**รายงานการศึกษาดูงานการบริหารจัดการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา**

**วันที่ ๘-๑๓ ธันวาคม ๒๕๕๗ ณ กรุงโตเกียว ประเทศญี่ปุ่น**

**------------------------------------------------**

**ส่วนที่ ๑** ข้อมูลทั่วไป

๑.๑ ชื่อ/นามสกุล แพทย์หญิงนภาพรรณ วิริยะอุตสาหกุล

อายุ ๔๙ ปี การศึกษา แพทยศาสตร์บัณฑิต วุฒิบัตรสาขากุมารเวชศาสตร์ ปริญญาโทด้านโภชนาการ

ความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน โภชนาการ

๑.๒ ตำแหน่ง ผู้อำนวยการสำนักโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

๑.๓ เพื่อศึกษาดูงานการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนในโครงการ “สร้างความเข้มแข็งการบริหารจัดการกองทุน

เพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา”

ผู้รับผิดชอบหลัก สำนักพัฒนากิจกรรมนักเรียน สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.)

งบประมาณ กองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา

ระหว่างวันที่ ๘-๑๓ ธันวาคม ๒๕๕๗

**ส่วนที่ ๒**

๒.๑ วัตถุประสงค์

๒.๑.๑ เพื่อศึกษาดูงานด้านการบริหารจัดการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา

๒.๑.๒ เพื่อพัฒนาบุคลากรให้มีศักยภาพและมีแนวทางในการดำเนินการไปในทิศทางเดียวกันและสามารถ

ทำงานอย่างเป็นระบบ

๒.๑.๓ เพื่อนำประสบการณ์ที่ได้รับมาปรับปรุง พัฒนาและประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงาน

๒.๒ คณะศึกษาดูงานประกอบด้วย

๒.๒.๑ คณะกรรมการบริหารกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา ซึ่งมีปลัดกระทรวงศึกษาธิการเป็นประธาน แต่ในการนี้ มอบรองปลัดกระทรวงศึกษาธิการ นางผานิตย์ มีสุนทร เป็นผู้นำทีมศึกษาดูงานแทน โดยมีกรรมการร่วมทีมศึกษาดูงาน จากกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น กระทรวงมหาดไทย สำนักงบประมาณ กรมบัญชีกลาง กระทรวงการคลัง สำนักงานตำรวจแห่งชาติ สำนักงานยุทธศาสตร์การศึกษา กรุงเทพมหานคร สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ และกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งประกอบด้วย พญ. นภาพรรณ วิริยะอุตสาหกุล ผู้อำนวยการสำนักโภชนาการ และ นายสง่า ดามาพงษ์ ที่ปรึกษาสำนักโภชนาการ

๒.๒.๒ คณะอนุกรรมการบริหารเงินกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนประถมศึกษา จากสำนักอำนวยการ สำนักงานปลัดกระทรวงศึกษาธิการ

๒.๒.๓ คณะอนุกรรมการ คณะทำงาน และผู้รับผิดชอบ ดำเนินงานกองทุนเพื่อโครงการอาหารกลางวัน ในโรงเรียนประถมศึกษา จากส่วนกลางและสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษา

๒.๓ สถานที่ศึกษาดูงาน ประกอบด้วย

๒.๓.๑ Education Committee Shibuya District สำนักงานเขตชิบูย่า ทำหน้าที่กำกับดูแลการบริหารจัดการการศึกษารวมถึงดูแลโภชนาการของเด็กนักเรียนในเขตชิบูย่า

๒.๓.๒ Jingumae Elementary School เป็นโรงเรียนเอกชนระดับประถมศึกษาในเขตชิบูย่า

๒.๓.๓ Sasazuka Junior high school เป็นโรงเรียนเอกชนระดับมัธยมศึกษาในเขตชิบูย่า

๒.๔ สาระสำคัญ

โครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนในเขตชิบูย่า ดำเนินการโดยกรรมการการศึกษาเขตชิบูย่า ซึ่งมี นายโคะดะมะ ชิโระ หัวหน้าฝ่ายส่งเสริมการศึกษาและหัวหน้าฝ่ายส่งเสริมทักษะชีวิตและกีฬา บรรยายแก่ทีมศึกษาดูงาน โดยมีสาระสำคัญคือ ช่วงหลังสงครามโลกครั้งที่ ๒ เกิดภาวะขาดแคลนอาหารอย่างหนัก จนญี่ปุ่นต้องยอมรับความช่วยเหลือจากต่างชาติ เช่น ใช้นมจากองค์การยูนิเซฟในอาหารกลางวันโรงเรียน ในปี ๑๙๔๙ ใช้ขนมปังแป้งสาลีจากอเมริกาในการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนหัวเมืองใหญ่ ในปี ๑๙๕๐ ดังนั้นการรับมือกับปัญหาเด็กไม่ได้กินอาหารจากภาวะขาดแคลนหลังสงครามร่วมกับการคำนึงถึงวัฒนธรรมการกินข้าวของชาวญี่ปุ่น ทำให้เกิดกฎหมายอาหารกลางวันในโรงเรียน ในปี ๑๙๕๔ ซึ่งถือเป็นส่วนหนึ่งของการพัฒนาการศึกษา และมีกฎหมายอาหารศึกษาในปี ๒๐๐๕ โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อใช้อาหารเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมการศึกษา ซึ่งไม่เพียงแค่ทำให้อิ่ม แต่ยังต้องทำให้เด็กเติบโตเป็นผู้ใหญ่ที่ดีเพื่ออนาคตของประเทศอีกด้วย รัฐบาลจึงกำหนดนโยบายของโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียน โดยมีเป้าหมาย ๗ ประการ ประกอบด้วย ๑) เพื่อส่งเสริมสุขภาพ ให้ได้รับสารอาหารที่เพียงพอ ๒) เพื่อให้มีวิถีการกินที่เหมาะสม เรียนรู้วิธีและพฤติกรรมการกินที่เหมาะสมจากอาหารกลางวัน ๓) เพื่อเสริมสร้างให้เด็กรู้จักเข้าสังคมและการทำกิจกรรมร่วมกับผู้อื่น ๔) เพื่อให้เด็กเห็นคุณค่าของสิ่งมีชีวิตและธรรมชาติและสร้างทัศนคติปกป้องธรรมชาติ ๕) เพื่อเข้าใจมุมมองของการใช้แรงงาน โดยเข้าใจการทำงานผ่านการทำอาหาร ๖) เพื่อเรียนรู้วัฒนธรรมการกินที่สืบทอดกันมา ๗) เพื่อเรียนรู้ระบบอาหารตั้งแต่เริ่มผลิตจนถึงมือผู้บริโภค รวมถึงการขนส่งด้วย

แนวทางการดำเนินงานมีการกำหนดมาตรฐานของการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียนจากส่วนกลาง ประกอบด้วย กระทรวงแรงงานและสวัสดิภาพ เป็นผู้กำหนดปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับ (Dietary Reference Intake: DRI) กระทรวงการศึกษาและวิทยาศาสตร์เป็นผู้สำรวจพฤติกรรมการกินของนักเรียน คำนวณเป็นพลังงานที่ควรได้รับในแต่ละช่วงอายุ คือ เด็กอายุ ๖-๗ ปีให้ได้รับ ๕๓๐ กิโลแคลอรี่ อายุ ๘-๙ปีให้ได้รับ ๖๔๐ กิโลแคลอรี่ อายุ ๑๐-๑๑ ปีให้ได้รับ ๗๕๐ กิโลแคลอรี่ และ อายุ ๑๒-๑๔ ปีให้ได้รับ ๘๒๐ กิโลแคลอรี่ เพื่อให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องระดับเขตดำเนินการในโรงเรียนที่เขตรับผิดชอบ

การบริหารจัดการในระดับโรงเรียน มี ๒ ลักษณะ คือ ๑) โรงเรียนบริหารจัดการเอง โดยให้นักโภชนาการ(สังกัดเขต) คิดเมนูอาหาร ร่วมกับนักโภชนาการในโรงเรียนจัดเมนูตามความต้องการของนักเรียน เพื่อให้เจ้าหน้าที่ประกอบอาหารดำเนินการ ๒) โรงเรียนที่จ้างหน่วยงานภายนอกมาจัดการ โดยนักโภชนาการประจำโรงเรียน (สังกัดโตเกียว) คิดเมนู มีนักโภชนาการประจำฝ่ายกิจการศึกษาตรวจสอบเมนู และนักโภชนาการประจำโรงเรียนประสานให้บริษัทดำเนินการประกอบอาหาร โดยมีหลักการประกอบอาหาร ๘ ข้อ ดังนี้ ๑) เป็นอาหารญี่ปุ่นที่ดี ต่อสุขภาพ โดยกำหนดต้องใช้ข้าวญี่ปุ่นสัปดาห์ละ ๔ ครั้ง ๒) ใช้วัตถุดิบตามฤดูกาลและเข้ากับเทศกาล คำนึงถึงความปลอดภัยอาหาร โดยวัตถุดิบต้องมาจากแหล่งที่ตรวจสอบได้และเปิดเผยต่อสาธารณะ ซึ่งเป็นแหล่งประจำท้องถิ่น จากสหกรณ์การเกษตร และจากร้านที่ทำสัญญากับสมาคมอาหารกลางวันในเขต ๓) ประกอบอาหารโดยไม่ใช้อาหารแช่แข็ง ๔) ให้ความสำคัญกับการใช้น้ำซุปที่ทำจากวัตถุดิบธรรมชาติ เช่น สาหร่ายคมบุ โดยไม่ใช้ผงปรุงรสสำเร็จรูป ๕) อุณหภูมิต้องเหมาะสม อาหารสำหรับกินร้อนต้องเสริฟเมื่อร้อน อาหารที่กินเย็นต้องได้กินเย็น ๖) ปรับเมนูให้เข้ากับเนื้อหาในชั้นเรียน ซึ่งนอกจากจะได้เห็นในหนังสือเรียนแล้วต้องได้เห็นของจริงด้วย ๗) ปรับเมนูให้น่าสนใจ และมีกิจกรรมให้นักเรียนเสนออาหารที่อยากกิน ๘) ระวังเรื่องการแพ้อาหาร โดยได้รับคำแนะนำจากแพทย์

นักโภชนาการในโรงเรียน ซึ่งอาจจะเป็นนักโภชนาการประจำโรงเรียน หรือเป็นนักโภชนาการในสังกัดเขตมีหน้าที่ควบคุมคุณภาพในการผลิตอาหาร วิเคราะห์กระบวนการทั้งหมดอย่างละเอียด และยังมีหน้าที่สอนให้เด็กเห็นความสำคัญของการกินอย่างถูกหลักโภชนาการ ผ่านการจัดกิจกรรมต่างๆ อาทิ เชิญคนขายผักหรือคนขายปลามาสอนวิธีเลือกผักและปลา ทำให้เด็กได้ซึมซับและเรียนรู้กระบวนการได้มาซึ่งอาหารแต่ละมื้อ มีการเชื่อมโยงกับชุมชนเพื่อให้พ่อค้าและผู้ปกครองเห็นความสำคัญของการผลิตและคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพมาขายให้แก่ผู้บริโภคซึ่งเป็นลูกหลานของเขาเอง

ค่าใช้จ่ายสำหรับอาหารกลางวันในระดับประถมศึกษา แบ่งเป็น ๒ ส่วน ๑) ผู้ปกครองรับผิดชอบเองเป็นค่าอาหารกลางวัน เป็นเงิน ๒๓๗-๒๖๕ เยนต่อมื้อ (ประมาณ ๗๐-๘๐ บาท) ขึ้นกับอายุของเด็ก และ ๒) รัฐบาลรับผิดชอบค่าจ้างคน เป็นเงิน ๒๕๒,๐๐๐,๐๐๐ เยนต่อปี ค่าดำเนินการ ๓๒๕,๑๗๐,๐๐๐ เยนต่อปี และค่าใช้จ่ายช่วยเหลือค่าอาหารกลางวันสำหรับครอบครัวที่มีรายได้น้อยอีก ๘๓,๕๑๐,๐๐๐ เยนต่อปี

การศึกษาดูงานในโรงเรียนทั้งสองแห่ง ทำให้ได้เห็นการดำเนินการของโรงเรียนซึ่งให้ความสำคัญในการจัดอาหารและประยุกต์ให้เชื่อมโยงกับการเรียนการสอนโดยเน้นให้เด็กมีส่วนร่วม เช่น มีชั่วโมงเรียนทำอาหาร พ่อค้าปลามาสอนแล่ปลาทอดปลา ผลัดเวียนให้เด็กนักเรียนได้ร่วมทานอาหารกับครู มีผู้แทนนักเรียนกล่าวถึงอาหารและคุณประโยชน์ก่อนเริ่มทานอาหาร เก็บภาชนะเมื่อทานเสร็จ ครูและนักเรียนเขียนข้อเสนอแนะและความรู้สึกกับอาหารในโรงเรียน และช่วงก่อนปิดเทอม มีการสอนอาหารที่น่ากินและอาหารที่ไม่ควรกินในช่วงปิดเทอมอีกด้วยป เหล่านี้ไม่เพียงแต่จะเป็นประโยชน์ในด้านโภชนาการ ทั้งยังเป็นการบ่มเพาะพฤติกรรมบริโภคที่ดีและทำให้เด็กเกิดความรักชาติและสืบสานวัฒนธรรมญี่ปุ่นอีกด้วย จากการบรรยายของนักโภชนาการในโรงเรียนประถมศึกษา Jingumae เสนอผลการวิจัยอัตราการกินอาหารเช้าของเด็ก ซึ่งเมื่อเปรียบเทียบปี ๒๐๐๘ กับ ๒๐๑๑ พบอัตราเด็กที่ไม่กินอาหารเช้าลดลง อันเป็นหลักฐานเชิงประจักษ์ถึงการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมบริโภคสืบเนื่องจากโครงการอาหารกลางวันของประเทศญี่ปุ่น

**ส่วนที่ ๓** ปัญหาและอุปสรรค

ด้านภาษา เนื่องจากวิทยากรทั้งระดับเขตและโรงเรียนนำเสนอเป็นภาษาญี่ปุ่น จึงต้องอาศัยล่ามซึ่งไม่เชี่ยวชาญด้านการศึกษาและสาธารณสุข ทำให้การสื่อสารต้องใช้เวลามากและอาจได้ข้อมูลไม่ครบถ้วนจากการแปลภาษา

**ส่วนที่ ๔** สรุปและข้อเสนอแนะ

การดำเนินการโครงการอาหารกลางวันในโรงเรียนของประเทศญี่ปุ่นเป็นตัวอย่างความสำเร็จจากการกำหนดวิสัยทัศน์และมีอุดมการณ์ในการพัฒนาอาหารกลางวันที่ชัดเจนว่าไม่เพียงให้กินอิ่มแต่เพื่อพัฒนาคนที่มีคุณภาพสำหรับอนาคตของประเทศ กำหนดเป็นนโยบายที่มีกฎหมายรองรับ หน่วยงานระดับส่วนกลางมีการวิจัย วางแผนและกำหนดหลักเกณฑ์พร้อมทั้งพลังงานที่นักเรียนควรได้รับต่อวัน ถ่ายทอดลงสู่การปฏิบัติในระดับเขต เพื่อดูแลโรงเรียนที่รับผิดชอบในแต่ละเขต เน้นการมีส่วนร่วมของเด็กนักเรียน ครอบครัวและชุมชน เป็นส่วนสำคัญในการเรียนรู้และพัฒนาคุณลักษณะนิสัยของนักเรียน นำไปสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิต อันเป็นรากฐานของการพัฒนาครอบครัว ชุมชนและประเทศชาติได้อย่างยั่งยืน

ข้อเสนอแนะสำหรับการดำเนินการในประเทศไทย

1. กำหนดยุทธศาสตร์ด้านโภชนาการเป็นหนึ่งในนโยบายสำคัญของการพัฒนาประเทศ
2. มีความเชื่อมโยงจากนโยบายลงสู่การปฏิบัติ รวมทั้งมีระบบตรวจสอบและประเมินผล
3. สนับสนุนให้มีนักโภชนาการในโรงเรียน โดยใช้งบประมาณจากรัฐ กองทุนฯ หรือท้องถิ่น
4. บริหารจัดการโครงการอาหารกลางวันและโครงการนมโรงเรียนเป็นโครงการเดียว
5. สนับสนุนการพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารและน้ำในโรงเรียน
6. เน้นการมีส่วนร่วมของครอบครัว ชุมชน และท้องถิ่น โดยยึดเด็กเป็นศูนย์กลาง

**Report on field visit of School Lunch Program**

**8-13 December 2014, Tokyo, Japan**

*by Dr.Napaphan Viriyautsahakul*

*Director of Bureau of Nutrition*

*Department of Health, Ministry of Public Health*

This field visit was organized by Thai School Lunch Program Fund with Deputy Permanent Secretariat (Mrs. Panit Meesurntorn) as the team leader. The objectives are 1) to learn the school lunch program management in primary school 2) to enhance personnel capacities to work in the same systematized direction and 3) to apply use in Thailand.

Places to visit are 1) Education Committee Shibuya District 2) Jingumae Elementary School at Shibuya and 3) Sasazuka Junior High School at Shibuya.

After the World War II, Japan faced severe food shortage. To handle this problem in schools with concerning of Japanese culture, school lunch has been legislated in 1954 as a part of education development with law of food education in 2005. It is aimed not only to get rid of hunger but also to grow and raise children to be healthy, both in body and mind, full potential adults. The policy of school lunch program includes 7 targets as following 1) promote health by adequate nutritious food 2) appropriate eating lifestyle and eating behavior 3) socialization and group activities 4) value of nature and sense of nature protection 5) to understand labor through cooking process 6) to learn Japanese eating culture 7) to learn food system from production site to consumers.

Standards of school lunch are set from the central sectors i.e. Ministry of Labor and Welfare and Ministry of Education and Science and they are implemented by districts and schools. There are some schools that can manage school lunch by their own nutritionists and cooks, whereas some schools hire food companies with district/school nutritionist supervision.

Parents have to pay 70-80 baht per day according to age for food expense, whereas the government pays for personnel, management expense and some food expense for low-income family.

---------------------------------------------------------------------------------