

สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน)

โครงการพัฒนาการเรียนรู้ของเด็กผ่านประสบการณ์อาหารกลางวันโรงเรียน (Lunch and Learn Project)

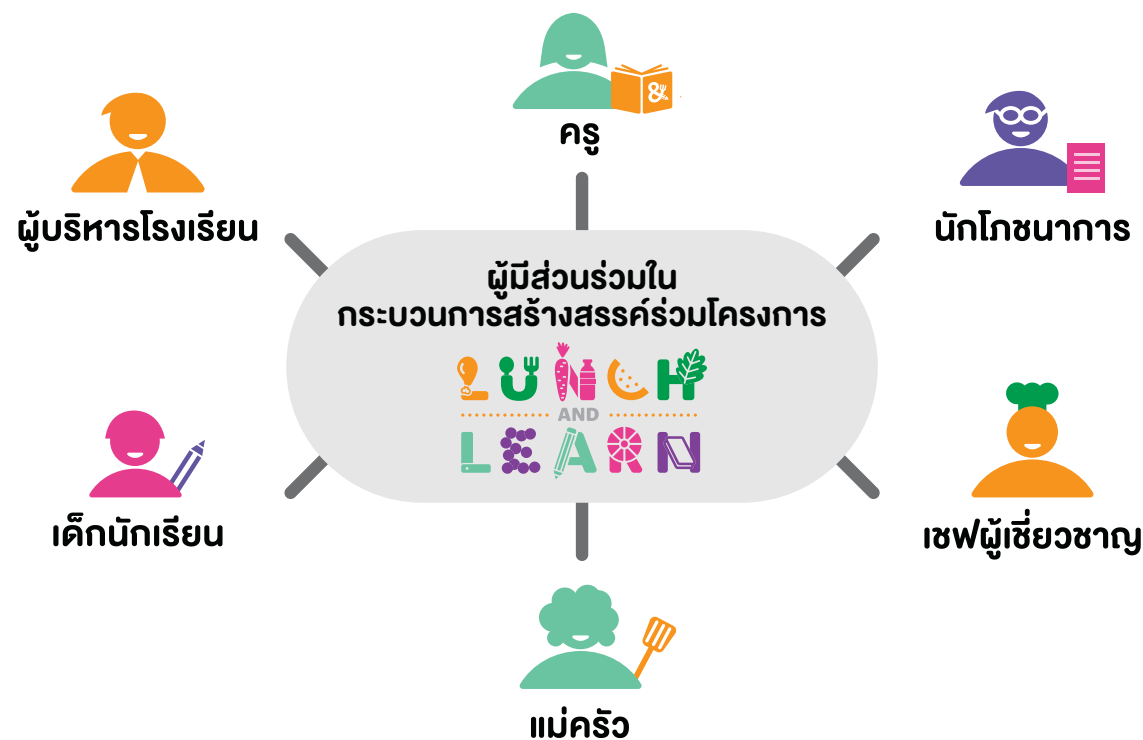




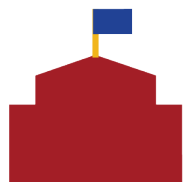
จากมติคณะรัฐมนตรีวันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2564 ปรับเพิ่มค่าอาหารกลางวันของนักเรียน เป็น 21 บาท/คน/วัน รวมทั้งโจทย์ตั้งต้นที่มองเห็นปัญหาความจำเป็นของอาหารกลางวันเด็กนักเรียน

สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) หรือ CEA ได้สร้างสรรค์ต้นแบบอาหารกลางวันที่มีคุณภาพ เปี่ยมคุณค่าและโภชนาการ ด้วยงบประมาณอาหารกลางวันที่ยกจัด โดยร่วมกับโรงเรียนในจังหวัดขอนแก่น และจังหวัดเชียงใหม่ ทำโครงการพัฒนาเรียนรู้ของเด็กผ่านประสบการณ์อาหารกลางวันโรงเรียน หรือ Lunch and Learn Project มุ่งพัฒนารายการอาหารกลางวันด้วยวัตถุดิบจากท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์

เมนูอาหารกลางวันเหล่านี้เกิดขึ้น จากการนำความคิดสร้างสรรค์ ประยุกต์เข้ากับ “อาหาร”



ผนวกกับกระบวนการคิดเชิงออกแบบ และกระบวนการร่วมคิดร่วมสร้าง ระหว่างผู้บริหาร ครู แม่ครัว เด็กนักเรียน บุคลากรในโรงเรียน รวมทั้งเชฟฝีมือดี ผ่านกิจกรรมอบรมให้ความรู้เชิงลึก กิจกรรมทดลองสูตรอาหาร และกิจกรรมทดลองทำอาหารกลางวัน เด็กนักเรียนและบุคลากรของโรงเรียน จึงได้เรียนรู้เรื่องอาหาร โภชนาการ การออกแบบเมนู การประกอบอาหารที่ถูกสุขลักษณะ รวมถึงวัตถุดิบในท้องถิ่นและตามฤดูกาล ผู้รับประทานคือเด็กนักเรียนได้มีส่วนร่วมออกความเห็นเลือกเมนูที่อยากรับประทาน ในขณะที่ผู้บริหารโรงเรียนก็ได้เรียนรู้เรื่องการบริหารงบประมาณอาหารกลางวัน อย่างมีประสิทธิภาพและเกิดประโยชน์สูงสุด ทั้งยังสามารถนำองค์ความรู้ไปถ่ายทอดสู่สาธารณะต่อไปได้

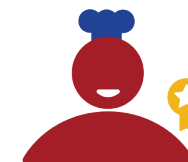


โรงเรียนในจังหวัด ขอนแก่นที่เข้าร่วม จำนวน 5 โรงเรียน

1. โรงเรียนเทศบาลบ้านโนนชัย
2. โรงเรียนเทศบาลคุ้มหนองคู
3. โรงเรียนบ้านโนนม่วง
4. โรงเรียนบ้านคำไฮห้วยทุ่งประชาบำรุง
5. โรงเรียนมณีอนุสรณ์ศึกษา



นักเรียนเข้าร่วม
จำนวน 2,228 คน



บ่มเพาะเชิงลึกแก่บุคลากร
จำนวน 20 คน



เกิดการสร้างสรรค์
เมนูอาหารไทยและนานาชาติ
จำนวน 10 เมนู 15 สูตร



พัฒนาระบบ
การบริหารจัดการครัว
ที่สอดคล้องกับงบประมาณ

เกิดการสร้างสรรค์ 10 เมนูอาหาร จากโครงการ Lunch and Learn จ. ขอนแก่น



แกงเผ็ดลูกชิ้นปลาทรายหน่อไม้
• ข้าวสวย • ไข่ต้ม • วุ้นฝรั่งสลัด



KFC (Kwantip's fried chicken)
• มันบด • โคลสลอว์ • ฟรังก์ิมจู



ข้าวมันไก่ • น้ำซุ๊ป • แดงโม



ผัดไทยวุ้นเส้น • ฟรังก์ิมจู



ส้มตำไทย • ไก่ทอด • ข้าวเหนียว
• ไข่ต้ม • มะม่วงมันดิบ



เปี้ยวหวานเบญจรงค์ • ข้าวอัลลูชั่น
• ผลไม้ (แอปเปิ้ล) • ผลไม้พื้นถิ่น



ข้าวไก่อบซอสเทอริยากิ
• ไข่ต้มซีอิ๊ว • เจาก๊วยนมสด



ข้าวหมูทงคัตสึ • ผัดเปรี้ยวหวาน
• บวดมันสามสี

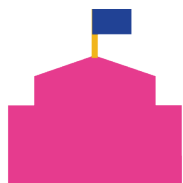


หมี่หุ่นภูเกิต • แกงจืดหมูสับหัวไชเท้า
• ขนมหั่วล้าน



ข้าวผัดฮ่องกง • เกี้ยวน้ำ
• ส้มเขียวหวาน

โครงการใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของเด็กนักเรียน เปิดโอกาสให้ได้โหวตเลือกเมนูที่อยากรับประทานมากที่สุดจาก 10 เมนู ได้แก่
เมนูไก่ทอด KFC (Kwantip's Fried Chicken) โดยเชฟป้อม - ม.ล.ขวัญทิพย์ เทวกุล



โรงเรียนในจังหวัด เชียงใหม่ที่เข้าร่วม จำนวน 4 โรงเรียน

1. โรงเรียนวัดข่วงสิงห์
2. โรงเรียนวัดป่าตัน
3. โรงเรียนวัดขะจาว
4. โรงเรียนวัดเจ็ดยอด



นักเรียนเข้าร่วม
จำนวน 970 คน



บ่มเพาะเชิงลึกแก่บุคลากร
จำนวน 12 คน



เกิดการสร้างสรรค์
เมนูอาหารไทยและนานาชาติ
จำนวน 10 เมนู

เกิดการสร้างสรรค์ 10 เมนูอาหาร จากโครงการ Lunch and Learn จ. เชียงใหม่



ข้าวผัดหมูสับไข่ผักสามสี
• ซุปสาหร่าย • แตงโม



ขนมจีนน้ำพริกอ่อนไข่
ใส่เต้าหู้ขาว • ฝรั่ง



ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ราดน้ำผัด
เห็ดออริจิ • ส้มเขียวหวาน



ข้าวกับอกไก่ราดซอสพะเนียง
• สับปะรด



ข้าวกับต้มจืดเต่งกวยัดไส้
• มันบวดสามสหาย



ผัดไทย (ใหญ่) • แตงโม



ผักกะเพรามะเขือยาว
• บวดรวมมิตร



ข้าวมันไก่สามสหาย • แคนตาลูป



ข้าวผัดกิมจิ-ไก่คลุกซอส
• ซุปสาหร่าย • ขนมเค้ก



ข้าวกับแกงโสมหมี • กล้วยน้ำว้า

โครงการใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของเด็กนักเรียน เปิดโอกาสให้ตัวแทนนักเรียนได้โหวตเลือกเมนูที่อยากรับประทานมากที่สุดจาก 10 เมนู ได้แก่ เมนูข้าวผัดกิมจิ-ไก่คลุกซอส • ซุปสาหร่าย • ขนมเค้ก



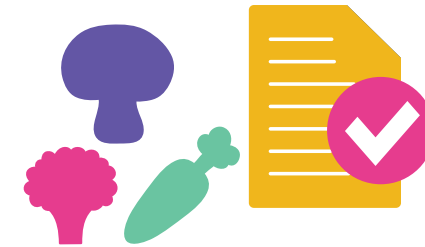
เพิ่มความหลากหลายให้กับเมนู
อาหารกลางวันของเด็กนักเรียน



การมีส่วนร่วมของทุกคนใน
โรงเรียน ได้แก่ ผู้อำนวยการ
ครูผู้ดูแล แม่ครัว และนักเรียน

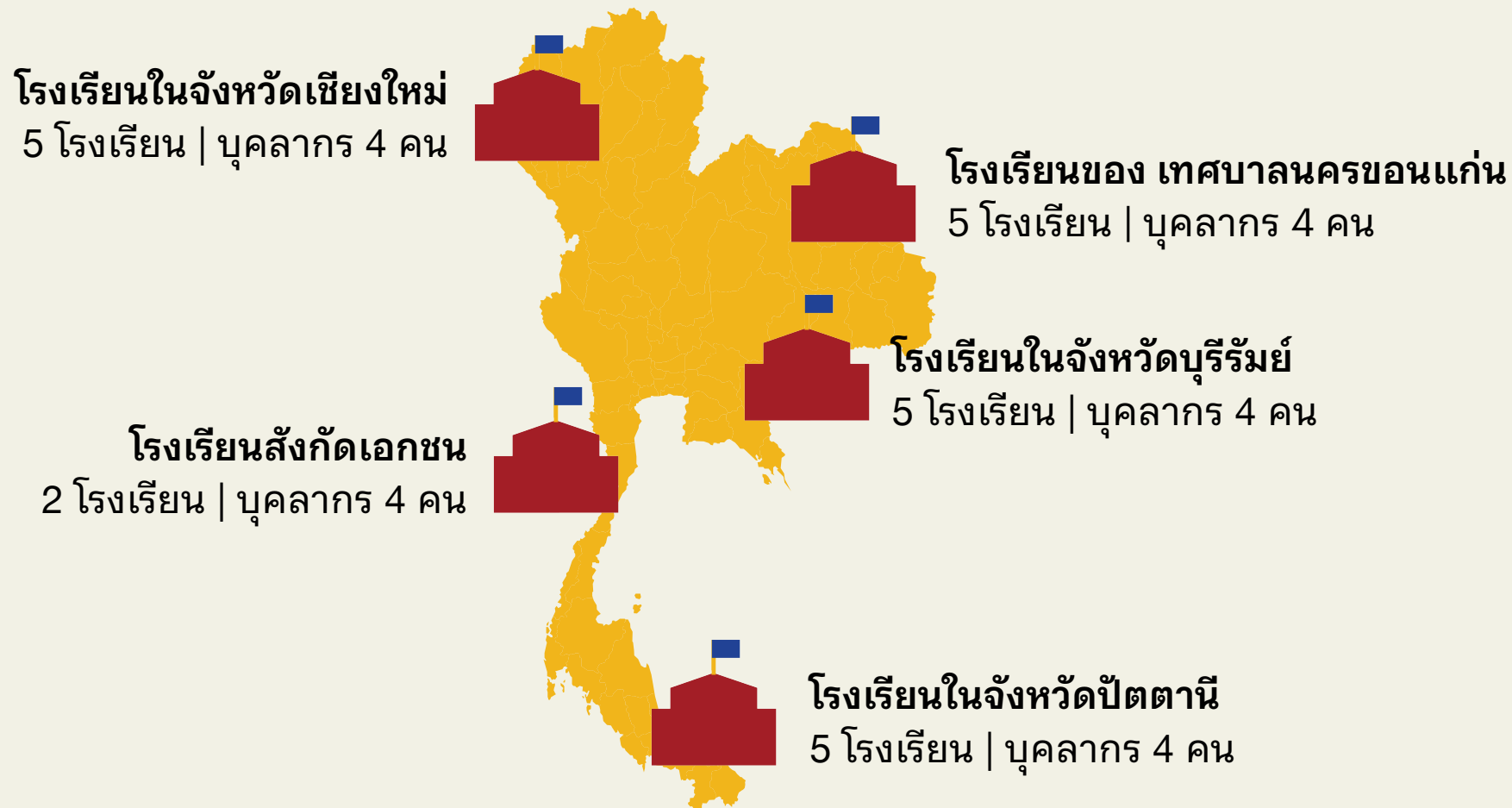


สร้างองค์ความรู้การบริหาร
จัดการครัวและอาหารกลางวัน
ให้กับแม่ครัว



สร้างองค์ความรู้ในมืออาหารกลางวันในด้านต่าง ๆ
เช่น การบริหารจัดการงบประมาณที่จำกัด,
การเตรียมความพร้อมของผู้ประกอบอาหาร,
ความรู้ด้านคุณภาพของอาหาร การคัดเลือกและ
จัดเก็บวัตถุดิบ,เคล็ดลับการปรุงอาหารให้อร่อย
ถูกหลักโภชนาการ

จากความสำเร็จของโครงการในปี 2564 ส่งผลให้ในปี 2565 CEA มุ่งขยายขอบเขตพื้นที่โครงการ Lunch and Learn ภายใต้งบประมาณกลางวัน 21 บาท ไปยังสถาบันการศึกษา 22 แห่งและบุคลากรรวมจำนวน 88 คน ในภูมิภาคต่าง ๆ ทั่วประเทศภายใต้การดูแลของ CEA สาขาต่าง ๆ ได้แก่



GREATER WITH CREATIVITY

เติบโตไปกับความคิดสร้างสรรค์