"สสส."จับมือ "ตาก" ขับเคลื่อน "จังหวัดต้นแบบจัดอาหารคุณภาพในรร." "ดอนมูลชัยโมเดล" ศูนย์เรียนรู้ต้นแบบเด็กไทยแก้มใส "อาหารเปลี่ยนชีวิต"

นำเสนอเมื่อ : 17 ส.ค. 2561

ปัญหาสำคัญของการจัดการอาหารกลางวันในโรงเรียนระดับประถมศึกษาที่ผ่านมา
มักจะพบเสียงสะท้อนว่ามีปัญหามาจากงบประมาณที่ไม่เพียงพอ
แต่หากวิเคราะห์ลงลึกในรายละเอียดแล้วกลับพบว่า “งบประมาณ” กลับไม่ใช่ปัญหา แต่เป็น “วิธีการบริหารจัดการ”
ต่างหากทำให้เด็กๆ สวนใหญ่ของประเทศต้องประสบกับปัญหาทุพโภชนาการ
ทั้งในแง่คุณภาพของอาหารและคุณค่าทางโภชนาการ
ที่ไม่เพียงพอเหมาะสมต่อความต้องการในการเจริญเติบโตและการเรียนรู้อย่างสมวัย ที่ โรงเรียนเทศบาล 2
วัดดอนมูลชัย จังหวัดตาก ในอดีตก็เคยประสบปัญหาเหล่านี้มาไม่แตกต่างไปจากสถานศึกษาอื่นๆ ทั่วประเทศ
แต่เมื่อคณะครูทั้งหมดของโรงเรียนแห่งนี้ได้เข้ารวมโครงการ “เด็กไทยแก้มใส” ที่ทาง สสส. ได้รวมมือกับ
กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงมหาดไทย กทม.
สถาบันโภชนาการ และศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ
ก็ทำให้คณะครูทั้งหมดได้ตระหนักว่า เด็กๆ ต้องการสารอาหารที่มีคุณค่ามากกว่าแค่ท้องอิ่ม



“เรื่องอาหารนั้นมีความลึกซึ้งมากกว่าที่คิด ไม่ใช่แค่การมีอาหารให้เด็กๆ ได้กินอิ่มเพียงพออย่างเดียวเท่านั้น แต่อาหารที่ดีและมีคุณภาพสามารถเปลี่ยนชีวิตของเด็กๆ ได้ เพราะการขาดสารอาหารตัวใดตัวหนึ่งไปในแต่ละช่วงวัย ก็จะส่งผลต่อพัฒนาการทั้งในด้านสมองและร่างกายไปอย่างน่าเสียดาย” ดร.สุพจนีย พัดจาด ผู้อำนวยการโรงเรียนเทศบาล 2 วัดดอนมูลชัย ระบุ

นับตั้งแต่ปี 2558 เป็นมาแนวคิด “อาหารเปลี่ยนชีวิต” ก็ถูกขับเคลื่อนและขยายผลในโรงเรียนแห่งนี้อย่างต่อเนื่อง นับตั้งแต่การจัดทำฐานการเรียนรู้ “ไก่ ปลา นาเห็ด ผัก และสหกรณ์” เพื่อเชื่อมโยงเข้ากับโครงการอาหารกลางวัน ควบคู่ไปกับการนำ “ระบบแนะนำการจัดสำรับอาหารกลางวันสำหรับโรงเรียน” หรือ “Thai school lunch” มาใช้จัดอาหารกลางวันให้มีคุณภาพและเหมาะสมกับวัตถุดิบในท้องถิ่น

โดยเชื่อมโยง 4 ฐานการเรียนรู้ก็เข้าสู่บทเรียนในกลุ่มสาระวิชาของเด็กๆ เพื่อให้มีทักษะในด้านต่างๆ ที่เกี่ยวข้องนับตั้งแต่การผลิตอาหารที่ปลอดภัย การจำหน่าย การเลือกซื้อวัตถุดิบ รวมไปถึงการกำหนดเมนูอาหารที่เหมาะสมในแต่ละวันให้สอดคล้องกับระยะเวลาการผลิตของวัตถุดิบที่มี จนได้รับรางวัล “ศูนย์เรียนรู้ต้นแบบเด็กไทยแก้มใส” ในระดับดีเยี่ยม พร้อมยกระดับการทำงานโดยมีเป้าหมายไปสู่ความยั่งยืนด้วยการจัดทำคู่มือและแผนงานจนเกิดเป็น “ดอนมูลชัยโมเดล” ที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ต่อได้โดยง่าย

“โรงเรียนก็ยังได้ต่อยอดการดำเนินงานกับกิจกรรมลดเวลาเรียนเพิ่มเวลารู้ ด้วยการจัดการเรียนรู้แบบ Active Learning กินตามวัยแก้มใสสุขภาพดี และหนูแก้มใส Thai School Lunch เพื่อให้เกิดความยั่งยืนในการดำเนินงานแม้ว่าจะเปลี่ยนครูหรือ ผอ.ไปโครงการและกิจกรรมเหล่านี้ก็จะยังอยู่ ทุกวันนี้เด็กๆ จะเป็นผู้กำหนดเมนูอาหารในแต่ละวัน โดยเลือกเมนูจาก Thai School Lunch ที่เหมาะสมกับวัตถุดิบที่มีและเหมาะสมกับตัวของเขาด้วย ผลที่ได้รับนอกจากจะพบว่าเด็กของเรามีสุขภาพที่ดีขึ้นแล้ว ผลการเรียนต่างๆ ก็ดีขึ้นอย่างเห็นได้ชัด โดยได้รับรางวัลจากการแข่งขันวิชาการต่างๆ อย่างต่อเนื่อง” ดร.สุพจนีย พัดจาด กล่าว

ด.ญ.สกุลรัตน์ ลำเต็ม หรือ “โฟกัส” นักเรียนชั้น ป. 6 ประธานนักเรียนเล่าให้ฟังว่าในกิจกรรมหนูแก้มใสฯ ทางสภานักเรียนจะร่วมกันกำหนดเมนูอาหารกลางวันให้กับนักเรียนล่วงหน้า 1 ภาคเรียน โดยใช้โปรแกรม Thai School Lunch ในการเลือกอาหารที่มีคุณค่าและสารอาหารที่เป็นประโยชน์

“โปรแกรมนี้จะช่วยให้เราจัดเมนูอาหารต่างๆ ให้ได้รับสารอาหารที่มีประโยชน์ครบทุกหมู่ และยังทำให้รู้ว่าอาหารแต่ละชนิดนั้นให้สารอาหารอะไรบ้าง ในการเลือกเมนูอาหารตัวโปรแกรมก็จะแจ้งเตือนว่ายังได้รับสารอาหารอะไรบ้างที่ยังไม่ครบ เราก็ต้องเลือกวัตถุดิบที่มีสารอาหารต่างๆ ที่ขาดใส่เติมเพิ่มเข้าไปในเมนูวันนั้น โดยอาหารกลางวันของโรงเรียนที่พวกหนูช่วยกันจัด ทุกเมนูจะเป็นอาหารคุณภาพระดับ 5 ดาว โดยมีต้นทุนอยู่ที่ประมาณ 17-18 บาทต่อคนเท่านั้น” น้องโฟกัสเล่าถึงการจัดเมนูอาหาร

ด.ญ.กัลยาณี เพ็ชร์กำแหง หรือ “เอิร์น” นักเรียนชั้น ป. 4 เล่าถึงกิจกรรมกินตามวัยแก้มใสสุขภาพดีว่า เด็กนักเรียนทุกคนจะมีสมุดบันทึกโภชนาการ ที่ต้องจดทุกวันว่าในแต่ละวันได้รับประทานอาหารอะไรบ้าง ทั้งที่บ้านและที่โรงเรียน จดสารอาหารที่ได้รับ ว่าได้รับพลังงานกี่กิโลแคลอรี่ รวมถึงพลังงานที่ใช้ไปในกิจกรรมต่างๆ แล้วก็ต้องนำมาหักลบว่าในวันนั้นเรารับประทานอาหารได้เพียงพอต่อความต้องการของร่างกายหรือยัง

“ถ้ารู้ว่าติดลบ ความสูงและน้ำหนักไม่ถึงเกณฑ์ เราก็ต้องรับประทานอาหารให้มากขึ้น แล้วก็ต้องเลือกทานอาหารที่มีประโยชน์ หรือบางคนที่ลบแล้วมีพลังงานเหลือก็คืออ้วน ต้องทำกิจกรรมเพิ่มหรืองดการทานอาหารที่ไม่มีประโยชน์เช่นน้ำอัดลม ซึ่งทุกเมนูอาหารที่โรงเรียนของเราที่พี่ๆ และพวกหนูและพี่ๆ ช่วยกันคิดเมนูขึ้นจะเป็นอาหาร 5 ดาว กินตามเกณฑ์ ลดหวาน และลดเค็ม” น้องเอิร์นเล่าอย่างภูมิใจ

ผลสำเร็จดังกล่าว ทำให้จังหวัดตากได้ประกาศนโยบาย “ตาก
จังหวัดต้นแบบการจัดการอาหารคุณภาพในโรงเรียน” เพื่อขยายผลความสำเร็จ “ดอนมูลชัยโมเดล”
ศูนย์เรียนรู้ต้นแบบเด็กไทยแก้มใส ของโรงเรียนเทศบาล2 วัดดดอนมูลชัย ไปสู่สถานศึกษาต่างๆ ในจังหวัด
เพื่อพัฒนาความรู้ให้กับครูในเรื่องโภชนาการที่เหมาะสมกับช่วงวัยของเด็กนักเรียน
แก้ไขปัญหาเรื่องงบประมาณและอาหารกลางวันด้อยคุณภาพ สร้างเสริมให้เด็กไทยได้เติบโตขึ้นอย่างมีสุขภาพดี
ฉลาดเลือก และฉลาดบริโภค ได้รับสารอาหารที่จำเป็นต่อพัฒนาการของสมอง ร่างกาย และการเรียนรู้
สร้างสุขภาวะที่ดีให้เกิดขึ้นอย่างยั่งยืน

“วันนี้จังหวัดตากได้ประกาศนโยบายให้ตากเป็นจังหวัดต้นแบบการจัดอาหารคุณภาพในโรงเรียน
และจะนำผลความสำเร็จของดอนมูลชัยโมเดล ไปขยายผลสู่สถานศึกษาทุกแห่งทุกพื้นที่ของจังหวัด
เพื่อร่วมกันสร้างเสริมให้เด็กนักเรียนทุกคนมีสุขภาพที่ดี ฉลาดเลือก และฉลาดบริโภค
ได้รับสารอาหารที่จำเป็นต่อพัฒนาการของสมองและร่างกาย สามารถเติบโตขึ้นมาอย่างมีคุณภาพและศักยภาพ
และร่วมขับเคลื่อนพัฒนาจังหวัดตากให้เป็นเมืองที่มีความสุขที่สุดในอนาคต” นายเจริญฤทธิ์ สงวนสัตย์
ผู้ว่าราชการจังหวัดตาก ระบุ

“โครงการเด็กไทยแก้มใส มีเป้าหมายสำคัญคือเรื่องของโภชนาการและเรื่องของความปลอดภัยในอาหาร
โดยเชื่อมโยงเข้าไปยังชุมชนเพื่อสร้างให้เกิดความมั่นคงทางอาหาร ที่ในอนาคต
สสส.หวังว่าวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารนั้นควรจะมาจากในชุมชน แล้วก็เป็นวัตถุดิบที่ปลอดภัย
เพราะคนชุมชนที่เป็นผู้ผลิตก็จะต้องคำนึงถึงสุขภาพของเด็กๆ ซึ่งเป็นลูกหลานของเขาเองด้วย ถ้าทุกพื้นที่
ทุกชุมชนช่วยกันสร้างระบบนี้ให้มีความแข็งแรง มีระบบอาหารที่ปลอดภัยเข้าสู่โรงเรียนก็จะทำให้เกิดความยั่งยืน”
นางจงกลนี วิทยารุ่งเรืองศรี ผู้จัดการโครงการเด็กไทยแก้มใส สสส. กล่าวสรุป.

ขอบคุณข่าวจาก hommali.p@gmail.com