แบไต๋งานบริหาร "งบ 13 บาท" ความท้าทาย "นอกตำรา" ของบรรดา "เรือจ้าง" ที่จำต้อง วางซอล์ก หันหลังให้ กระดานดำ ตบเท้า เข้าโรงอาหารจัด "เมนูมื้อเที่ยง" สำหรับนักเรียน ให้อิ่มท้องและ ครบ 5 หมู่

ชัยณรงค์ กิตินารถอินทราณี

ภาพ : http://gotoknow.org

อิ่มนี้ 13 บาท

เสียงจอแจจากกลุ่มเด็กนักเรียน คุ้นจะเป็นภาพชินตาในช่วงอาหาร "มื้อกลางวัน" ของทุกโรงเรียนไปแล้ว หันที่ทำเที่ยงดังขึ้นความวุ่นวายเล็กๆ ใน "โรงอาหาร" ก็ก่อตัวขึ้นโดยอัตโนมัติ

นอกจากการนะจำพวก จาน ชาม ช้อนส้อม หรือแก้วน้ำที่ถูกจัดเตรียมเอาไว้ก่อนเวลาแรกนักเรียนจะเดินมาประจำที่เมนูอาหารในแต่ละวันก็อเป็น "แบบทดสอบ" ของคุณครูบรรดาที่มุ่นเวียนมาวิบวนน้ำที่ไม่แต่ละวันหมือนกัน

เพราะนอกจากจะต้องคำนึงถึงความแตกต่างของนักเรียนที่มีตั้งแต่น้องอนุบาลไปจนถึงที่ประถมปลาย รสชาติให้ถูกปากเด็กแต่ละคน รวมทั้งคุณค่าทางโภชนาการที่ต้องมีอยู่อย่างครบถ้วนแล้ว ยังต้องระวังค่าใช้จ่ายไม่ให้บานปลายกินเส้นที่ "บอาหารกลางวัน" จะมีให้อีกด้วย

จาก 6 ถึง 13

ที่โรงเรียนบ้านวังพ้อน จ.แพร่ ทุกเช้าครูและนักเรียนแวะ จะต้องรีบมาโรงเรียนแต่เช้าเพื่อไปจ่ายตลาดหาซื้อวัตถุดิบกลับมาเตรียมปรุงอาหาร สำหรับมื้อเที่ยงแต่ละวัน

"ครูจะแบ่งกันคุมแต่ละวัน โดยนักเรียนๆ และแม่บ้านมาช่วยทำในช่วง 11 โมงครึ่งค่ะ" **หทัยชนก ปวงกันคำ** ครูชำนาญการพิเศษโรงเรียนบ้านวังพ้อนเล่า

เธอเผยที่มาที่ไปของเงินอุดหนุนค่าอาหารกลางวันที่ทางโรงเรียนได้รับนั้นเป็นเงินที่ได้จากองค์การบริหารส่วนตำบลที่ได้รับการจัดสรรมาจากกระทรวงมหาดไทยอีกทอด

อันที่จริง ประเทศไทยมีโครงการอาหารกลางวันมาตั้งแต่ปีพ.ศ. 2495 โดยกระทรวงศึกษาธิการได้ทดลองจัดอาหารกลางวันแก่นักเรียนในสังกัด เนื่องจากปัญหาทุพโภชนาในเด็กอันมีสาเหตุสำคัญมาจากการขาดแคลนอาหารกลางวัน ทำให้ภาวะการเจริญเติบโตไม่เป็นไปตามเกณฑ์ของกระทรวงสาธารณสุข

แต่ด้วยปัญหางบประมาณของโรงเรียนมีน้อยไม่สามารถตอบสนองนโยบายดังกล่าวได้ ปีพ.ศ.2530 สำนักงานคณะกรรมการการประถมศึกษาแห่งชาติจึงกำหนดนโยบายให้โรงเรียนดำเนินโครงการอาหารกลางวันให้ครบทุกโรงเรียน ก่อนจะจัดตั้งกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษาขึ้นในปี พ.ศ.2535

ต่อมาได้เกิดความร่วมมือระหว่างกระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงมหาดไทย และสหกรณ์ กระทรวงมหาดไทย และกระทรวงสาธารณสุข ก่อนที่ปีงบประมาณ 2544 กระทรวงศึกษาธิการ จะถ่ายโอนค่าอาหารกลางวันไปให้กระทรวงมหาดไทย และกระจายให้กับองค์การปกครองส่วนท้องถิ่น เป็นต้นมาจึงสรรงบประมาณตั้งแต่ปี 2546 จนถึงปัจจุบัน

"งบ 13 บาท" เป็น "ชื่อเล่น" ของเงินโครงการนี้

สมเกียรติ ชอบผล รองเลขาธิการคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (กพฐ.) อธิบายพัฒนาการของ "งบ 13 บาท" ว่ามาจากการปรับเงินในโครงการอาหารกลางวันแต่เดิมจากอัตรา 6 บาทต่อวัน ต่อคนในปี 2546 ขึ้นมาเป็น 10 บาทต่อวัน ต่อคน และล่าสุดคณะรัฐมนตรีได้มีมติเห็นชอบให้เพิ่มเป็น 13 บาทต่อวัน จำนวน 200 วัน โดยเริ่มตั้งแต่ปีงบประมาณ 2552

"การอนุมัติครั้งนี้นทำให้ สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) ได้รับการอุดหนุนช่วยเหลือ 100 เปอร์เซนต์ ซึ่งการดำเนินการนั้นแต่เดิมที่ผ่านมา สพฐ.จะจัดสรรงบประมาณดังกล่าวสำหรับโรงเรียนที่อยู่ในพื้นที่ห่างไกลเท่านั้น"

บริหารเงินก้นครัว

เงิน 13 บาทสำหรับข้าวหนึ่งมื้อหลายคนอาจนึกไม่ออก เพราะสำหรับแต่แกงถุงเดียวก็ปาเข้าไป 20 บาทแล้ว หรืออย่างมากก็คงได้แต่ข้าวเปล่ากับไข่ดาว 1 ฟอง (เล็ก)

แต่ของเหล่านี้ "ไลท์ที่" ที่บรรดาครูโภชนาการทั้งหลายเคี่ยว "หิน" มีกว่า เพราะนอกจาก "ปริมาณ" ให้เพียงพอกับเด็กแล้ว ยังต้องมี "สารอาหาร" ครบ 5 หมู่ด้วย

โดยเฉพาะที่โรงเรียนบ้านวังพ้อนเป็น 2,509 บาท ให้เลี้ยงนักเรียน 193 ชีวิตได้

โรงเรียนบ้านหิน จากศรีสะเกษ ปากท้องของนักเรียน 148 คน เป็นแบบฝึกหัดการบริหารเงิน 13 บาทที่เป็นอยู่ยาก

ขณะที่ โรงเรียนคลองกลันตัน (มีสุวรรณอนุสรณ์) แม้จะได้เงินเรียนจากการที่ตั้งอยู่ในเขตที่กรุงเทพมหานครทำให้ได้รับอุดหนุนเพิ่มเป็น 15 บาท แต่เด็ก 700 คน เมื่อเปรียบเทียบกับครอบชีพในเมืองกรุงก็คงไม่ง่ายนัก

ทหัยชนก แสงวิชิตชัย ซึ่งนี้ว่าพยายามเพ่าอาหารที่เป็นของพื้นบ้านเป็นส่วนใหญ่ แต่ต้องเน้นครบ 5 หมู่เป็นหลัก และไม่ซ้ำกันในแต่ละวัน

"ที่โรงเรียนจะมีกับข้าว 1 อย่าง และผลไม้เป็นมื้อกลางวัน โดยจะใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น และพยายามเวียนกันแต่ต้องให้ครบ 5 หมู่ไว้ก่อน เพราะผู้ปกครองในชุมชนห่างไกลมักจบการศึกษาระดับชั้นป.4-ป.5 เรื่องโภชนาการเด็กเขาก็อาจจะไม่ได้คิด เราก็ต้องคิดเยอะหน่อย ที่สำคัญต้องไม่ซ้ำกัน สมมติวันนี้เป็นลาบหมู พรุ่งนี้ก็อาจจะเป็นแกงผักกาด น้ำพริกผักลวก หรือข้าวมันไก่ เราจะมีอาหารจานเดียวสัปดาห์ละ 1 วัน เพราะต้องเรื่องเงินที่มีอยู่ด้วยต้องเฉลี่ยให้ได้"

เคล็ดลับที่เธอมักใช้อยู่บ่อยๆ ก็คือ ทำกับข้าวจำพวกน้ำแกงเยอะๆ ก็จะช่วยเรื่องวัตถุดิบไปได้ส่วนหนึ่ง

"น้ำแกงข้นๆ จะเด็กจะได้รู้สึกอิ่มนานหน่อย (หัวเราะ)"

ส่วน **วาพร พรมสิทธิ์** คุณครูจากโรงเรียนบ้านหินพูดถึงวิธีการบริหารเครื่องปรุงให้อยู่ในงบประมาณนั้นไม่ต่างจากทหัยชนกมากนัก ทุกเช้าครูจะต้องสำรวจตลาดครูราคาเนื้อสัตว์ที่จะนำมาประกอบอาหาร และใช้หลักการผสมผสานของที่มีอยู่ในวิ้วโรงเรียนมาช่วยเติมเต็ม คุณค่าทางโภชนาการ บางวันได้ความร่วมมือจากผู้ปกครองเจียดวัตถุดิบมาให้ก็มี

"ไปบ้อน ไปมะขาม หรือผักริมรั้วต่างๆ เราเอามาเข้าเมนู ก็จะไม่ใช่เนื้อหมู เนื้อไก่ ก็จะไม่แพง เราก็มีโรงเลี้ยงไก่ บ่อเลี้ยงปลาคุกมาช่วยประหยัดค่าใช้จ่าย แล้วตัวเงินที่ในพื้นที่ อ.กันทรลักษณ์ จะปลูกผลไม้เยอะ เราก็นำผลไม้มาช่วยเสริมเรื่องสารอาหารให้กับเด็กๆ ด้วย โดยเราจะแบ่งอาหารกลางวันออกเป็น 2 หม้อ สำหรับน้องอนุบาล และพี่ประถม ซึ่งบทที่ได้มีการรวมกันก็จะเฉลี่ยให้เพียงพอกับความต้องการของเด็กได้"

เธอยอมรับว่าอาจมีบางมื้อที่นักเรียนอาจรับประทานได้ไม่เต็มที่แต่อย่างไรก็ตามก็พยายามจัดเตรียมเพื่อให้ได้รับคุณค่าทางโภชนาการอย่างครบถ้วน

สำหรับ **อัญชลี นพหิรัญ** ครูโภชนาการ ประจำโรงเรียนเคลองกลันตันแบ่งปันการจัดการมื้อโรงเรียนในเมืองเพื่อดูแลนักเรียนให้ได้ทั้ง 700 คน ว่ามีหลักอยู่ตรงการผสมผสานอัตส่วนเพื่อความเหมาะสม

"อาหารกลางวันของเราจะเป็นเมนูหมุนเวียน 5 สัปดาห์ โดยแบ่งเป็นกับข้าวเฉลี่ยๆ อย่าง จัด 1 อย่าง ผลไม้ตามฤดูกาล มีผลไม้เพราะบางครั้ง เราจะพยายามเลี่ยง ไก่ หมู ปลา หมุนเวียนกัน เพราะชุมชนที่อยู่ใกล้เราส่วนใหญ่เลี้ยงปลา ก็สามารถซื้อปลาได้ในราคาถูก นอกจากนี้ภายในโรงเรียนก็พยายามบริหารเนื้อที่ปลูกพืชจำพวกสมุนไพรอย่าง ข่า ตะไคร้ ชะพลู หรือดอกอัญชัญ สัดส่วนอาหารของเด็กก็จะคุ้มความเหมาะสม และเพียงพอกับวัยของเขา เช่น วันไหนมีพะแนงไก่ ฟักทอง ไข่ต้ม 1ใบ น้องป.1-2 ก็จะให้ไข่ต้มครึ่งฟองต่อคน แต่พี่ป.3-6 จะให้ 1 ฟอง แล้วก็จะมีการเสริมอาหารประเภทดับให้ซึ่งประถมปลายด้วยเพราะเขาเริ่มโตแล้ว"

พลิกตำรับพื้นบ้าน

นอกจากความพยายามในการบริหารงบอาหารกลางวันให้คุ้มค่า และมีคุณภาพที่สุดแล้วก็ยังมีความช่วยเหลือจากหน่วยงานและองค์กรต่างๆ ทั้งภาครัฐ ตลอดจนภาคเอกชนปรากฏให้เห็นอยู่เสมอ ไม่ว่าจะเป็นโครงการเลี้ยงไก่ไข่เพื่ออาหารกลางวัน เงินอุดหนุนเพิ่มเติม หรือกระทั่งงานวิจัยเพื่อจัดทำรูปแบบของอาหารดีราคาถูกสำหรับนักเรียนในระดับประถมศึกษา

แต่ถึงอย่างนั้น จากการสำรวจภาวะโภชนาการจากการวัดน้ำหนักส่วนสูงตามเกณฑ์อายุของนักเรียนระดับอนุบาลถึงชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 สังกัด สพฐ. ประจำปีงบประมาณ 2552 โดยใช้เกณฑ์มาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข (สธ.) ผลปรากฏว่า มีนักเรียนที่มีน้ำหนักต่ำกว่าเกณฑ์อายุกว่าร้อยละ 8.13 หรือ 379,318 คน ซึ่งสะท้อนได้ว่าปัญหาภาวะทุพโภชนาการยังคงมีอยู่

ล่าสุด คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง เปิดเวทีประกวดตำรับอาหารกลางวัน สำหรับนักเรียนประถมศึกษาเป็นส่วนหนึ่งในการพัฒนาตำรับอาหารกลางวันที่มีคุณค่าทางโภชนาการ

รศ.ดร.วรรณา ตั้งเจริญชัย คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง เปิดเผยว่า อาหารทั้ง 25 ตำรับจากทั่วประเทศนี้จะเป็นการส่งเสริมให้เห็นประโยชน์ของพืชในท้องถิ่น ที่สามารถนำมาประกอบอาหารได้ ทานแล้วมีประโยชน์ อีกทั้งใช้เวลาปรุงไม่นาน ซึ่งนำจะแล้วเสร็จช่วงปลายเดือนสิงหาคม ก่อนจะคุณกล้าฯ ถวายผลสัมฤทธิ์พระเทพฯ เพื่อทรงนำให้กับโรงเรียนต่างๆ ต่อไป ให้เป็นแนวทางสำหรับโรงเรียนเอาไปปรับใช้โครงการอาหารกลางวันต่อไป

ด้านรองเลขาธิการ กพฐ.บอกถึงแนวทางการแก้ปัญหา และการต่อยอดโครงการอาหารกลางวันนักเรียนในปีงบประมาณ 2553 นั้น สพฐ.ได้รับงบประมาณเสริมสนุนจากโครงการไทยเข้มแข็ง ระยะที่ 2 ทำให้สามารถคุมอาหารครบทั้ง 3 มื้อให้กับนักเรียนในโรงเรียนประเภทโรงเรียนประจำ หรือ โรงเรียนกินนอน โรงเรียนศึกษาสงเคราะห์ เพิ่มเติมอีกจำนวน 439 โรง

อย่างไรก็ตามในฝั่งของคณะบริหารเงินตัวจริงก็ยังยืนยันเป็นเสียงเดียวกันว่างบประมาณที่มีอยู่แม้จะได้เพิ่มขึ้นมาจาก 10 บาทเป็น 13 บาทแล้วนั้น ก็ยังคง "จำกัดจำเขี่ย" พอสมควร เพราะในงบ 13 บาทนั้นไม่ได้มีไว้แค่ค่าวัตถุดิบอย่างเนื้อสัตว์ ผัก หรือเครื่องปรุงเท่านั้น แต่ยังรวมถึงค่าแรงของแม่บ้านที่ต้องมาช่วยเตรียมอาหารในแต่ละวันอีกด้วย

"ที่โรงเรียนต้องจ้างแม่บ้านมาช่วย 2 คน เพราะครูทำกันไม่ไหวจริงๆ ก็ตก วันละ 400 บาท ค่าแก๊สอีก 300 บาท ต่อถังเดือนไหนมีใช้เยอะก็ต้องซื้อเพิ่มซึ่งมันก็คือค่าใช้จ่ายที่ต้องหักออกจากงบประมาณตรงนี้" ทหัยชนกเหตุผล

ยังไม่นับภาระอย่าง ถาดหลุมช้อน แก้วน้ำ ที่มีอายุการใช้งานอีก ซึ่งในความเห็นของพวกเธอ หากเป็นไปได้ค่าใช้จ่ายต่อหัวสำหรับเด็กนักเรียนถ้าอยู่ที่ 17-20 บาท ต่อคน อะไรๆ จะดีขึ้นกว่านี้อย่างเห็นได้ชัด

"ส่วนใหญ่สั่งมาได้เลยนะคะ เด็กต่างจังหวัดโปรตีนจะน้อย เพราะที่บ้านเขาก็ทานแต่ไพรักกับหน่อไม้โอกาสได้กินเนื้อสัตว์จริงๆ ก็มีแต่ที่โรงเรียนเท่านั้น" ครูวันชนากรคนเดิมยืนยัน

ข้าวหุกจาน อาหารทุกอย่าง อย่ากินทิ้งขว้าง เป็นของมีค่า ผู้คนอดอยาก มีมากหนักหนา สงสารบรรดา เด็กตาดำๆ...

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้