

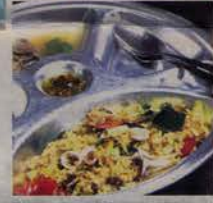
แม่ไต่งานบริหาร
"จบ 13 บาท"
ความท้าทาย
"นอกตำรา" ของบรรดา
"เรือจ้าง" ที่จำต้อง
วางชอล์ก หันหลังให้
กระดานดำ ตบเท้า
เข้าโรงอาหารจัด
"เมนูมือเหียง"
สำหรับนักเรียน
ให้อิ่มท้องและ
ครบ 5 หมู่

เขียน ชัยพรศักดิ์ อธิวณิชกร

เสียงจอนจากกลุ่มเด็กนักเรียน ดูจะบิ่บนาทวนในช่องอาหาร "นอกตำรา" ของโรงอาหารไปแล้ว ทั้งที่ที่กรีกษาเกี่ยวข้องกับครัวเวียงใน "โรงอาหาร" ก็คือตัวนี้โดยอัตโนมัติ

นอกจากแม่และจำพวก จาน ชาม ช้อนส้อม หรือแก้วที่ทุกจุดเตรียมเอาไว้ ก่อนเวลาอันใกล้จะถึงเวลาประจำที่เมนูอาหารในแต่ละวันถือเป็น "แบบ ทดสอบ" ของคุณครูที่หมั่นเวียนมา ปรึกษาหารือในแต่ละวัน

เพราะนอกจากจะต้องคำนึงถึง ความแตกต่างของนักเรียนทั้งที่ตั้งแต่น้องอนุบาลไปจนถึงพี่ประถมปลาย วิชาชีพที่ได้ถูกปากดีและคน รวมทั้งคุณค่าทางโภชนาการที่ต้องมีอย่างครบถ้วนแล้ว ยังต้องระวังค่าใช้จ่ายไม่ให้บานปลายเกินไปที่ "ขออาหารกลางวัน" จะใช้อีกด้วย



อ๋อ...นี่ 13 บาท

จาก 6 ถึง 13

ที่โรงเรียนมีเงินพอจ่าย 9 บาท ซักซี้แค่ช้อนกินข้าว จะพอเรียนได้เรียน แต่ช้อนก็ไปจับตลาดตกรูชื้อวัตถุกับมาเตรียมปรุงอาหาร สำหรับมือเหียงแต่ละวัน

"ครูแม่กับคุณและวัน โดมัสติก และแม่กับช่วยทำในครัว 11 โมงครึ่งจะ" **ท้ายชาม ปรุงกันแล้ว** ครูแจ้งเหตุการณ์ของโรงเรียนเป็นวันหนึ่ง

เออเลยที่มาก็ไปของเงินอุดหนุน อาหารกลางวันทางโรงเรียนได้รับนั้น เป็นเงินที่ได้จากองค์กรบริหารส่วนตำบลที่ได้รับการจัดสรรจากกระทรวงมหาดไทย อีกทอด

อันที่จริง ประเทศไทยมีโครงการอาหารกลางวันมาตั้งแต่ปี 2495 โดยกระทรวงศึกษาธิการได้พัฒนาโครงการกลางวันแก่เด็กนักเรียนในสังกัด เนื่องจากปัญหาที่มาจากเด็กมีเงินหาซื้ออาหารกลางวันจากพ่อค้าคนกลางโรงเรียน ทำให้การกระจายเงินได้ไม่ไปคนแก่ที่ของกระทรวงสาธารณสุข

แต่ด้วยปัญหางบประมาณของโรงเรียนมีน้อยไม่สามารถครอบคลุมของนโยบายดังกล่าวได้ ปีพ.ศ. 2530 สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติจึงกำหนดนโยบายให้โรงเรียนดำเนินการโครงการอาหารกลางวันให้ด้วยครูโรงเรียนก่อนจะจัดซื้อวัตถุดิบหรือการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาขึ้นในปี พ.ศ. 2535

ต่อมาได้เกิดความร่วมมือระหว่าง

กระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงมหาดไทย และกระทรวงสาธารณสุข ก่อนที่ปีงบประมาณ 2544 กระทรวงศึกษาธิการ จะถ่ายโอนอาหารกลางวันไปให้กระทรวงมหาดไทย และกระจายให้กับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เป็นการจัดสรรงบประมาณตั้งแต่ปี 2546 จนถึงปัจจุบัน

"จบ 13 บาท" เป็น "ชื่อเล่น" ของเงินโครงการนี้

สมเกียรติ ขอบมูล รองเลขาธิการคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (กพฐ.) อธิบดีฯคนแรกของ "จบ 13 บาท" ว่างจากภารกิจเป็นเงินโครงการอาหารกลางวัน แต่เดิมจากอัตรา 6 บาทต่อวัน ต่อคนในปี 2546 ขึ้นมาเป็น 10 บาทต่อวัน ต่อคน และล่าสุดคณะกรรมการได้มีมติเห็นชอบให้เพิ่มขึ้นเป็น 13 บาทต่อวัน จำนวน 20 วัน โดยเริ่มตั้งแต่ปีงบประมาณ 2552

"การอนุมัติครั้งนี้ทำให้ สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (กพฐ.) ได้รับการอุดหนุนงบประมาณ 100 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งการดำเนินงานนั้นแต่เดิมที่ผ่านมา กพฐ. จะจัดสรรงบประมาณดังกล่าวสำหรับโรงเรียนที่อยู่ในพื้นที่ทางไกลเท่านั้น"

บริหารเงินกันครีว

เงิน 13 บาทสำหรับข้าวหนึ่งมื้อ หลายคนอาจนึกไม่ออก เพราะสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานได้แบ่งเงินดังกล่าวเป็น 20 บาทแล้ว หรือ

อย่างมากที่สุดได้แค่ข้าวปลากับไข่ดาว 1 ฟอง (เสีย) ... "ใจหยาบ" ที่บรรดาครูโภชนาการที่หลายโรงเรียน "ชิน" อีกกว่า เพราะนอกจาก "ปริมาณ" ให้เพียงพอกับเด็กแล้ว ยังต้องมี "สารอาหาร" ครบ 5 หมู่ด้วย

โดยเฉพาะที่โรงเรียนบ้านวังพ่อนเงิน 2,500 บาท ใช้เลี้ยงนักเรียน 193 ชีวิตได้ โรงเรียนบ้านหิน จากที่ละแวกปากท้องของนักเรียน 148 คน เป็นแบบฝึกหัดการบริหารเงิน 13 บาทเป็นอย่างไร ขณะที่ โรงเรียนเคอองกันดิน (มีสุวรรณอนุสรณ์) แม้จะได้เงินรายการที่จัดอยู่ในพื้นที่กลุ่มขององค์กรฯ ได้ได้รับอุดหนุนเพียงเงิน 15 บาท แต่เด็ก 700 คน เมื่อเปรียบเทียบค่าครองชีพในเมืองกรุงก็ยังไม่มากนัก

ท้ายชนกแจงวิถีที่ใจหยาบชื่อว่า พยายามทำอาหารที่เป็นของพื้นบ้านเป็นส่วนใหญ่ แต่ต้องงดครบ 5 หมู่เป็นหลัก และไม่ใช้กันไม้และวัน

"ที่โรงเรียนจะมีข้าว 1 อย่าง และผลไม้เป็นผักกลางวัน โดยใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น และพยายามเวียนกันแต่ต้องใช้ครบ 5 หมู่ทุกวัน เพราะผู้ปกครองในชุมชนห่างไกลมักชอบการศึกษาระดับชั้น 4-ป.5 เรื่องโภชนาการ เด็กเขาก็จะไม่ได้คิด เราก็ต้องคิดเยอะหน่อย ที่สำคัญต้องไม่กิน สมมติวันนั้นเป็นลาหมู พุงนั้นก็จะเป็นกรม

ฝึกดก น้าพริกฝึกดก หรืออ้วนมันโก เพราะมีอาหารจานเดียวที่พอพอ 1 วัน เพราะต้องดูเรื่องเงินที่มีอยู่ด้วยต้องเฉลี่ยให้ได้"

เคล็ดลับที่แม่ฝึกใช้อุปกรณ์ ก็คือ ทำกับข้าวจำพวกแกงกะหรี่ ก็จะช่วยเรื่องจัดซื้อไปได้ส่วนหนึ่ง

"ไม่ใช่ว่าจะแพงแต่ก็ใช้วัตถุดิบที่มากน้อย (หัวเราะ)"

ส่วน **พริบ พรมอิทธิ** ครูดูแลจากโรงเรียนบ้านหินพูดถึงวิธีการบริหารเครื่องปรุงให้อยู่ในงบประมาณนั้นไม่ต่างจากที่ชนกมากนัก พริบครูระบุว่าต้องสำรวจตลาดดูราคาเนื้อสัตว์ที่จะนำมาประกอบอาหาร และใช้หลักการผสมผสานของที่มีอยู่แล้วโรงเรียนมาช่วยเติมเต็มคุณค่าทางโภชนาการ บางวันได้ความร่วมมือจากผู้ปกครองช่วยจัดซื้อวัตถุดิบที่มี

"ไม่บอก ไม่บอก หรือมีกรรมวิธีต่าง เราอาจใช้แทน คือถ้าไม่ใช่ไก่หมอนเนื้อไก่ ก็จะไม่แพง เราก็มีไข่ต้มใส่ไป ไข่ต้มปลาคูมาช่วยประหยัดค่าใช้จ่ายแล้วด้วยตามที่ในพื้นที อ.กันทรลักษ์นี้ จะปลูกผลไม้เยอะ เราก็ไม่จำเป็นต้องซื้อผลไม้แพงๆมาให้เด็ก ด้วย โดยเราจะแบ่งอาหารกลางวันออกเป็น 2 ทัพพีสำหรับน้องอนุบาล และพี่ประถม ซึ่งบ่งชี้ได้ร่วมกันก็จะเป็นเสียให้เพียงพอความต้องการของเด็กได้"

และยอมรับว่าอาจมีมือที่นักเรียนอาจรับประทานได้ไม่เต็มที่แต่อย่างไรก็ตาม

ก็พยายามเซตเซตเพื่อให้เด็กได้รับคุณค่าทางโภชนาการอย่างครบถ้วน

สำหรับ **อัญชลี นพศิริยุ** ครูโภชนาการ ประจำโรงเรียนคลองกั้งดิน แบ่งเงินการจัดซื้อวัตถุดิบโรงเรียนในเมืองเพื่ออุดหนุนนักเรียนให้ได้ถึง 700 คน ว่ามีหลักอยู่คือการทยอยใส่แล้วเพื่อความเหมาะสม

"อาหารกลางวันของเราก็เป็นเมนูหมุนเวียน 5 สัปดาห์ โดยแบ่งเป็นข้าว 1 อย่าง ไข่ 1 อย่าง ผลไม้ตามฤดูกาล มีเมนูอาหารบ้างครั้ง เราจะทำขนมเผ็ด ไข่ ทดแล ปลา หมูเวียนกัน เพราะชุมชนที่อยู่ใกล้เราส่วนใหญ่เลี้ยงปลา ก็สามารถซื้อปลาได้ในราคาถูก นอกจากนี้ภายในโรงเรียนก็พยายามบริหารเนื้อที่ปลูกพืชจำพวกสวนไทรอย่าง ข้าว ตะเคียนี่ชะพง หรือดอกผักกาด ผักสดอาหารของเด็กก็จะต้องดูความเหมาะสม และเพียงพอกับโรงเรียนเขา เช่น วันไหนมีพะแนงไก่ พริกอบ ไข่ต้ม 1 ใบ ผ่องไฟ 1-2 ก็จะไม่ใช่ซีฟู้ดของทอด แต่ที่ 3-6 จะไข่ 1 ฟอง แล้วก็จะมีการเสริมอาหารประเภทอื่นให้ใช้ประเภทปลาด้วยเพราะเราเริ่มคุ้นแล้ว"

อีกความกังวลใจของแม่ฝึกคือเรื่องเงินที่โรงเรียนมีอยู่ไม่เพียงพอที่จะจ่ายค่าจ้างครูโภชนาการและบุคลากรที่เกี่ยวข้อง

พลิกตำรับพื้นบ้าน

นอกจากความพยายามในการบริหารของอาหารกลางวันให้เพียงพอ และมีคุณภาพที่สุดแล้วก็มีมีการช่วยเหลือจากหน่วยงาน

และองค์กรต่างๆ ทั้งภาครัฐ ตลอดจนภาคเอกชนปรารถนาให้ทันยุคเสมอ ไม่ว่าจะเป็นโครงการเลี้ยงไก่ไข่เพื่ออาหารกลางวัน เงินอุดหนุนเงินเติม หรือกระทั่งงานวิจัยเพื่อจัดทำเมนูแบบของอาหารศึกษา

แต่ถึงอย่างนั้น จากการศึกษาจากกระทรวงสาธารณสุข วิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ จังหวัดปทุมธานี (วช.) ผลปรากฏว่า มีนักเรียนที่มีน้ำหนักตัวต่ำกว่าเกณฑ์อายุกว่าร้อยละ 8.13 หรือ 379,318 คน ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่าปัญหาภาวะทุพโภชนาการยังคงมีอยู่

ล่าสุด คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง เปิดเวทีประกวดตำรับอาหารกลางวัน สำหรับนักเรียนประถมศึกษาเป็นสาขาเป็นสาขาหนึ่งในเวทีพัฒนาอาหารกลางวันเพื่อคุณภาพโภชนาการ

รศ.ดร.วรรณ ตั้งเจริญชู้ คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังเปิดเผยว่า อาหารทั้ง 25 ตำรับจากทั่วประเทศนี้จะเป็นการส่งเสริมให้เห็นประโยชน์ของพืชในท้องถิ่น ที่สามารถนำมาประกอบอาหารได้ ทานแล้วมีประโยชน์ อีกทั้งใช้วัตถุดิบไม่แพง ซึ่งน่าจะส่งเสริมให้ชาวบ้านปลูกพืชผักก่อนจะปลูกพืชไร่ กล้วยแต่เด็กจะหว่านเพื่อรณรงค์ให้กินโรงเรียนต่างๆ ต่อไปให้เป็นแนวทางสำหรับโรงเรียนต่อไป

รับใช้โครงการอาหารกลางวันต่อไปในหน่วยงานแก้ปัญหา และการต่อยอดโครงการอาหารกลางวันนักเรียนในปีงบประมาณ 2553 นั้น สพฐ.ได้รับงบประมาณสนับสนุนจากโครงการไทยเข้มแข็ง ระยะที่ 2 ทำให้สามารถดูแลอาหารกลางวัน 3 มื้อให้กับนักเรียนในโรงเรียนประถมศึกษา หรือ โรงเรียนพิเศษชนบท โรงเรียนเด็กพิเศษต่างๆ เพิ่มขึ้นอีกจำนวน 439 โรงเรียน

อย่างไรก็ตามไม่ใช่ว่าทุกโรงเรียนจะได้รับเงินอุดหนุนเป็นเงินเลี้ยงเด็กที่ว่างงบประมาณที่มีอยู่ไม่เพียงพอที่จะจ่ายค่าจ้างครูโภชนาการและบุคลากรที่เกี่ยวข้อง

ที่โรงเรียนต้องจ้างแม่ฝึกนางยุช 2 คน เพราะครูทำกินไม่ไหวจริงๆ ฝึกวันละ 400 บาท ค่าแกเล็ก 300 บาท ต้องถึงเดือนแม่ฝึกก็โยนของทิ้งซึ่งแม่ฝึกคือค่าใช้จ่ายก็ต้องหักออกจากงบประมาณครูนั้น พยายามเหตุผล

ยังไม่รับทราบเรื่อง ฝากหลุมซื้อน แก้วน้ำ ที่มีอายุการใช้งานอีก ซึ่งในความเห็นของพริบครู หากเป็นไปได้ค่าใช้จ่ายต่อหัวสำหรับเด็กนักเรียนก็อยู่ที่ 17-20 บาท ต่อคน ะไรๆ จะดีขึ้นกว่านี้เป็นอย่างดี

"สวนใหญ่ใช้เงินได้เยอะนะ เด็กต่างจังหวัดไปรับเงินน้อย เพราะที่บ้านเขาก็ทำแต่ค้าที่กับพ่อแม่ไม่ออกได้กินเนื้อสัตว์จริงๆ ก็ในพื้นที่โรงเรียนเท่านั้น" ครูโภชนาการคนหนึ่งบอก

ข้าวทุกจาน อาหารทุกอย่าง ยกเว้นที่ขี้ข้าว เป็นของมีค่า ผู้คนลดยาก มีมากหนักหนา ส่งงานครูคน เล็กๆ ต่ำๆ...

rmi - <http://gotoknow.org>