่ไข่ แกงจืดหัวไชเท้าหมูสับ แก้วมังกร แดงโม นมพาสเจอร์ไรส์	446.96	52.35	21.50	16.87
12	ข้าวสวย ต้มยำไก่ ปลาชนิดทอด แอปเปิล นมพาสเจอร์ไรส์	400.74	39.66	24.23	16.26
13	ข้าวสวย แกงจืดผักหมูสับ ไข่พะโล้เต้าหู้ แก้วมังกร นมพาสเจอร์ไรส์	376.02	41.41	21.00	14.07
14	ข้าวต้มหมูสับ ลูกเดือยต้มน้ำตาล นมพาสเจอร์ไรส์	333.82	49.79	13.17	9.13
15	ข้าวสวย แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ ผัดกะหล่ำปีหมูสับ แดงโม แก้วมังกร นมพาสเจอร์ไรส์	283.97	39.10	15.10	7.49
16	ข้าวสวย แกงจืดไข่น้ำหมูสับ ผัด ผักบุ้งจีนไก่สับ แอปเปิล แก้ว มังกร นมพาสเจอร์ไรส์	390.08	40.04	20.55	16.44
17	ผัดมันกะโรนีหมูสับ ไข่ต้ม แก้วมังกร เฉาก๊วย นมพาสเจอร์ไรส์	463.07	56.44	21.40	16.88
18	ข้าวสวย ต้มจับฉ่ายหมู ปลาทอด แก้วมังกร แอปเปิล นมพาสเจอร์ไรส์	364.64	40.05	18.95	14.34
19	ข้าวสวย ต้มซूपไก่ ไข่ต้ม แดงโม แก้วมังกร นมพาสเจอร์ไรส์	349.60	42.95	16.68	12.37



ลำดับ	เมนูอาหารกลางวัน และอาหารว่าง	พลังงาน (กิโลแคลอรี)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)
20	ข้าวสวย แกงจืดเต้าหู้ยัดไส้หมูสับ ผัดผักกาดหมูสับ แตงโม แก้วมังกร กล้วยบวชชี นมพาสเจอร์ไรส์	642.40	54.90	27.67	34.70

วัดความการยอมรับอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน โดยให้นักเรียนนำลูก  
ปิงปองใส่ลงในกล่อง 3 กล่อง ดังนี้

- ใบที่ 1 ขอมรับมาก
- ใบที่ 2 ขอมรับปานกลาง
- ใบที่ 3 ขอมรับน้อย
- 3) ขั้นตอนที่ 3 การประเมินผล

(1) สังเกตนักเรียนโดยใช้แบบสังเกตการยอมรับรายการอาหารกลางวัน  
ของนักเรียนต่อการจัดการโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย

(2) ประเมินผลจากการประชุมผู้ปกครองในช่วงสิ้นสุดโครงการ โดยใช้  
แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อการจัดโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง  
จังหวัดหนองคาย

### 3.1.2 ส่วนประสมทางการตลาดตัวแปรที่ 2 สถานที่

- 1) ขั้นตอนที่ 1 การเตรียมการ
  - (1) สำรวจโรงอาหารจากแบบสำรวจโรงอาหาร ตามมาตรฐานการ  
สุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
  - (2) ประชุมบุคลากรเพื่อแจ้งให้ทราบถึงผลการสำรวจโรงอาหารเพื่อหา  
แนวทางการปรับปรุงตามตัวชี้วัด

2) ขั้นตอนที่ 2 การดำเนินการ  
ปรับปรุงโรงอาหารตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย  
กระทรวงสาธารณสุข และตัวชี้วัดตามกรมอนามัย ดังนี้ การปรับปรุงพื้นบริเวณโรงอาหาร และ โรงครัว  
เพื่อให้สะดวกต่อการให้บริการ ซึ่งจากเดิมพื้นที่มีรอยต่อต่างระดับ อาจจะทำให้เกิดอันตรายกับนักเรียน  
และบุคลากรได้ จึงได้ทำการปรับให้พื้นเสมอกัน การปรับปรุงหลังคาใหม่ เนื่องจากหลังคาเดิมเป็น

หลังคาเก่า มีสนิม ซึ่งอาจเป็นอันตรายได้เมื่อนักเรียนเข้าใช้บริการและยังมีลักษณะที่ต่ำเกินไปทำให้รู้สึกอึดอัด จึงได้ปรับโครงสร้างของหลังคาใหม่ ยกให้สูงขึ้นและเปลี่ยนวัสดุหลังคาใช้อลูมิเนียม เพื่อให้เพิ่มความสว่างและทนทานต่อการใช้งาน ส่วนในโรงครัวก็ปรับปรุงฝ้าเพดานเพื่อป้องกันสิ่งสกปรกที่อาจปนเปื้อน เนื่องจากเดิมเป็นครัวแบบเปิดโล่งส่วนด้านบนหลังคาก็จะมีนกมาทำรังอยู่เป็นประจำ รวมถึงอุปกรณ์ครัวได้ปรับเปลี่ยนอุปกรณ์เดิมที่ใช้อยู่เปลี่ยนใหม่ให้เป็นไปตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

### 3) ขั้นตอนที่ 3 การประเมินผล

ประเมินผลจากการประชุมผู้ปกครองในช่วงสิ้นสุดโครงการ โดยใช้แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อการจัดโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลปัญญารัตน์ อำเภอสรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย

#### 3.1.3 ส่วนประสมทางการตลาดตัวแปรที่ 3 ส่งเสริมการขาย

##### 1) ขั้นตอนที่ 1 การเตรียมการ

ประชุมบุคลากรเพื่อกำหนดรูปแบบ วางแผนการจัดกิจกรรมส่งเสริมโครงการอาหารกลางวันและเนื้อหาที่ใช้ในการส่งเสริมการขายโครงการอาหารกลางวัน

##### 2) ขั้นตอนที่ 2 การดำเนินการ

(1) ดำเนินการประชาสัมพันธ์การจัดโครงการเพื่อให้ผู้ปกครองมีส่วนร่วมจากช่องทางที่ประชาสัมพันธ์โครงการอาหารกลางวันผ่าน Facebook และ Line ดังนี้

จัดอบรมบุคลากรและผู้ปกครองเรื่องโภชนาการเด็กวัยก่อนเรียน

กิจกรรมปลูกผักสวนครัวในรั้วโรงเรียน

กิจกรรมพ่อครัวแม่ครัวตัวน้อย

กิจกรรมแจกของรางวัลและส่วนลดผ่านการติดตามเพจโรงเรียน

(2) จัดกิจกรรมส่งเสริมทักษะด้านโภชนาการผ่านสื่อการสอนในรูปแบบต่าง ๆ ตามหน่วยการเรียนรู้ของนักเรียนในชั้นเรียนและระหว่างรอรับประทานอาหาร ดังนี้

การจัดอาหารกลางวันตามมาตรฐานสำหรับเด็กวัยก่อนเรียน 3-5 ปี

จัดอาหารที่จูงใจและน่ารับประทาน

ชั่งน้ำหนักวัดส่วนสูงเพื่อประเมินภาวะโภชนาการ

จัดทำสื่อการสอนเช่น อาหารหลัก 5 หมู่ ตกแต่งบริเวณห้อง และ โรงอาหาร

ด้วยภาพผักและผลไม้ เพื่อดึงดูดใจให้เด็กอยากรับประทาน

## 3) ขั้นตอนที่ 3 การประเมินผล

ประเมินผลจากการประชุมผู้ปกครองในช่วงสิ้นสุดโครงการ โดยใช้แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อการจัดโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่งในจังหวัดหนองคาย

**3.1.4 ส่วนประสมทางการตลาดตัวแปรที่ 4 บุคลากร**

ประกอบด้วย ผู้บริหารและครู ผู้ประกอบอาหาร นักเรียน

## 1) ขั้นตอนที่ 1 การเตรียมการ

จัดประชุมเพื่อวางแผนการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการจัดอาหารกลางวันและการประเมินภาวะโภชนาการที่ถูกต้องสำหรับเด็กอนุบาล

## 2) ขั้นตอนที่ 2 การดำเนินการ

จัดอบรมเชิงปฏิบัติการสำหรับผู้บริหารและครู เรื่องจัดอาหารกลางวันและการประเมินภาวะโภชนาการที่ถูกต้องสำหรับเด็กอนุบาล โดยผู้เชี่ยวชาญ

## 3) ขั้นตอนที่ 3 การประเมินผล

ประเมินผลจากการประชุมผู้ปกครองในช่วงสิ้นสุดโครงการ โดยใช้แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อการจัดโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่งในจังหวัดหนองคาย

**3.1.5 ส่วนประสมทางการตลาดตัวแปรที่ 5 ลักษณะทางกายภาพ**

## 1) ขั้นตอนที่ 1 การเตรียมการ

(1) วางแผนการเข้าใช้บริการอาหารกลางวันเพื่อให้สะดวกและรวดเร็ว

(2) ประชุมบุคลากรเพื่อปรับปรุงตกแต่งบริเวณโรงอาหาร

## 2) ขั้นตอนที่ 2 การดำเนินการ

(1) ตกแต่งสถานที่บริเวณโรงอาหารด้วยสื่อส่งเสริมความรู้ด้านโภชนาการสำหรับนักเรียน

(2) จัดบอร์ดสำหรับแสดงเมนูอาหารกลางวันในแต่ละวัน ตกแต่งบรรยากาศโดยรอบให้สวยงาม

## 3) ขั้นตอนที่ 3 การประเมินผล

ประเมินผลจากการประชุมผู้ปกครองในช่วงสิ้นสุดโครงการ โดยใช้แบบสอบถาม ความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อการจัดโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่งในจังหวัดหนองคาย

### 3.1.6 ส่วนประสมทางการตลาดตัวแปรที่ 6 กระบวนการ

- 1) ขั้นตอนที่ 1 การเตรียมการ
  - (1) ศึกษาการจัดการโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนถูกสุขลักษณะ และหลักโภชนาการ
  - (2) จัดกลุ่มนักเรียนมีส่วนร่วมในการจัดบริการอาหารกลางวัน
  - (3) การประกอบอาหารให้ถูกสุขลักษณะตามหลักโภชนาการ และให้บริการอย่างตรงเวลามื้ออาหารของนักเรียน ดังนี้ ชั้นอนุบาล 1 เวลา 10.40 น. ชั้นอนุบาล 2 เวลา 11.00 น. ชั้นอนุบาล 3 เวลา 11.20 น.
- 2) ขั้นตอนที่ 2 การดำเนินการ
  - (1) ให้บริการอาหารกลางวันตรงเวลามื้ออาหารของนักเรียนและมีมีการตรวจสอบคุณภาพของอาหารทุกครั้งก่อนจัดให้นักเรียน
  - (2) นักเรียนในแต่ละชั้นมีส่วนร่วมในการจัดบริการอาหารวันละ โดยให้บริการตักเสิร์ฟอาหารให้เพื่อน ๆ ในชั้นเรียน
- 3) ขั้นตอนที่ 3 การประเมินผล
 

ประเมินผลจากการประชุมผู้ปกครองในช่วงสิ้นสุดโครงการ โดยใช้แบบสอบถาม ความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อการจัดโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่งในจังหวัดหนองคาย

### 3.1.7 ส่วนประสมทางการตลาดตัวแปรที่ 7 ราคา

- 1) ขั้นตอนที่ 1 การเตรียมการ
 

จัดบันทึกต้นทุนรายการที่ซื้อในแต่ละเมนูประจำวันเพื่อคำนวณต้นทุนอาหารกลางวันของนักเรียนแต่ละมื้อ
- 2) ขั้นตอนที่ 2 การดำเนินการ
 

คิดคำนวณต้นทุนอาหารในแต่ละมื้อ เพื่อหาราคาที่เหมาะสมในการจำหน่ายให้กับผู้ปกครองนักเรียนได้ดังนี้

รายการอาหารกลางวัน	ต้นทุน
เมนูที่ 1 ข้าวสวย แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ ไก่ทอด แดงโม นมพาสเจอไรส์	26 บาท
เมนูที่ 2 ข้าวสวย ไข่เจียวทรงเครื่อง ต้มยำไก่ แก้วมังกร นมพาสเจอไรส์	27 บาท
เมนูที่ 3 ก๋วยจั๊บน้ำใส แก้วมังกร พริกทองบวช นมพาสเจอไรส์	28 บาท
เมนูที่ 4 ข้าวสวย แกงจืดผักหมูสับ ปลากระพงทอด แก้วมังกร นมพาสเจอไรส์	31 บาท

รายการอาหารกลางวัน	ต้นทุน
เมนูที่ 5 ข้าวสวย แกงจืดตำลึงเต้าหู้หมูสับ ไข่ต้ม แดงโม แก้วมังกร เงาะก๊วย นมพาสเจอไรส์	29 บาท
เมนูที่ 6 ข้าวสวย แกงจืดเจ้าเงาะ พักทองผัดไข่ แดงโม นมพาสเจอไรส์	28 บาท
เมนูที่ 7 เส้นหมี่ลูกชิ้นปลาแก้วมังกร กล้วยบวชชี นมพาสเจอไรส์	23 บาท
เมนูที่ 8 ข้าวสวย แกงจืดกะหล่ำปลีหมูสับ ไข่เจียวทรงเครื่อง แก้วมังกร นมพาสเจอไรส์	27 บาท
เมนูที่ 9 ข้าวสวย ต้มเลือดหมู ผักกวางตุ้งหมูสับ แก้วมังกร ถั่วแดงต้มน้ำตาล นมพาสเจอไรส์	32 บาท
เมนูที่ 10 ข้าวสวย แกงจืดเต้าหู้ไข่สำหรับวัย ไข่ต้ม แดงโม นมพาสเจอไรส์	26 บาท
เมนูที่ 11 ข้าวผัดไก่ใส่ไข่ แกงจืดหัวไชเท้าหมูสับ แก้วมังกร แดงโม นมพาสเจอไรส์	23 บาท
เมนูที่ 12 ข้าวสวย ต้มยำไก่ ปลานิลทอด แอปเปิล นมพาสเจอไรส์	26 บาท
เมนูที่ 13 ข้าวสวย แกงจืดฟักหมูสับ ไข่พะโล้เต้าหู้ แก้วมังกร นมพาสเจอไรส์	24 บาท
เมนูที่ 14 ข้าวต้มหมูสับ แอปเปิล ลูกเดือยต้มน้ำตาล นมพาสเจอไรส์	22 บาท
เมนูที่ 15 ข้าวสวย แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ ผักกะหล่ำปลีหมูสับ แดงโม แก้วมังกร นมพาสเจอไรส์	25 บาท
เมนูที่ 16 ข้าวสวย แกงจืดไข่น้ำหมูสับ ผัดผักบุ้งจีนไก่สับ แอปเปิล แก้วมังกร นมพาสเจอไรส์	27 บาท
เมนูที่ 17 ผัดผักกะโรนีหมูสับ ไข่ต้ม แก้วมังกร เงาะก๊วย นมพาสเจอไรส์	29 บาท
เมนูที่ 18 ข้าวสวย ต้มจับจ่ายหมู ปลาทูนทอด แก้วมังกร แอปเปิล นมพาสเจอไรส์	22 บาท
เมนูที่ 19 ข้าวสวย ต้มซूपไก่ ไข่ต้ม แดงโม แก้วมังกร นมพาสเจอไรส์	24 บาท
เมนูที่ 20 ข้าวสวย แกงจืดเต้าหู้ยัดไส้หมูสับ ผัดผักกาดหมูสับ แดงโม แก้วมังกร กล้วยบวชชี นมพาสเจอไรส์	26 บาท

ที่มา : จากการคำนวณ/ประมาณการณื

### 3) ขั้นตอนที่ 3 การประเมินผล

ประเมินผลจากการประชุมผู้ปกครองในช่วงสิ้นสุดโครงการ โดยใช้แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อการจัดโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่งในจังหวัดหนองคาย

### 3.2 ช่วงที่ 2 การประเมินผล

3.2.1 แบบสังเกตการยอมรับรายการอาหารกลางวันของนักเรียนชั้นอนุบาล 1-3 ในระหว่างการดำเนินโครงการ (แบบสังเกตการยอมรับรายการอาหารกลางวันของนักเรียน ต่อการการจัดการโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย) วัดการยอมรับอาหารกลางวันสำหรับนักเรียนอนุบาล 1-3 โดยให้นักเรียนนำลูกโป่งใส่ลงในกล่อง 3 กล่อง ดังนี้

ใบที่ 1 ขอมรับมาก = 3 คะแนน

ใบที่ 2 ขอมรับปานกลาง = 2 คะแนน

ใบที่ 3 ขอมรับน้อย = 1 คะแนน

การแปลความหมายการยอมรับอาหารกลางวันของนักเรียนอนุบาล 1-3 โดยใช้เกณฑ์การคิดช่วงคะแนน (บุญเรียง ขจรศิลป์, 2545, น. 12-14) ดังนี้

$$\text{การคิดช่วงคะแนน} = \frac{\text{คะแนนสูงสุด} - \text{คะแนนต่ำสุด}}{\text{ช่วงคะแนน}} = \frac{3-1}{3} = 0.67$$

2.34 – 3.00 หมายถึง ขอมรับมาก

1.67 – 2.33 หมายถึง ขอมรับปานกลาง

1.00 – 1.66 หมายถึง ขอมรับน้อย

3.2.1 การประเมินผลความพึงพอใจของผู้ปกครองเมื่อสิ้นสุดโครงการ (แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อการจัดโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย) ซึ่งการแบ่งระดับความพึงพอใจเป็น 5 ระดับ โดยใช้แบบลิเคิร์ตสเกล (Likert, 1932, pp. 1 – 55) มีการให้คะแนนดังนี้

ระดับคะแนน	ระดับความพึงพอใจ
ระดับ 5 หมายถึง	มีความพึงพอใจมากที่สุด
ระดับ 4 หมายถึง	มีความพึงพอใจมาก
ระดับ 3 หมายถึง	มีความพึงพอใจปานกลาง
ระดับ 2 หมายถึง	มีความพึงพอใจน้อย
ระดับ 1 หมายถึง	มีความพึงพอใจน้อยที่สุด

การแปลความหมายค่าเฉลี่ย โดยใช้เกณฑ์จุดกึ่งกลางระหว่างชั้น (บุญชม ศรีสะอาด, 2545, 104) ดังนี้

ค่าคะแนนระหว่าง 4.51 - 5.00 หมายถึง ความพึงพอใจมากที่สุด

ค่าคะแนนระหว่าง 3.51 - 4.50 หมายถึง ความพึงพอใจมาก

ค่าคะแนนระหว่าง 2.51 - 3.50 หมายถึง ความพึงพอใจปานกลาง

ค่าคะแนนระหว่าง 1.51 - 2.50 หมายถึง ความพึงพอใจน้อย

ค่าคะแนนระหว่าง 1.00 - 1.50 หมายถึง ความพึงพอใจน้อยที่สุด

#### 4. การทดสอบคุณภาพของเครื่องมือ

ในการทดสอบแบบสอบถาม ผู้วิจัยนำแบบสอบถามทดสอบหาความเที่ยงตรง และความเชื่อมั่น ดังนี้ ในการหาความเที่ยงตรง ผู้วิจัยได้นำแบบสอบถามที่สร้างขึ้นไปเสนอต่อผู้ทรงคุณวุฒิ 3 ท่าน เพื่อตรวจสอบความถูกต้องเที่ยงตรงของเนื้อหา ของคำถามในแต่ละข้อว่าตรงตามจุดมุ่งหมายของการศึกษาครั้งนี้หรือไม่ ผลการตรวจสอบค่าความเที่ยงตรงของแบบสอบถาม (Index of Item Objective Congruence : IOC) เท่ากับ 0.85 ซึ่งข้อคำถามที่มีค่า IOC ตั้งแต่ 0.50-1.00 มีค่าความเที่ยงตรงใช้ได้

สำหรับการทดสอบความเชื่อมั่น ผู้วิจัยได้หาความเชื่อมั่นโดยนำแบบสอบถามไปทดสอบกับกลุ่มประชากรที่มีลักษณะใกล้เคียงกับกลุ่มตัวอย่างที่ทำการศึกษาจำนวน 30 คน แล้วนำมาทดสอบหาค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม โดยวิธีการหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติได้ผลค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามเท่ากับ 0.706

#### 5. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยดำเนินการขออนุญาตทำการเก็บรวบรวมข้อมูลตามขั้นตอนที่บัณฑิตวิทยาลัยกำหนด

##### 5.1 การพิทักษ์สิทธิของกลุ่มตัวอย่าง

การศึกษารวบรวมข้อมูลครั้งนี้ได้ผ่านการพิจารณาของคณะกรรมการจริยธรรม สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช เลขที่ EHE003/2563 ลง 5 กุมภาพันธ์ 2563 ซึ่งทำการศึกษาในกลุ่มตัวอย่างที่มีความเปราะบางอย่างเด็กนักเรียนในโรงเรียนอนุบาลโรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย ผู้วิจัยคำนึงถึงจริยธรรมในการวิจัยและการพดอศักดิ์ศรีของความเป็นมนุษย์ ความถูกต้องและความยุติธรรม ซึ่งผู้วิจัยแนะนำตนเอง และชี้แจงวัตถุประสงค์ของการวิจัย การเก็บข้อมูล และชี้แจงสิทธิของผู้เข้าร่วมวิจัย ที่ต้องเป็นไปด้วยความสมัครใจและเข้าร่วมหรือไม่เข้าร่วมก็ได้ ซึ่งไม่มีผลกระทบใดๆ ต่อตัวผู้เข้าร่วมวิจัยในครั้งนี้ และผู้เข้าร่วมวิจัยในครั้งนี้สามารถถอนตัวออกจากการวิจัยได้ทันที โดยไม่ต้องอธิบายเหตุผลแก่ผู้วิจัย

## 5.2 การประเมินผลโครงการ

5.2.1 ประเมินผลจากการประชุมผู้ปกครองในช่วงสิ้นสุดโครงการ โดยใช้แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อการจัดโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย

5.2.2 ผู้ศึกษาเก็บรวบรวมแบบสอบถามและนำมาตรวจสอบข้อมูล

5.2.3 ผู้ศึกษานำข้อมูลมาจัดเรียงลำดับ ลงรหัส แล้วดำเนินการวิเคราะห์ตามวิธีทางสถิติด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ

## 6. การวิเคราะห์ข้อมูลและสถิติที่ใช้ในงานศึกษา

วิธีการทางสถิติที่ใช้สำหรับงานศึกษานี้ สามารถแบ่งได้ 2 ประเภท ได้แก่

6.1 การรายงานผลด้วยสถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) ซึ่งได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

6.2 การรายงานผลด้วยสถิติเชิงอนุมาน (Inferential Statistics) ซึ่งได้แก่

สถิติการเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างตัวแปร 2 ตัว (Independent-Samples T-Test) และจะใช้สถิติการเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างตัวแปร มากกว่า 2 ตัว ด้วยการใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (One-way Analysis of Variance: Oneway Anova) และการเปรียบเทียบความแตกต่างเป็นรายคู่ ทดสอบที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05

สถิติสหสัมพันธ์อย่างง่ายของเพียร์สัน (Pearson Product Movement Correlation) ค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์อย่างง่าย เป็นค่าที่วัดความสัมพันธ์ของ X กับ Y ว่า มีขนาดและทิศทางของความสัมพันธ์อย่างไร กำหนดให้ P คือ สัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์อย่างง่ายของประชากร เมื่อ  $-1 \leq P \leq 1$  เนื่องจากในการวิเคราะห์สหสัมพันธ์ ไม่ได้เก็บข้อมูลจากประชากรแต่เป็นการเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง ดังนั้น ค่าสัมประสิทธิ์ที่ได้ จึงเป็นค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์อย่างง่ายของตัวอย่าง โดยใช้สัญลักษณ์ว่า r เมื่อ  $-1 \leq r \leq 1$  (Hinkle D. E., 1998, p.118)

ความหมายของค่า r

1. ค่า r เป็น + แสดงว่า x กับ y มีความสัมพันธ์ในทิศทางเดียวกัน
2. ค่า r เป็น - แสดงว่า x กับ y มีความสัมพันธ์ในทิศทางตรงกันข้าม
3. ค่า r เป็น 0 แสดงว่า x กับ y ไม่มีความสัมพันธ์กันเลย
4. ค่า |r| มีค่าเข้าใกล้ 1 แสดงว่า x กับ y มีความสัมพันธ์กันมาก
5. ค่า |r| มีค่าเข้าใกล้ -1 แสดงว่า x กับ y มีความสัมพันธ์ตรงกันข้าม



6. ค่า  $|r|$  มีค่าเข้าใกล้ 0 แสดงว่า  $x$  กับ  $y$  มีความสัมพันธ์กันน้อย  
และมีค่าระดับความสัมพันธ์ของค่าสหสัมพันธ์

ค่าระดับความสัมพันธ์	ระดับความสัมพันธ์
0.00 – 0.10	ต่ำมาก
0.10 – 0.39	ค่อนข้างต่ำ
0.40 – 0.69	ปานกลาง
0.70 – 0.89	ค่อนข้างสูง
0.90 – 1.00	สูงมาก



## บทที่ 4

### ผลการวิจัย

การศึกษากลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่งในจังหวัดหนองคาย ผู้วิจัยได้ศึกษากลยุทธ์ทางการตลาด 7Ps เพื่อการจัดการโครงการอาหารกลางวันให้มีคุณภาพ การศึกษาในครั้งนี้ได้เก็บข้อมูล โดยแบ่งกลุ่มเป้าหมายเป็นสองกลุ่มคือ กลุ่มที่ 1 เก็บข้อมูลจากนักเรียนที่รับประทานอาหารเช้าในแต่ละวันตั้งแต่วันที่ 1 กรกฎาคม ถึงวันที่ 3 สิงหาคม 2563 และกลุ่มที่ 2 เก็บข้อมูลจากผู้ปกครองนักเรียน ในวันที่ 4-10 สิงหาคม 2563 โดยผลการศึกษาแบ่งออก ดังนี้

ส่วนที่ 1 การหาปริมาณสารอาหาร และพลังงาน เมนูอาหารกลางวันและอาหารว่างที่นักเรียนบริโภค คำนวณคุณค่าทางโภชนาการด้วยตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย สำนักโภชนาการ กรมอนามัย โดยแสดงค่าปริมาณสารอาหารเป็นกรัม และพลังงานเป็นกิโลแคลอรี

ส่วนที่ 2 การยอมรับรายการอาหารกลางวันของนักเรียนในการจัดการโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่งในจังหวัดหนองคาย ผลทางสถิติโดยใช้วิธีหาค่าการรายงานผลด้วย ค่าร้อยละ และค่าเฉลี่ย การยอมรับรายการอาหารกลางวันของนักเรียน

ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อกลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่งในจังหวัดหนองคาย วิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติโดยใช้วิธีหาค่าการรายงานผลด้วย ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน สถิติการเปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยและการใช้สถิติสหสัมพันธ์อย่างง่ายของเพียร์สัน

#### ส่วนที่ 1 การหาปริมาณสารอาหารและพลังงาน เมนูอาหารกลางวันและอาหารว่างที่นักเรียนบริโภค

ปริมาณสารอาหารและพลังงานในอาหารกลางวันและอาหารว่างที่นักเรียนบริโภคสามารถนำมาพิจารณาเปรียบเทียบปริมาณสารอาหารและพลังงานดังนี้

ตารางที่ 4.1 ปริมาณสารอาหารและพลังงานมากที่สุด 5 อันดับในชุดเมนูอาหาร ที่ 1 - 20 ที่นักเรียนบริโภค

ลำดับ	เมนูอาหารกลางวัน และอาหารว่าง	พลังงาน (กิโลแคลอรี)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)
	ข้าวสวย				
1	แกงจืดเต้าหู้ยัดไส้หมูสับ ผัดผักกาดหมูสับ แตงโม แก้วมังกร กล้วยบวชชี นมพาสเจอร์ไรส์	642.40	54.90	27.67	34.70
2	ข้าวสวย แกงจืดผักหมูสับ ปลากะพงทอด แก้วมังกร นมพาสเจอร์ไรส์	579.81	45.09	37.25	27.86
3	ข้าวสวยคัมเลือดหมู ผัดกวางตุ้งหมูสับ แก้วมังกร ถั่วแดงต้มน้ำตาล นมพาสเจอร์ไรส์	494.88	65.95	24.83	14.67
4	ข้าวสวย แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ ไก่ทอด แตงโม นมพาสเจอร์ไรส์	464.26	48.10	28.28	17.68
5	ผัดมัทกะโรนีหมูสับ ไข่ต้ม แก้วมังกร เจาก้วย นมพาสเจอร์ไรส์	463.07	56.44	21.40	16.88

จากตารางที่ 4.1 เมนูที่ให้พลังงานมากที่สุดคือ เมนูที่ 20 ข้าวสวย แกงจืดเต้าหู้ยัดไส้หมูสับ ผัดผักกาดหมูสับ แตงโม แก้วมังกร กล้วยบวชชี นมพาสเจอร์ไรส์ และรองลงมาคือ ข้าวสวย แกงจืดผักหมูสับ ปลากะพงทอด แก้วมังกร นมพาสเจอร์ไรส์ เมนูข้าวสวยคัมเลือดหมู ผัดกวางตุ้งหมูสับ แก้วมังกร ถั่วแดงต้มน้ำตาล นมพาสเจอร์ไรส์ เมนูข้าวสวย แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ ไก่ทอด แตงโม นมพาสเจอร์ไรส์ เมนูผัดมัทกะโรนีหมูสับ ไข่ต้ม แก้วมังกร เจาก้วย นมพาสเจอร์ไรส์ ตามลำดับ

## ส่วนที่ 2 การยอมรับรายการอาหารกลางวันของนักเรียนในการจัดการโครงการอาหารกลางวัน แบบนาร่องของโรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในอำเภอศรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย

ผลการพัฒนาสำหรับอาหารกลางวันที่ดีและมีคุณภาพ โดยการสังเกตการยอมรับอาหารกลางวันของนักเรียนอนุบาล 1-3 โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย ซึ่งความพึงพอใจการยอมรับอาหารกลางวันสำหรับนักเรียนนั้นให้นักเรียนที่รับประทานอาหารกลางวันเสร็จในแต่ละมื้อ โดยให้นักเรียนนำลูกโป่งใส่ลงในกล่อง 3 กล่อง ตามความพึงพอใจของนักเรียน ได้รับการยอมรับ 5 ลำดับ ได้แก่

ตารางที่ 4.2 ค่าร้อยละ และค่าเฉลี่ย การยอมรับอาหารกลางวันของเด็กอนุบาล 1-3 ในระดับยอมรับมาก 5 อันดับ

n = 130

รายการอาหาร	คะแนน				การยอมรับ
	มาก	ปานกลาง	น้อย	ค่าเฉลี่ย	
1. ก๋วยจั๊บน้ำร้อน แก้วมังกร พักทองบวช นมพาสเจอร์ไรส์	124 (96.9)	3 (2.3)	1 (0.8)	2.96	ยอมรับมาก
2. ข้าวผัดไก่ใส่ไข่ แองเจิลหัวไชเท้า หมูสับ แก้วมังกร แดงโม นมพาสเจอร์ไรส์	122 (95.3)	6 (4.7)	0	2.95	ยอมรับมาก
3. ผัดหมี่กะโรนีหมูสับ ไข่ต้ม แก้วมังกร เฉาก๊วย นมพาสเจอร์ไรส์	124 (96.9)	1 (0.8)	3 (2.3)	2.94	ยอมรับมาก
4. เส้นหมี่ลูกชิ้นปลา แก้วมังกร กล้วยบวชชี นมพาสเจอร์ไรส์	122 (95.3)	4 (3.1)	2 (1.6)	2.93	ยอมรับมาก
5. ข้าวต้มหมูสับ แอปเปิ้ล ลูกเดี๋ย ต้มน้ำตาล นมพาสเจอร์ไรส์	113 (93.4)	6 (5.0)	2 (1.7)	2.91	ยอมรับมาก

จากตารางที่ 4.2 ผลการยอมรับอาหารกลางวันของเด็กอนุบาล 1-3 โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย ที่ได้รับการยอมรับในระดับยอมรับมาก เป็นอันดับที่ 1 คือ เมนูที่ 1 ก๋วยจั๊บน้ำร้อน แก้วมังกร พักทองบวช นมพาสเจอร์ไรส์ คะแนนเฉลี่ย 2.96 รองลงมาคือ เมนูที่ 2 ข้าวผัดไก่ใส่ไข่ แองเจิลหัวไชเท้าหมูสับ แก้วมังกร นมพาสเจอร์ไรส์ เมนูที่ 3 ผัดหมี่กะโรนีหมูสับ ไข่ต้ม แก้วมังกร เฉาก๊วย นมพาสเจอร์ไรส์ เมนูที่ 4 เส้นหมี่ลูกชิ้นปลา แก้วมังกร กล้วยบวชชี นมพาสเจอร์ไรส์ เมนูที่ 5 ข้าวต้ม

หมูสับ แอปเปิล ลูกเดือยต้มน้ำตาล นมพาสเจอร์ไรส์ ได้รับการยอมรับในระดับยอมรับมาก คะแนนเฉลี่ย 2.95 , 2.94 , 2.93 และ 2.91 ตามลำดับ

### ส่วนที่ 3 ความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อกลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย

ผลของความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อกลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวัน  
โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย จำนวน 130 คน แบ่งเป็น 4 ส่วนดังนี้

ส่วนที่ 1 แบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อกลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการ  
อาหารกลางวันของโรงเรียนแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัด  
หนองคาย

#### ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

การศึกษาในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้สำรวจระดับความพึงพอใจของผู้ปกครองที่มีต่อกลยุทธ์ทาง  
การตลาดในการจัดโครงการอาหารกลางวัน ของโรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย จำนวน  
ทั้งสิ้น 130 คน จำแนกตามลักษณะทั่วไปได้แก่ เพศ อายุ รายได้เฉลี่ยต่อเดือน อาชีพ จำนวนบุตรหลานที่  
ศึกษาปัจจุบัน และระดับการศึกษา ได้ดังนี้

ตารางที่ 4.3 ค่าความถี่ และ ค่าร้อยละ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

n = 130

ข้อมูลพื้นฐานของผู้ปกครอง	จำนวน(คน)	ค่าร้อยละ(%)
<b>เพศ</b>		
ชาย	53	40.0
หญิง	78	60.0
<b>อายุ (ปี)</b>		
20-30	18	13.8
31-40	67	51.5
41-50	27	20.8
มากกว่า 50	18	13.8

ตารางที่ 4.3 (ต่อ)

n = 130

ข้อมูลพื้นฐานของผู้ปกครอง	จำนวน(คน)	ค่าร้อยละ(%)
<b>รายได้ต่อเดือน</b>		
น้อยกว่า 10,00 บาท	36	27.7
10,001 - 20,000 บาท	70	53.8
20,001 - 30,000 บาท	21	16.2
มากกว่า 30,001 บาท	3	2.3
<b>อาชีพ</b>		
รับราชการ	23	17.7
รัฐวิสาหกิจ	11	8.5
พนักงานเอกชน	13	10.0
ธุรกิจส่วนตัว	42	32.3
อื่นๆ	41	31.5
<b>จำนวนบุตรหลาน</b>		
1 คน	87	66.9
2 คนขึ้นไป	43	33.1
<b>ระดับการศึกษา</b>		
ต่ำกว่าปริญญาตรี	64	49.2
ปริญญาตรี	61	46.9
สูงกว่าปริญญาตรี	5	3.8

จากตารางที่ 4.3 พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อกลยุทธ์ทางการตลาดในการจัดโครงการอาหารกลางวันของ โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่งในจังหวัดหนองคาย จำนวนทั้งสิ้น 130 คน เป็นเพศชาย 53 คน (ร้อยละ 40.0) เป็นเพศหญิง 78 คน (ร้อยละ 60.0) อายุ ส่วนใหญ่ มีอายุระหว่าง 31-40 ปี จำนวน 67 คน (ร้อยละ 51.5) รองลงมา มีอายุระหว่าง 41-50 ปี จำนวน 27 คน (ร้อยละ 20.8) อายุระหว่าง 20-30 ปี และมากกว่า 50 ปี มีจำนวนที่เท่ากันคือ 18 คน (ร้อยละ 13.8) รายได้เฉลี่ยต่อเดือน ส่วนใหญ่มีรายได้ต่อเดือนอยู่ระหว่าง 10,001 - 20,000 บาท จำนวน 70 คน (ร้อยละ 53.8) รองลงมา มีรายได้ น้อยกว่า 10,00 บาท จำนวน 36 คน (ร้อยละ 27.7) รายได้ระหว่าง 20,001 - 30,000 บาท จำนวน 21 คน (ร้อยละ 16.2) รายได้มากกว่า 30,001 บาท จำนวน 3 คน (ร้อยละ 2.3) อาชีพ ส่วนใหญ่

ประกอบอาชีพธุรกิจส่วนตัว จำนวน 42 คน (ร้อยละ 32.3) รองลงมาคืออาชีพอื่นๆ 41 คน (ร้อยละ 31.5) รับราชการ 23 คน (ร้อยละ 17.7) พนักงานเอกชน 13 คน (ร้อยละ 13) รัฐวิสาหกิจ จำนวน 11 คน (ร้อยละ 8.5) จำนวนบุตรหลานที่ศึกษาปัจจุบัน ส่วนใหญ่มีจำนวนบุตรหลานที่ศึกษาอยู่มากที่สุด 1 คน จำนวน 87 คน (ร้อยละ 66.9) รองลงมาคือมีจำนวนบุตรหลานศึกษาอยู่ 2 คนขึ้นไป จำนวน 43 คน (ร้อยละ 33.1) ระดับการศึกษา ส่วนใหญ่จบการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี จำนวน 64 คน (ร้อยละ 49.2) รองลงมา ระดับการศึกษาปริญญาตรี จำนวน 61 คน (ร้อยละ 46.9) ระดับการศึกษาสูงกว่าปริญญาตรี 5 คน (ร้อยละ 3.8)

## ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อกลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย

การศึกษาในครั้งนี้ได้สอบถามเกี่ยวกับความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อกลยุทธ์ทางการตลาดทั้งหมด 7 ประเด็นที่เกี่ยวข้องในด้าน ผลิตภัณฑ์ ราคา สถานที่ ส่งเสริมการขาย บุคลากร กระบวนการ ลักษณะทางกายภาพ ดังนี้

ตารางที่ 4.4 ความพึงพอใจของผู้ปกครองประเด็นที่เกี่ยวข้องในด้านผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	คะแนนเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (± SD)	แปลผล ความพึงพอใจ
1. วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารมีความสด ใหม่	4.69	0.46	มากที่สุด
2. วัตถุดิบที่นำมาประกอบมีความหลากหลาย	4.73	0.44	มากที่สุด
3. วัตถุดิบที่นำมาประกอบมีคุณภาพ	4.70	0.45	มากที่สุด
4. เมนูอาหารมีความหลากหลาย ตามมาตรฐานการจัดอาหารกลางวัน	4.73	0.44	มากที่สุด
5. เมนูอาหารที่โรงเรียนผลิต มีคุณค่าและถูกหลักโภชนาการ	4.66	0.47	มากที่สุด
คะแนนเฉลี่ยรวม	4.70	0.32	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.4 ผลประเมินความพึงพอใจด้านประเด็นที่เกี่ยวข้องในด้านผลิตภัณฑ์ในโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย พบว่า ความพึงพอใจของผู้ปกครองมากที่สุด ซึ่งข้อคำถามที่มีคะแนนเฉลี่ยมากที่สุดคือ เมนูที่ทำจากวัตถุดิบมีความหลากหลาย

( $4.73 \pm 0.44$ ) รองลงมาคือ เมนูอาหารมีความหลากหลาย ตามมาตรฐานการจัดอาหารกลางวัน ( $4.73 \pm 0.44$ ) วัตถุประสงค์ที่นำมาประกอบมีคุณภาพ ( $4.70 \pm 0.45$ ) วัตถุประสงค์ที่นำมาประกอบอาหารมีความสด ใหม่ ( $4.69 \pm 0.46$ ) เมนูอาหารที่โรงเรียนผลิต มีคุณค่าและถูกหลักโภชนาการ ( $4.66 \pm 0.47$ ) คะแนนเฉลี่ยรวมของข้อคำถามประเด็นที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์อยู่ในเกณฑ์ ความพึงพอใจมากที่สุด ( $4.70 \pm 0.46$ )

ตารางที่ 4.5 ความพึงพอใจของผู้ปกครองประเด็นที่เกี่ยวข้องในด้านราคา

ราคา	คะแนนเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ( $\pm$ SD)	แปลผลความพึงพอใจ
1. ราคาเหมาะสมกับคุณภาพอาหาร	4.68	0.46	มากที่สุด
2. ราคาเหมาะสมกับปริมาณอาหาร	4.62	0.51	มากที่สุด
3. ราคาเหมาะสมกับต้นทุนของวัตถุดิบ	4.62	0.48	มากที่สุด
4. ราคาเหมาะสมกับรายได้ของท่าน	4.63	0.51	มากที่สุด
5. ราคาเหมาะสมกับความต้องการของท่าน	4.66	0.48	มากที่สุด
คะแนนเฉลี่ยรวม	4.64	0.38	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.5 ผลประเมินความพึงพอใจด้านประเด็นที่เกี่ยวข้องในด้านราคา ในโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย พบว่า ความพึงพอใจของผู้ปกครองมากที่สุด ซึ่งข้อคำถามที่มีคะแนนเฉลี่ยมากที่สุดคือ ราคาเหมาะสมกับคุณภาพอาหาร ( $4.68 \pm 0.46$ ) รองลงมาคือ ราคาเหมาะสมกับความต้องการของท่าน คะแนนเฉลี่ย ( $4.66 \pm 0.48$ ) ราคาเหมาะสมกับรายได้ของท่าน ( $4.63 \pm 0.51$ ) ราคาเหมาะสมกับปริมาณอาหาร ( $4.62 \pm 0.51$ ) และราคาเหมาะสมกับต้นทุนของวัตถุดิบ ( $4.62 \pm 0.48$ ) คะแนนเฉลี่ยรวมของข้อคำถามประเด็นที่เกี่ยวข้องกับราคาอยู่ในเกณฑ์ ความพึงพอใจมากที่สุด ( $4.64 \pm 0.38$ )



ตารางที่ 4.6 ความพึงพอใจของผู้ปกครองประเด็นที่เกี่ยวข้องในด้านสถานที่

สถานที่	คะแนนเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ( $\pm$ SD)	แปลผล ความพึงพอใจ
1. สถานที่ประกอบอาหารได้มาตรฐานสุขาภิบาล อาหารสำหรับโรงอาหาร	4.66	0.48	มากที่สุด
2. สถานที่ประกอบอาหารมีขนาดเหมาะสม	4.64	0.49	มากที่สุด
3. สถานที่รับประทานอาหารได้มาตรฐานสุขาภิบาล อาหารสำหรับโรงอาหาร	4.67	0.46	มากที่สุด
4. สถานที่รับประทานอาหารมีขนาดเหมาะสม	4.66	0.49	มากที่สุด
5. สถานที่ประกอบอาหารและที่รับประทานอาหาร แยกเป็นสัดส่วนได้ดี	4.62	0.48	มากที่สุด
คะแนนเฉลี่ยรวม	4.65	0.36	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.6 ผลประเมินความพึงพอใจด้านประเด็นที่เกี่ยวข้องกับสถานที่ ในโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย พบว่า ความพึงพอใจของผู้ปกครองมากที่สุด ซึ่งข้อคำถามที่มีคะแนนเฉลี่ยมากที่สุดคือ สถานที่รับประทานอาหารได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร ( $4.67 \pm 0.46$ ) รองลงมาคือ สถานที่ประกอบอาหารได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร ( $4.66 \pm 0.48$ ) สถานที่รับประทานอาหารมีขนาดเหมาะสม ( $4.66 \pm 0.49$ ) สถานที่ประกอบอาหารมีขนาดเหมาะสม ( $4.64 \pm 0.49$ ) สถานที่ประกอบอาหารและที่รับประทานอาหารแยกเป็นสัดส่วนได้ดี ( $4.62 \pm 0.48$ ) คะแนนเฉลี่ยรวมของข้อคำถามประเด็นที่เกี่ยวข้องกับสถานที่อยู่ในเกณฑ์ ความพึงพอใจมากที่สุด ( $4.65 \pm 0.36$ )

ตารางที่ 4.7 ความพึงพอใจของผู้ปกครองด้านประเด็นที่เกี่ยวข้องกับส่งเสริมการขาย

ส่งเสริมการขาย	คะแนนเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ( $\pm$ SD)	แปลผลความพึงพอใจ
1. ผู้ปกครองสามารถเข้าถึง โครงการอาหารกลางวันได้ทาง Line และ Facebook	4.57	0.54	มากที่สุด
2. มีกิจกรรมส่งเสริมเกี่ยวกับโภชนาการสำหรับเด็กอนุบาล เช่น รูปภาพอาหารหลัก 5 หมู่ ภาพเมนูอาหารที่น่ารับประทาน	4.53	0.57	มากที่สุด
3. มีการประเมินภาวะโภชนาการให้เด็กนักเรียน	4.53	0.51	มากที่สุด
4. มีกิจกรรมส่งเสริมเกี่ยวกับอาหารกลางวันอย่างต่อเนื่องและน่าสนใจ เช่น การให้เด็กนักเรียนมีส่วนร่วมในการคิดเมนูอาหารกลางวันที่ชอบ	4.53	0.55	มากที่สุด
5. มีกิจกรรมสร้างสัมพันธ์กับผู้ปกครองอย่างต่อเนื่อง เช่น การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับการรับประทานอาหารของเด็กนักเรียนระหว่างอยู่ที่บ้านและโรงเรียน	4.58	0.53	มากที่สุด
คะแนนเฉลี่ยรวม	4.55	0.44	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.7 ผลประเมินความพึงพอใจด้านประเด็นที่เกี่ยวข้องกับ โปรโมชันในโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย พบว่า ความพึงพอใจของผู้ปกครองมากที่สุด ซึ่งข้อคำถามที่มีคะแนนเฉลี่ยมากที่สุดคือ มีกิจกรรมสร้างสัมพันธ์กับผู้ปกครองอย่างต่อเนื่อง เช่น การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับการรับประทานอาหารของเด็กนักเรียนระหว่างอยู่ที่บ้านและโรงเรียน ( $4.58 \pm 0.53$ ) รองลงมาคือ ผู้ปกครองสามารถเข้าถึงโครงการอาหารกลางวันได้ทาง Line และ Facebook ( $4.57 \pm 0.54$ ) มีกิจกรรมส่งเสริมเกี่ยวกับอาหารกลางวันอย่างต่อเนื่องและน่าสนใจ เช่น การให้เด็กนักเรียนมีส่วนร่วมในการคิดเมนูอาหารกลางวันที่ชอบ ( $4.53 \pm 0.55$ ) มีการประเมินภาวะโภชนาการให้เด็กนักเรียน ( $4.53 \pm 0.51$ ) มีกิจกรรมส่งเสริมเกี่ยวกับ โภชนาการสำหรับเด็กอนุบาล

เช่น รูปภาพอาหารหลัก 5 หมู่ ภาพเมนูอาหารที่น่ารับประทาน ( $4.53 \pm 0.57$ ) คะแนนเฉลี่ยรวมของข้อคำถามประเด็นที่เกี่ยวข้องกับโปร โมชั่นอยู่ในเกณฑ์ ความพึงพอใจมากที่สุด ( $4.55 \pm 0.44$ )

ตารางที่ 4.8 ความพึงพอใจของผู้ปกครองประเด็นที่เกี่ยวข้องกับบุคลากร

บุคลากร	คะแนนเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ( $\pm$ SD)	แปลผล ความพึงพอใจ
1. ผู้ประกอบอาหารมีสุขลักษณะที่ดี เอาใจใส่การปรุงอาหารให้เหมาะสมกับเด็กนักเรียน	4.72	0.46	มากที่สุด
2. มีความเต็มใจที่จะให้บริการ	4.77	0.41	มากที่สุด
3. ผู้บริหาร ครู และผู้ประกอบอาหาร ให้บริการนักเรียนอย่างเท่าเทียม	4.78	0.41	มากที่สุด
4. ผู้บริหาร ครู และผู้ประกอบอาหาร มีความรู้เรื่องเมนูอาหาร และให้คำแนะนำเป็นอย่างดี	4.76	0.42	มากที่สุด
5. ผู้บริหารรับฟังความคิดเห็นเรื่องอาหารกลางวันจากผู้ปกครองและนักเรียนเป็นอย่างดี	4.70	0.46	มากที่สุด
คะแนนเฉลี่ยรวม	4.74	0.31	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.8 ผลประเมินความพึงพอใจด้านประเด็นที่เกี่ยวข้องกับบุคลากร ในโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย พบว่า ความพึงพอใจของผู้ปกครองมากที่สุด ซึ่งข้อคำถามที่มีคะแนนเฉลี่ยมากที่สุดคือ ผู้บริหาร ครู และผู้ประกอบอาหาร ให้บริการนักเรียนอย่างเท่าเทียม ( $4.78 \pm 0.41$ ) รองลงมาคือ มีความเต็มใจที่จะให้บริการ ( $4.77 \pm 0.41$ ) ผู้บริหาร ครู และผู้ประกอบอาหาร มีความรู้เรื่องเมนูอาหาร และให้คำแนะนำเป็นอย่างดี ( $4.76 \pm 0.42$ ) ผู้ประกอบอาหารมีสุขลักษณะที่ดี เอาใจใส่การปรุงอาหารให้เหมาะสมกับเด็กนักเรียน ( $4.72 \pm 0.46$ ) ผู้บริหารรับฟังความคิดเห็นเรื่องอาหารกลางวันจากผู้ปกครองและนักเรียนเป็นอย่างดี ( $4.70 \pm 0.46$ ) คะแนนเฉลี่ยรวมของข้อคำถามประเด็นที่เกี่ยวข้องกับบุคลากรอยู่ในเกณฑ์ ความพึงพอใจมากที่สุด ( $4.74 \pm 0.31$ )

ตารางที่ 4.9 ความพึงพอใจของผู้ปกครองประเด็นที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการ

กระบวนการ	คะแนนเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (± SD)	แปลผลความพึงพอใจ
1. ประกอบอาหารถูกสุขลักษณะและถูกหลักโภชนาการ	4.66	0.47	มากที่สุด
2. ให้บริการอาหารที่รวดเร็วตรงต่อเวลาที่เด็กรับประทาน	4.65	0.50	มากที่สุด
3. มีการตรวจสอบคุณภาพของอาหารทุกครั้งก่อนจัดให้นักเรียนรับประทาน	4.65	0.50	มากที่สุด
4. เอาใจใส่ดูแลนักเรียน ขณะรับประทานอาหารเป็นอย่างดี	4.74	0.45	มากที่สุด
5. มีการจัดการเมนูอาหารให้หมุนเวียนเหมาะสมกับเด็กนักเรียน	4.77	0.41	มากที่สุด
คะแนนเฉลี่ยรวม	4.69	0.35	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.9 ผลประเมินความพึงพอใจด้านประเด็นที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการในโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย พบว่า ความพึงพอใจของผู้ปกครองมากที่สุด ซึ่งข้อคำถามที่มีคะแนนเฉลี่ยมากที่สุดคือ มีการจัดการเมนูอาหารให้หมุนเวียนเหมาะสมกับเด็กนักเรียน ( $4.77 \pm 0.41$ ) รองลงมาคือ เอาใจใส่ดูแลนักเรียน ขณะรับประทานอาหารเป็นอย่างดี ( $4.74 \pm 0.45$ ) ประกอบอาหารถูกสุขลักษณะและถูกหลักโภชนาการ ( $4.66 \pm 0.47$ ) ให้บริการอาหารที่รวดเร็วตรงต่อเวลาที่เด็กรับประทาน ( $4.65 \pm 0.50$ ) มีการตรวจสอบคุณภาพของอาหารทุกครั้งก่อนจัดให้นักเรียนรับประทาน ( $4.65 \pm 0.50$ ) คะแนนเฉลี่ยรวมของข้อคำถามประเด็นที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการอยู่ในเกณฑ์ ความพึงพอใจมากที่สุด ( $4.69 \pm 0.35$ )

ตารางที่ 4.10 ความพึงพอใจของผู้ปกครองประเด็นที่เกี่ยวข้องกับลักษณะทางกายภาพ

ลักษณะทางกายภาพ	คะแนนเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (± SD)	แปลผล ความพึงพอใจ
1. สถานที่ประกอบอาหาร อยู่พื้นที่เหมาะสม มีภาพลักษณ์ที่ดี ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร	4.70	0.47	มากที่สุด
2. สถานที่รับประทานอาหาร อยู่พื้นที่เหมาะสม มีภาพลักษณ์ที่ดีมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร	4.70	0.46	มากที่สุด
3. อุปกรณ์ที่ใช้รับประทานอาหารปลอดภัย สะอาด และมีความเหมาะสม	4.73	0.46	มากที่สุด
4. ตกแต่งบริเวณที่ให้บริการสำหรับรับประทานอาหารได้อย่างเหมาะสม เช่น ภาพผักและผลไม้ต่าง ๆ	4.76	0.42	มากที่สุด
5. มีบอร์ดสำหรับแจ้งเมนูอาหารกลางวัน	4.75	0.45	มากที่สุด
คะแนนเฉลี่ยรวม	4.73	0.34	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.10 ผลประเมินความพึงพอใจด้านประเด็นที่เกี่ยวข้องกับลักษณะทางกายภาพ ในโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคายพบว่า ความพึงพอใจของผู้ปกครองมากที่สุด ซึ่งข้อคำถามที่มีคะแนนเฉลี่ยมากที่สุดคือ ตกแต่งบริเวณที่ให้บริการสำหรับรับประทานอาหารได้อย่างเหมาะสม เช่น ภาพผักและผลไม้ต่าง ๆ ( $4.76 \pm 0.42$ ) รองลงมาคือ มีบอร์ดสำหรับแจ้งเมนูอาหารกลางวัน คะแนนเฉลี่ย ( $4.75 \pm 0.45$ ) มีอุปกรณ์ที่ใช้รับประทานอาหารปลอดภัย สะอาด และมีความเหมาะสม ( $4.73 \pm 0.46$ ) สถานที่ประกอบอาหาร อยู่พื้นที่เหมาะสม มีภาพลักษณ์ที่ดีได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร ( $4.70 \pm 0.47$ ) และสถานที่รับประทานอาหาร อยู่พื้นที่เหมาะสม มีภาพลักษณ์ที่ดีมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร ( $4.70 \pm 0.46$ ) คะแนนเฉลี่ยรวมของข้อคำถามประเด็นที่เกี่ยวข้องกับลักษณะทางกายภาพอยู่ในเกณฑ์ ความพึงพอใจมากที่สุด ( $4.73 \pm 0.34$ )

ตารางที่ 4.11 ค่าความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลด้านเพศต่อความพึงพอใจ  
ในกลยุทธ์ทางการตลาด (7Ps) แบบสถิติทดสอบหาความแตกต่างค่าที (t-test)

กลยุทธ์ทางการตลาด (7Ps)	ตัวแปร (เพศ)	จำนวน	ค่าเฉลี่ย	t-test	Df	p-value
ผลิตภัณฑ์	ชาย	52	4.71	0.11	128	0.91
	หญิง	78	4.70			
ราคา	ชาย	52	4.65	0.09	128	0.92
	หญิง	78	4.64			
สถานที่	ชาย	52	4.68	0.84	128	0.40
	หญิง	78	4.63			
ส่งเสริมการขาย	ชาย	52	4.53	0.42	128	0.67
	หญิง	78	4.56			
บุคลากร	ชาย	52	4.72	0.65	128	0.51
	หญิง	78	4.76			
กระบวนการ	ชาย	52	4.71	0.38	128	0.73
	หญิง	78	4.68			
ลักษณะทางกายภาพ	ชาย	52	4.71	0.31	128	0.75
	หญิง	78	4.73			

จากตารางที่ 4.11 ผลการเปรียบเทียบความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลด้านเพศต่อความพึงพอใจในกลยุทธ์ทางการตลาด (7Ps) พบว่า ไม่มีความแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.12 ค่าความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลด้านจำนวนบุตรหลานที่ศึกษาอยู่ปัจจุบัน ต่อความพึงพอใจในกลยุทธ์ทางการตลาด (7Ps) แบบสถิติทดสอบหาความแตกต่างค่าที (t-test)

กลยุทธ์ทางการตลาด (7Ps)	ตัวแปร (จำนวนบุตรหลานที่ ศึกษาอยู่ปัจจุบัน)		จำนวน	ค่าเฉลี่ย	t-test	df	p-value
	1 คน	2 ขึ้นไป					
ผลิตภัณฑ์	1 คน		87	4.69	0.67	128	0.50
	2 ขึ้นไป		43	4.73			
ราคา	1 คน		87	4.65	0.28	128	0.77
	2 ขึ้นไป		43	4.63			
สถานที่	1 คน		87	4.63	0.72	128	0.47
	2 ขึ้นไป		43	4.68			
ส่งเสริมการขาย	1 คน		87	4.51	1.14	128	0.25
	2 ขึ้นไป		43	4.61			
บุคลากร	1 คน		87	4.71	1.88	128	0.06
	2 ขึ้นไป		43	4.82			
กระบวนการ	1 คน		87	4.63	2.75	128	0.004
	2 ขึ้นไป		43	4.81			
ลักษณะทางกายภาพ	1 คน		87	4.68	1.96	128	0.52
	2 ขึ้นไป		43	4.81			

จากตารางที่ 4.12 ผลการเปรียบเทียบความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลด้านจำนวนบุตรหลานที่ศึกษาอยู่ปัจจุบัน ต่อความพึงพอใจในกลยุทธ์ทางการตลาด (7Ps) พบว่ามีความแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ในประเด็นด้านกระบวนการ (t-test = 2.75 , df = 128 , p-value = 0.004)

ตารางที่ 4.13 ค่าความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลด้านอายุ ต่อความพึงพอใจ  
ในกลยุทธ์ทางการตลาด (7Ps) ด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (Oneway Anova)  
และการเปรียบเทียบความแตกต่างเป็นรายคู่

กลยุทธ์ทางการตลาด (7Ps)	แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	p-value
ผลิตภัณฑ์	ระหว่างกลุ่ม	3	0.94	0.31	3.13	0.03
	ภายในกลุ่ม	126	12.67	0.10		
	รวม	129	13.61			
ราคา	ระหว่างกลุ่ม	3	0.15	0.52	0.34	0.79
	ภายในกลุ่ม	126	18.92	0.15		
	รวม	129	19.08			
สถานที่	ระหว่างกลุ่ม	3	0.33	0.11	0.82	0.48
	ภายในกลุ่ม	126	16.79	0.13		
	รวม	129	17.12			
ส่งเสริมการขาย	ระหว่างกลุ่ม	3	0.03	0.01	0.05	0.98
	ภายในกลุ่ม	126	25.10	0.20		
	รวม	129	25.13			
บุคลากร	ระหว่างกลุ่ม	3	0.55	0.18	1.84	0.14
	ภายในกลุ่ม	126	12.52	0.10		
	รวม	129	13.07			
กระบวนการ	ระหว่างกลุ่ม	3	0.21	0.07	0.53	0.66
	ภายในกลุ่ม	126	16.37	0.13		
	รวม	129	16.58			
ลักษณะทางกายภาพ	ระหว่างกลุ่ม	3	0.20	0.07	0.56	0.64
	ภายในกลุ่ม	126	16.37	0.12		
	รวม	129	16.58			



จากตารางที่ 4.13 ความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลด้านอายุ ต่อความพึงพอใจในกลยุทธ์ทางการตลาด (7Ps) พบว่า มีความแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ในประเด็นด้านผลิตภัณฑ์ (F = 3.13 , df = 3 , p-value = 0.03)

ตารางที่ 4.14 การเปรียบเทียบความแตกต่างกลยุทธ์ทางการตลาดด้านผลิตภัณฑ์เป็นรายกลุ่มอายุตามกลุ่มอายุของผู้ปกครอง

รายชื่อของกลุ่มอายุ	ความแตกต่างของค่าเฉลี่ย	p-value
20-30 ปี	31-40 ปี	0.20
	41-50 ปี	0.11
	มากกว่า 50 ปี	0.28
31-40 ปี	41-50 ปี	0.91
	มากกว่า 50 ปี	0.82
41-50 ปี	มากกว่า 50 ปี	0.17

จากตารางที่ 4.14 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างกลยุทธ์ทางการตลาดด้านผลิตภัณฑ์เป็นรายกลุ่มอายุตามกลุ่มอายุของผู้ปกครอง พบว่า ช่วงอายุ 20-30 ปี กับ 31-40 ปี มีความสัมพันธ์กัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 (MD=0.20,p-value=0.02) และ ช่วงอายุ 20-30 ปี กับ มากกว่า 50 ปี มีความสัมพันธ์กัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 (MD=0.28,p-value=0.01)

ตารางที่ 4.15 ค่าความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลด้านรายได้ ต่อความพึงพอใจในกลยุทธ์ทางการตลาด ( 7Ps) ด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (Oneway Anova)

กลยุทธ์ทางการตลาด (7Ps)	แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	p-value
ผลิตภัณฑ์	ระหว่างกลุ่ม	3	0.46	0.15	1.47	0.23
	ภายในกลุ่ม	126	13.15	0.10		
	รวม	129	13.61			
ราคา	ระหว่างกลุ่ม	3	0.02	0.01	0.51	0.99
	ภายในกลุ่ม	126	19.06	0.15		
	รวม	129	19.08			

ตารางที่ 4.15 (ต่อ)

กลยุทธ์ทางการตลาด (7Ps)	แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	p-value
สถานที่	ระหว่างกลุ่ม	3	0.17	0.06	0.43	0.73
	ภายในกลุ่ม	126	16.95	0.14		
	รวม	129	17.12			
ส่งเสริมการขาย	ระหว่างกลุ่ม	3	0.11	0.04	0.19	0.90
	ภายในกลุ่ม	126	25.01	0.20		
	รวม	129	25.12			
บุคลากร	ระหว่างกลุ่ม	3	0.62	0.21	2.10	0.11
	ภายในกลุ่ม	126	12.45	0.10		
	รวม	129	13.07			
กระบวนการ	ระหว่างกลุ่ม	3	0.48	0.16	1.25	0.29
	ภายในกลุ่ม	126	16.10	0.13		
	รวม	129	16.58			
ลักษณะทางกายภาพ	ระหว่างกลุ่ม	3	0.49	0.16	1.41	0.24
	ภายในกลุ่ม	126	14.68	0.12		
	รวม	129	15.18			

จากตารางที่ 4.15 ผลการเปรียบเทียบความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลด้านรายได้ ต่อความพึงพอใจในกลยุทธ์ทางการตลาด (7Ps) พบว่า ไม่มีความแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

ตารางที่ 4.16 ค่าความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลด้านอาชีพ ต่อความพึงพอใจ  
ในกลยุทธ์ทางการตลาด (7Ps) ด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (Oneway Anova)  
และการเปรียบเทียบความแตกต่างเป็นรายคู่

กลยุทธ์ทาง การตลาด (7Ps)	แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	p-value
ผลิตภัณฑ์	ระหว่างกลุ่ม	4	0.73	0.18	1.77	0.14
	ภายในกลุ่ม	125	12.88	0.10		
	รวม	129	13.61			
ราคา	ระหว่างกลุ่ม	4	0.12	0.03	0.20	0.93
	ภายในกลุ่ม	125	18.96	0.15		
	รวม	129	19.08			
สถานที่	ระหว่างกลุ่ม	4	0.52	0.13	0.97	0.42
	ภายในกลุ่ม	125	16.60	0.13		
	รวม	129	17.12			
ส่งเสริมการขาย	ระหว่างกลุ่ม	4	0.12	0.30	0.15	0.96
	ภายในกลุ่ม	125	25.00	0.20		
	รวม	129	25.12			
บุคลากร	ระหว่างกลุ่ม	4	1.10	0.28	2.88	0.02
	ภายในกลุ่ม	125	11.96	0.10		
	รวม	129	13.06			
กระบวนการ	ระหว่างกลุ่ม	4	0.514	0.13	1.00	0.41
	ภายในกลุ่ม	125	16.06	0.13		
	รวม	129	16.58			
ลักษณะทาง กายภาพ	ระหว่างกลุ่ม	4	0.72	0.18	1.57	0.19
	ภายในกลุ่ม	125	14.45	0.11		
	รวม	129	15.18			

จากตารางที่ 4.16 ผลการเปรียบเทียบความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลด้านอาชีพ ต่อความพึงพอใจในกลยุทธ์ทางการตลาด (7Ps) พบว่า มีความแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ในประเด็นด้านบุคลากร ( $F = 2.88$ ,  $df = 4$ ,  $p\text{-value} = 0.02$ )

ตารางที่ 4.17 การเปรียบเทียบความแตกต่างกลยุทธ์ทางการตลาดด้านอาชีพเป็นรายกลุ่มจำแนกตาม กลุ่มอายุของผู้ปกครอง

รายชื่อของกลุ่มอายุ	ความแตกต่างของค่าเฉลี่ย	p-value	
รับราชการ	รัฐวิสาหกิจ	0.21	0.06
	พนักงานเอกชน	0.29	0.01
	ธุรกิจส่วนตัว	0.11	0.16
	อื่นๆ	0.23	0.01
รัฐวิสาหกิจ	พนักงานเอกชน	0.07	0.55
	ธุรกิจส่วนตัว	0.10	0.34
	อื่นๆ	0.01	0.90
พนักงานเอกชน	ธุรกิจส่วนตัว	0.17	0.08
	อื่นๆ	0.06	0.52
ธุรกิจส่วนตัว	อื่นๆ	0.11	0.10

จากตารางที่ 4.17 ผลการเปรียบเทียบความแตกต่างกลยุทธ์ทางการตลาดด้านอาชีพเป็นรายกลุ่มจำแนกตามอาชีพของผู้ปกครอง พบว่า รับราชการ กับ พนักงานเอกชน มีความสัมพันธ์กัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ( $MD=0.29, p\text{-value}=0.01$ ) รับราชการ กับ อาชีพอื่น ๆ มีความสัมพันธ์กัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ( $MD=0.23, p\text{-value}=0.01$ )

ตารางที่ 4.18 ตารางแสดงค่าความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลด้านระดับการศึกษา  
ต่อความพึงพอใจในกลยุทธ์ทางการตลาด (7Ps) ด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว  
(Oneway Anova)

กลยุทธ์ทางการตลาด (7Ps)	แหล่งความแปรปรวน	df	SS	MS	F	p-value
ผลิตภัณฑ์	ระหว่างกลุ่ม	3	0.12	0.04	0.38	0.77
	ภายในกลุ่ม	126	13.49	0.11		
	รวม	129	13.61			
ราคา	ระหว่างกลุ่ม	3	0.86	0.29	1.99	0.12
	ภายในกลุ่ม	126	18.22	0.14		
	รวม	129	19.08			
สถานที่	ระหว่างกลุ่ม	3	0.42	0.14	1.07	0.37
	ภายในกลุ่ม	126	16.70	0.13		
	รวม	129	17.12			
ส่งเสริมการขาย	ระหว่างกลุ่ม	3	0.06	0.02	0.10	0.96
	ภายในกลุ่ม	126	25.07	0.20		
	รวม	129	25.12			
บุคลากร	ระหว่างกลุ่ม	3	0.25	0.08	0.83	0.48
	ภายในกลุ่ม	126	12.81	0.10		
	รวม	129	13.06			
กระบวนการ	ระหว่างกลุ่ม	3	0.20	0.07	0.52	0.67
	ภายในกลุ่ม	126	16.38	0.13		
	รวม	129	16.58			
ลักษณะทางกายภาพ	ระหว่างกลุ่ม	3	0.56	0.18	1.60	0.19
	ภายในกลุ่ม	126	14.62	0.12		
	รวม	129	15.18			

ตารางที่ 4.19 ผลด้วยการใช้สถิติสหสัมพันธ์อย่างง่ายของเพียร์สัน ความสัมพันธ์ระหว่างส่วนประสมทางการตลาดกับความพึงพอใจ ของผู้ประกอบการในโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย

ส่วนประสมทางการตลาด (7Ps)	ค่าความสัมพันธ์ (Pearson correlation)	นัยสำคัญทางสถิติ	ทิศทางความสัมพันธ์	ระดับความสัมพันธ์
ผลิตภัณฑ์	0.30	0.001	บวก	ค่อนข้างต่ำ
ราคา	0.34	0.000	บวก	ค่อนข้างต่ำ
สถานที่	0.42	0.000	บวก	ปานกลาง
ส่งเสริมการขาย	0.44	0.000	บวก	ปานกลาง
บุคลากร	0.42	0.000	บวก	ปานกลาง
กระบวนการ	0.47	0.000	บวก	ปานกลาง
ลักษณะทางกายภาพ	0.45	0.000	บวก	ปานกลาง

จากตารางที่ 4.19 แสดงความสัมพันธ์ระหว่างค่าเฉลี่ยส่วนประสมทางการตลาดกับความพึงพอใจของผู้ประกอบการในโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลปัญญารัตน์ อำเภอศรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคายพบว่า ส่วนประสมทางการตลาดทั้ง 7 ส่วน (7Ps) มีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจอย่างมีนัยสำคัญทาง โดยผลิตภัณฑ์ มีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจในทิศทางบวกในระดับค่อนข้างต่ำ ( $r = 0.30, P = 0.001$ ) ราคา มีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจในทิศทางบวกในระดับค่อนข้างต่ำ ( $r = 0.34, P = 0.000$ ) สถานที่ มีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจในทิศทางบวกในระดับปานกลาง ( $r = 0.42, P = 0.000$ ) ส่งเสริมการขาย มีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจในทิศทางบวกในระดับปานกลาง ( $r = 0.44, P = 0.000$ ) บุคลากร มีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจในทิศทางบวกในระดับปานกลาง ( $r = 0.42, P = 0.000$ ) กระบวนการ มีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจในทิศทางบวกในระดับปานกลาง ( $r = 0.47, P = 0.000$ ) ลักษณะทางกายภาพ มีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจในทิศทางบวกในระดับปานกลาง ( $r = 0.45, P = 0.000$ )

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลปทุมรัตน์ อำเภอสรีเชียงใหม่  
จังหวัดหนองคาย

1. ผู้ปกครองนักเรียนอยากให้มีการจัดกิจกรรมส่งเสริมทักษะในการประกอบอาหารที่เหมาะสมกับเด็กนักเรียนระดับชั้นอนุบาลเพิ่มมากขึ้น
2. ผู้ปกครองนักเรียนอยากให้โรงเรียนมีการสำรวจนักเรียนเรื่องการรับประทานอาหารเช้าหากนักเรียนคนไหนที่ผู้ปกครองไม่มีเวลา อยากให้ทางโรงเรียนมีการจัดจำหน่ายอาหารเช้าสำหรับผู้ปกครองและนักเรียนในช่วงเช้าที่ผู้ปกครองมาส่งนักเรียน
3. อยากให้มีอาหารต่างชาติในนักเรียนได้ทานและเรียนรู้การรับประทานอาหารในรูปแบบอื่นๆ



## บทที่ 5

### สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

บทสรุปการวิจัยเรื่องกลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนอนุบาล  
แห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย มีบทสรุปสามารถอภิปรายผลได้ดังนี้

1. สรุปผลการวิจัย
2. การอภิปรายผลงานวิจัย
3. ข้อเสนอแนะ

#### 1. สรุปผลการวิจัย

สรุปผลการวิจัยนำเสนอเป็น 2 ส่วนดังนี้

**1.1 การรายงานผลด้วยสถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics)** ซึ่งได้แก่ ค่าร้อยละ  
ค่าเฉลี่ย และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการวิเคราะห์พบว่า

**1.1.1 การศึกษาค่าเฉลี่ยการยอมรับรายการอาหารกลางวันของนักเรียน ชั้นอนุบาล 1-3**  
ที่ได้รับการยอมรับในระดับยอมรับมาก เป็นอันดับที่ 1 คือ เมนูก๋วยจั๊บน้ำใส พักทองบวช นมพาสเจอร์ไรส์  
คะแนนเฉลี่ย 2.96 ให้พลังงาน 441.22 กิโลแคลอรี คาร์โบไฮเดรต 48.81 กรัม โปรตีน 24.35 กรัม ไขมัน  
16.55 กรัม รองลงมาคือ เมนูข้าวผัดไก่ใส่ไข่ แงงจืดหัวไชเท้าหมูสับ แก้วมังกร แดงโม นมพาสเจอร์ไรส์  
ให้พลังงาน 446.96 กิโลแคลอรี คาร์โบไฮเดรต 52.35 กรัม โปรตีน 21.50 กรัม ไขมัน 16.87 กรัม เมนูผัด  
มักรกะโรนีสับ ไข่ต้ม แก้วมังกร เฉาก๊วย นมพาสเจอร์ไรส์ ให้พลังงาน 463.07 กิโลแคลอรี คาร์โบไฮเดรต  
56.44 กรัม โปรตีน 21.40 กรัม ไขมัน 16.88 กรัม เมนูเส้นหมี่ลูกชิ้นปลา ก๋วยบวชชี นมพาสเจอร์ไรส์  
ให้พลังงาน 418.23 กิโลแคลอรี คาร์โบไฮเดรต 54.61 กรัม โปรตีน 13.42 กรัม ไขมัน 16.26 กรัม เมนู  
ข้าวต้มหมูสับ ลูกเดือยต้มน้ำตาล นมพาสเจอร์ไรส์ ให้พลังงาน 333.82 กิโลแคลอรี คาร์โบไฮเดรต 49.79  
กรัม โปรตีน 13.17 กรัม ไขมัน 9.13 กรัม ได้รับการยอมรับในระดับยอมรับมาก มีคะแนนเฉลี่ย 2.95, 2.94,  
2.93 และ 2.91 ตามลำดับ เมื่อเปรียบเทียบกับปริมาณสารอาหารร้อยละ 40 ของความต้องการประจำวัน  
ของเด็กไทยอายุ 3-5 ปี ที่กำหนดเป็นเป้าหมาย สำหรับการจัดอาหารกลางวันและอาหารว่างของ อูไรพร  
จิตต์แจ้ง (2555) ได้กล่าวไว้ว่าควรได้รับพลังงาน 480 กิโลแคลอรี คาร์โบไฮเดรต 73.20 กรัม โปรตีน  
14.40 กรัม ไขมัน 14.40 กรัม ซึ่งในบางเมนูมีปริมาณของพลังงาน คาร์โบไฮเดรต โปรตีน และไขมัน ที่มี



สูงเกินหรือน้อยเกินจากเกณฑ์ อาจจะมีการเสริมอาหารว่างที่มีประโยชน์อย่างเช่น ผลไม้ หรือของว่างที่มีปริมาณของไขมันและน้ำตาลที่ต่ำ และลดปริมาณของอาหารประเภทไขมันสูงอย่างเช่น อาหารประเภทของทอด หรือกะทิ ที่สำคัญควรส่งเสริมให้เด็กนักเรียนออกกำลังกายหรือกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพเป็นประจำเพื่อให้เด็กได้ใช้พลังงานและมีสุขภาพร่างกายที่แข็งแรง

**1.1.2 ความพึงพอใจของผู้ปกครองที่มีต่อกลยุทธ์ทางการตลาดในการจัดการโครงการอาหาร** จำนวนทั้ง 130 คน จำแนกตามลักษณะทั่วไปได้แก่ เพศ เป็น เพศชาย ร้อยละ 40 เป็นเพศหญิง ร้อยละ 60 อายุส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 31-40 ปี ร้อยละ 51.5 ซึ่งรายได้เฉลี่ยต่อเดือนอยู่ระหว่าง 10,001 - 20,000 บาท ร้อยละ 53.8 ซึ่งประกอบธุรกิจส่วนตัวมากที่สุด ร้อยละ 32.3 และส่วนใหญ่มีบุตรหลานที่ศึกษาปัจจุบัน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 66.9 และส่วนใหญ่จบการศึกษา ต่ำกว่าปริญญาตรี ร้อยละ 49.2

**1.2 การรายงานผลด้วยสถิติเชิงอนุมาน (Inferential Statistics)** ซึ่ง ได้แก่ การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างตัวแปร 2 ตัว (Independent-Samples T-Test) การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างตัวแปร มากกว่า 2 ตัว ด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (Oneway Anova) และการเปรียบเทียบความแตกต่างเป็นรายคู่ และสถิติสหสัมพันธ์อย่างง่ายของเพียร์สัน (Pearson Product Movement Correlation) ตามสมมติฐานการวิจัยทั้ง 2 ข้อ ดังนี้

**1.2.1 ความแตกต่างของลักษณะข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลที่ประกอบด้วย เพศ อายุ รายได้ อาชีพ จำนวนบุตรที่ศึกษาอยู่ปัจจุบัน ระดับการศึกษา มีผลต่อความพึงพอใจของผู้ปกครองนักเรียนต่อการจัดการโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย**

1) ใช้สถิติทดสอบหาความแตกต่างค่าที (t-test) ในกรณีการเปรียบเทียบของกลุ่ม 2 กลุ่ม เพื่อศึกษาว่าความแตกต่างของลักษณะส่วนบุคคลด้านเพศ และจำนวนบุตรที่ศึกษาในปัจจุบัน ต่อความพึงพอใจในกลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย ได้ดังนี้

(1) ผลการเปรียบเทียบความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลด้านเพศ ต่อความพึงพอใจในกลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย พบว่าระหว่าง เพศชาย และเพศหญิง ไม่มีความแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

(2) ผลการเปรียบเทียบความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลด้านจำนวนบุตรหลานที่ศึกษาอยู่ปัจจุบัน ต่อความพึงพอใจในกลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย พบว่าจำนวนบุตรหลานที่ศึกษาอยู่ปัจจุบัน 1 คน และ 2 คนขึ้นไป มีความแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ในประเด็นด้านกระบวนการ

2) ใช้สถิติทดสอบหาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลด้านอายุ รายได้ อาชีพ และระดับการศึกษา ต่อความพึงพอใจในกลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่งในจังหวัดหนองคาย ด้วยการใช้การวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว (Oneway Anova) และการเปรียบเทียบความแตกต่างเป็นรายคู่ ได้ดังนี้

(1) ผลการเปรียบเทียบความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลด้านอายุ ต่อความพึงพอใจในกลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่งในจังหวัดหนองคาย พบว่าช่วงของอายุที่ต่างกันในระดับด้านผลิตภัณฑ์ มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 และเมื่อเปรียบเทียบความแตกต่างกลยุทธ์ทางการตลาดด้านผลิตภัณฑ์ เป็นรายคู่จำแนกตาม กลุ่มอายุของผู้ปกครอง พบว่า ช่วงอายุ 20-30 ปี กับ 31-40 ปี และ ช่วงอายุ 20-30 ปี กับ มากกว่า 50 ปี มีความสัมพันธ์กัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

(2) ผลการเปรียบเทียบความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลด้านรายได้ ต่อความพึงพอใจในกลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่งในจังหวัดหนองคาย พบว่ารายได้ของผู้ปกครองที่ต่างกัน ไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

(3) ผลการเปรียบเทียบความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลด้านอาชีพ ต่อความพึงพอใจในกลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่งในจังหวัดหนองคาย พบว่าอาชีพที่ต่างกันในระดับด้านบุคลากร มีความแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 และเมื่อเปรียบเทียบความแตกต่างกลยุทธ์ทางการเป็นรายคู่จำแนกตาม อาชีพของผู้ปกครอง พบว่า รับราชการ กับ พนักงานเอกชน มีความสัมพันธ์ และ รับราชการ กับ อาชีพอื่นๆ (แม่บ้าน, เกษตรกร, รับจ้างรายวัน) มีความสัมพันธ์กัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

(4) ผลการเปรียบเทียบความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลด้านระดับการศึกษา ต่อความพึงพอใจในกลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่งในจังหวัดหนองคาย พบว่า ระดับการศึกษาไม่มีความแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

**1.2.2 กลยุทธ์ทางการตลาดในการจัดการโครงการอาหารกลางวัน** ส่งผลเชิงบวกต่อการยอมรับรายการอาหารกลางวันของนักเรียนและความพึงพอใจของผู้ปกครองนักเรียนต่อการจัดการโครงการอาหารกลางวัน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่งในจังหวัดหนองคาย

ผลของความสัมพันธ์ระหว่างค่าเฉลี่ยส่วนประสมทางการตลาดกับความพึงพอใจของผู้ปกครองในโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่งในจังหวัดหนองคาย พบว่า กลยุทธ์ทางการตลาดทั้ง 7 ด้าน มีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ดังนี้

ผลิตภัณฑ์	มีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจในทิศทางบวก
ราคา	มีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจในทิศทางบวก
สถานที่	มีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจในทิศทางบวก
ส่งเสริมการขาย	มีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจในทิศทางบวก
บุคลากร	มีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจในทิศทางบวก
กระบวนการ	มีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจในทิศทางบวก
ลักษณะทางกายภาพ	มีความสัมพันธ์กับความพึงพอใจในทิศทางบวก

## 2. การอภิปรายผลการวิจัย

### 2.1 การยอมรับรายการอาหารกลางวันของนักเรียนในการจัดการโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่งในจังหวัดหนองคาย

การยอมรับรายการอาหารกลางวันของนักเรียน ต่อการจัดการจัดการโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่งในจังหวัดหนองคาย การศึกษาการยอมรับรายการอาหารกลางวันของนักเรียน ชั้นอนุบาล 1-3 ที่ได้รับการยอมรับในระดับยอมรับมาก เป็นอันดับที่ 1 คือ เมนูกล้วยจิ้ม แก้วมังกร พักทองบวช นมพาสเจอไรส์ รองลงมาคือ เมนูข้าวผัดไก่ใส่ไข่ แกงจืดหัวไชเท้าหมูสับ แก้วมังกร นมพาสเจอไรส์ เมนูผัดผักกะโรนีหมูสับ ไข่ต้ม แก้วมังกร เจาก๊วย นมพาสเจอไรส์ เมนูที่ เส้นหมี่ ลูกชิ้นปลา แก้วมังกร ก๋วยเตี๋ยวบวชชี นมพาสเจอไรส์ เมนูข้าวต้มหมูสับ แอปเปิ้ล ลูกเดือยต้มน้ำตาล นมพาสเจอไรส์ ได้รับการยอมรับในระดับยอมรับมากตามลำดับ จากการสังเกตการยอมรับอาหารกลางวันของนักเรียนอนุบาล 1-3 โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่งในจังหวัดหนองคาย พบว่าอาหารกลางวันส่วนใหญ่ที่นักเรียนให้การยอมรับอยู่ในระดับยอมรับมาก ซึ่งสอดคล้องกับผลงานวิจัยของโรเจอร์และชูเมคเกอร์ (Rogers & Shoemaker.1971) ได้อธิบายการยอมรับตัดสินใจของผู้บริโภคคือเด็กนักเรียนอนุบาล 1-3 เป็นผลมาจากการส่งเสริมกิจกรรมต่างๆที่ให้นักเรียนมีส่วนเกี่ยวข้องกับการจัดการโครงการอาหารกลางวัน และการสร้างนิสัยการรับประทานอาหารที่ดีแก่เด็กนักเรียน ซึ่งทำให้เกิดกระบวนการยอมรับทั้ง 5 ขั้นตอน การรับรู้ ความสนใจ การประเมิน การทดลอง และการยอมรับ ซึ่งผลการยอมรับอาหารกลางวันที่มีความชื่นชอบมากจำนวน 5 ลำดับแรกพบว่าเป็นอาหารจานเดียวทั้งหมด ซึ่งอาจเป็นรูปแบบจากการบริการอาหารกลางวันในรูปแบบเดิมของโรงเรียนที่นักเรียนเคยรับบริการ ซึ่งจากการศึกษาของสมใจ วิชัยดิษฐ์ และ วศิณา จันทศิริ (2537) ได้กล่าวถึงปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารของเด็ก พบว่า ครอบครัว มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมบริโภคมาก โดยเฉพาะเด็กเล็ก เพราะครอบครัวมีความสำคัญในการถ่ายทอด สิ่งต่าง ๆ ให้เด็ก รวมทั้งการปฏิบัติในการรับประทานอาหาร โดยแต่ละ

ครอบครัวจะถ่ายทอดหรือให้ความรู้ในลักษณะที่ต่างกัน แม้ว่าจะอยู่ในสังคม ขนบธรรมเนียมและวัฒนธรรมเดียวกันก็ตาม การถ่ายทอดเป็นสิ่งสำคัญเพราะเด็กจะได้รับทั้งความมีเหตุมีผล และการแสดงออกซึ่งอารมณ์ ทำให้เด็กเกิดการเรียนรู้สิ่งต่างๆ รวมทั้งทัศนคติในการยอมรับ หรือปฏิเสธ ความชอบหรือไม่ชอบอาหารนั้น และเมนูที่นักเรียนได้รับประทาน และเมนูข้าวสวย แกงจืดเจ้าเงาะ พักทองผัดไข่ แดงโม นมพาสเจอร์ไรส์ ได้รับคะแนนเฉลี่ยการยอมรับจากนักเรียนน้อยที่สุด เนื่องจากเมนูแกงจืดลูกเงาะนักเรียนส่วนใหญ่ไม่เคยเห็นและอาจไม่เคยรับประทานมาก่อน และพักทองผัดไข่ลักษณะจะจะมีเนื้อสัมผัสที่ละเอียด นักเรียนที่ให้คะแนนชอบ ปานกลางและชอบน้อยให้ความคิดเห็นว่ามันน่ารับประทานไปทำให้นักเรียนรู้สึกไม่ค่อยชอบและรับประทานเหลือค่อนข้างมาก ซึ่งผู้วิจัยได้สอบถามไปยังผู้ปกครองนักเรียน ทราบว่าผู้ปกครองส่วนใหญ่ ไม่ค่อยนำพักทองและสาหร่ายทำอาหารให้นักเรียนรับประทาน จึงอาจส่งผลให้เมนูนี้เป็นเมนูที่นักเรียนอนุบาล 1-3 โรงเรียนอนุบาลนี้ ชอบน้อยที่สุด และจากข้อมูลจากผู้ปกครองแจ้งให้ครูประจำชั้นทราบว่านักเรียนกลุ่มนี้ไม่ชอบและไม่รับประทานผักในเวลาที่ได้รับประทานอาหารที่บ้านกับครอบครัว ผู้วิจัยจึงสังเกตพฤติกรรมเด็กกลุ่มนี้ที่ผู้ปกครองแจ้งไว้ พบว่าเมื่อเพื่อนที่นั่งร่วมรับประทานอาหารด้วยกันรับประทานผักและผลไม้ เมื่อครูได้ชวนนักเรียนที่ทานผักและผลไม้ รวมถึงใช้สื่อการสอนเข้าสนับสนุนในระหว่างการรับประทานอาหารกลางวัน ที่โรงเรียน เห็นได้ว่านักเรียนกลุ่มนี้ก็จะรับประทานผักและผลตามเพื่อน ซึ่งมีความสอดคล้องกับปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารของเด็กที่สนใจ วิชัยดิษฐ์ และ วศิณา จันทศิริ (2537) กล่าวไว้ ซึ่งเพื่อนในวัยเดียวกับเด็ก และผู้ใหญ่ส่งผลต่อการเรียนแบบของเด็ก เมื่อเด็กเริ่มเข้าโรงเรียน และสังคมเพื่อนกลายเป็นปัจจัยที่มีบทบาทสำคัญต่อการบริโภคอาหารของเด็กมากขึ้น

## 2.2 ความสัมพันธ์ระหว่างกลยุทธ์ทางการตลาดกับความพึงพอใจของผู้ปกครองนักเรียนต่อการจัดการโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่งในจังหวัดหนองคาย

ผลการเปรียบเทียบความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลที่ประกอบด้วย เพศ อายุ รายได้ อาชีพ จำนวนบุตรที่ศึกษาอยู่ปัจจุบัน ระดับการศึกษา มีผลต่อความพึงพอใจของผู้ปกครองนักเรียนต่อการจัดการโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่งในจังหวัดหนองคาย ดังนี้

### 2.2.1 จำนวนบุตรหลานที่ศึกษาอยู่ปัจจุบัน 1 คน และ 2 คนขึ้นไป มีผลต่อความพึงพอใจของผู้ปกครองนักเรียนในประเด็นด้านกระบวนการ หากโรงเรียนต้องการที่จะเพิ่มจำนวนนักเรียน ทางผู้บริหารโรงเรียนอาจจะต้องสนใจในเรื่องของประเด็นด้านกระบวนการเป็นพิเศษเพื่อที่จะชูประเด็นนี้ให้ผู้ปกครองได้เห็นแบบชัดเจน เมื่อผู้ปกครองที่มีบุตรหลานเรียนอยู่แล้วนั้น การตัดสินใจชักชวน หรือนำบุตรหลานคนอื่น ๆ เข้ามาเรียนเพิ่มก็สามารถตัดสินใจได้ไม่ยาก

**2.2.2 ช่วงของอายุที่ต่างกันมีผลต่อความพึงพอใจในประเด็นด้าน** พบว่า ช่วงอายุ 20-30 ปี กับ 31-40 ปี และ ช่วงอายุ 20-30 ปี กับ มากกว่า 50 ปี มีความสัมพันธ์กัน ในผู้ปกครองนักเรียนที่มีช่วงอายุที่ต่างกัน จะมีความสนใจในเรื่องผลิตภัณฑ์หรือรายการอาหารกลางวันที่นักเรียนรับประทาน ในผู้ปกครองกลุ่มนี้ผู้บริหารอาจจะต้องให้ความสนใจเรื่องรายการอาหารกลางวัน อาจจะมีการออกแบบที่ทันสมัย มีความหลากหลายของรายการอาหาร เช่น มีเมนูอาหารที่เป็นกระแสนที่เด็กนักเรียนให้ความสนใจ แต่ต้องอยู่ภายใต้การผลิตที่ถูกต้องหลักโภชนาการ และตกแต่งให้สวยงามน่ารับประทาน ในส่วนของประเด็นนี้อาจจะเป็นจุดสนใจให้ผู้ปกครองส่งบุตรหลานเข้ามาเรียนได้

**2.2.3 อาชีพที่ต่างกันมีผลต่อความพึงพอใจของผู้ปกครองนักเรียนในประเด็นด้าน**  
**บุคลากร** มีความแตกต่างกัน พบว่า รัฐบาล กับ พนักงานเอกชน มีความสัมพันธ์ และ รัฐบาล กับอาชีพอื่น ๆ (แม่บ้าน, เกษตรกร, รับจ้างรายวัน) มีความสัมพันธ์กัน เนื่องจากอาชีพรับราชการอาจจะส่งผลกระทบต่อประเด็นด้านบุคลากร โดยตรง เนื่องจากผู้ปกครองกลุ่มนี้อาจจะให้ความสำคัญบุคลากรอย่างมาก เพราะบุคลากรที่ดีมีคุณภาพก็ทำให้นักเรียนมีความปลอดภัยและทำให้นักเรียนคุณภาพไปด้วย และบุคลากรสามารถสร้างความพึงพอใจให้กับผู้ปกครองได้แตกต่างเหนือคู่แข่งขึ้นเป็นความสัมพันธ์ระหว่างเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการและผู้ใช้บริการต่าง ๆ ขององค์กรสอดคล้อง ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ (2552) กล่าวไว้ เจ้าหน้าที่ต้องมีความสามารถมีทัศนคติที่สามารถตอบสนองต่อผู้ให้บริการ มีความคิดริเริ่ม มีความสามารถในการแก้ไขปัญหา สามารถสร้างค่านิยมให้กับองค์กร

ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างกลยุทธ์ทางการตลาดกับความพึงพอใจของผู้ปกครองนักเรียนต่อการจัดการ โครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่ง ในจังหวัดหนองคาย พบว่าความพึงพอใจด้านประเด็นที่เกี่ยวข้องของกับกระบวนการมีค่าความสัมพันธ์กับความพึงพอใจมากที่สุด มีทิศทางความสัมพันธ์บวก มีความสัมพันธ์ในทิศทางเดียวกัน ระดับความสัมพันธ์ปานกลาง ทำให้ทราบได้ว่าผู้ปกครองนักเรียนโรงเรียนอนุบาลปัญญารัตน์ มีความสนใจการจัดการโครงการอาหารกลางวันเป็นอย่างดีศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ (2552) กล่าวไว้ว่าด้านกระบวนการขั้นตอนในการบริการลูกค้า ตั้งแต่เดินเข้าร้านจนกระทั่งออกจากร้านจะต้องมีการกำหนดลงรายละเอียดทุกขั้นตอน แล้วให้พนักงานปฏิบัติตามอย่างมีแบบแผน มีการแบ่งหน้าที่ในการทำงาน เพื่อให้ได้กระบวนการในการบริหารจัดการ ให้การดำเนินงานและวางแผนกลยุทธ์ทางการตลาดมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล เมื่อเปรียบเทียบกับการศึกษาของ ปนิตา อุบลน้อย (2554) ศึกษาปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่ส่งผลกระทบต่อส่งบุตรหลานเข้าศึกษาในระดับประถมศึกษา (หลักสูตรสองภาษา) ของโรงเรียนอรุณประดิษฐ์ จังหวัดเพชรบุรี พบว่า ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่ส่งผลกระทบต่อการศึกษาในหลักสูตรสองภาษา พบว่า กลุ่มตัวอย่างได้ให้ความสำคัญต่อยุทธศาสตร์ต่อไปนี้มากที่สุด คือ ด้านผลิตภัณฑ์กับความไว้วางใจโดยภาพรวมที่มีต่อโรงเรียน

ซึ่งความพึงพอใจด้านประเด็นที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ มีค่าความสัมพันธ์น้อยที่สุด มีทิศทางความสัมพันธ์บวก มีความสัมพันธ์ในทิศทางเดียวกัน อาจเป็นเพราะว่าผู้ประกอบการส่วนใหญ่ไม่ได้มีเวลาเข้ามาสังเกตขณะให้บริการอาหารกลางวันของนักเรียนในโรงเรียน เลยอาจทำให้ค่าความสัมพันธ์น้อยกว่าความสัมพันธ์กลยุทธ์ทางการตลาดประเด็นอื่น ๆ แต่ส่วนประสมทางการตลาดทุกตัวล้วนมีทิศทางความสัมพันธ์ไปในทางบวก ซึ่งตรงกับสมมุติฐานที่ตั้งไว้ก่อนหน้า

### 3. ข้อเสนอแนะ

จากการวิจัยเรื่อง กลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวันเพื่อการยอมรับของผู้ปกครองและนักเรียน โรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่งในจังหวัดหนองคาย สามารถนำไปใช้ได้ดังนี้

3.1 เป็นแนวทางให้โรงเรียนและศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ได้นำกลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวันไปพัฒนาศักยภาพได้อย่างเหมาะสม

3.2 สามารถส่งเสริมการมีส่วนร่วมของชุมชนและหน่วยงานอื่นในพื้นที่ ให้มีส่วนร่วมในการจัดโครงการอาหารกลางวันให้มีคุณภาพมากยิ่งขึ้น

3.3 สามารถส่งเสริมบุคลากรในโรงเรียนให้มีความเข้าใจ มีทัศนคติและปฏิบัติในการส่งเสริมความรู้อด้านโภชนาการสำหรับเด็กอนุบาลได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3.4 การนำรูปแบบของการใช้กลยุทธ์ทางการตลาด มาเป็นแนวทางการปรับปรุงโครงการอาหารกลางวัน สามารถนำแนวทางนี้เป็นรูปแบบในการพัฒนาด้านอื่นๆ นอกเหนือจากโครงการอาหารกลางวันได้มีประสิทธิภาพในการบริการมากยิ่งขึ้น

บรรณานุกรม



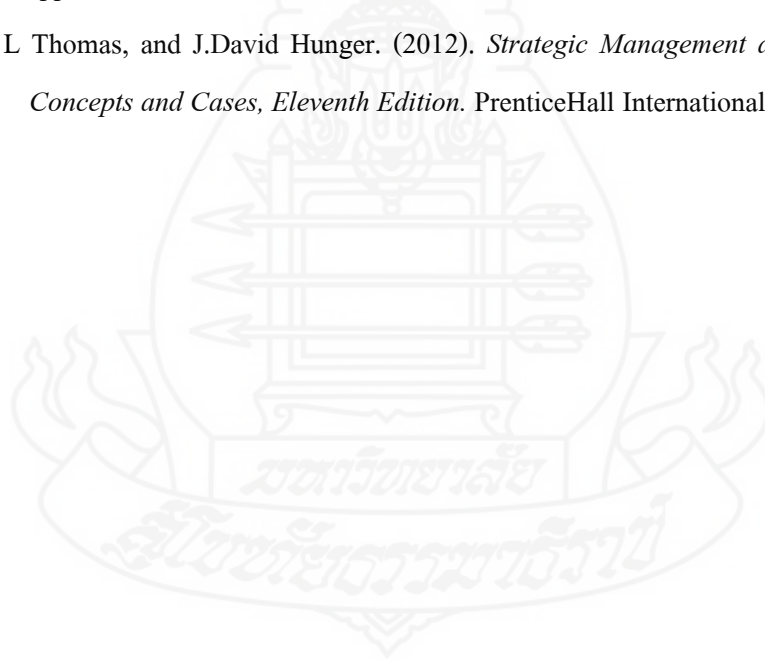
## บรรณานุกรม

- กรมควบคุมโรค. (2556). *แผนวิจัยด้านการป้องกัน ควบคุม โรคและภัยสุขภาพ*. กองนวัตกรรมและวิจัย: กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข.
- เจนจิรา แพ้นรัตน์. (2556). *การศึกษาระบบการจัดการอาหารกลางวันของโรงเรียนประถมศึกษา ประเทศญี่ปุ่น*. กรุงเทพฯ: ศูนย์การวิจัยแห่งชาติ.
- ณัฐธิดา ใสกิงโสด. (2559). *ปัญหาการดำเนินงาน โครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาบุรีรัมย์เขต 2. การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยระดับชาติครั้งที่ 3๗*. 931- 938.
- ชนม์นิภา ช่างทอง และชญานิษฐ์ อูสาโท. (2558). *ประสิทธิภาพการบริหารโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนวัดไทร(ถาวรพรหมานุกูล)*. *วารสารอิเล็กทรอนิกส์ทางการศึกษา*, 10(3). 556-566.
- บุษรา ประดิษฐ์นุช. (2537). *การจัดการโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานประถมศึกษาจังหวัดสมุทรปราการ*. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ปณิตา อุบลน้อย. (2554). *ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่ส่งผลต่อการส่งบุตรหลานเข้าศึกษาในระดับประถมศึกษา (หลักสูตรสองภาษา) ของโรงเรียนอรุณประดิษฐ์*. เพชรบุรี: มหาวิทยาลัยศิลปากร
- ประกายมาศ บรรจงรักษา, นพวรรณ เป็ยชื้อ, กมลรัตน์ กิตติพิมพานนท์ และชู้หยัง ดีเสมอ. (2561). *การดำเนินงานด้านโภชนาการของโรงเรียนประถมศึกษาแห่งหนึ่งในจังหวัดนครปฐม*. *วารสารสภาการพยาบาล*, 33(3),125-137.
- พกานต์ ดันติกรพรรณ และ ศศิวิมล สุขบท. (2561). *องค์ประกอบการจัดการเชิงการตลาดของสถานศึกษาอาชีวะเอกชนเพื่อลดการขาดแคลนแรงงานภาคอุตสาหกรรมเขตภาคใต้ประเทศไทย*. กรุงเทพฯ: ศูนย์การวิจัยแห่งชาติ.
- เยาวพา ชูประภาวรณ. (2547). *การยอมรับนวัตกรรมใหม่*. กรุงเทพมหานคร: โอเดียนสโตร์.
- ลัดดา เหมาะสุวรรณ. (2555). *หลักเกณฑ์การจำแนกอาหาร เพื่อการพัฒนามาตรการด้านโภชนาการในประเทศไทย*. *วารสารวิชาการสาธารณสุข*, 24(6). 1030-1040.
- วันทาศิริ สิงห์สถิต. (2555). *ปัจจัยที่ส่งผลต่อการนำโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาไปปฏิบัติ: กรณีศึกษาเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาสมุทรปราการ เขต 1*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.



- สืบชัย อันทะไชย. (2552). *การบริหารการตลาด*. อุดรธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี.
- หทัยกาญจน์ วรธนสิทธิ์โชค. (2551). การยอมรับบริการซื้อขายกองทุนรวมทางอินเทอร์เน็ตของผู้ลงทุนในเขตกรุงเทพมหานคร. (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ ไม่ได้ตีพิมพ์). มหาวิทยาลัยบูรพา, ชลบุรี.
- อุดม ชูสิวรรณ. (2558). *รูปแบบการพัฒนาระบบการบริหารคุณภาพโรงเรียนมัธยมศึกษาสู่ความเป็นเลิศระดับสากล*. กรุงเทพฯ: ศูนย์การวิจัยแห่งชาติ.
- อุไรพร จิตต์แจ้ง, อรพินท์ บรรจง, อชิรญา คำจันทร์, พัศม์ย์ เอกก้านตรง. (2548). รายงานผลฉบับย่อโครงการ “ศึกษาการใช้เกณฑ์มาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการในสถานศึกษา”.
- สุรศักดิ์ นาถวิล. (2544). ความพึงพอใจของผู้ใช้ยานพาหนะต่อการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ตำรวจจราจรสถานีตำรวจอำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม (วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต ไม่ได้ตีพิมพ์). สถาบันราชภัฏมหาสารคาม, มหาสารคาม.
- ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ. (2552). *การบริหารการตลาดยุคใหม่*. กรุงเทพฯ: ชรรรมสาร.
- Alexis Agliano Sanborn. (2013). *Flavoring the nation: School lunch in Japan*. *Unpublished master's thesis*. Harvard University, Cambridge, MA.
- Foster, G. M. (1973). *Tradition societies and technological change*. New York: Harper and Row.
- Hayat, K., Nadeem, A., Jan, S., Shah, F. A., & Raza, W. (2019). AN INVESTIGATION INTO THE FACTORS AFFECTING FIRM PERFORMANCE: INSIGHTS FROM INDUSTRIAL SECTOR PESHAWAR. *International Journal of Management & Entrepreneurship Research*, 1(3), 105-113.
- Iwu-James, J., Haliso, Y., & Ifijeh, G. (2019). Leveraging Competitive Intelligence for Successful Marketing of Academic Library Services. *New Review of Academic Librarianship*, 1-14.
- Kotler, Philip. (2003). *Marketing Management*. 11th ed. Upper Saddle River, NJ: Prentice –Hall.
- Kojima & Furukawa. (1996). Erinacines E, F, and G, stimulators of nerve growth factor (NGF)-synthesis, from the mycelia of *Hericium erinaceum*. *Tetrahedron Letters*, 37(41), 7399-7402.
- MaGrath, A. J. (1986). When Marketing Services, 4Ps Are Not Enough. *Business Horizons*, 29, 45-50.

- Mallik, A., & Farhan, S. N. (2018). Customer Centric Approach Using 7ps of Marketing Mix. *International Journal of Innovative Knowledge Concepts*, 6(11), 136-149.
- Mohammad, H. I. (2015). 7PS marketing mix and retail bank customer satisfaction in northeast Nigeria. *British journal of marketing studies*, 3(3), 71-88.
- Murphy, J. (2002). Getting permission: Exploring factors affecting permission marketing. *Journal of Interactive Marketing*, 16(4), 28-36.
- Mizukami, Takahashi, Kusunoki, Takase. (2010). Molecular basis of alcohol-related gastric and colon cancer. *International journal of molecular sciences*, 18(6), 1116.
- Murakami. (2010). Around the fishing net: Leadership dynamics for change in an American international school. *Educational Management Administration & Leadership*, 38(5), 625-643.
- Roger, E. M. & shoemaker, F. F. (1971). *Communication of innovation: A cross cultural approach*. New York: The Free Press
- Wheelen, L Thomas, and J.David Hunger. (2012). *Strategic Management and Business Policy Concepts and Cases, Eleventh Edition*. PrenticeHall International USA.



ภาคผนวก



ภาคผนวก ก  
แบบสอบถามที่ใช้ในงานวิจัย



แบบสังเกตการยอมรับรายการอาหารกลางวันของนักเรียนในโครงการอาหารกลางวัน

โรงเรียนอนุบาลปทุมรัตน์ อำเภอศรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย

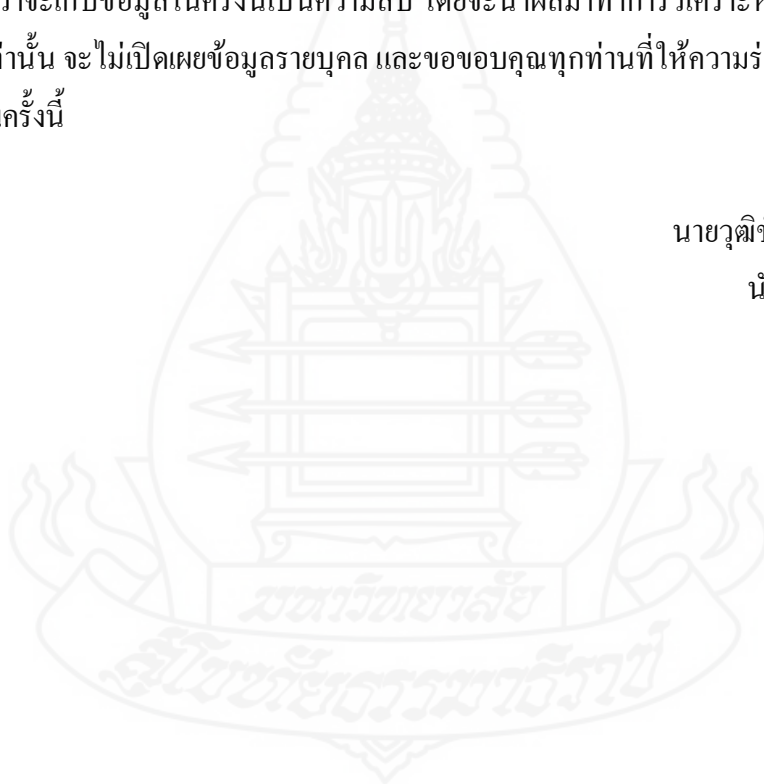
คำชี้แจง

1. แบบสังเกตการยอมรับฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการทำวิจัย เรื่อง กลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวันโรงเรียนอนุบาลแห่งหนึ่งในจังหวัดหนองคาย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินการยอมรับรายการอาหารกลางวันของนักเรียนต่อการจัดการโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลปทุมรัตน์ อำเภอศรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย

2. แบบสังเกตการยอมรับรายการอาหารกลางวันของนักเรียน โรงเรียนอนุบาลปทุมรัตน์ ฉบับนี้นักวิจัยเป็นผู้สังเกตการยอมรับอาหารกลางวันและเก็บข้อมูลในแต่ละวัน จำนวน 20 วัน 20 เมนู

ข้อมูลที่ได้จะไม่มีผลกระทบต่อตัวเด็กนักเรียน ผู้ปกครอง และโรงเรียน ทั้งนี้ นักวิจัยขอรับรองว่าจะเก็บข้อมูลในครั้งนี้เป็นความลับ โดยจะนำผลมาทำการวิเคราะห์เพื่อเสนอผลวิจัยในภาพรวมเท่านั้น จะไม่เปิดเผยข้อมูลรายบุคคล และขอขอบคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือในการทำแบบประเมินในครั้งนี้

นายวุฒิชัย ศรีเจริญชัย  
นักวิจัย



แบบสังเกตการยอมรับรายการอาหารกลางวันของนักเรียนในโครงการอาหารกลางวัน  
โรงเรียนอนุบาลปทุมรัตน์ อำเภอศรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย

แบบบันทึกการยอมรับอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน

คำชี้แจง แบบบันทึกการยอมรับอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน หลังจากที่นักเรียนรับประทาน  
อาหารกลางวันเสร็จในแต่ละมื้อ ให้นักเรียนนำลูกปิงปองใส่ลงในกล่อง 3 ใบ ตามความการยอมรับ  
ของนักเรียน ดังนี้

ใบที่ 1	ยอมรับมาก	☺
ใบที่ 2	ยอมรับปานกลาง	☹
ใบที่ 3	ยอมรับน้อย	☹

ชั้นอนุบาล.....วัน/เดือน/ปี.....ชื่อเมนูอาหารประจำวัน.....

ปริมาณลูกปิงปอง

ใบที่ 1	ยอมรับมาก	จำนวน.....ลูก
ใบที่ 2	ยอมรับปานกลาง	จำนวน.....ลูก
ใบที่ 3	ยอมรับน้อย	จำนวน.....ลูก
	จำนวนรวม	.....ลูก

ปริมาณลูกปิงปอง คิดเป็นร้อยละ

ใบที่ 1	ยอมรับมาก	ร้อยละ.....
ใบที่ 2	ยอมรับปานกลาง	ร้อยละ.....
ใบที่ 3	ยอมรับน้อย	ร้อยละ.....

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อกลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวัน  
โรงเรียนอนุบาลปัญญารัตน์ อำเภอสรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย

คำชี้แจง ให้ผู้ปกครองนักเรียน โรงเรียนอนุบาลปัญญารัตน์ตอบแบบสอบถามดังต่อไปนี้

แบบสอบถามแบ่งออกเป็น 4 ส่วนดังนี้

ส่วนที่ 1 แบบสอบถามเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

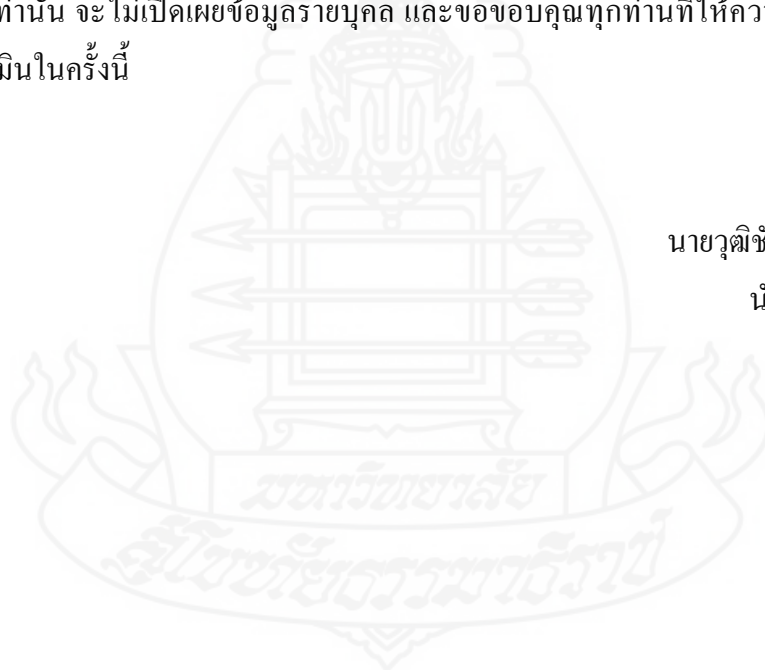
ส่วนที่ 2 แบบสอบถามเกี่ยวกับความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อกลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลปัญญารัตน์ อำเภอสรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย

ส่วนที่ 3 แบบสอบถามเกี่ยวกับข้อเสนอแนะกลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลปัญญารัตน์ อำเภอสรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย

ข้อมูลที่ได้จะไม่มีผลกระทบใดๆ ต่อตัวเด็กนักเรียน ผู้ปกครอง และโรงเรียน ทั้งนี้ นักวิจัยขอรับรองว่าจะเก็บข้อมูลในครั้งนี้เป็นความลับ โดยจะนำผลมาทำการวิเคราะห์เพื่อเสนอผลวิจัยในภาพรวมเท่านั้น จะไม่เปิดเผยข้อมูลรายบุคคล และขอขอบคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือในการทำแบบประเมินในครั้งนี้

นายวุฒิชัย ศรีเจริญชัย

นักวิจัย







ส่วนที่ 2 แบบสอบถามเกี่ยวกับความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อกลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลปัญญารัตน์ อำเภอศรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย  
คำชี้แจง ขอให้ท่านพิจารณาข้อความแต่ละข้อความต่อไปนี้แล้วให้คะแนนระดับความสำคัญ 5 ระดับ ทำเครื่องหมาย / ลงในช่องว่างหลังข้อความที่ตรงกับความพึงพอใจของท่านมากที่สุด เพียงคำตอบเดียว โดยแบ่ง 5 ระดับ คือ

- 1 หมายถึง มีความพึงพอใจน้อยที่สุด                      3 หมายถึง มีความพึงพอใจปานกลาง  
2 หมายถึง มีความพึงพอใจน้อย                              4 หมายถึง มีความพึงพอใจมาก  
5 หมายถึง มีความพึงพอใจมากที่สุด

กลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวัน ของโรงเรียนอนุบาลปัญญารัตน์ อำเภอศรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย	ระดับความพึงพอใจ				
	1	2	3	4	5
<b>ผลิตภัณฑ์</b>					
1. วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารมีความสด ใหม่					
2. วัตถุดิบที่นำมาประกอบมีความหลากหลาย					
3. วัตถุดิบที่นำมาประกอบมีคุณภาพ					
4. เมนูอาหารมีความหลากหลาย ตามมาตรฐานการจัดอาหารกลางวัน					
5. เมนูอาหารที่โรงเรียนผลิต มีคุณค่าและถูกหลักโภชนาการ					
<b>ราคา</b>					
1. ราคาเหมาะสมกับคุณภาพอาหาร					
2. ราคาเหมาะสมกับปริมาณอาหาร					
3. ราคาเหมาะสมกับต้นทุนของวัตถุดิบ					
4. ราคาเหมาะสมกับรายได้ของท่าน					
5. ราคาเหมาะสมกับความต้องการของท่าน					
<b>สถานที่</b>					
1. สถานที่ประกอบอาหารได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร					
2. สถานที่ประกอบอาหารมีขนาดเหมาะสม					

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามเกี่ยวกับความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อกิจกรรมทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลปัญญารัตน์ อำเภอศรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย (ต่อ)

ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดในโครงการอาหาร กลางวันของโรงเรียนอนุบาลปัญญารัตน์ อำเภอศรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย	ระดับความคิดเห็น				
	1	2	3	4	5
<b>สถานที่ (ต่อ)</b>					
3. สถานที่รับประทานอาหารได้มาตรฐานสุขาภิบาล อาหารสำหรับโรงอาหาร					
4. สถานที่รับประทานอาหารมีขนาดเหมาะสม					
5. สถานที่ประกอบอาหารและที่รับประทานอาหารแยก เป็นสัดส่วนได้ดี					
<b>ส่งเสริมการขาย</b>					
1. ผู้ปกครองสามารถเข้าถึงโครงการอาหารกลางวันได้ ทาง Line และ Facebook					
2. มีกิจกรรมส่งเสริมเกี่ยวกับโภชนาการสำหรับเด็ก อนุบาล เช่น รูปภาพอาหารหลัก 5 หมู่ ภาพเมนูอาหารที่ นำรับประทาน					
3. มีการประเมินภาวะโภชนาการให้เด็กนักเรียน					
4. มีกิจกรรมส่งเสริมเกี่ยวกับอาหารกลางวันอย่าง ต่อเนื่องและน่าสนใจ เช่น การให้เด็กนักเรียนมีส่วน ร่วมในการคิดเมนูอาหารกลางวันที่ชอบ					
5. มีกิจกรรมสร้างสัมพันธ์กับผู้ปกครองอย่างต่อเนื่อง เช่น การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับการ รับประทานอาหารของเด็กนักเรียนระหว่างอยู่ที่บ้าน และโรงเรียน					
<b>บุคลากร</b>					
1. ผู้ประกอบอาหารมีสุขลักษณะที่ดี เอาใจใส่การปรุง อาหารให้เหมาะสมกับเด็กนักเรียน					
2. มีความเต็มใจที่จะให้บริการ					

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามเกี่ยวกับความพึงพอใจของผู้ปกครองต่อกลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลปัญญารัตน์ อำเภอศรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย (ต่อ)

ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดในโครงการอาหาร กลางวันของโรงเรียนอนุบาลปัญญารัตน์ อำเภอศรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย	ระดับความคิดเห็น				
	1	2	3	4	5
<b>บุคคลากร (ต่อ)</b>					
3. ผู้บริหาร ครู และผู้ประกอบอาหาร ให้บริการนักเรียน อย่างเท่าเทียม					
4. ผู้บริหาร ครู และผู้ประกอบอาหาร มีความรู้เรื่อง เมนูอาหาร และให้คำแนะนำเป็นอย่างดี					
5. ผู้บริหารรับฟังความคิดเห็นเรื่องอาหารกลางวันจาก ผู้ปกครองและนักเรียนเป็นอย่างดี					
<b>กระบวนการ</b>					
1. ประกอบอาหารถูกสุขลักษณะและถูกหลัก โภชนาการ					
2. ให้บริการอาหารที่รวดเร็วตรงต่อเวลาที่เด็ก รับประทาน					
3. มีการตรวจสอบคุณภาพของอาหารทุกครั้งก่อนจัดให้ นักเรียนรับประทาน					
4. เอาใจใส่ดูแลนักเรียน ขณะรับประทานอาหารเป็น อย่างดี					
5. มีการจัดการเมนูอาหารให้หมุนเวียนเหมาะสมกับเด็ก นักเรียน					
<b>ลักษณะทางกายภาพ</b>					
1. สถานที่ประกอบอาหาร อยู่พื้นที่เหมาะสม มี ภาพลักษณ์ที่ดีได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรง อาหาร					



**ภาคผนวก ข**

รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือวิจัย



## รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือวิจัย

### 1. อาจารย์ณัชฌา พันธุ์วงษ์

#### วุฒิการศึกษา

ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาอาหารสุขภาพและโภชนาการ บัณฑิตวิทยาลัยสหวิทยาการ  
ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและอาหารสุขภาพ(IGS-NFF) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

#### ตำแหน่งทางวิชาการ

อาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการอาหาร มหาวิทยาลัย  
สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

### 2. อาจารย์ณิชาพันธ์ ปิตินิยมโรจน

#### วุฒิการศึกษา

ปรัชญาดุษฎีบัณฑิตสาขาบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยนเรศวร

#### ตำแหน่งงานปัจจุบัน

อาจารย์ประจำหลักสูตรการจัดการ คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัย  
เทคโนโลยีราชมงคลล้านนาเชียงราย

### 3. อาจารย์โยวดี ชาวพรอน

#### วุฒิการศึกษา

ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต บริหารการศึกษา มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี

#### ตำแหน่งงานปัจจุบัน

ผู้อำนวยการโรงเรียนอัสสัมชัญอัครา หนองคาย และหัวหน้าฝ่ายวิชาการ

**ภาคผนวก ก**

หนังสือขอเชิญผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือวิจัย



220 หมู่ 1 ต.ท่าบ่อ อ.ท่าบ่อ  
จังหวัดหนองคาย 43110

11 ธันวาคม 2562

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ลงนามในหนังสือเชิญผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาเครื่องมือการวิจัย

เรียน ประธานกรรมการประจำสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์

ข้าพเจ้า นายวุฒิชัย ศรีเจริญชัย รหัสประจำตัว 2617000134 นักศึกษาระดับ  
บัณฑิตศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต วิชาเอกการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ  
สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มีความประสงค์ขอหนังสือจากมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช เพื่อเชิญ  
ผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาเครื่องมือการวิจัย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดลงนามในหนังสือที่แนบมาทำยนี้ จักขอบพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ



(นายวุฒิชัย ศรีเจริญชัย)

นักศึกษา

เรียน ประธานกรรมการประจำสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์  
เพื่อโปรดลงนามในหนังสือที่แนบมาทำยนี้

(รองศาสตราจารย์ ดร. วศินา จันทศิริ)

อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก

วันที่.....





ที่ อว 0602.21/

สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์  
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช  
ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด  
จังหวัดนนทบุรี 11120

ธันวาคม 2562

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาเครื่องมือการวิจัย

เรียน อาจารย์ณัชฌา พันธุ์วงศ์

- สิ่งที่ส่งมาด้วย
1. โครงการวิทยานิพนธ์ จำนวน 1 ชุด
  2. แบบสอบถาม จำนวน 1 ชุด
  3. แบบตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือวิจัย/ประเมิน (มศ.002) จำนวน 1 ชุด

ด้วยนายวุฒิชัย ศรีเจริญชัย รหัสประจำตัว 2617000134 นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต วิชาเอกการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช ได้รับอนุมัติให้ทำวิทยานิพนธ์ เรื่องกลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวันเพื่อการยอมรับของผู้ปกครองและนักเรียนของโรงเรียนอนุบาลปัญญารัตน์ อำเภอศรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคายตามโครงการวิทยานิพนธ์ที่แนบมาด้วยนี้ โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร. วศินา จันทศิริเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

การจัดทำวิทยานิพนธ์เรื่องดังกล่าว นักศึกษาได้จัดทำเครื่องมือที่จะเก็บรวบรวมข้อมูล และได้รับความเห็นชอบเบื้องต้นจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์แล้ว แต่เพื่อให้เครื่องมือที่จัดทำนั้นมีการตรวจสอบคุณภาพให้มีความครอบคลุมเนื้อหา การใช้ภาษา และสอดคล้องกับกระบวนการวิจัย สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์จากท่านในฐานะผู้ทรงคุณวุฒิด้านโภชนาการ ได้โปรดพิจารณาตรวจสอบคุณภาพและให้ความคิดเห็นเพื่อการปรับปรุงเครื่องมือการวิจัยของนักศึกษาดังกล่าวด้วย สำหรับรายละเอียดอื่น ๆ นักศึกษาจะดำเนินการติดต่อให้รายละเอียดต่อไป

สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าคงจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่านเป็นอย่างดีจึงขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ ดร.รัชนีกร โชติชัยสถิตย์)

ประธานกรรมการประจำสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์



ที่ อว 0602.21/

สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์  
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช  
ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด  
จังหวัดนนทบุรี 11120

ธันวาคม 2562

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาเครื่องมือการวิจัย

เรียน อาจารย์ณิชาพัฒน์ ปิตินิยมโรจน

- สิ่งที่ส่งมาด้วย
1. โครงการวิทยานิพนธ์ จำนวน 1 ชุด
  2. แบบสอบถาม จำนวน 1 ชุด
  3. แบบตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือวิจัย/ประเมิน (มศ.002) จำนวน 1 ชุด

ด้วยนายวุฒิชัย ศรีเจริญชัย รหัสประจำตัว 2617000134 นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต วิชาเอกการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช ได้รับอนุมัติให้ทำวิทยานิพนธ์ เรื่องกลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวันเพื่อการยอมรับของผู้ปกครองและนักเรียนของโรงเรียนอนุบาลปัญญารัตน์ อำเภอศรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคายตามโครงการวิทยานิพนธ์ที่แนบมาด้วยนี้ โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร. วศินา จันทศิริเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

การจัดทำวิทยานิพนธ์เรื่องดังกล่าว นักศึกษาได้จัดทำเครื่องมือที่จะเก็บรวบรวมข้อมูล และได้รับความเห็นชอบเบื้องต้นจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์แล้ว แต่เพื่อให้เครื่องมือที่จัดทำนั้นมีการตรวจสอบคุณภาพให้มีความครอบคลุมเนื้อหา การใช้ภาษา และสอดคล้องกับกระบวนการวิจัย สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์จากท่านในฐานะผู้ทรงคุณวุฒิด้านโภชนาการ ได้โปรดพิจารณาตรวจสอบคุณภาพและให้ความคิดเห็นเพื่อการปรับปรุงเครื่องมือการวิจัยของนักศึกษาดังกล่าวด้วย สำหรับรายละเอียดอื่น ๆ นักศึกษาจะดำเนินการติดต่อให้รายละเอียดต่อไป

สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าคงจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่านเป็นอย่างดีจึงขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ ดร.รัชนิกร โชติชัยสถิตย์)

ประธานกรรมการประจำสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์



ที่ อว 0602.21/

สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์  
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช  
ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด  
จังหวัดนนทบุรี 11120

ธันวาคม 2562

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาเครื่องมือการวิจัย

เรียน อาจารย์ไยวดี ชาวพรอน

- สิ่งที่ส่งมาด้วย
1. โครงการวิทยานิพนธ์ จำนวน 1 ชุด
  2. แบบสอบถาม จำนวน 1 ชุด
  3. แบบตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือวิจัย/ประเมิน (มศ.002) จำนวน 1 ชุด

ด้วยนายวุฒิชัย ศรีเจริญชัย รหัสประจำตัว 2617000134 นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต วิชาเอกการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช ได้รับอนุมัติให้ทำวิทยานิพนธ์ เรื่องกลยุทธ์ทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวันเพื่อการยอมรับของผู้ปกครองและนักเรียนของโรงเรียนอนุบาลปัญญารัตน์ อำเภอศรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคายตามโครงการวิทยานิพนธ์ที่แนบมาด้วยนี้ โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร. วศินา จันทศิริเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

การจัดทำวิทยานิพนธ์เรื่องดังกล่าว นักศึกษาได้จัดทำเครื่องมือที่จะเก็บรวบรวมข้อมูล และได้รับความเห็นชอบเบื้องต้นจากอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์แล้ว แต่เพื่อให้เครื่องมือที่จัดทำนั้นมีการตรวจสอบคุณภาพให้มีความครอบคลุมเนื้อหา การใช้ภาษา และสอดคล้องกับกระบวนการวิจัย สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ จึงใคร่ขอความอนุเคราะห์จากท่านในฐานะผู้ทรงคุณวุฒิด้านโภชนาการ ได้โปรดพิจารณาตรวจสอบคุณภาพและให้ความคิดเห็นเพื่อการปรับปรุงเครื่องมือการวิจัยของนักศึกษาดังกล่าวด้วย สำหรับรายละเอียดอื่น ๆ นักศึกษาจะดำเนินการติดต่อให้รายละเอียดต่อไป

สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าคงจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่านเป็นอย่างดีจึงขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ ดร.รัชนีกร โชติชัยสถิตย์)

ประธานกรรมการประจำสาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์



**ภาคผนวก ง**

รูปภาพการจัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนให้มีคุณภาพ  
โดยใช้หลักส่วนประสมทางการตลาดสำหรับธุรกิจบริการ (Marketing Mix 7Ps)  
โรงเรียนอนุบาลปัญญารัตน์ อำเภอศรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย

### ส่วนประสมทางการตลาด ตัวแปรที่ 1 ผลิตภัณฑ์

ตารางแสดงรายการเมนูอาหารกลางวัน ปริมาณสารอาหาร และพลังงาน จำนวน 20 เมนู  
ดังนี้

#### เมนูที่ 1 ข้าวสวย แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ ไก่ทอด แดงโม นมพาสเจอร์ไรส์



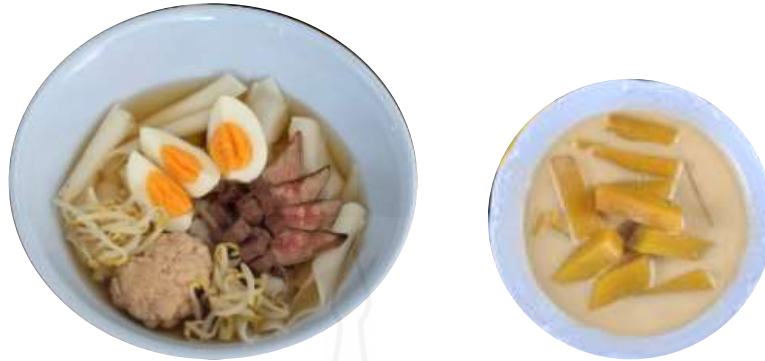
วัตถุดิบและส่วนผสม	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
ข้าวสวย	82.00	3.00	-	27.00	120.00
<b>แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ</b>					
ผักกาดขาว	40.00	0.68	0.04	0.84	6.40
แครอท	14.00	0.22	0.02	1.10	5.60
ต้นหอม	2.00	0.04	-	0.10	0.60
หมูสับ	20.00	3.50	2.50	-	37.50
ซอสปรุงรส	3.00	0.45	-	0.06	2.04
น้ำตาลทราย	2.00	-	-	2.00	7.70
<b>ไก่ทอด</b>					
เนื้อไก่	30.00	5.19	3.72	0.42	55.80
ซอสปรุงรส	3.00	0.45	-	0.06	2.04
น้ำมันปาล์ม	5.00	-	4.40	-	39.55
แดงโม	140.00	0.84	-	7.56	35.00
นมพาสเจอร์ไรส์	200.00	6.00	7.00	9.00	130.00
<b>รวม</b>	<b>541.00</b>	<b>20.37</b>	<b>17.68</b>	<b>48.14</b>	<b>442.23</b>

เมนูที่ 2 ข้าวสวย ไข่เจียวทรงเครื่อง ต้มยำไก่ แก้วมังกร นมพาสเจอร์ไรส์



วัตถุดิบและส่วนผสม	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
ข้าวสวย	82.00	3.00	-	27.00	120.00
<b>ต้มยำไก่</b>					
เนื้อไก่	30.00	5.19	3.72	0.42	55.80
เห็ด	25.00	1.00	-	2.50	12.50
น้ำปลา	5.00	0.58	-	0.12	2.80
มะนาว	2.00	0.01	-	0.17	0.48
<b>ไข่เจียวทรงเครื่อง</b>					
ไข่ไก่	17.00	2.18	1.84	0.27	26.35
ซอสปรุงรส	3.00	0.45	-	0.06	2.04
น้ำมันถั่วเหลือง	3.00	-	2.72	-	24.51
แครอท	3.00	0.05	0.01	0.24	1.20
มะเขือเทศ	3.00	0.03	0.01	0.14	0.78
ต้นหอม	1.00	0.02	-	0.05	0.30
แก้วมังกร	60.00	0.84	0.72	7.44	39.60
นมพาสเจอร์ไรส์	200.00	6.00	7.00	9.00	130.00
<b>รวม</b>	<b>516.00</b>	<b>19.35</b>	<b>16.02</b>	<b>47.41</b>	<b>416.36</b>

เมนูที่ 3 ก๋วยจั๊บน้ำร้อน แก้วมังกร ฟักทองบวช นมพาสเจอร์ไรส์



วัตถุดิบและส่วนผสม	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
<b>ก๋วยจั๊บน้ำร้อน</b>					
แผ่นก๋วยจั๊บน้ำร้อน(ต้มสุก)	80.00	2.25	0.12	33.05	142.30
ไข่ไก่ 1 ฟอง (ต้มสุก)	50.00	6.40	5.40	0.80	77.50
หมูสับ	20.00	4.20	1.54	-	30.60
ตับหมู	10.00	1.75	0.75	-	13.75
เลือดหมู	7.00	0.55	-	-	2.24
ถั่วงอก	20.00	0.44	0.02	1.58	6.80
ซอสปรุงรส	6.00	0.90	-	0.12	4.08
น้ำตาลทราย	2.00	-	-	2.00	7.70
<b>ฟักทองบวช</b>					
ฟักทอง	50.00	0.70	0.15	6.05	28.50
กะทิ	15.00	0.65	5.21	0.90	49.50
น้ำตาลมะพร้าว	9.00	0.04	0.01	8.55	34.47
แก้วมังกร	60.00	0.84	0.72	7.44	39.60
นมพาสเจอร์ไรส์	200.00	6.00	7.00	9.00	130.00
<b>รวม</b>	<b>529.00</b>	<b>24.72</b>	<b>20.92</b>	<b>69.49</b>	<b>567.04</b>

เมนูที่ 4 ข้าวสวย แกงจืดผักหมูสับ ปลากระพงทอด แก้วมังกร นมพาสเจอร์ไรส์



วัตถุดิบและส่วนผสม	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
ข้าวสวย	82.00	3.00	-	27.00	120.00
<b>แกงจืดผักหมูสับ</b>					
ผักเขียว	40.00	0.16	0.08	1.80	8.40
แครอท	6.00	0.10	0.02	0.48	2.40
หมูสับ	20.00	4.20	1.54	-	30.60
ซอสปรุงรส	3.00	0.45	-	0.06	2.04
ปลากระพงทอด	50.00	11.00	2.25	-	69.5
น้ำมันปาล์ม	4.00	-	3.52	-	31.61
แก้วมังกร	60.00	0.84	0.72	7.44	39.60
นมพาสเจอร์ไรส์	200.00	6.00	7.00	9.00	130.00
<b>รวม</b>	<b>465.00</b>	<b>25.75</b>	<b>17.11</b>	<b>37.68</b>	<b>434.15</b>



เมนูที่ 5 ข้าวสวย แกงจัดตำลึงเต้าหู้หมูสับ ไข่ต้ม แดงโม แก้วมังกร เจาก๊วย นมพาสเจอร์ไรส์



วัตถุดิบและส่วนผสม	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
ข้าวสวย	82.00	3.00	-	27.00	120.00
<b>แกงจัดตำลึงเต้าหู้หมูสับ</b>					
ใบตำลึง	15.00	0.54	0.03	0.59	4.80
แครอท	6.00	0.10	0.02	0.48	2.40
หมูสับ	20.00	4.20	1.54	-	30.60
เต้าหู้หลอด	20.00	0.76	0.44	0.28	8.20
ซอสปรุงรส	3.00	0.45	-	0.06	2.04
ไข่ไก่ 1 ฟอง (ต้มสุก)	50.00	6.40	5.40	0.80	77.50
แดงโม	46.00	0.28	-	2.52	11.66
แก้วมังกร	20.00	0.28	0.24	2.48	13.20
นมพาสเจอร์ไรส์	200.00	6.00	7.00	9.00	130.00
เจาก๊วย	50.00	0.50	-	0.25	1.20
น้ำตาล	12.00	-	-	11.94	46.20
ข้าวโพดเหลือง(ต้มสุก)	10.00	0.33	0.12	3.57	16.70
<b>รวม</b>	<b>534.00</b>	<b>22.84</b>	<b>14.79</b>	<b>58.97</b>	<b>466.04</b>

เมนูที่ 6 ข้าวสวย แกงจืดเจ้าเงาะ พักทองผัดไข่ แดงโม นมพาสเจอร์ไรส์



วัตถุดิบและส่วนผสม	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
ข้าวสวย	82.00	3.00	-	27.00	120.00
<b>แกงจืดเจ้าเงาะ</b>					
หมูสับ	20.00	4.20	1.54	-	30.60
วุ้นเส้นแบบสด	10.00	0.01	0.01	4.19	17.20
เห็ดหูหนูแบบสด	5.00	0.04	0.01	0.45	1.95
แครอท	6.00	0.10	0.02	0.48	2.40
ซอสปรุงรส	3.00	0.45	-	0.06	2.04
<b>พักทองผัดไข่</b>					
ไข่ไก่ 1 ฟอง	50.00	6.40	5.40	0.80	77.50
น้ำตาลทราย	2.00	-	-	2.00	7.70
น้ำมันถั่วเหลือง	3.00	-	2.72	-	24.51
แดงโม	140.00	0.84	-	7.56	35.00
นมพาสเจอร์ไรส์	200.00	6.00	7.00	9.00	130.00
<b>รวม</b>	<b>521.00</b>	<b>15.28</b>	<b>16.70</b>	<b>51.54</b>	<b>448.90</b>

เมนูที่ 7 เส้นหมี่ลูกชิ้นปลา แก้วมังกร ก๋วยเตี๋ยวชี่ นมพาสเจอร์ไรส์



วัตถุดิบและส่วนผสม	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
<b>เส้นหมี่ลูกชิ้นปลา</b>					
เส้นหมี่ขาว แช่น้ำ	45.00	1.31	0.14	18.27	79.52
ลูกชิ้นปลาลูกเล็ก	30.00	3.84	0.03	0.27	16.80
แครอท	6.00	0.10	0.02	0.48	2.40
ผักกาดขาว	40.00	0.68	0.04	0.84	6.40
ต้นหอม	1.00	0.02	-	0.05	0.30
ซอสปรุงรส	3.00	0.45	-	0.06	2.04
น้ำตาลทราย	2.00	-	-	2.00	7.70
น้ำมันถั่วเหลือง	3.00	-	2.72	-	24.51
แก้วมังกร	60.00	0.84	0.72	7.44	39.60
<b>ก๋วยเตี๋ยวชี่</b>					
ก๋วยเต๋อน้ำว้า	45.00	0.36	0.09	13.05	54.90
กะทิ	30.00	1.30	10.42	1.80	99.0
น้ำตาลทรายขาว	15.00	-	-	14.93	57.75
นมพาสเจอร์ไรส์	200.00	6.00	7.00	9.00	130.00
<b>รวม</b>	<b>480.00</b>	<b>14.90</b>	<b>21.18</b>	<b>68.19</b>	<b>520.92</b>

เมนูที่ 8 ข้าวสวย แกงจืดกะหล่ำปลีหมูสับ ไข่เจียวทรงเครื่อง แก้วมังกร แอปเปิล นมพาสเจอร์ไรส์



วัตถุดิบและส่วนผสม	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
ข้าวสวย	82.00	3.00	-	27.00	120.00
<b>แกงจืดกะหล่ำปลีหมูสับ</b>					
หมูสับ	20.00	4.20	1.54	-	30.60
แครอท	4.00	0.06	0.01	0.32	1.60
กะหล่ำปลี	20.00	0.30	0.40	0.94	5.20
ซีอิ๊วขาว	2.00	0.12	-	0.06	0.72
ซอสปรุงรส	1.00	0.15	-	0.02	0.68
<b>ไข่เจียวทรงเครื่อง</b>					
ไข่ไก่	17.00	2.18	1.84	0.27	26.35
ซอสปรุงรส	3.00	0.45	-	0.06	2.04
น้ำมันถั่วเหลือง	3.00	-	2.72	-	24.51
แครอท	3.00	0.05	0.01	0.24	1.20
มะเขือเทศ	3.00	0.03	0.01	0.14	0.78
ต้นหอม	1.00	0.02	-	0.05	0.30
แอปเปิล	25.00	0.05	0.02	3.67	15.25
แก้วมังกร	20.00	0.28	0.24	2.48	13.20
นมพาสเจอร์ไรส์	200.00	6.00	7.00	9.00	130.00
<b>รวม</b>	<b>431.00</b>	<b>16.89</b>	<b>13.79</b>	<b>137.31</b>	<b>372.43</b>

เมนูที่ 9 ข้าวสวยต้มเลือดหมู ผักกวางตุ้งหมูสับ แก้วมังกร ถั่วแดงต้มน้ำตาล นมพาสเจอร์ไรส์



วัตถุดิบและส่วนผสม	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
ข้าวสวย	82.00	3.00	-	27.00	120.00
<b>ต้มเลือดหมู</b>					
หมูสับ	10.00	1.82	1.70	-	22.90
เลือดหมู	10.00	1.06	-	-	4.24
ตับหมู	3.00	0.60	0.12	0.07	3.78
ผักกาดหอม	5.00	0.08	0.01	0.15	1.00
ซีอิ๊วขาว	2.00	0.12	-	0.06	0.72
ซอสปรุงรส	1.00	0.15	-	0.02	0.68
<b>ผักกวางตุ้งหมูสับ</b>					
ผักกวางตุ้ง	20.00	0.38	0.04	0.72	4.60
หมูสับ	5.00	0.91	0.85	0.04	11.45
ซอสปรุงรส	3.00	0.45	-	0.06	2.04
น้ำมันถั่วเหลือง	3.00	-	2.72	-	24.51
ไข่ไก่ ¼ ฟอง (ต้มสุก)	12.5	1.60	1.35	0.20	19.37
แก้วมังกร	60.00	0.84	0.72	7.44	39.60
สับปะรด	60.00	0.24	0.06	8.82	36.60
<b>ถั่วแดงต้มน้ำตาล</b>					
ถั่วแดง (เมล็ดแห้ง)	25.00	4.95	0.48	15.63	86.50
น้ำตาลทรายขาว	12.00	-	-	11.94	46.20
นมพาสเจอร์ไรส์	200.00	6.00	7.00	9.00	130.00
<b>รวม</b>	<b>453.50</b>	<b>21.96</b>	<b>14.99</b>	<b>72.40</b>	<b>517.59</b>

เมนูที่ 10 ข้าวสวย แกงจืดเต้าหู้ไข่สำหรับ ไข่ต้ม แดงโม แก้วมังกร นมพาสเจอร์ไรส์



วัตถุดิบและส่วนผสม	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
ข้าวสวย	82.00	3.00	-	27.00	120.00
<b>แกงจืดเต้าหู้สำหรับ</b>					
หมูสับ	40.00	7.28	6.80	-	75.00
แครอท	4.00	0.06	0.01	0.32	1.60
ผักกาดขาว	40.00	0.68	0.04	0.84	6.40
เต้าหู้ไข่แบบหลอด	20.00	0.94	0.58	0.50	11.00
สาหร่ายทะเลแห้ง	5.00	1.10	0.02	2.99	16.56
ซอสปรุงรส	3.00	0.45	-	0.06	2.04
ไข่ไก่ 1 ฟอง (ต้มสุก)	50.00	6.40	5.40	0.80	77.50
แก้วมังกร	20.00	0.28	0.24	2.48	13.20
แดงโม	46.00	0.28	-	2.52	11.66
นมพาสเจอร์ไรส์	200.00	6.00	7.00	9.00	130.00
<b>รวม</b>	<b>510.00</b>	<b>23.47</b>	<b>20.09</b>	<b>46.83</b>	<b>464.96</b>

เมนูที่ 11 ข้าวผัดไก่ใส่ไข่ แกงจืดหัวไชเท้าหมูสับ แก้วมังกร แดงโม นมพาสเจอร์ไรส์



วัตถุดิบและส่วนผสม	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
<b>ข้าวผัดไก่ใส่ไข่</b>					
ข้าวสวย	82.00	3.00	-	27.00	120.00
เนื้อไก่	10.00	1.73	1.24	0.14	18.6
ไข่ไก่	13.00	1.66	1.40	0.21	20.15
แครอท	4.00	0.06	0.01	0.32	1.60
ข้าวโพดเหลืองต้มสุก	15.00	0.50	0.18	5.36	25.05
ซีอิ๊วขาว	2.00	0.12	-	0.06	0.72
ซอสปรุงรส	1.00	0.15	-	0.02	0.68
น้ำตาลทราย	2.00	-	-	2.00	7.70
น้ำมันถั่วเหลือง	3.00	-	2.72	-	24.51
<b>แกงจืดหัวไชเท้า</b>					
หมูสับ	20.00	4.20	1.54	-	30.60
หัวไชเท้า	35.00	0.70	0.14	3.92	9.10
แครอท	4.00	0.06	0.01	0.32	1.60
ซอสปรุงรส	3.00	0.45	-	0.06	2.04
แดงโม	46.00	0.28	-	2.52	11.66
แก้วมังกร	60.00	0.84	0.72	7.44	39.60
นมพาสเจอร์ไรส์	200.00	6.00	7.00	9.00	130.00
<b>รวม</b>	<b>500.00</b>	<b>19.75</b>	<b>14.96</b>	<b>58.37</b>	<b>434.25</b>

เมนูที่ 12 ข้าวสวย ต้มยำไก่ ปลานิลทอด แอปเปิ้ล นมพาสเจอร์ไรส์



วัตถุดิบและส่วนผสม	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
ข้าวสวย	82.00	3.00	-	27.00	120.00
<b>ต้มยำไก่</b>					
เนื้อไก่	30.00	5.19	3.72	0.42	55.80
เห็ด	25.00	1.00	-	2.50	12.50
น้ำปลา	5.00	0.58	-	0.12	2.80
มะนาว	2.00	0.01	-	0.17	0.48
<b>ปลานิลทอด</b>					
ปลานิล	30.00	7.00	1.00	-	35.00
น้ำมันปาล์ม	4.00	-	3.52	-	31.61
แอปเปิ้ล	50.00	0.10	0.05	7.35	30.50
นมพาสเจอร์ไรส์	200.00	6.00	7.00	9.00	130.00
<b>รวม</b>	<b>428.00</b>	<b>22.88</b>	<b>15.29</b>	<b>46.56</b>	<b>418.69</b>



เมนูที่ 13 ข้าวสวย แกงจืดผักหมูสับ ไข่พะโล้เต้าหู้ แก้วมังกร นมพาสเจอร์ไรส์



วัตถุดิบและส่วนผสม	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
ข้าวสวย	82.00	3.00	-	27.00	120.00
<b>แกงจืดผักหมูสับ</b>					
ผักเขียว	40.00	0.16	0.08	1.80	8.40
แครอท	6.00	0.10	0.02	0.48	2.40
หมูสับ	20.00	4.20	1.54	-	30.60
ซอสปรุงรส	3.00	0.45	-	0.06	2.04
<b>ไข่พะโล้เต้าหู้</b>					
ไข่ไก่ 1 ฟอง (ต้มสุก)	50.00	6.40	5.40	0.80	77.50
เต้าหู้ขาวแผ่น	7.00	0.8	0.41	0.27	8.26
ซีอิ้วดำ	1.00	0.04	-	0.48	2.10
ซอสปรุงรส	3.00	0.45	-	0.06	2.04
แก้วมังกร	60.00	0.84	0.72	7.44	39.60
สตาลี	50	0.20	0.10	5.70	22.00
นมพาสเจอร์ไรส์	200.00	6.00	7.00	9.00	130.00
<b>รวม</b>	<b>522.00</b>	<b>22.44</b>	<b>15.17</b>	<b>43.91</b>	<b>422.94</b>

เมนูที่ 14 ข้าวต้มหมูสับ แอปเปิล ลูกเดือยต้มน้ำตาล นมพาสเจอร์ไรส์



วัตถุดิบและส่วนผสม	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
<b>ข้าวต้มหมูสับ</b>					
ข้าวสวย	82.00	3.00	-	27.00	120.00
แครอท	6.00	0.10	0.02	0.48	2.40
หมูสับ	20.00	4.20	1.54	-	30.60
ซอสปรุงรส	3.00	0.45	-	0.06	2.04
<b>ลูกเดือยต้มน้ำตาล</b>					
ลูกเดือย	25.00	3.70	0.68	17.6	91.25
น้ำตาลทรายขาว	12.00	-	-	11.94	46.20
แอปเปิล	50.00	0.10	0.05	7.35	30.50
นมพาสเจอร์ไรส์	200.00	6.00	7.00	9.00	130.00
<b>รวม</b>	<b>398.00</b>	<b>17.55</b>	<b>9.29</b>	<b>73.43</b>	<b>452.99</b>

เมนูที่ 15 ข้าวสวย แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ ผัดกะหล่ำปีหมูสับ แดงโม แก้วมังกร นมพาสเจอร์ไรส์



วัตถุดิบและส่วนผสม	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
ข้าวสวย	82.00	3.00	-	27.00	120.00
<b>แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ</b>					
หมูสับ	20.00	4.20	1.54	-	30.60
วุ้นเส้นแบบสด	10.00	0.01	0.01	4.19	17.20
เห็ดหูหนูแบบสด	5.00	0.04	0.01	0.45	1.95
หัวไชเท้า	35.00	0.70	0.14	3.92	9.10
แครอท	6.00	0.10	0.02	0.48	2.40
ซอสปรุงรส	3.00	0.45	-	0.06	2.04
<b>กะหล่ำปีหมูสับ</b>					
กะหล่ำปลี	20.00	0.30	0.04	0.94	5.20
แครอท	4.00	0.06	0.01	0.32	1.60
หมูสับ	20.00	4.20	1.54	-	30.60
ซีอิ๊วขาว	2.00	0.12	-	0.06	0.72
น้ำมันถั่วเหลือง	3.00	-	2.72	-	24.51
แดงโม	46.00	0.28	-	2.52	11.66
แก้วมังกร	20.00	0.28	0.24	2.48	13.20
นมพาสเจอร์ไรส์	200.00	6.00	7.00	9.00	130.00
<b>รวม</b>	<b>476.00</b>	<b>19.74</b>	<b>13.27</b>	<b>24.42</b>	<b>400.78</b>

เมนูที่ 16 ข้าวสวย แกงจืดไข่น้ำหมูสับ ผัดผักบุ้งจิ้นไก่สับ แอปเปิล แก้วมังกร นมพาสเจอร์ไรส์



วัตถุดิบและส่วนผสม	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
ข้าวสวย	82.00	3.00	-	27.00	120.00
<b>แกงจืดไข่น้ำหมูสับ</b>					
หมูสับ	20.00	4.20	1.54	-	30.60
ไข่ไก่	17.00	2.18	1.84	0.27	26.35
หัวไชเท้า	35.00	0.70	0.14	3.92	9.10
แครอท	6.00	0.10	0.02	0.48	2.40
ซอสปรุงรส	3.00	0.45	-	0.06	2.04
<b>ผัดผักบุ้งจิ้นไก่สับ</b>					
ผักบุ้งจิ้น	20.00	0.54	0.06	0.48	4.60
เนื้อไก่สับ	10.00	1.74	1.24	0.14	18.60
ซีอิ๊วขาว	2.00	0.12	-	0.06	0.72
น้ำมันถั่วเหลือง	3.00	-	2.72	-	24.51
แอปเปิล	25.00	0.05	0.02	3.67	15.25
แก้วมังกร	20.00	0.28	0.24	2.48	13.20
นมพาสเจอร์ไรส์	200.00	6.00	7.00	9.00	130.00
<b>รวม</b>	<b>443.00</b>	<b>19.36</b>	<b>14.82</b>	<b>47.56</b>	<b>397.37</b>

เมนูที่ 17 ผัดหมักระโรนีส้ม ไข่ต้ม แก้วมังกร เจ้าก๊วย นมพาสเจอร์ไรส์



วัตถุดิบและส่วนผสม	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
<b>ผัดหมักระโรนีส้ม</b>					
หมูสับ	20.00	4.20	1.54	-	30.60
ไข่ไก่ ครึ่งฟอง(ต้มสุก)	25	3.20	2.70	0.40	38.75
หอมใหญ่	10.00	0.14	0.01	0.56	2.90
แครอท	6.00	0.10	0.02	0.48	2.40
มะเขือเทศ	10.00	0.10	0.03	0.48	2.60
ซอสปรุงรส	3.00	0.45	-	0.06	2.04
ซอสมะเขือเทศ	11.00	0.15	0.02	2.40	9.13
น้ำตาล	12.00	-	-	11.94	46.20
น้ำมันถั่วเหลือง	3.00	-	2.72	-	24.51
เจ้าก๊วย	50.00	0.50	-	0.25	1.20
น้ำตาล	12.00	-	-	11.94	46.20
ข้าวโพดเหลือง(ต้มสุก)	10.00	0.33	0.12	3.57	16.70
แก้วมังกร	60.00	0.84	0.72	7.44	39.60
นมพาสเจอร์ไรส์	200.00	6.00	7.00	9.00	130.00
<b>รวม</b>	<b>432.00</b>	<b>16.01</b>	<b>14.88</b>	<b>48.52</b>	<b>392.83</b>

เมนูที่ 18 ข้าวสวย ต้มจับจ่ายหมู ปลาทอด แก้วมังกร แอปเปิล นมพาสเจอร์ไรส์



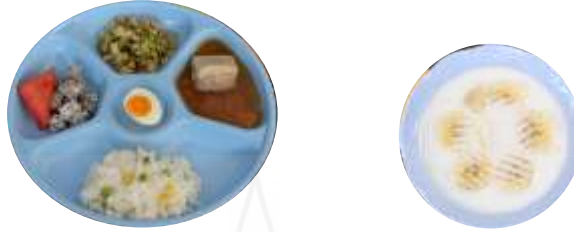
วัตถุดิบและส่วนผสม	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
ข้าวสวย	82.00	3.00	-	27.00	120.00
<b>ต้มจับจ่ายหมู</b>					
หมูสันนอก	20.00	4.20	1.54	-	30.60
ผักกวางตุ้ง	20.00	0.38	0.04	0.72	4.60
หัวไชเท้า	35.00	0.70	0.14	3.92	9.10
แครอท	6.00	0.10	0.02	0.48	2.40
ซอสปรุงรส	3.00	0.45	-	0.06	2.04
ซีอิ้วดำ	1.00	0.04	-	0.48	2.10
<b>ปลาทอด</b>					
ปลาหนึ่งเอาแต่เนื้อ	20.00	4.32	0.88	0.06	27.60
น้ำมันปาล์ม	4.00	-	3.52	-	31.61
แอปเปิล	25.00	0.05	0.02	3.67	15.25
แก้วมังกร	20.00	0.28	0.24	2.48	13.20
นมพาสเจอร์ไรส์	200.00	6.00	7.00	9.00	130.00
<b>รวม</b>	<b>416.00</b>	<b>19.52</b>	<b>13.66</b>	<b>47.87</b>	<b>378.50</b>

เมนูที่ 19 ข้าวสวย ต้มชุปไก่ ไข่ต้ม แดงโม แก้วมังกร นมพาสเจอร์ไรส์



วัตถุดิบและส่วนผสม	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
ข้าวสวย	82.00	3.00	-	27.00	120.00
<b>ต้มชุปไก่</b>					
มันฝรั่ง	25.00	0.68	0.05	3.73	17.75
มะเขือเทศ	20.00	0.20	0.06	0.96	5.20
หอมหัวใหญ่	15.00	0.21	0.02	0.84	4.35
แครอท	6.00	0.10	0.02	0.48	2.40
ซอสปรุงรส	3.00	0.45	-	0.06	2.04
ไข่ไก่ 1 ฟอง (ต้มสุก)	50.00	6.40	5.40	0.80	77.50
แดงโม	46.00	0.28	-	2.52	11.66
แก้วมังกร	20.00	0.28	0.24	2.48	13.20
นมพาสเจอร์ไรส์	200.00	6.00	7.00	9.00	130.00
<b>รวม</b>	<b>467.00</b>	<b>17.60</b>	<b>12.79</b>	<b>50.39</b>	<b>384.10</b>

เมนูที่ 20 ข้าวสวย แกงจืดเต้าหู้ยัดไส้หมูสับ ผัดผักกาดหมูสับ แดงโม แก้วมังกร กล้วยบวชชี  
นมพาสเจอร์ไรส์



วัตถุดิบและส่วนผสม	ปริมาณ (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	พลังงาน (กิโลแคลอรี)
ข้าวสวย	82.00	3.00	-	27.00	120.00
<b>แกงจืดเต้าหู้ยัดไส้หมูสับ</b>					
เต้าหู้ขาวแผ่น	13.00	1.61	0.77	0.49	15.34
หมูสับ	5.00	1.05	0.39	-	7.65
หัวไชเท้า	35.00	0.70	0.14	3.92	9.10
แครอท	6.00	0.10	0.02	0.48	2.40
ซอสปรุงรส	3.00	0.45	-	0.06	2.04
<b>ผัดผักกาดหมูสับ</b>					
ผักกาดขาว	40.00	0.68	0.04	0.84	6.40
หมูสับ	20.00	4.20	1.54	-	30.60
ซีอิ้วขาว	2.00	0.12	-	0.06	0.72
น้ำมันถั่วเหลือง	3.00	-	2.72	-	24.51
<b>กล้วยบวชชี</b>					
กล้วยน้ำว้า	45.00	0.36	0.09	13.05	54.90
กะทิ	30.00	1.30	10.42	1.80	99.0
น้ำตาลทรายขาว	15.00	-	-	14.93	57.75
แดงโม	46.00	0.28	-	2.52	11.66
แก้วมังกร	20.00	0.28	0.24	2.48	13.20
แอปเปิล	50.00	0.10	0.05	7.35	30.50
นมพาสเจอร์ไรส์	200.00	6.00	7.00	9.00	130.00
<b>รวม</b>	<b>565.00</b>	<b>20.13</b>	<b>23.37</b>	<b>71.63</b>	<b>585.27</b>



ส่วนประสมทางการตลาด ตัวแปรที่ 2 สถานที่  
สถานที่ประกอบอาหาร (ห้องครัว)

ก่อนปรับปรุง

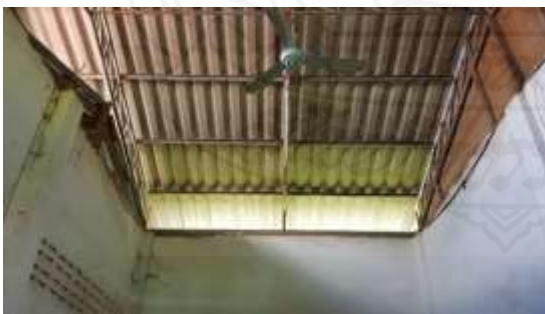


หลังปรับปรุง



สถานที่ประกอบอาหารได้ปรับปรุงทาสีภายในและภายนอกบริเวณกำแพงของตัวอาคาร เปรียบเทียบอุปกรณ์ครัวใหม่สำหรับบางอย่างที่ไม่เหมาะสมและมีการชำรุด โต๊ะเตรียมและโต๊ะประกอบอาหารใช้ที่คงทนและทนความร้อน ตู้เย็น ตู้เก็บภาชนะ และตู้เก็บวัตถุดิบ

ก่อนปรับปรุง



หลังปรับปรุง



สถานที่ประกอบอาหารได้ปรับปรุงเพดานของห้องประกอบอาหาร เนื่องจากเดิมเป็นแบบเปิดโล่ง ได้ปรับปรุงโดยการใช้เพดานสำเร็จรูปที่แข็งแรงและทนต่อการใช้งานที่มีไอร้อนจากการประกอบอาหาร

## สถานที่รับประทานอาหาร (บริเวณโรงอาหาร)

ก่อนปรับปรุง



หลังปรับปรุง



บริเวณสถานที่รับประทานอาหารที่ได้ปรับปรุงในส่วนของด้านหน้าและด้านข้างปรับพื้นด้านนอกให้สูงขึ้นเพื่อให้พื้นอยู่ในระดับเดียวกันกับพื้นด้านในโรงอาหาร ทำให้นักเรียนเดินเข้าใช้บริการได้สะดวกขึ้น และทำหลังคาใหม่เนื่องจากหลังคาเดิมมีสนิมและดูเก่า พร้อมยกหลังคาให้สูงขึ้นเพื่อให้ดูโล่งและอากาศถ่ายเทได้ดีขึ้น

### ส่วนประสมทางการตลาด ตัวแปรที่ 3 โปรโมชัน

การเผยแพร่กิจกรรมต่างๆ ในโครงการ ผ่านเพจโรงเรียนอนุบาลปัญญารัตน์ อำเภอศรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย



โครงการส่งเสริมกิจกรรมที่เกี่ยวข้องในโครงการเพื่อพัฒนาทักษะด้านต่างๆ ให้นักเรียนมีความสนใจและใส่ใจในเรื่องโภชนาการและการรับประทานอาหารกลางวันในการจัดการโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลปัญญารัตน์ อำเภอศรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย



โรงเรียนจัดกิจกรรมส่งเสริมความรู้ด้านโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยให้กับผู้ปกครองนักเรียน เพื่อให้ผู้ปกครองเข้าใจการดูแลเอาใจใส่บุตรหลานมากขึ้น และให้ความสำคัญกับการเลือกรับประทานอาหารที่ดีมีประโยชน์เหมาะสมในแต่ละช่วงวัย และแลกเปลี่ยนประสบการณ์ของการเลี้ยงดูบุตรหลานรวมถึงขอคำแนะนำต่างๆ ในการดูแลบุตรหลานที่มีปัญหาเกี่ยวกับการเลือกรับประทานอาหารและด้านสุขภาพกับผู้เชี่ยวชาญด้านนี้โดยตรง



### ส่วนประสมทางการตลาด ตัวแปรที่ 4 บุคลากร

การอบรมบุคลากรใน โรงเรียนอนุบาลปทุมรัตน์ เพื่อส่งเสริมความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับ โฆษณาที่เหมาะสมสำหรับเด็กปฐมวัย และการจัดรายการอาหารกลางวันที่เหมาะสมเพื่อเป็นแนวทางในการให้คำปรึกษากับผู้ปกครองนักเรียนได้อย่างถูกต้อง



ส่วนประสมทางการตลาด ตัวแปรที่ 5 ลักษณะทางกายภาพ  
 สถานที่รับประทานอาหาร (บริเวณโรงอาหาร)

ก่อนปรับปรุง



หลังปรับปรุง



การปรับปรุงจัดสถานที่ให้มีความสวยงาม สะอาดและมีความเหมาะสมสำหรับเด็กนักเรียนที่จะเข้าใช้บริการ เพิ่มสื่อการสอนในสถานที่ให้บริการอาหารกลางวัน เพื่อช่วยส่งเสริมให้นักเรียนมีบรรยากาศรับประทานอาหารกลางวันที่ดี ได้รับความรู้ในระหว่างเข้ารับบริการอาหารกลางวัน อีกทั้งยังให้นักเรียนอยากเข้ามาใช้บริการอีกด้วย การแสดงรายการอาหารกลางวันในแต่ละสัปดาห์ เพื่อให้ผู้ปกครองได้ทราบว่าบุตรหลานของท่านได้ทานอาหารกลางวันอะไรบ้างในสัปดาห์นั้นๆ เพื่อให้ผู้ปกครองได้ทราบว่าเมื่ออาหารที่เหลือควรเลือกอาหารประเภทไหนในช่วงเวลาที่ผู้ปกครองต้องดูแลบุตรหลานที่บ้าน



### ส่วนประสมทางการตลาด ตัวแปรที่ 6 กระบวนการ

จัดโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนถูกสุขลักษณะและหลักโภชนาการเริ่มตั้งแต่กระบวนการเลือกซื้อวัตถุดิบที่มีคุณภาพและมีการรับรองจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในผลิตภัณฑ์นั้น ๆ การให้บริการอาหารกลางวันให้มีความรวดเร็ว ให้นักเรียนมีส่วนร่วมในการจัดบริการอาหารวันละ โดยให้บริการตักเสิร์ฟอาหารให้เพื่อน ๆ ในชั้นเรียน และให้ความสะดวกนักเรียนและการมีส่วนร่วมของนักเรียนในการประเมินการยอมรับอาหารกลางวันในแต่ละวันให้กับเพื่อนร่วมชั้น เพื่อให้เกิดความเป็นระเบียบเรียบร้อย



### ส่วนประสมทางการตลาด ตัวแปรที่ 7 ราคา

ต้นทุนรายการอาหารกลางวันในแต่ละวัน เพื่อใช้ปรับราคาอาหารกลางวันต่อไป เนื่องจากโรงเรียนเก็บค่าอาหารกลางวันกับผู้ปกครองนักเรียนในราคาต่อคนละ 3,000 บาท ตกเฉลี่ยวันละ 30 บาท

#### ตารางแสดงต้นทุนรายการอาหารกลางวัน 20 เมนู ต่อการจัดเสิร์ฟให้นักเรียน 1 คน

รายการอาหารกลางวัน	ต้นทุน
เมนูที่ 1 ข้าวสวย แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ ไก่ทอด แดงโม นมพาสเจอไรส์	26 บาท
เมนูที่ 2 ข้าวสวย ไข่เจียวทรงเครื่อง ต้มยำไก่ ก๋วยเตี๋ยววุ้น นมพาสเจอไรส์	27 บาท
เมนูที่ 3 ก๋วยจั๊บ แก้วมังกร พักทองบวช นมพาสเจอไรส์	28 บาท
เมนูที่ 4 ข้าวสวย แกงจืดผักหมูสับ ปลากระพงทอด แอปเปิล นมพาสเจอไรส์	31 บาท
เมนูที่ 5 ข้าวสวย แกงจืดตำลึงเต้าหู้หมูสับ ไข่ต้ม มะละกอ เจาก๋วย นมพาสเจอไรส์	29 บาท
เมนูที่ 6 ข้าวสวย แกงจืดเจ้าเงาะ พักทองผัดไข่ แดงโม นมพาสเจอไรส์	28 บาท
เมนูที่ 7 เส้นหมี่ลูกชิ้นปลา แก้วมังกร ก๋วยเตี๋ยวบวชชี นมพาสเจอไรส์	23 บาท
เมนูที่ 8 ข้าวสวย แกงจืดกะหล่ำปลีหมูสับ ไข่เจียวทรงเครื่อง มะละกอ นมพาสเจอไรส์	27 บาท
เมนูที่ 9 ข้าวสวย ต้มเลือดหมู ผัดกวางตุ้งหมูสับ สับปะรด ถั่วแดงต้มน้ำตาล นมพาสเจอไรส์	32 บาท
เมนูที่ 10 ข้าวสวย แกงจืดเต้าหู้ไข่สำหรับวัย ไข่ต้ม ก๋วยเตี๋ยววุ้น นมพาสเจอไรส์	26 บาท
เมนูที่ 11 ข้าวผัดไก่ใส่ไข่ แกงจืดหัวไชเท้าหมูสับ แก้วมังกร นมพาสเจอไรส์	23 บาท
เมนูที่ 12 ข้าวสวย ต้มยำไก่ ปลานิลทอด แดงโม นมพาสเจอไรส์	26 บาท
เมนูที่ 13 ข้าวสวย แกงจืดผักหมูสับ ไข่พะโล้เต้าหู้ สาเล่ นมพาสเจอไรส์	24 บาท
เมนูที่ 14 ข้าวต้มหมูสับ แอปเปิล ลูกเดือยต้มน้ำตาล นมพาสเจอไรส์	22 บาท
เมนูที่ 15 ข้าวสวย แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ ผัดกะหล่ำปลีหมูสับ สับปะรด นมพาสเจอไรส์	25 บาท
เมนูที่ 16 ข้าวสวย แกงจืดไข่น้ำหมูสับ ผัดผักบั้งจีนไก่สับ มะละกอ นมพาสเจอไรส์	27 บาท
เมนูที่ 17 ผัดผักกะโรนีหมูสับ ไข่ต้ม แก้วมังกร เจาก๋วย นมพาสเจอไรส์	29 บาท
เมนูที่ 18 ข้าวสวย ต้มจับฉ่ายหมู ปลาทุทอด แดงโม นมพาสเจอไรส์	22 บาท
เมนูที่ 19 ข้าวสวย ต้มซุปลีไก่ ไข่ต้ม ก๋วยเตี๋ยววุ้น นมพาสเจอไรส์	24 บาท
เมนูที่ 20 ข้าวสวย แกงจืดเต้าหู้ยัดไส้หมูสับ ผัดผักกาดหมูสับ แอปเปิล ก๋วยเตี๋ยวบวชชี นมพาสเจอไรส์	26 บาท

**ภาคผนวก จ**

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ





### ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากโปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อการวิเคราะห์ทางสถิติ

การทดสอบความเชื่อมั่น (Reliability) โดยนำแบบสอบถามไปทดสอบกับกลุ่มประชากรที่มีลักษณะใกล้เคียงกับกลุ่มตัวอย่างที่ทำการศึกษาจำนวน 30 คน โดยวิธีการหาค่าสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบาค (Cronbach's Alpha Coefficient) ด้วยโปรแกรมสำเร็จรูปทางสถิติ ได้ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถามเท่ากับ 0.706

#### Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded <sup>a</sup>	0	.0
	Total	30	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

#### Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.706	44

การรายงานผลด้วย ค่าเฉลี่ย (Mean) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) ขอมรับรายการอาหารกลางวัน 20 เมนูของนักเรียนในการจัดการโครงการอาหารกลางวันแบบนาร่องของโรงเรียนอนุบาลปัญญารัตน์ อำเภอศรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย

#### Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
menu1	127	1.00	3.00	2.8819	.41046
menu2	128	1.00	3.00	2.8516	.47105
menu3	128	1.00	3.00	2.9609	.23147
menu4	130	1.00	3.00	2.8769	.41326
menu5	126	1.00	3.00	2.8175	.49640
menu6	126	1.00	3.00	2.6905	.67485
menu7	128	1.00	3.00	2.9375	.30092
menu8	124	1.00	3.00	2.8065	.53613
menu9	121	1.00	3.00	2.7107	.56918
menu10	126	1.00	3.00	2.7540	.58905
menu11	128	2.00	3.00	2.9531	.21220
menu12	126	1.00	3.00	2.9048	.32071
menu13	116	1.00	3.00	2.7931	.53596
menu14	121	1.00	3.00	2.9174	.33133
menu15	124	1.00	3.00	2.7823	.53436
menu16	123	1.00	3.00	2.7886	.54700
menu17	128	1.00	3.00	2.9453	.31520
menu18	124	1.00	3.00	2.8387	.46656
menu19	122	1.00	3.00	2.8361	.45200
menu20	127	1.00	3.00	2.7559	.58712
Valid N (listwise)	116				

การรายงานผล ค่าร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) ลักษณะส่วนบุคคล ประกอบด้วย เพศ อายุ รายได้เฉลี่ยต่อเดือน และอาชีพ

**Statistics**

		gender	age	income	job	number	education
N	Valid	130	130	130	130	130	130
	Missing	0	0	0	0	0	0

**gender**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ชาย	52	40.0	40.0	40.0
	หญิง	78	60.0	60.0	100.0
Total		130	100.0	100.0	

**age**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	20-30	18	13.8	13.8	13.8
	31-40	67	51.5	51.5	65.4
	41-50	27	20.8	20.8	86.2
	มากกว่า50	18	13.8	13.8	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**income**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	น้อยกว่า10,000	36	27.7	27.7	27.7
	10,001-20,000	70	53.8	53.8	81.5
	20,001-30,000	21	16.2	16.2	97.7
	มากกว่า30,001	3	2.3	2.3	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**job**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	รับราชการ	23	17.7	17.7	17.7
	รัฐวิสาหกิจ	11	8.5	8.5	26.2
	พนักงานเอกชน	13	10.0	10.0	36.2
	ธุรกิจส่วนตัว	42	32.3	32.3	68.5
	อื่นๆ	41	31.5	31.5	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**number**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1คน	87	66.9	66.9	66.9
	2คนขึ้นไป	43	33.1	33.1	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**education**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	ต่ำกว่าปริญญาตรี	63	48.5	48.5	48.5
	ปริญญาตรี	61	46.9	46.9	95.4
	สูงกว่าปริญญาตรี	5	3.8	3.8	99.2
	5.00	1	.8	.8	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

การรายงานผล ค่าร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ย (Mean) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดในโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลปัญญารัตน์ อำเภอศรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย ประกอบด้วย 1. ผลิตภัณฑ์ 2. ราคา 3.สถานที่ 4. ส่งเสริมการขาย 5. บุคลากร 6. กระบวนการ 7. ลักษณะทางกายภาพ

**product1**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	เห็นด้วยมาก	40	30.8	30.8	30.8
	เห็นด้วยมากที่สุด	90	69.2	69.2	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**product2**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	เห็นด้วยมาก	35	26.9	26.9	26.9
	เห็นด้วยมากที่สุด	95	73.1	73.1	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**product3**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	เห็นด้วยมาก	38	29.2	29.2	29.2
	เห็นด้วยมากที่สุด	92	70.8	70.8	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**product4**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	เห็นด้วยมาก	34	26.2	26.2	26.2
	เห็นด้วยมากที่สุด	96	73.8	73.8	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**product5**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	เห็นด้วยมาก	43	33.1	33.1	33.1
	เห็นด้วยมากที่สุด	87	66.9	66.9	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**price1**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	เห็นด้วยมาก	41	31.5	31.5	31.5
	เห็นด้วยมากที่สุด	89	68.5	68.5	100.0
Total		130	100.0	100.0	

**price2**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	มีความเห็นด้วยปานกลาง	2	1.5	1.5	1.5
	เห็นด้วยมาก	45	34.6	34.6	36.2
	เห็นด้วยมากที่สุด	83	63.8	63.8	100.0
Total		130	100.0	100.0	

**price3**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	เห็นด้วยมาก	49	37.7	37.7	37.7
	เห็นด้วยมากที่สุด	81	62.3	62.3	100.0
Total		130	100.0	100.0	

**price4**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	มีความเห็นด้วยปานกลาง	2	1.5	1.5	1.5
	เห็นด้วยมาก	44	33.8	33.8	35.4
	เห็นด้วยมากที่สุด	84	64.6	64.6	100.0
Total		130	100.0	100.0	

**price5**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	มีความเห็นด้วยปานกลาง	1	.8	.8	.8
	เห็นด้วยมาก	41	31.5	31.5	32.3
	เห็นด้วยมากที่สุด	88	67.7	67.7	100.0
Total		130	100.0	100.0	

**place1**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	มีความเห็นด้วยปานกลาง	1	.8	.8	.8
	เห็นด้วยมาก	41	31.5	31.5	32.3
	เห็นด้วยมากที่สุด	88	67.7	67.7	100.0
Total		130	100.0	100.0	

**place2**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	มีความเห็นด้วยปานกลาง	1	.8	.8	.8
	เห็นด้วยมาก	44	33.8	33.8	34.6
	เห็นด้วยมากที่สุด	85	65.4	65.4	100.0
Total		130	100.0	100.0	

**place3**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	เห็นด้วยมาก	42	32.3	32.3	32.3
	เห็นด้วยมากที่สุด	88	67.7	67.7	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**place4**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	มีความเห็นด้วยปานกลาง	1	.8	.8	.8
	เห็นด้วยมาก	42	32.3	32.3	33.1
	เห็นด้วยมากที่สุด	87	66.9	66.9	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**place5**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	เห็นด้วยมาก	49	37.7	37.7	37.7
	เห็นด้วยมากที่สุด	81	62.3	62.3	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**promotion1**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	มีความเห็นด้วยปานกลาง	3	2.3	2.3	2.3
	เห็นด้วยมาก	49	37.7	37.7	40.0
	เห็นด้วยมากที่สุด	78	60.0	60.0	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**promotion2**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	มีความเห็นด้วยปานกลาง	5	3.8	3.8	3.8
	เห็นด้วยมาก	51	39.2	39.2	43.1
	เห็นด้วยมากที่สุด	74	56.9	56.9	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**promotion3**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	มีความเห็นด้วยปานกลาง	1	.8	.8	.8
	เห็นด้วยมาก	59	45.4	45.4	46.2
	เห็นด้วยมากที่สุด	70	53.8	53.8	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**promotion4**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	มีความเห็นด้วยปานกลาง	4	3.1	3.1	3.1
	เห็นด้วยมาก	53	40.8	40.8	43.8
	เห็นด้วยมากที่สุด	73	56.2	56.2	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**promotion5**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	มีความเห็นด้วยปานกลาง	3	2.3	2.3	2.3
	เห็นด้วยมาก	48	36.9	36.9	39.2
	เห็นด้วยมากที่สุด	79	60.8	60.8	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**people1**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	มีความเห็นด้วยปานกลาง	1	.8	.8	.8
	เห็นด้วยมาก	34	26.2	26.2	26.9
	เห็นด้วยมากที่สุด	95	73.1	73.1	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**people2**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	เห็นด้วยมาก	29	22.3	22.3	22.3
	เห็นด้วยมากที่สุด	101	77.7	77.7	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**people3**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	เห็นด้วยมาก	28	21.5	21.5	21.5
	เห็นด้วยมากที่สุด	102	78.5	78.5	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**people4**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	เห็นด้วยมาก	31	23.8	23.8	23.8
	เห็นด้วยมากที่สุด	99	76.2	76.2	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**people5**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	เห็นด้วยมาก	39	30.0	30.0	30.0
	เห็นด้วยมากที่สุด	91	70.0	70.0	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**process1**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	เห็นด้วยมาก	43	33.1	33.1	33.1
	เห็นด้วยมากที่สุด	86	66.2	66.2	99.2
	44.00	1	.8	.8	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**process2**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	มีความเห็นด้วยปานกลาง	2	1.5	1.5	1.5
	เห็นด้วยมาก	41	31.5	31.5	33.1
	เห็นด้วยมากที่สุด	87	66.9	66.9	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**process3**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	มีความเห็นด้วยปานกลาง	2	1.5	1.5	1.5
	เห็นด้วยมาก	41	31.5	31.5	33.1
	เห็นด้วยมากที่สุด	87	66.9	66.9	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**process4**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	มีความเห็นด้วยปานกลาง	1	.8	.8	.8
	เห็นด้วยมาก	31	23.8	23.8	24.6
	เห็นด้วยมากที่สุด	98	75.4	75.4	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**process5**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	เห็นด้วยมาก	29	22.3	22.3	22.3
	เห็นด้วยมากที่สุด	101	77.7	77.7	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**physicalevidence1**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	มีความเห็นด้วยปานกลาง	1	.8	.8	.8
	เห็นด้วยมาก	37	28.5	28.5	29.2
	เห็นด้วยมากที่สุด	92	70.8	70.8	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**physicalevidence2**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	เห็นด้วยมาก	39	30.0	30.0	30.0
	เห็นด้วยมากที่สุด	91	70.0	70.0	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**physicalevidence3**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	มีความเห็นด้วยปานกลาง	1	.8	.8	.8
	เห็นด้วยมาก	33	25.4	25.4	26.2
	เห็นด้วยมากที่สุด	96	73.8	73.8	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**physicalevidence4**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	เห็นด้วยมาก	30	23.1	23.1	23.1
	เห็นด้วยมากที่สุด	100	76.9	76.9	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**physicalevidence5**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	มีความเห็นด้วยปานกลาง	1	.8	.8	.8
	เห็นด้วยมาก	30	23.1	23.1	23.8
	เห็นด้วยมากที่สุด	99	76.2	76.2	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**trust1**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	มีความเห็นด้วยปานกลาง	1	.8	.8	.8
	เห็นด้วยมาก	30	23.1	23.1	23.8
	เห็นด้วยมากที่สุด	99	76.2	76.2	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**trust2**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	มีความเห็นด้วยปานกลาง	1	.8	.8	.8
	เห็นด้วยมาก	29	22.3	22.3	23.1
	เห็นด้วยมากที่สุด	100	76.9	76.9	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**trust3**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	เห็นด้วยมาก	21	16.2	16.2	16.2
	เห็นด้วยมากที่สุด	109	83.8	83.8	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**respond1**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	เห็นด้วยมาก	22	16.9	16.9	16.9
	เห็นด้วยมากที่สุด	108	83.1	83.1	100.0
	Total	130	100.0	100.0	

**respond2**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	เห็นด้วยมาก	30	23.1	23.1	23.1
	เห็นด้วยมากที่สุด	100	76.9	76.9	100.0
	Total	130	100.0	100.0	



**respond3**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid เห็นด้วยมาก	31	23.8	23.8	23.8
เห็นด้วยมากที่สุด	99	76.2	76.2	100.0
Total	130	100.0	100.0	

**safety1**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid มีความเห็นด้วยปานกลาง	1	.8	.8	.8
เห็นด้วยมาก	46	35.4	35.4	36.2
เห็นด้วยมากที่สุด	83	63.8	63.8	100.0
Total	130	100.0	100.0	

**safety2**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid มีความเห็นด้วยน้อย	1	.8	.8	.8
เห็นด้วยมาก	56	43.1	43.1	43.8
เห็นด้วยมากที่สุด	73	56.2	56.2	100.0
Total	130	100.0	100.0	

**safety3**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid มีความเห็นด้วยน้อย	1	.8	.8	.8
มีความเห็นด้วยปานกลาง	2	1.5	1.5	2.3
เห็นด้วยมาก	52	40.0	40.0	42.3
เห็นด้วยมากที่สุด	75	57.7	57.7	100.0
Total	130	100.0	100.0	

**Descriptive Statistics**

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
product1	30	3.00	5.00	4.1667	.53067
product2	30	3.00	5.00	4.2333	.50401
product3	30	3.00	5.00	4.2333	.50401
product4	30	3.00	5.00	4.3000	.53498
product5	30	2.00	5.00	3.5667	.77385
price1	30	3.00	5.00	4.0000	.45486
price2	30	3.00	5.00	4.0000	.52523
price3	30	3.00	5.00	4.0333	.41384
price4	30	3.00	5.00	4.0667	.44978
price5	30	3.00	5.00	4.1000	.48066
place1	30	3.00	5.00	4.1667	.53067
place2	30	3.00	5.00	4.2333	.50401
place3	30	3.00	5.00	4.2000	.55086
place4	30	3.00	5.00	4.1333	.50742
place5	30	3.00	5.00	4.0667	.52083
promotion1	30	3.00	3.00	3.0000	.00000
promotion2	30	3.00	4.00	3.0333	.18257
promotion3	30	2.00	4.00	2.8667	.43417
promotion4	30	2.00	4.00	2.8333	.46113

## Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
promotion5	30	2.00	3.00	2.5000	.50855
people1	30	3.00	5.00	4.3000	.59596
people2	30	3.00	5.00	4.3333	.54667
people3	30	3.00	55.00	6.0000	9.26990
people4	30	4.00	5.00	4.3333	.47946
people5	30	4.00	5.00	4.4000	.49827
process1	30	3.00	5.00	4.2333	.50401
process2	30	3.00	5.00	4.2333	.50401
process3	30	3.00	5.00	4.0000	.64327
process4	30	3.00	5.00	4.3000	.53498
process5	30	3.00	5.00	4.3667	.55605
physicalevidence1	30	3.00	5.00	4.1667	.46113
physicalevidence2	30	3.00	5.00	4.1333	.43417
physicalevidence3	30	4.00	5.00	4.2000	.40684
physicalevidence4	30	4.00	5.00	4.2667	.44978
physicalevidence5	30	4.00	5.00	4.6000	.49827
trust1	30	4.00	5.00	4.4667	.50742
trust2	30	3.00	5.00	4.4000	.62146
trust3	30	4.00	5.00	4.4667	.50742
respond1	30	3.00	5.00	4.5000	.57235
respond2	30	3.00	5.00	4.4667	.57135
respond3	30	4.00	5.00	4.5000	.50855
safety1	30	4.00	5.00	4.2667	.44978
safety2	30	4.00	5.00	4.2667	.44978
safety3	30	4.00	5.00	4.2333	.43018
Valid N (listwise)	30				

การรายงานผลด้วยสถิติเชิงอนุมาน (Inferential Statistics) ซึ่งได้แก่ การใช้สถิติสหสัมพันธ์อย่างง่ายของเพียร์สัน (Pearson Product Movement Correlation) ความสัมพันธ์ระหว่างส่วนประสมทางการตลาดกับความพึงพอใจของผู้ปกครองในโครงการอาหารกลางวันของโรงเรียนอนุบาลปัญญารัตน์ อำเภอศรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย

Correlations

		proruototol	proetotol	puetotol	promototol	peuetotol	proesutotol	phapueueetotol	tuutotol	neapueetotol	seetotol
<b>proruototol</b>	Pearson Correlation	1	.479*	.392*	.312*	.393*	.377*	.304*	.233*	.319*	.169
	Sig. (2-tailed)		.000	.000	.000	.000	.000	.000	.006	.000	.054
	N	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130
<b>proetotol</b>	Pearson Correlation	.479*	1	.492*	.523*	.394*	.536*	.482*	.242*	.374*	.258
	Sig. (2-tailed)	.000		.000	.000	.000	.000	.000	.006	.000	.011
	N	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130
<b>puetotol</b>	Pearson Correlation	.392*	.492*	1	.451*	.420*	.461*	.421*	.411*	.377*	.243*
	Sig. (2-tailed)	.000	.000		.000	.000	.000	.000	.000	.000	.008
	N	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130
<b>promototol</b>	Pearson Correlation	.312*	.523*	.451*	1	.404*	.390*	.420*	.367*	.409*	.296*
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000		.000	.000	.000	.000	.000	.001
	N	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130
<b>peuetotol</b>	Pearson Correlation	.393*	.394*	.420*	.404*	1	.551*	.402*	.428*	.398*	.212*
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000		.000	.000	.000	.000	.015
	N	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130
<b>proesutotol</b>	Pearson Correlation	.377*	.536*	.461*	.390*	.551*	1	.427*	.348*	.442*	.322*
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000		.000	.000	.000	.000
	N	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130
<b>phapueueetotol</b>	Pearson Correlation	.304*	.482*	.421*	.420*	.402*	.427*	1	.430*	.367*	.262*
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000	.000		.000	.000	.001
	N	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130
<b>tuutotol</b>	Pearson Correlation	.233*	.242*	.411*	.357*	.428*	.348*	.430*	1	.530*	.253*
	Sig. (2-tailed)	.008	.005	.000	.000	.000	.000	.000		.000	.004
	N	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130
<b>neapueetotol</b>	Pearson Correlation	.319*	.374*	.377*	.400*	.398*	.442*	.367*	.530*	1	.418*
	Sig. (2-tailed)	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000	.000		.000
	N	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130
<b>seetotol</b>	Pearson Correlation	.169	.258	.243*	.296*	.212*	.322*	.262*	.253*	.418*	1
	Sig. (2-tailed)	.064	.017	.005	.001	.015	.000	.001	.004	.000	
	N	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130

\* Correlation is significant at the .001 level (2-tailed).  
 \* Correlation is significant at the .05 level (2-tailed).



## ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ - สกุล	นายวุฒิชัย ศรีเจริญชัย
วัน เดือน ปี เกิด	22 มิถุนายน 2534
ที่อยู่	61 ซอยจรัญสนิทวงศ์ 40/1 แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700
<b>ประวัติการศึกษา</b>	
พ.ศ. 2557	สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี หลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ โรงเรียนการเรือน มหามหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
พ.ศ. 2562	ศึกษาต่อระดับบัณฑิตศึกษา หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต วิชาเอกการจัดการระบบอาหารเพื่อโภชนาการ สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช
<b>ประวัติการทำงาน</b>	
พ.ศ. 2557 - 2561	เชฟ (Chef) นักออกแบบอาหาร (Food stylist) เชฟสาธิตอาหาร (Demonstrator)
พ.ศ. 2561 – ปัจจุบัน	ประกอบกิจการธุรกิจร้านอาหาร The Friendship cafe and restaurants อ.ท่าบ่อ จ.หนองคาย
ตำแหน่ง	เจ้าของกิจการร้านอาหาร The Friendship cafe and restaurants