พักริมรั้วโรงเรียนอาหารกลางวัน

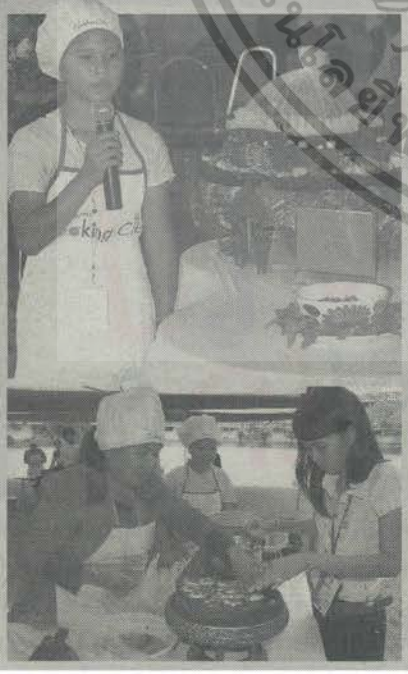
มากด้วยคุณค่า-อยู่แบบพอเพียง

"ไม่ได้คิดว่า*เมนูอาหารกลางวัน แกงหยวกกกล้วยไก่บ้านโบราณไทย หรือที่เด็กๆ เรียกว่าแกงหยากใยไก่บ้านจะได้รับรางวัลชนะเลิศ เพราะเมนูอาหารที่คิดขึ้นเป็นเพียงการนำผักริมรั้วโรงเรียน และไก่บ้านของชาวบ้านมาทำ"* ครู ***"อดุลย์ ศรเพชร"*** ครูโรงเรียนบ้านห้วย จ.ศรีสะเกษ โรงเรียนที่ได้รับรางวัลชนะเลิศอันดับหนึ่ง จากการประกวดตำรับอาหารกลางวัน สำหรับนักเรียนประถมศึกษาชิงถ้วยพระราชทานสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ที่คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.) จัดขึ้นในโอกาสครบรอบ 50 ปีเมื่อเร็วๆ นี้



ครูอดุลย์ และน้องๆ จาก ร.ร.บ้านห้วย จ.ศรีสะเกษ

เหตุผลที่ ***แกงหยวกกกล้วยไก่บ้านโบราณไทย*** ชนะเลิศ เพราะมีประโยชน์มากมาย ทั้งคุณค่าทางอาหาร มีวิตามิน ทำให้เด็กๆ รู้จักการนำภูมิปัญญาชาวบ้าน ประโยชน์จากสมุนไพร ผลผลิตทางการเกษตรมาใช้ให้เกิดประโยชน์ ทำให้ประหยัดค่าใช้จ่าย ไม่มีอันตรายจากสารพิษในผัก ผลไม้ และทำให้เด็กรู้จักการใช้ชีวิตแบบพอเพียง



ครู *อดุลย์* กล่าวว่า โรงเรียนบ้านห้วย เป็นโรงเรียนขนาดเล็ก ที่คุณครูและนักเรียนต้องช่วยกันทำอาหารกลางวัน เมื่อ 10 ปีที่แล้ว โรงเรียนได้รับต้นกล้วยพระราชทานจากสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ได้ขยายการปลูกต้นกล้วยมากขึ้น ทำให้ในโรงเรียนมีกล้วยจำนวนมาก จึงนำหยวกกล้วยจากต้นกล้วยที่ทางโรงเรียนและเด็กๆ ช่วยกันปลูก ปลอดสารพิษอย่างแน่นอน แถมกล้วยยังมีคุณค่ามีวิตามินมากมาย มาปรุงเป็นแกงหยวกกล้วยไก่บ้าน

"ตอนแรกที่ทำให้เด็กกิน กลัวว่าเด็กจะไม่ชอบ เพราะว่าบางคนอาจไม่เคยกินหยวกกล้วย แต่เมื่อทำให้กิน พวกเขากลับชอบและเรียกร้องให้ทำบ่อยๆ ทำให้ครูทุกคนที่ร่วมกันทำมีกำลังใจและได้ชักชวนให้เด็กๆ มาช่วยทำ เพื่อเป็นการฝึกให้พวกเขาได้รู้จักช่วยงานบ้าน ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ และการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ทำอาหารยังช่วยสร้างสมาธิ ความรับผิดชอบ และการทำงานเป็นทีมอีกด้วย" ศรุตดุลย์กล่าว

รศ.ดร.วรรณา ตั้งเจริญชัย คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร สจล. เล่าว่า การแข่งขันรอบแรกมีโรงเรียนเข้าแข่งขัน 100 โรงเรียนทั่วประเทศ คัดเหลือ 15 โรงเรียนในรอบ 2 เพื่อชิงรางวัลชนะเลิศ การประกวดครั้งนี้ตัดสินใจยากมาก เนื่องจากแต่ละโรงเรียนต่างนำผักริมรั้วในโรงเรียนมาปรุงอาหาร และแต่ละเมนูมีเอกลักษณ์ของแต่ละท้องถิ่น

ในที่สุดโรงเรียนที่ได้รับรางวัลชนะเลิศอันดับ 1 ได้แก่ โรงเรียนบ้านห้วย จ.ศรีสะเกษ กับเมนูแกงหยวกกล้วยไก่บ้านโบราณไทย อันดับ 2 ได้แก่ โรงเรียนคลองกลันตัน (มีสุวรรณอนุสรณ์) กทม. กับเมนูปลาทอดกับน้ำแดงกวาและข้าวดอกอัญชัน อันดับ 3 ได้แก่ โรงเรียนบ้านศุนย์ไทม จ.มุกดาหาร กับเมนูก๋วยเตี๋ยวปลาสมุนไพร และชมเชย 2 รางวัล ได้แก่ โรงเรียนวัดหนองนางปุ้ย จ.สระบุรี กับเมนูแกงเลียงเผือกหอมผักรวม และโรงเรียนสุเหร่าสามอิน กทม. กับเมนูข้าวผัดน้ำพริกปลาทู

จากนี้ไปคณะกรรมการและผู้สนับสนุนจากภาคีหลากหลายสาขา อาทิ บริษัท ไทยเบฟเวอเรจ จำกัด (มหาชน) สพฐ. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข กองบัญชาการตำรวจตระเวนชายแดน และบริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด จะรวบรวมเมนูอาหารทั้งหมด ทำเป็นหนังสือคู่มืออาหารกลางวัน จำนวน 2,000 เล่ม และจะส่งมอบให้สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) กระทรวงศึกษาธิการ เพื่อนำไปเผยแพร่ต่อไป

"น้องเต้" ด.ช.เอกรัตน์ ห้วยจันทร์ นักเรียนชั้น ป.6 พ่อครัวตัวน้อย เล่าว่า ได้ช่วยคุณครูทำแกงสนุกมาก เพราะได้ทำร่วมกับเพื่อนๆ หลายคน แถมได้โขลกพริก กระเทียม ได้นำความรู้ไปช่วยแม่ที่บ้านทำ แถมได้ช่วยกันหั่นหยวกกล้วย ซึ่งมีใยมากมาย จึงเปลี่ยนชื่อจากแกงหยวกกล้วยเป็นแกงหยากไย่

ทั้งนี้โรงเรียนที่ได้รับรางวัล จะมารับรางวัลถ้วยพระราชทานสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี และเงินรางวัลในวันที่ 24 สิงหาคม พร้อมนำอาหารกลางวันมาให้ผู้ที่มาเที่ยวชมงานได้มาลิ้มลอง ในงานฉลองครบรอบวันสถาปนาสถาบัน สจล. วันที่ 24-27 สิงหาคมนี้ *ใครยังไม่ได้ชิมห้ามพลาด พร้อมชมนวัตกรรมต่างๆ ในงานนี้*



นำเสนอวิธีทำแกงหยวกกล้วยไก่บ้านโบราณไทย

● ชุลีพร อร่ามเนตร ●

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้