



✦ โรงเรียนบ้านห้วย เจ้าของเมนู 'แกงหยวกกล้วย ไก่บ้านโบราณไทย'



✦ โรงเรียนคลองกลั่นต้น กับเมนู 'ปลาทอดกับยำแตงกวาและข้าวดอกอัญชัน'



✦ บรรยากาศการตัดสินใจ



✦ คณะผู้จัดการประกวด



✦ แม่ครัววัยประถม

สจล.ประกวดทำรับอาหารกลางวันชั้นประถม

6 ่วที่ ประกวดทำรับอาหารกลางวันสำหรับนักเรียนประถมศึกษา ซึ่งด้วย พระราชทานสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ เมื่อปลายเดือนกรกฎาคมที่ผ่านมา ผลปรากฏว่าจากเมนูอาหารที่ส่งเข้าประกวดกว่า 100 โรงเรียนทั่วประเทศ **โรงเรียนบ้านห้วย** จากจังหวัดศรีสะเกษคว้ารางวัลชนะเลิศด้วยเมนู **แกงหยวกกล้วย ไก่บ้านโบราณไทย** โดยตัวแทนจากโรงเรียนบ้านห้วยกล่าวว่า ตั้งใจเลือกเมนูที่ทำได้ง่ายในท้องถิ่น คือ หยวกกล้วย ซึ่งโรงเรียนมีอยู่แล้ว แม่แต่บ้านนักเรียนก็มี นอกจากนี้ทำอาหารให้นักเรียนรับประทานมื้อกลางวันแล้ว ยังสอนให้เด็กๆ นำกลับไปทำรับประทานเองที่บ้านได้ด้วย เนื่องจากเป็นเมนูที่มีคุณค่าทางอาหารสูงมาก อันดับ 2 ได้แก่ **โรงเรียนคลองกลั่นต้น** (มีสุวรรณอนุสรณ์) กรุงเทพมหานคร กับเมนู **ปลาทอดกับยำแตงกวาและข้าวดอกอัญชัน** อันดับ 3 ได้แก่ **โรงเรียนบ้านศูนย์ใหม่** จ.มุกดาหาร กับเมนู **ก๋วยเตี๋ยวปลาสมุนไพร** และชมเชย 2 รางวัล ได้แก่ **โรงเรียนวัดหนองนางปุ๋ย** จ.สระบุรี กับเมนูแกงเลียงเผือกหอมผักรวม และโรงเรียนสุหรัสามอิน กรุงเทพมหานคร กับเมนูข้าวผัดน้ำพริกปลาทุ



✦ ข้าวผัดน้ำพริกมะขาม

นอกจากนี้ยังมีเมนูเด็ดที่ได้รับความสนใจจากผู้เข้าชมงาน เช่น เมนู **กะละโม่โม่** ของโรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านถ้ำเสือ จ.ตาก สาธิตการทำอาหารพื้นบ้านในราคาถูก, **แกงบอนบูรณาการ** จากโรงเรียนบ้านหิน จ.ศรีสะเกษ ที่ชอบหัวเอาผักกริมรั้วโรงเรียนมาสร้างสรรค์

เป็นเมนูกินง่ายสบายกระเพาะ และที่เด็ดอีกเมนูคือ **ข้าวหมกเพื่อสุขภาพ** ของโรงเรียนพัฒนาอินคมใต้ 2 ที่มาไกลจาก จ.สตูล นำสมุนไพรปลูกเองในโรงเรียนมาทำข้าวหมกที่นักเรียนทุกคนถูกปากและเรียกร้องให้ทำรับประทานทุกสัปดาห์

การประกวดครั้งนี้จัดโดย **คณะอุตสาหกรรมเกษตร** สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) เพื่อร่วมเป็นส่วนหนึ่งในการพัฒนาทำรับอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมสำหรับนักเรียนในระดับประถมศึกษาที่จะเติบโตเป็นบุคลากรสำคัญของประเทศ สนับสนุนการใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาปรุงเป็นอาหารกลางวันในโรงเรียน นอกจากนี้ยังจัดขึ้นเพื่อร่วมฉลองวันสถาปนาสถาบันฯ ครบรอบ 50 ปี ในวันที่ 24 ส.ค.นี้

กิจกรรมได้รับการสนับสนุนจาก บ.ไทยเบฟเวอเรจฯ สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข กองบัญชาตำรวจตระเวนชายแดน และบ.อayi โนะโมะโตะฯ

รศ.วรรณดา ตั้งเจริญชัย คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร กล่าวว่า "กิจกรรมครั้งนี้เป็นกิจกรรมที่เราต้องการให้เด็กรู้จักนำผลผลิตทางการเกษตรที่มีอยู่นำมาปรุงเป็นอาหารกลางวันที่มีประโยชน์และประหยัด โดยมีสิ่งๆ ที่เรียกว่า นวัตกรรมทางความคิดที่จะเป็นตัวนำทางให้เด็กทำกิจกรรมครั้งนี้ได้เป็นผลสำเร็จ"

โรงเรียนที่ชนะการประกวดจะได้รับถ้วยรางวัลพระราชทานจากสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ในงานฉลอง 50 ปี สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ในวันที่ 24 ส.ค.นี้