

"การวิจัยเพื่อพัฒนาท้องถิ่นด้วยโมเดลเศรษฐกิจใหม่ สู่เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน" "Research for Community Development through BCG Model for Sustainable Development Goal (SDG)"

การสร้างวัฒนธรรมการกินพาสาเกตแก่เด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ด ด้วยกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม

Saket Set: Early Childhood's Roi Et Foods Creation to Increase Economic Value by Participatory Action Research

กนกวรรณ แก่นนาคำ¹ E-mail: wanda.kain@gmail.com

บทคัดย่อ

งานวิจัยเรื่อง การสร้างวัฒนธรรมการกินพาสาเกตแก่เด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ดด้วยกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมี ส่วนร่วม มีวัตถุประสงค์ คือ 1) เพื่อศึกษารสนิยมการกินอาหารของเด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ด 2) เพื่อศึกษาพฤติกรรมในการกิน อาหารของเด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ด 3) เพื่อศึกษาแนวทางการสร้างวัฒนธรรมการกินพาสาเกตแก่เด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ด งานวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ประกอบด้วย การศึกษาเอกสาร การสังเกต การสัมภาษณ์ และการประชุมเชิงปฏิบัติการ โดยเน้น กระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ซึ่งมีกลุ่มเป้าหมายในการศึกษาเป็น ผู้ปกครองจำนวน 5 คน และครูจำนวน 1 คน

ผลการศึกษาพบว่า 1) รสนิยมการกินอาหารของเด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ดถูกปลูกฝังขึ้นภายในครอบครัวโดยมีรากฐาน ของอาหารมาจากสภาพแวดล้อม และวัฒนธรรม หล่อหลอมให้เด็กปฐมวัยได้กิน และเกิดความชื่นชอบตามแบบอย่างของผู้ใหญ่ใน ครัวเรือนนั่นคือการกินอาหารอีสานที่มีรสชาติเค็มนั่นเอง 2) พฤติกรรมในการกินอาหารของเด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ด เกิดจากการ กินอาหารตามพื้นฐานของครอบครัว ตลอดจนการกินอาหารตามนโยบายของโรงเรียน และการกินอาหารตามค่านิยม โดยผู้ปกครองมี อิทธิพลอย่างสูงที่สุดต่อพฤติกรรมการกินของเด็ก เพราะเลือกได้ว่าจะตามใจหรือมีกฎกติกา ตลอดจนมีคำอธิบายเพื่อปลูกฝังพฤติกรรมการกินของเด็กๆ ได้ 3) แนวทางการสร้างวัฒนธรรมการกินพาสาเกตแก่เด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ด ควรเริ่มต้นที่การปลูกฝังจาก ครอบครัว โดยเปิดโอกาสให้เด็กมีส่วนร่วมในการประกอบอาหาร และการจัดเตรียมสำรับ ควรเปลี่ยนเมนูอาหารให้มีความหลากหลาย สอดคล้องกับช่วงวัย และควรจัดบรรยากาศให้เหมาะสมแก่การกิน โดยผู้ปกครองควรเป็นผู้ปลูกฝังและเป็นตัวอย่างให้เด็กสามารถกิน อาหารที่ดีมีประโยชน์ได้อย่างหลากหลาย

คำสำคัญ: รสนิยมการกิน เด็กปฐมวัย พฤติกรรมการกิน วัฒนธรรมการกิน

Abstract

Saket Set: Early Childhood's Roi Et foods creation to increase economic value by Participatory Action Research aimed to 1) study eating taste of the pre-school children in Roi Et province. 2) to study eating behavior of the pre-school children in Roi Et province. 3) to study how to develop eating culture of Saket set for the pre-school children in Roi Et province. This research was the qualitative research consisted of review literature and relate research, observation, interview, workshop and the participatory action research. The key information were 5 parents in Roi Et province and 1 pre-school teacher in Roi Et province.

The results revealed that 1) the eating taste of pre-school children in Roi Et province was based on family. The pre-school children's food set had the ingredients from environment and culture. The pre-school children like food same adults. The most favorite food's taste was salty. 2) the eating behavior of the pre-school children was based on family and school's policy. Children obeyed parents. Parents could indulgent or had the rules to develop the children's eating behavior. 3) the way to develop eating culture of Saket set for the pre-school children in Roi Et province should base on family. Parents encouraged their children to cooking food, making food set, change menu that based on children's age, set the beautiful dining room for their children and being the good role-model in eating behavior for pre-school children.

Keywords: eating taste, pre-school children, eating behavior, eating culture

[้] อาจารย์ประจำสาขาวิชาการศึกษาปฐมวัย คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏร้อยเอ็ด



"การวิจัยเพื่อพัฒนาท้องถิ่นด้วยโมเดลเศรษฐกิจใหม่ สู่เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน" "Research for Community Development through BCG Model for Sustainable Development Goal (SDG)"

ความเป็นมาของปัญหา

มนุษย์จะพัฒนาทั้งทางด้านร่างกาย อารมณ์ สังคม และสติปัญญา เป็นอย่างมากในช่วงปฐมวัย เด็กในวัยนี้มีความจำเป็นที่ จะต้องได้รับสารอาหารที่มีประโยชน์ เพื่อการเจริญเติบโตอย่างเต็มที่ ผู้ปกครอง ครู และผู้มีเกี่ยวข้องกับเด็กปฐมวัยจึงควรมีความรู้ ความเข้าใจในการเลือกสรรอาหาร และสร้างพฤติกรรมการรับประทานอาหารเพื่อเสริมสร้างโภชนาการที่ดี ทำให้เด็กปฐมวัยเติบโตได้ อย่างสมบูรณ์แข็งแรง จากการศึกษาในปี พ.ศ. 2560 ประเทศไทยมีเด็กปฐมวัยหรือเด็กในช่วงอายุแรกเกิด - 5 ปี จำนวนทั้งสิ้น 4,429,374 คน คิดเป็นร้อยละ 6.74 ของจำนวนประชากรทั้งหมด จากการสำรวจพบว่า เด็กปฐมวัยที่มีพัฒนาการล่าช้ากว่าวัย มีร้อยละ 27.2 หรือประมาณ 1 ล้านคนทั่วประเทศ ซึ่งเด็กในวัยนี้ สมองและร่างกายจะมีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว ดังนั้นหากเด็กได้รับการดูแล และสร้างเสริมพัฒนาการอย่างถูกต้องและเหมาะสม จะสามารถส่งผลให้เด็กเจริญเติบโตอย่างเต็มศักยภาพและสอดคล้องกับช่วงวัย เป็นรากฐานที่ดีให้เด็กสามารถเติบโตเป็นผู้ใหญ่ที่มีความพร้อมทั้งร่างกายและจิตใจ และเป็นกำลังสำคัญในการพัฒนาประเทศได้อย่าง มั่นคงต่อไป (มูลนิธิควง อภัยวงศ์, 2560)

ด้วยเหตุนี้ การจัดอาหารให้แก่เด็กปฐมวัยในแต่ละวัน ควรจัดให้ถูกโภชนาการ ถูกสุขลักษณะ มีคุณค่าทางโภชนาการที่ หลากหลายครบ 5 หมู่ ปลูกฝังคุณธรรม ความรับผิดชอบ มีระเบียบวินัย มีมารยาท และสร้างสุขนิสัยที่ดีในการรับประทานอาหาร ทำ ให้เกิดการพัฒนาทางด้านร่างกาย อารมณ์ สังคม สติปัญญาอย่างต่อเนื่อง มีสมาธิในการเรียนรู้ ตลอดจนปฏิบัติงานได้อย่างมี ประสิทธิภาพ ในการจัดอาหารคาว ควรมีข้าวสวยหรือข้าวเหนียวนึ่ง เป็นหลักอย่างน้อย 4 วันต่อสัปดาห์ ควรมีผักเป็นส่วนประกอบ เป็นประจำทุกวัน ควรมีผลไม้เป็นประจำ ควรมีเนื้อสัตว์ชนิดใดชนิดหนึ่ง หรือถั่วเมล็ดแห้ง ควรมีรายการอาหารที่ใช้น้ำมัน หรือกะทิ เป็นส่วนประกอบอาหาร เป็นประจำทุกวันในปริมาณที่เหมาะสม ควรมีนมเป็นอาหารเสริมทุกวันอย่างน้อยวันละ 1 แก้ว (200 มล.) ควรใช้เกลือหรือเครื่องปรุงรสที่เสริมไอโอดีน พยายามจัดอาหารไม่ให้ซ้ำซาก เลือกใช้อาหารบางชนิดที่มีความเข้มข้นของสารอาหาร สำคัญมาประกอบอาหารอย่างน้อยสัปดาห์ละครั้ง ควรให้เด็กมีส่วนร่วมในการเลือกรายการอาหาร และสุดท้ายคือ พยายามกำหนด รายการอาหารที่ใช้ผลิตผลในท้องถิ่น หรือมีมากในฤดูกาลนั้นๆ เพื่อให้ได้ของที่ดีและราคาไม่แพงนัก (สำนักโภชนาการ, 2557)

จากเหตุผลดังกล่าว การศึกษาพฤติกรรมการกินอาหารของเด็กปฐมวัย จึงเป็นเรื่องที่สำคัญ เพื่อที่ครู ผู้ปกครอง และผู้ที่มี ส่วนเกี่ยวข้องกับเด็กปฐมวัยจะสามารถกำหนดทิศทางในการสร้างพฤติกรรมการกินดีที่ให้แก่เด็กปฐมวัยได้ โดยสามารถเริ่มปลูกฝัง ตั้งแต่ยังเป็นเด็กเล็ก เด็กโต จนกระทั่งเติบโตเป็นผู้ใหญ่ที่มีพฤติกรรมการกินที่ดี ดังที่ ไวก็อตสกี้ นักจิตวิทยาชาวรัสเซีย (อ้างใน สุนทรีย์ ปาลวัฒน์ชัย, 2559) ได้ศึกษาเกี่ยวกับปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคลกับสิ่งแวดล้อมรอบตัว โดยเฉพาะสิ่งแวดล้อมทางสังคมและวัฒนธรรม ว่าช่วยพัฒนาความสามารถในการเรียนรู้บุคคล การช่วยเหลือและชี้แนะจากผู้ที่มีความชำนาญมากกว่าจะทำให้บุคคลสามารถ แก้ปัญหาที่ไม่สามารถแก้ด้วยตนเองได้ สอดคล้องกับแนวคิดของเพียเจต์ นักจิตวิทยาชาวสวิตเซอร์แลนด์ (อ้างใน ปัทมาวดี เล่ห์มงคล และคณะ, 2556) กล่าวว่า สิ่งมีชีวิตทั้งหลายดำรงชีวิตอยู่ได้เพราะสามารถปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมอย่างสมดุลทั้งทางด้านสรีระ และความคิดความเข้าใจ หรือทั้งด้านร่างกาย และด้านจิตใจนั่นเอง

การปรับตัวทางร่างกายมีความจำเป็นต่อการดำรงชีวิตและการเจริญเติบโต ส่วนการปรับตัวทางความคิดความเข้าใจทำให้เกิด การเปลี่ยนแปลงของโครงสร้างทางสติปัญญา การปรับตัวประการหนึ่งที่สำคัญได้แก่ กระบวนการปรับขยายโครงสร้าง (Accommodation) ทำหน้าที่ปรับโครงสร้างที่มีอยู่แล้วภายใน ให้เข้ากับสิ่งแวดล้อมภายนอกได้ คือ มนุษย์จะต้องปรับโครงสร้าง ความคิดหรือโครงสร้างทางสติปัญญาของตนเองให้เหมาะสมกับประสบการณ์ที่จะรับเข้าไป เปรียบเสมือนเมื่อเวลารับประทานอาหาร ้ถ้าจะเคี้ยวอาหารขนาดชิ้นใหญ่ๆ และแข็ง ก็ต้องปรับการทำงานของอวัยวะและกล้ามเนื้อให้เหมาะสมกับขนาดและความแข็งแรงของ อาหารนั้น ตลอดจนแนวคิดนิเวศวิทยาวัฒนธรรม (Cultural ecology) ดังที่ จูเลียน สตวด (Julian Steward) อธิบายว่าวัฒนธรรม เป็นเครื่องมือในการปรับตัว (adaptation) ของคนต่อสภาพแวดล้อม กล่าวคืออาหาร รสนิยม ตลอดจนพฤติกรรมการกินล้วนมีผลมา จากสิ่งแวดล้อมทั้งสิ้น (ยศ สันตสมบัติ. 2559) แนวคิดเรื่องการบริโภคสัญญะในสังคมทุนนิยมสมัยใหม่ ของฌอง โบดริยาร์ด (Jean Baudrillard) อธิบายว่าการกินซึ่งนับเป็นการบริโภคนั้นถูกเชื่อมโยงกับความหมายวัฒนธรรมและระบบสัญญะเพื่อกระตุ้นให้เกิดการ บริโภคอย่างต่อเนื่อง ผ่านอุตสาหกรรมโฆษณา อันเป็นอุตสาหกรรมการผลิตสัญญะให้กับสินค้า และบริการเพื่อให้เกิดอุปสงค์ของ ผู้บริโภค ส่งผลให้การได้กินอาหารบางอย่างถือเป็นความดี ชัยชนะ ความสำเร็จ และสิ่งที่สร้างสถานภาพ มากกว่าการมีชีวิตรอด (กาญจนา แก้วเทพ, 2560) แนวคิดเรื่องการตอบสนองร่วมกันของสมาชิกในสังคม (instrumental needs) ของบรอนิสลอ มาลินอสกี (Bronislaw Malinowski) กล่าวถึง การทำงานร่วมกันของสมาชิกสังคมเพื่อตอบสนองต่อความต้องการพื้นฐานทางร่างกายและจิตใจ การทำงานร่วมกันของสมาชิกสังคมก่อให้เกิดการจัดตั้งองค์กรและสถาบันสังคมต่างๆ ขึ้น เช่น การหาอาหาร ก่อให้เกิดการจัดตั้งระบบ เศรษฐกิจเพื่อผลิตอาหาร การแลกเปลี่ยนและการกระจาย อาหารออกไปยังสมาชิกของสังคม (ยศ สันตสมบัติ, 2559) การสร้าง พฤติกรรมและการสร้างวัฒนธรรมการกินของเด็กปฐมวัย เป็นการสร้างพฤติกรรมที่พึงประสงค์ ที่จะปลูกฝังเป็นนิสัยเด็ก ทำให้เด็กไม่



"การวิจัยเพื่อพัฒนาท้องถิ่นด้วยโมเดลเศรษฐกิจใหม่ สู่เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน" 'Research for Community Development through BCG Model for Sustainable Development Goal (SDG)"

เกิดปัญหาเกี่ยวกับปัญหาการกิน ผู้ปกครอง ครู และผู้มีเกี่ยวข้องกับเด็กปฐมวัยควรคำนึงถึง การสร้างเสริมพฤติกรรมการกินที่ดีให้เด็ก อย่างสม่ำเสมอ ด้วยการมีส่วนร่วมในสิ่งแวดล้อม หรือการมีส่วนร่วมในวัฒนธรรมซึ่งอยู่ใกล้ตัวเด็ก

การวิจัยในครั้งนี้ใช้บริบทในการศึกษาคือ จังหวัดร้อยเอ็ด ซึ่งเป็นอีกหนึ่งจังหวัดในภาคอีสานที่มีความโดดเด่นในด้านวัตถุดิบ ในการประกอบอาหารที่สามารถให้รสชาติ กลิ่น สีสัน และรสสัมผัส ที่เปี่ยมไปด้วยคุณภาพจนเกิดเป็นอาหารหลากหลายชนิดจนควรที่ จะนำมาสร้างสรรค์เป็นพาสาเกตอันเป็นเมนูอาหารประจำจังหวัด พาสาเกต มาจากคำว่า พาข้าว หรือพาแลง เป็นโต๊ะเตี้ยทำจากไม้ไผ่ สานอย่างประณีตคล้ายกันกับขันโตกของชาวเหนือ ส่วน 'แลง' คือภาษาอีสานแปลว่า 'เวลาเย็น' หรือพลบค่ำ พาแลงจึงหมายถึง สำรับอาหารมื้อเย็นของชาวอีสาน ทว่าเป็นมื้อเย็นที่พิเศษสักหน่อย เนื่องจากพาแลงนั้นนิยมจัดขึ้นในวาระมงคล อาทิ งานแต่งงาน พิธี รับขวัญ หรือต้อนรับแขกผู้ใหญ่ (อรุณวตรี รัตนธารี, 2564) งานวิจัยนี้มีคำถามในการวิจัยว่าหากจะทำอาหารที่ดีมีประโยชน์อันเป็นที่ ชื่นชอบของเด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ดนั้นจะต้องทำอย่างไร ดังที่จะกล่าวถึงในหัวข้อต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- 1. เพื่อศึกษารสนิยมการกินอาหารของเด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ด
- 2. เพื่อศึกษาพฤติกรรมในการกินอาหารของเด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ด
- 3. เพื่อศึกษาแนวทางการสร้างวัฒนธรรมการกินพาสาเกตแก่เด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ด

วิธีดำเนินการวิจัย

1. ประเภทของการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ มีหน่วยในการวิเคราะห์เป็นบุคคล กลุ่มคน และชุมชนในจังหวัดร้อยเอ็ด ประกอบไป ด้วยพื้นที่อำเภอเมือง อำเภอธวัชบุรี อำเภอหนองฮี อำเภออาจสามารถ และอำเภอสุวรรณภูมิ

2. กลุ่มเป้าหมาย

ประกอบไปด้วย กลุ่มเป้าหมายในการศึกษาเป็นผู้ปกครองและครูปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ด

- 2.1 กลุ่มเป้าหมายในการศึกษาเป็นผู้ปกครองเด็กปฐมวัย จำนว[ิ]น 5 คน ที่มีการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาปีที่ 6 ขึ้นไป ได้อบรมเลี้ยงดูเด็กปฐมวัยอย่างใกล้ชิด
- 2.2 กลุ่มเป้าหมายในการศึกษาเป็นครูปฐมวัยจำนวน 1 คน ที่มีการศึกษาในระดับปริญญาตรีขึ้นไป มีประสบการณ์การ ทำงาน 1 ปีขึ้นไป

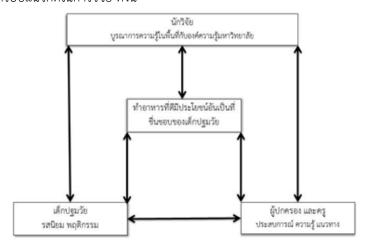
3. เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล

การวิจัยเรื่อง การสร้างวัฒนธรรมการกินพาสาเกตแก่เด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ดด้วยกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการ แบบมีส่วนร่วม ตามลำดับขั้นตอนดังนี้

- 3.1 ศึกษาเอกสาร และงานวิจัยต่างๆ อันนำไปสู่การตระหนักถึงปัญหาที่เกิดขึ้น และวางกรอบแนวทางการวิจัย
- 3.2 ศึกษาพื้นที่ ชุมชน วัฒนธรรมทางด้านอาหารพื้นบ้านสำหรับเด็กปฐมวัยของชุมชน ศึกษาแนวทางการนำทุนทาง วัฒนธรรมของชุมชน คางฮุงน้อย ตำบลอุ่มเม้า อำเภอธวัชบุรี จังหวัดร้อยเอ็ด และ ชุมชนบ้านแมต ตำบลสะอาดสมบูรณ์ อำเภอเมือง จังหวัดร้อยเอ็ด มาใช้เป็นแนวคิดในการออกแบบลักษณะของอาหาร ด้วยกระบวนการเก็บข้อมูลภาคสนาม (Field Study) ด้วย กระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมคือคนในพื้นที่เป็นผู้มีส่วนร่วมในการตั้งคำถาม และแสวงหาคำตอบด้วยกระบวนการวิจัย
- 3.3 ทำการรวบรวมข้อมูลจากคนในชุมชนและคนที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาชุมชน ด้วยการประชุมเชิงปฏิบัติการแบบมี ส่วนร่วม มีกระบวนการสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) และการปฏิบัติการ(Workshop)
- 3.4 วิเคราะห์ สังเคราะห์ ข้อมูลด้านรสชาติอาหาร อาหารที่เด็กชื่นชอบ ต้องเป็นอาหารที่มีประโยชน์ด้านโภชนาการ รวมถึงกระบวนการสร้างต้นแบบในการพัฒนาพาสาเกตสำหรับเด็กปฐมวัยจากภาพลักษณ์อาหารพื้นบ้านอีสานแบบเดิม พัฒนาโดย การใช้การออกแบบและสร้างสรรค์ด้วยกระบวนการจัดตกแต่งให้สื่อเหมาะกับเด็กปฐมวัย บนฐานทรัพยากรท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมรสนิยม การกินอาหารท้องถิ่น และสร้างวัฒนธรรมการกินอาหารพื้นบ้านแก่เด็กปฐมวัย โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมช
- 3.5 สะท้อนองค์ความรู้ ด้านอาหารพื้นบ้านสำหรับเด็กปฐมวัย และแนวทางในการพัฒนาด้านรสชาติอาหาร อาหารที่เด็ก ชื่นชอบ ต้องเป็นอาหารที่มีประโยชน์ด้านโภชนาการของพาสาเกตสำหรับเด็กปฐมวัย กลับสู่ชุมชน รวมถึงนำองค์ความรู้ที่ได้ถ่ายทอด ให้กับนักศึกษาและผู้ที่สนใจ ด้วยกระบวนการสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion)

"การวิจัยเพื่อพัฒนาท้องถิ่นด้วยโมเดลเศรษฐกิจใหม่ สู่เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน" "Research for Community Development through BCG Model for Sustainable Development Goal (SDG)"

โดยมีภาพกรอบแนวคิดในการวิจัย ดังนี้



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

4. การเก็บรวบรวมข้อมูล

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ มีหน่วยในการวิเคราะห์เป็นบุคคล กลุ่มคน และชุมชนในจังหวัดร้อยเอ็ด ประกอบด้วย อำเภอเมือง อำเภอธวัชบุรี อำเภอหนองฮี อำเภออาจสามารถ และอำเภอสุวรรณภูมิ มีกลุ่มเป้าหมายในการศึกษาเป็นผู้ปกครอง จำนวน 5 คน และครูจำนวน 1 คน

เครื่องมื้อ และวิธีการในการวิจัยประกอบด้วย 1) แนวทางการศึกษาเอกสาร เพื่อใช้วิธีการทางประวัติศาสตร์ในการศึกษา ข้อมูลเบื้องต้น 2) แนวทางการสัมภาษณ์ เพื่อใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก ประกอบด้วยการสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง และการสัมภาษณ์ แบบไม่มีโครงสร้าง ในการเก็บข้อมูล 3) แนวทางการสังเกต เพื่อใช้ในทางการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม บันทึกการการตั้ง คำถาม รวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล การตีความข้อมูล ตลอดจนการเรียบเรียงประมวลผลข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้ทำการศึกษาโดยใช้เวลาในการศึกษาเริ่มตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2563 – 30 กันยายน 2564

การเก็บข้อมูลภาคสนาม เริ่มต้นจากการสร้างนักวิจัยในท้องถิ่นเพื่อให้เป็นผู้ประสานงานในการสร้างกระบวนการวิจัยเชิง ปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม จากนั้นจึงใช้กระบวนการดังกล่าวในการเก็บข้อมูล และการประชุมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) และใช้ การสัมภาษณ์เชิงลึก ในประเด็นที่เป็นประสบการณ์ตรงของผู้ให้ข้อมูล

5. การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ การวิเคราะห์เชิงเนื้อหา และประมวลผลข้อมูล ประกอบด้วย 1) ข้อมูลจากเอกสารใช้วิธีการทาง ประวัติศาสตร์ในการวิเคราะห์ และประมวลผลข้อมูล 2) ข้อมูลภาคสนาม และการประชุมเชิงปฏิบัติการใช้ การวิเคราะห์ และ ประมวลผลข้อมูลจากกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม จากนั้นจึงทำการเรียบเรียง และนำเสนอข้อมูลแบบพรรณา วิเคราะห์

ผลการวิจัย

การสร้างวัฒนธรรมการกินพาสาเกตแก่เด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ดด้วยกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม มี ผลการวิจัย ดังนี้

1. รสนิยมการกินอาหารของเด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ด

ดังที่ทราบกันดีอยู่แล้วว่า การกินคือการตอบสนองต่อความต้องการขั้นพื้นฐานในการมีชีวิตรอดของมนุษย์ โดยครอบครัว มีบทบาทต่อการจัดการเรื่องปากท้องแก่สมาชิกในครัวเรือน (ยศ สันตสมบัติ. 2559)

เช่นเดียวกันกับครัวเรือนทั่วไป ครัวเรือนในจังหวัดร้อยเอ็ดเองนั้นมีหน้าที่ต่อการผลิต และการประกอบอาหารการกิน ให้แก่สมาชิกในครัวเรือน ซึ่งแต่เดิมนั้นเป็นปรับตัวหากินตามฤดูกาลแบบวันต่อวันหรือเรียกว่ากินเพื่ออยู่เพราะไม่สามารถเลือกกินสิ่งที่ ไม่มีอยู่ได้ อาหารในท้องถิ่นเกิดจากสิ่งแวดล้อมอาหารประจำคือปลาที่แปรรูปเป็นปลาร้า และพืชผักนานาชนิด ซึ่งต้องทำอาหารให้รส จัดเพื่อให้สมาชิกในครอบครัวกินข้าวได้มากพอที่จะอิ่มท้อง จนเมื่อชุมชนมีตลาด และร้านค้าเพื่อจัดจำหน่ายอาหาร การซื้อจึง กลายเป็นแหล่งที่มาของอาหารการกินที่สำคัญมากขึ้น สมัยนี้ผู้คนสามารถเลือกกินในสิ่งที่ต้องการได้อย่างหลากหลาย (ปริญ รสจันทร์. 2562)



"การวิจัยเพื่อพัฒนาท้องถิ่นด้วยโมเดลเศรษฐกิจใหม่ สู่เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน" "Research for Community Development through BCG Model for Sustainable Development Goal (SDG)"

...อาหารในแถบท้องถิ่นของเราจะเป็นปลา เพราะมีปลาเยอะ โดยเฉพาะทุ่งกุลาช่วงฤดูฝน และมีปลาอยู่ตามแหล่ง น้ำ เช่น ลำน้ำเสียว ในช่วงฤดูแล้ง ชาวบ้านจะไปอาศัยลำน้ำเสียว ลำน้ำมูล ไปทอดแหบ้าง ไปตกเบ็ดบ้าง ถึงยามมีเห็ดชาวบ้านจะเก็บ เห็ด และเอาพืชผักตามแต่หาได้จากป่ามาเลี้ยงชีพ ส่วนผสมหลักของอาหารคือปลาร้า มีข้าวเหนียวที่เวลาไปเที่ยวไหน ก็จะพกกระติบ ข้าวเหนียวติดตัวไปด้วย แล้วค่อยซื้อกับข้าวมากิน ในทุกวันนี้การกินของชาวบ้านก็เปลี่ยนไปบ้าง เด็กรุ่นใหม่จะชอบอาหารที่ใช้เวลา ประกอบอาหารหรือเวลากินไม่นาน หรือชอบกินหมูกระทะ และมีหน่วยงานราชการรณรงค์ให้ชาวบ้านในท้องถิ่นกินของสุก เน้นความ สะอาด... (ผู้ปกครองผู้ให้สัมภาษณ์คนที่ 1. สัมภาษณ์. 11 กรกฎาคม 2564)

เมื่อท้องถิ่นมีวัตถุดิบพร้อมมูล สิ่งที่ขาดไม่ได้คือ ภูมิปัญญาของชาวบ้านในการประกอบอาหารของท้องถิ่น ซึ่งแต่ละถิ่นก็ จะมีแนวคิดและความสร้างสรรค์ในการประกอบอาหารที่แตกต่างกัน มีเอกลักษณ์บ่งบอกถึงลักษณะพิเศษของแต่ละท้องที่ ในการ แสวงหาสิ่งต่างๆ ที่กินได้ในท้องถิ่น นำมาดัดแปลงรับประทานหรือประกอบเป็นอาหารทั้งพืชผักจากป่าธรรมชาติ ปลาจากลำน้ำ และ แมลงต่างๆ หลายชนิด อาหารส่วนมากจะมีรสเผ็ด เค็ม เปรี้ยว และมีน้ำขลุกขลิกเพื่อให้กินข้าวได้มากๆ เช่น อ่อม ซุบ ป่น เป็นต้น

ด้วยเหตุนี้ ครอบครัวจึงเป็นสถานที่แห่งแรกที่ปลูกฝังให้เด็กมีรสนิยมในการกินอาหารแบบต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นชนิดอาหาร รสชาติของอาหาร ตลอดจนรูปร่างหน้าตาของอาหาร ซึ่งรสนิยมการกินของเด็กปฐมวัยร้อยเอ็ดคือชอบกินอาหารอีสาน และชื่นชอบรส เค็มเป็นพิเศษไม่ค่อยกินข้าวกินผัก ชอบกินไข่กินปลา อันเป็นรสนิยมชมชอบอาหารรสจัดจากพื้นฐานของครอบครัว ดังตอนหนึ่งของคำ สัมภาษณ์ว่า

...เด็กชอบกินอาหารพื้นบ้านอีสานคือ ข้าวเหนียวหมูทอดและลาบหมู จะชอบรสเค็มเป็นพิเศษเพราะ เป็นรสที่กิน กับข้าวเหนียวได้อร่อย และเป็นความเคยชิน ปัญหาของการกินของเด็กวัย 3 ขวบคือ ไม่ค่อยกินข้าวกินผัก จะชอบกินไข่กินปลาเป็น หลัก แม่มีวิธีแก้ก็คือทำอาหารที่ใส่วัตถุดิบหลากหลาย มีสารอาหารครบ และใช้วิธีการตุ๋นเพื่อให้เด็กกินได้ง่าย เทคนิคการเลี้ยงเด็กของ แม่คือ พยายามกระตุ้นเด็กให้เป็นคนกินง่าย ไม่เลือกกิน ทำให้เด็กปรับตัวง่ายในทุกพื้นถิ่น และทุกสถานการณ์ ให้เด็กเรียนรู้อาหาร หลายรสชาติ กินอาหารได้หลากหลายประเภท อาหารเป็นสิ่งที่สำคัญต่อเด็กปฐมวัย ช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโตแข็งแรงสมวัย แม่คิดว่า ในอนาคตคนก็ยังคงกินอาหารอีสานอยู่ ด้วยรสชาติอาหารที่มีเอกลักษณ์ วัตถุกินที่ใช้เป็นของพื้นบ้านที่หาได้ง่าย ทั้งรสชาติ วิธีการทำ มีเอกลักษณ์ของมัน เด็กที่โตขึ้นเขาจะรู้ว่าเขาโตมาด้วยอาหารเหล่านี้... (ผู้ปกครองผู้ให้สัมภาษณ์คนที่ 2. สัมภาษณ์. 6 กันยายน 2564)

เห็นได้ว่า รสนิยมการกินอาหารของเด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ดถูกปลูกฝังขึ้นภายในครอบครัวโดยมีรากฐานของอาหาร มาจากสภาพแวดล้อม และวัฒนธรรม หล่อหลอมให้เด็กปฐมวัยได้กิน และเกิดความชื่นชอบตามแบบอย่างของผู้ใหญ่ในครัวเรือนนั่นคือ การกินอาหารอีสานที่มีรสชาติเค็มนั่นเอง และในหัวข้อต่อไปผู้วิจัยจะกล่าวถึงที่มา และลักษณะของพฤติกรรมในการกินอาหารของเด็ก ปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ด เพื่อหาแนวทางในการสร้างสรรค์อาหารที่ดีมีประโยชน์อันเป็นที่ชื่นชอบของเด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ด ดังต่อไปนี้

2. พฤติกรรมในการกินอาหารของเด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ด

สภาพสังคมในปัจจุบัน ส่งผลให้ระยะเวลาการขัดเกลาของครอบครัวเป็นเพียงระยะเวลาอันสั้น เมื่อเด็กปฐมวัยถูกระบบ การศึกษาพรากจากครอบครัวเร็วขึ้น พฤติกรรมในการกินอาหารของเด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ดส่วนหนึ่งจึงถูกปลูกฝังขึ้นที่โรงเรียน ผ่านสองกลไกสำคัญคือ ครูซึ่งเป็นตัวแทนนโยบายด้านโภชนาการของโรงเรียน และเพื่อนซึ่งเป็นตัวแทนของค่านิยมของเด็ก

ความหมายในการกินที่โรงเรียนปลูกฝังนั้นหมายถึงการสร้างพื้นฐานแห่งสุขภาพที่ดี ในโรงเรียนจึงมีการส่งเสริมพฤติกรรม การกินที่ดีต่อสุขภาพเป็นหลัก เช่น กินร้อน ช้อนกลาง ล้างมือ รับประทานอาหารที่เป็นประโยชน์ รับประทานอาหารให้ตรงเวลา รับประทานอาหารให้ถูกต้องตามสุขอนามัย

....โดยทั่วไปเด็กปฐมวัยในช่วงวัยเรียน จะรับประทานอาหารในปริมาณที่เหมาะสมกับที่ร่างกายต้องการบางคนกิน เยอะ บางคนกินน้อย และเด็กๆ จะกินนม วันละ 1-2 กล่อง ต่อคน คือเวลาก่อนนอน และเวลาตื่นนอน จากประสบการณ์ที่ดูแลเด็ก อาหารที่เด็กชื่นชอบคือ ประเภททอด ไก่ทอด หมูทอด ผลไม้ที่เด็กๆ ส่วนมากชอบกิน แอปเปิ้ล องุ่นม่วง ครูจะมีหน้าที่ฝึกการกิน อาหาร และอาหารว่างให้เป็นเวลา ไม่ให้เด็กนั่งกินเป็นเวลานานเกินไป เมื่อถึงเวลากินค่อยกิน หมดเวลากินต้องเก็บ และรอกินเวลา ถัดไป ซึ่งครูมีหน้าที่ในการดูแลการรับประทานอาหารกลางวันของเด็ก อาหารกลางวัน 5 วัน 10 เมนู วันละ 2 เมนู สลับผลไม้และขนม หวาน เพื่อให้ในแต่ละวันมีสารอาหารที่ครบถ้วน ซึ่งในระหว่างนี้ครูก็จะดูแลเรื่องการรับประทานอาหารให้ถูกสุขอนามัยไปด้วย ได้แก่ การฝึกวินัยในการกินที่ให้กับเด็ก และการเลือกรับประทานอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ส่วนเรื่องปัญหานิสัยการกินของเด็ก ที่ครู พบคือ การกินอาหารที่ไม่เป็นเวลา หิวก็กิน ไม่หิวก็ไม่กิน และทำให้เกิดปัญหา เมื่อถึงเวลารับประทานอาหารเด็กก็จะไม่อยากกิน อาหาร ซึ่งครูจะฝึกให้เด็กกินเป็นเวลา จะทำให้เด็กเห็นความสำคัญในการกินอาหาร และเมื่อถึงเวลากินเด็กก็จะกินได้เต็มที่ โดยเป็น หน้าที่ของครูปฐมวัยในโรงเรียนที่ดูแลเรื่องโภชนาการ การรับประทานอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย มีวินัยในการรับประทานอาหาร



"การวิจัยเพื่อพัฒนาท้องถิ่นด้วยโมเดลเศรษฐกิจใหม่ สู่เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน" 'Research for Community Development through BCG Model for Sustainable Development Goal (SDG)"

ที่ดีขึ้น มีหลักใหญ่ๆ อยู่ 3 ประการคือ เด็กรับประทานอาหารเป็นเวลา เด็กรับประทานอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย และเด็กมี สุขภาพที่ดี ไม่เจ็บป่วย หรือปวดท้อง... (ครูปฐมวัยผู้ให้สัมภาษณ์คนที่ 1. สัมภาษณ์. 8 กันยายน 2564)

อย่างไรก็ดี อีกด้านหนึ่งของการหล่อหลอมพฤติกรรมในการกินอาหารของเด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ดเกิดขึ้นที่โรงเรียน เช่นกัน และมีอิทธิพลส่งผลต่อเด็กไม่น้อยกว่าคุณครู นั่นคืออิทธิพลจากเพื่อน

หาใช่เรื่องแปลกใหม่ใดเลยหากจะกล่าวว่า เด็กรู้จักตนเองผ่านการเปรียบเทียบตนเองกับเพื่อนๆ โดยสื่อออนไลน์ได้สร้าง อิทธิพลต่อความคิดของเด็กตามกระแสบริโภคนิยม การมีหรือการไม่มีของเล่น เสื้อผ้า การไปท่องเที่ยว ตลอดจนการได้กินหรือการ ไม่ได้กินอาหารบางอย่างล้วนสร้างความหมาย และสร้างการเปรียบเทียบให้เกิดแก่ตัวเด็กปฐมวัยอย่างคาดไม่ถึง

...ทุกวันนี้เด็กปฐมวัยมีการกินอาหารที่ลอกเลียนแบบ เช่น ขนมที่แปลกใหม่ หรืออาหารที่ไม่เคยทาน อยากลองชิม ลองทาน มีพฤติกรรมกินตามเพื่อน เพราะเห็นของกินที่แปลกๆ อยากลอง อยากรู้ เด็กชอบอาหารแปลกใหม่ ขนมที่มีรูป รส กลิ่น แปลกใหม่ กินอาหารที่ไม่มีประโยชน์ เช่น ลูกอม เยลลี่ ที่มีสีสันแปลกตา อาหารเหล่านี้หาง่ายในท้องตลาด ตามร้านค้าที่มุ่งเน้นแต่ของ กินที่ไม่ดีต่อสุขภาพของเด็ก เช่น อาหาร ลูกอม ขนม ซึ่งยิ่งจะส่งผลเสีย มากกว่าผลดี เพราะร้านค้ามุ่งหวังแต่การขาย โดยไม่มุ่งเน้นไป ที่คุณค่าทางอาหารของเด็ก มีร้านค้าหลายร้านที่ทำของกินมาขายให้เด็กไม่ได้มุ้งเน้นไปที่คุณค่าที่โภชนาการ แต่เน้นไปที่ รูป รส กลิ่น ที่ แปลกใหม่มากกว่า ในอนาคตผู้ปกครองก็คาดหวังว่า ผู้ผลิตอาหารจะลดการขายขนม หรือ ของกินที่ไม่มีคุณค่าทางอาหารต่อเด็ก และ ผู้ปกครองก็จะปรุงอาหารเองในทุกครั้งที่มีโอกาส เพื่อประโยชย์ต่อตัวเด็กและมีคุณค่าทางโภชนาการให้มากที่สุด... (ผู้ปกครองผู้ให้ สัมภาษณ์คนที่ 5. สัมภาษณ์. 12 กรกฎาคม 2564)

เมื่อเป็นเช่นนี้ การกินของเด็กจึงไม่ได้มีเพียงความหมายเพื่อการอยู่รอด หรือเพื่อสุขภาพที่ดีเท่านั้น การได้กินอาหาร บางอย่างมีความหมายคือการเป็นที่รักของพ่อแม่ผู้ปกครอง หรือการได้กินหมายถึงความเท่าเทียมกับเพื่อนที่เคยลิ้มรสอาหารชนิดนั้น มาแล้วเช่นกัน ซึ่งแน่นอนว่าอาหารประเภทนี้คืออาหารราคาแพงที่มีการโฆษณาผ่านสื่อออนไลน์ในหลากหลายแพลตฟอร์ม

พฤติกรรมในการกินอาหารของเด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ด จึงประกอบด้วย การกินอาหารตามพื้นฐานของครอบครัว การกินอาหารตามนโยบายของโรงเรียน และการกินอาหารตามค่านิยม ซึ่งหากจะกล่าวไปแล้วจะเห็นได้ว่าผู้ปกครองมีอิทธิพลอย่างสูง ที่สุดต่อพฤติกรรมการกินของเด็ก เพราะเลือกได้ว่าจะตามใจหรือมีกฎกติกา ตลอดจนมีคำอธิบายเพื่อปลูกฝังพฤติกรรมการกินของ เด็กๆ ได้ ดังจะกล่าวถึงในแนวทางการสร้างวัฒนธรรมการกินพาสาเกตแก่เด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ดอันเป็นหัวข้อต่อไป

3. แนวทางการสร้างวัฒนธรรมการกินพาสาเกตแก่เด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ด

เมื่อครอบครัวคือจุดเริ่มต้นของรสนิยม และพฤติกรรมการกินที่สำคัญที่สุด การสร้างวัฒนธรรมการกินพาสาเกตแก่ เด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ด จึงต้องอาศัยแนวทางจากครอบครัวเป็นหลัก และจากกระบวนการมีส่วนร่วมของผู้ปกครอง ดังต่อไปนี้

ครอบครัวคือจุดเริ่มต้นของการปลูกฝังรสนิยม และพฤติกรรมในการกิน และยังมีบทบาทหน้าที่ที่สำคัญ ได้แก่ บทบาทหน้าที่ในการสร้างความสุขให้เกิดขึ้นภายในครอบครัวจากการที่สมาชิกครอบได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมประกอบอาหารและกิน อาหาร (ดวงเด่น บุญปก, 2559)

ด้วยเหตุนี้ การประกอบอาหาร และการกินอาหารในครอบครัว ย่อมเป็นก้าวแรกในการสร้างครอบครัวที่มีความรัก ความอบอุ่น เด็กควรมีโอกาสได้มีส่วนร่วมเล็กๆ น้อยๆ ในการประกอบอาหาร เช่น การตีไข่ การใส่เครื่องปรุง ตลอดจนการตั้งสำรับ กับข้าว เพื่อสร้างความภาคภูมิใจ และการตระหนักถึงหน้าที่ของตนต่อครอบครัว

นอกจากนี้ การส่งเสริมเด็กปฐมวัยให้กินอาหารที่ดีมีประโยชน์ ต้องสร้างแรงทางบวก เช่น การทำอาหารที่เด็กชอบ หรือ การบอกเล่าเรื่องราว และคุณประโยชน์ของอาหารชนิดต่างๆ ดังความว่า

...วิธีการส่งเสริมเด็กปฐมวัยให้กินอาหารพื้นบ้าน ให้มีคุณค่าทางโภชนาการคือ แม่มีวิธีการสร้างแรงทางบวก เน้นทำเมนูอาหารที่มีประโยชน์ และเป็นเมนูที่เด็กชอบทาน อาหารในท้องถิ่นเป็นอาหารที่หาได้ง่าย สามารถปลูกกินเองได้ เป็นอาหาร ที่เด็กรู้จักและคุ้นเคยกับรสชาติอาหาร เป็นอาหารที่สดใหม่หาได้ตามฤดูกาล แม่ได้ตกแต่งอาหารให้น่ารับประทาน และอธิบายถึง ความสำคัญของอาหารในท้องถิ่นให้เด็กฟังว่า อาหารในท้องถิ่นนอกจากจะเป็นอาหารที่สามารถหาได้ง่าย มีหลากหลาย แล้วยังเป็น อาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ และจะช่วยให้ร่างกายแข็งแรง อาหารเป็นสิ่งที่สำคัญ เพราะจะช่วยให้ร่างกายแข็งแรง ในอนาคตคนก็ คงยังกินอาหารพื้นบ้านเพราะเป็นอาหารที่หาได้ง่าย มีประโยชน์ และมีหลายหลายเมนู อาหารพื้นบ้านสำหรับเด็กควรปรับรูปลักษณ์ให้ มีสีสันสวยงามน่ารับประทาน มีรสชาติดี ดึงดูดความสนใจเด็ก เด็กที่จะสุขภาพร่างกายแข็งแรงได้ ควรได้กินข้าว กินปลา กินผัก นม และอาหารที่มีประโยชน์ กินอาหารให้หลากหลายครบ 5 หมู่... (ผู้ปกครองผู้ให้สัมภาษณ์คนที่ 4. สัมภาษณ์. 8 กันยายน 2564)

อย่างไรก็ดี ผู้ปกครองควรคำนึงถึงอาหารที่มีความสอดคล้องกับพัฒนาการของเด็ก การจัดอาหารให้มีลักษณะจูงใจ มีสีสันน่ารับประทาน เลือกเครื่องปรุงที่มีสีโดยธรรมชาติ เช่น มะเขือเทศ แครอท ฟักทอง ผักใบเขียว มาทำอาหาร เนื้อสัตว์ควรหั่นชิ้น เล็กๆ และตามขวางของกล้ามเนื้อ ถ้าเป็นเนื้อสัตว์ที่เหนียว ควรสับหรือเคี่ยวให้เปื่อย ผักหั่นให้เป็นท่อนสั้นพอเหมาะที่จะเข้าปากและ



"การวิจัยเพื่อพัฒนาท้องถิ่นด้วยโมเดลเศรษฐกิจใหม่ สู่เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน" "Research for Community Development through BCG Model for Sustainable Development Goal (SDG)"

เคี้ยวได้ง่าย อาหารที่ปรุงควรมีรสอ่อนและไม่ควรใส่เครื่องเทศมาก ไม่จัดอาหารที่ซ้ำชาก ในการจัดอาหารไม่ควรนึกถึงแต่คุณประโยชน์ ของอาหารอย่างเดียว ต้องนึกถึงความซ้ำชากของอาหารด้วย เด็กวัยนี้ไม่ชอบรับประทานอาหารที่ซ้ำชากอย่างอาหารที่เป็นแหล่งของ โปรตีน ได้แก่ ไข่ หมู เนื้อ ไก่ ปลา กุ้ง พยายามจัดเปลี่ยนหมุนเวียนกันนำมาทำอาหาร ในการจัดอาหารในวันหนึ่งๆ ควรให้มีชนิด อาหารแตกต่างในแต่ละมื้อ (อบเชย วงศ์ทอง, 2546)

... พฤติกรรมการกินของเด็ก เด็กจะไม่ชอบกินเมนูซ้ำๆ เช่น ในสัปดาห์นี้เคยกินข้าวผัดไข่แล้ว อีกสองสามวัน จะไม่ยอมกินเมนูเดิมอีก เด็กจะไม่ชอบกินผัก กินผลไม้บางประเภท เช่น อะโวคาโด กล้วย มะม่วง เด็กกินอาหารที่มักขายตามร้าน สะดวกซื้อได้บ้าง เช่น กินไข่ตุ๋น กินไส้กรอก เพราะความสะดวกสบาย นอกจากนั้นยังกินโจ๊ก อาหารเสริมที่มีส่วนผสมของผัก ชอบทาน รสเค็ม เช่น เนื้อสันคอหมูหมักซอสเด็ก รสเค็ม-หวานเล็กน้อย หมูปิ้ง ไก่ทอด เป็นต้น อาหารเป็นสิ่งสำคัญของเด็กเพราะเป็นหนึ่งใน ปัจจัยสี่ เป็นสิ่งที่ทำนายได้ถึงการเจริญเติบโตของเด็ก ถ้ากินอาหารอย่างไรก็เติบโตอย่างนั้น อยากให้อาหารท้องถิ่นพัฒนาขึ้นใน รูปแบบของการทำผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ทำให้พกพาง่าย อยากให้เด็กมีพฤติกรรมการกิน ในเรื่องของมีวินัยขณะที่กินอาหาร กินอาหาร โดยใช้เวลาตามที่แม่กำหนด เช่น กินภายในเวลาครึ่งชั่วโมง รู้จักวิธีการกิน... (ผู้ปกครองผู้ให้สัมภาษณ์คนที่ 3. สัมภาษณ์. 6 กันยายน 2564)

การจัดบรรยากาศในการกินอาหาร ควรจัดบริเวณที่รับประทานอาหารให้เหมาะสม จัดตกแต่งห้องอาหารให้มี บรรยากาศเกี่ยวกับเรื่องการรับประทาน มีรูปเกี่ยวกับอาหาร โต๊ะอาหารหาชุดที่มีขนาดพอเหมาะกับสัดส่วนร่างกายของเด็ก เพื่อจะได้ นั่งรับประทานได้สะดวก อุปกรณ์ในการรับประทานเลือกใช้ขนาดที่พอเหมาะกับเด็ก เพื่อจะได้หยิบจับได้สะดวก อุปกรณ์ใน การรับประทานอาหารเลือกใช้ขนาดที่เหมาะกับเด็ก เพื่อจะได้หยิบจับได้สะดวก การจัดสิ่งแวดล้อมให้เหมาะสมช่วยให้เด็กรับประทาน อาหารได้มากขึ้น

ผู้ปกครองคือผู้เปิดโลกแห่งประสบการณ์ของเด็กที่ดีที่สุด ด้วยเหตุนี้จึงควรฝึกเด็กให้รับประทานอาหารแปลกใหม่ที่ เด็กไม่เคยรับประทานมาก่อน โดยเริ่มให้ครั้งละน้อยๆ ถ้าเด็กไม่ชอบหรือยอมรับประทาน เมื่อเริ่มให้เด็กรับประทานอาหารใหม่ที่ไม่เคย รับประทานมาก่อน ควรจัดเตรียมให้อยู่ในสภาพที่เด็กเคี้ยวได้ง่าย รวมทั้งจับต้องได้สะดวก และถ้าเป็นไปได้ควรมีอาหารที่เด็กชอบ รับประทานอยู่แล้วรวมอยู่ด้วย ผู้ปกครองต้องเป็นตัวอย่างที่ดีในเรื่องการรับประทานอาหาร เด็กส่วนมากจะเลียนแบบผู้ปกครอง ผู้ปกครองต้องต้องต้องรับประทานอาหารที่มีประโยชน์ให้เด็กเห็น

อย่างไรก็ตาม เห็นได้ว่าแนวทางการสร้างวัฒนธรรมการกินพาสาเกตแก่เด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ด ควรเริ่มต้นที่ การปลูกฝังจากครอบครัว โดยเปิดโอกาสให้เด็กมีส่วนร่วมในการประกอบอาหาร และการจัดเตรียมสำรับ ควรเปลี่ยนเมนูอาหารให้มี ความหลากหลายสอดคล้องกับช่วงวัย และควรจัดบรรยากาศให้เหมาะสมแก่การกิน โดยผู้ปกครองควรเป็นผู้ปลูกฝังและเป็นตัวอย่าง ให้เด็กสามารถกินอาหารที่ดีมีประโยชน์ได้อย่างหลากหลาย ซึ่งหัวข้อต่อไปผู้วิจัยจะทำการสรุป และอภิปรายผลการวิจัย ดังต่อไปนี้

อภิปรายผล

งานวิจัยเรื่อง การสร้างวัฒนธรรมการกินพาสาเกตแก่เด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ดด้วยกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมี ส่วนร่วม มีวัตถุประสงค์ คือ 1) เพื่อศึกษารสนิยมการกินอาหารของเด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ด 2) เพื่อศึกษาพฤติกรรมในการกิน อาหารของเด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ด 3) เพื่อศึกษาแนวทางการสร้างวัฒนธรรมการกินพาสาเกตแก่เด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ด สามารถสรุปผลการศึกษา และอภิปรายผล ดังนี้

ด้านรสนิยมการกินของเด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ด โดยผู้ปกครอง ครู และผู้ที่มีความเกี่ยวข้องกับเด็กปฐมวัยต่างเห็น ความสำคัญของอาหารเพราะเป็นปัจจัยต่อการเจริญเติบโตของเด็ก รสนิยมการกินของเด็ก เด็กจะไม่ชอบกินผัก แต่ชอบกินอาหาร ท้องถิ่นบางชนิด เช่น ชอบกินรสเค็มและรสหวาน ชอบกินเนื้อ ชอบกินไข่ ผลไม้บางชนิด เป็นต้น กรรมวิธีที่ผู้ปกครองจะส่งเสริมให้เด็ก กินผักหรือกินอาหารที่มีประโยชน์มากขึ้น คือการตุ๋น หรือการบดอาหารให้ละเอียดให้เด็กกิน ผู้ปกครองคาดว่าเด็กอีสานยังคงกิน อาหารอีสานต่อไป เพราะวัตถุดิบหาง่าย รสชาติอร่อย ผู้ปกครองยังคาดหวังอีกว่าอาหารอีสานควรพัฒนารูปลักษณ์ให้น่ากิน มี คุณประโยชน์ทางอาหารครบถ้วน และพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้พกพาง่ายสะดวกสบาย สอดคล้องกับงานวิจัยของกนกวรรณ สาโรจน์วงศ์ (2560) ศึกษาระดับและปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด วิธีการศึกษาใช้การวิจัย เชิงผสมผสาน (Mixed Method) ผลการวิจัยพบว่ากลุ่มตัวอย่างมีความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่น ทั้งผลไม้ อาหารคาวและ อาหารหวานในภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง โดยอาหารประเภทผลไม้ของท้องถิ่นที่เป็นที่นิยม 3 อันดับแรก ได้แก่ เขาะ มังคุด และ ทุเรียน ประเภทอาหารคาวของท้องถิ่นที่เป็นที่นิยม 3 อันดับแรก ได้แก่ ข้าวเหนียวมะม่วง ขนมหม้อแกง และขนมต้มขาว ส่วนปัจจัยที่มีผลต่อความนิยมใน การบริโภคอาหารท้องถิ่น ความพร้อมของแหล่งอาหาร



"การวิจัยเพื่อพัฒนาท้องถิ่นด้วยโมเดลเศรษฐกิจใหม่ สู่เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน" 'Research for Community Development through BCG Model for Sustainable Development Goal (SDG)"

ท้องถิ่น ความพึงพอใจในรสชาติอาหารท้องถิ่น และความเชื่อเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่น และสอดคล้องกับแนวคิดของชุติมา ศิริกุลชยานนท์ (2554) ได้กล่าวถึงพัฒนาการด้านบุคลิกภาพของเด็กปฐมวัย ว่าวัยนี้จะเริ่มสร้างนิสัย ชอบเลียนแบบพฤติกรรมต่างๆ ของบุคคลอื่นๆ ในบ้าน ระยะขวบปีที่ 2 ความอยากอาหารลดน้อยลงเพราะเด็กสนใจสิ่งอื่นมากกว่า เด็กวัยนี้ไวต่อการกระตุ้นจากสิ่งเร้า ฉะนั้นจึงไม่ ควรมีสิ่งอื่นมาเร้าความสนใจในขณะที่เด็กกำลังรับประทานอาหาร เด็กปฐมวัยมักมีปัญหาด้านการรับประทานอาหาร มากกว่าปัญหา ทางด้านอื่น เด็กอายุ 3 ปี จะเลือกทานอาหารเฉพาะที่เด็กชอบเท่านั้น เด็กอาจเลือกรับประทานอาหารจากรูปแบบการจัด รส กลิ่น สี ลักษณะอาหารอ่อนหรือแข็งได้ทั้งสิ้น และควรให้เด็กรับประทานอาหารชนิดใหม่ๆ ได้เองด้วยความเต็มใจ ไม่ใช้วิธีบังคับ เด็กอายุ 4 ปี จะเริ่มเปลี่ยนแปลงการรับประทานไปในทางที่ดี มีจินตนาการและชอบการยกย่อง ดังนั้นผู้ปกครองควรจะมีการให้แรงเสริมแก่เด็กที่ รับประทานอาหารตามที่เราต้องการ เช่น คำชื่นชม การกอด ๆลๆ ขวบปีที่ 5 เด็กเริ่มฟังผู้อื่นและให้ความร่วมมือกับผู้ใหญ่ สามารถ เลียนแบบตามสิ่งที่เด็กได้ยินได้เห็นโดยเฉพาะจากสื่อต่างๆ ซึ่งมีผลต่อการเลือกอาหารของเด็กโดยเฉพาะขนมขบเคี้ยวที่ไม่มีคุณค่าทาง โภชนาการ และถ้าบริโภคใกล้มื้ออาหารจะส่งผลให้ไม่รู้สึกหิวเวลารับประทานอาหารมื้อหลัก

ด้านพฤติกรรมการกินของเด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ด ประกอบด้วย การกินตามพื้นฐานของครอบครัว การกินตามนโยบาย ของโรงเรียน และการกินตามค่านิยม สอดคล้องกับงานวิจัยของสุกัญญา บัวศรีและคณะ (2563) ศึกษาเรื่องพฤติกรรมการบริโภค อาหาร ผัก และผลไม้ของเด็กวัยเรียนในจังหวัดเชียงราย พฤติกรรมการบริโภคอาหารที่เหมาะสม การรับประทานผักและผลไม้อย่าง พอเพียง และเข้าถึงแหล่งอาหารเป็นปัจจัยสำคัญต่อภาวะโภชนาการ และสุขภาวะของเด็กวัยเรียน นักเรียนมีพฤติกรรม การบริโภค อาหารในความถี่และปริมาณมาก ดังนี้ อาหารที่มีน้ำตาลสูง อาหารที่มีไขมันสูง อาหารที่มีไขมันและน้ำตาล อาหารที่มีไขมัน น้ำตาล และเดียมสูง ได้แก่ขนมกรุบกรอบ และอาหารฟาสต์ฟู้ดการรับประทานอาหารและผักผลไม้พบว่า นักเรียนมีพฤติกรรมในการ ้รับประทานในความถี่และปริมาณมาก ได้แก่ ผักใบปรุงสุกมากที่สุด รองลงมาเป็นผักใช้ผล หัว ราก เช่น มะเขือ แครอท ฟักทอง และ ้ผักใบเขียวสดไม่ผ่านการปรุงสุก ผลไม้ปรุงสุก และผลไม้ท้องถิ่น และงานวิจัยของวีรวัลย์ ศิรินาม (2561) ศึกษาเรื่องภาวะโภชนาการ ของเด็กในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กสังกัดเทศบาลตำบลบ้านกลาง อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่ ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อภาวะโภชนาการ ของเด็กในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กสังกัดเทศบาลตำบลบ้านกลาง อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่ ผลการศึกษาพบว่า เด็กในศูนย์พัฒนา เด็กมีภาวะโภชนาการต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานร้อยละ 7.1 ภาวะโภชนาการปกติ ร้อยละ 81.1 และภาวะโภชนาการเกินเกณฑ์มาตรฐาน ้ร้อยละ 11.1 ปัจจัยที่มีผลต่อภาวะโภชนาการของเด็ก คือ ปัจจัยความรู้เกี่ยวกับการรับประทานอาหารของครอบครัว ปัจจัยเจตคติ เกี่ยวกับการรับประทานอาหารของครอบครัว และการปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดอาหารของครอบครัว ตลอดจนสอดคล้องกับ แนวคิด นิเวศวิทยาวัฒนธรรม (Cultural ecology) ดังที่ จูเลียน สตวด (Julian Steward) อธิบายว่าวัฒนธรรมเป็นเครื่องมือในการปรับตัว (adaptation) ของคนต่อสภาพแวดล้อม กล่าวคืออาหาร รสนิยม ตลอดจนพฤติกรรมการกินล้วนมีผลมาจากสิ่งแวดล้อมทั้งสิ้น (ยศ สันตสมบัติ. 2559) และสอดคล้องกับแนวคิดเรื่องการบริโภคสัญญะในสังคมทุนนิยมสมัยใหม่ ของฌอง โบดริยาร์ด (Jean Baudrillard) อธิบายว่าการกินซึ่งนับเป็นการบริโภคนั้นถูกเชื่อมโยงกับความหมายวัฒนธรรมและระบบสัญญะเพื่อกระตุ้นให้เกิดการ ้บริโภคอย่างต่อเนื่อง ผ่านอุตสาหกรรมโฆษณา อันเป็นอุตสาหกรรมการผลิตสัญญะให้กับสินค้า และบริการเพื่อให้เกิดอุปสงค์ของ ผู้บริโภค ส่งผลให้การได้กินอาหารบางอย่างถือเป็นความดี ชัยชนะ ความสำเร็จ และสิ่งที่สร้างสถานภาพ มากกว่าการมีชีวิตรอด (กาญจนา แก้วเทพ. 2560)

ด้านการสร้างวัฒนธรรมการกินพาสาเกตแก่เด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ด ครอบครัวมีบทบาทในการสร้างวัฒนธรรมการกิน พาสาเกตให้แก่เด็กปฐมวัยอย่างมากที่สุด โดยสามารถส่งเสริมได้หลากหลายรูปแบบ เช่น เปิดโอกาสให้เต็กมีส่วนร่วมในการประกอบ อาหาร และการจัดเตรียมสำรับ ควรเปลี่ยนเมนูอาหารให้มีความหลากหลายสอดคล้องกับช่วงวัย และควรจัดบรรยากาศให้เหมาะสม แก่การกิน โดยผู้ปกครองควรเป็นผู้ปลูกฝังและเป็นตัวอย่างให้เด็กในเรื่องของการสร้างวัฒนธรรมการกินที่ดี สอดคล้องกับแนวคิดของ อรุณี หรดาล (2562) ได้กล่าวถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น ว่ามีหลากหลายลักษณะทั้งที่เป็นปรัชญาศาสนา ประเพณีที่เกี่ยวข้องกับการดำเนิน ชีวิตด้านการเกิด แก่ เจ็บ ตาย คุณค่าและความหมายของทุกสิ่งในชีวิตประจำวัน และที่เป็นรูปธรรมซึ่งเป็นเรื่องเฉพาะด้าน เช่น เกี่ยวกับอาหาร ภูมิปัญญาด้านอาหารการกิน ครอบคลุมองค์ความรู้และทักษะเกี่ยวกับการแสวงหาอาหาร การคัดสรรสิ่งที่ใช้เป็น อาหารบริโภคได้หรือบริโภคไม่ได้ วิธีการทำและปรุงอาหารสำหรับชีวิตประจำวัน และเทศกาลงานสำคัญต่างๆ วิธีการจัดหา ประดิษฐ์ เครื่องมือการประกอบอาหาร การจัดระเบียบในการใช้ภาชนะใส่อาหาร การจัดระเบียบการกิน ตลอดจนคติความเชื่อในการบริโภค และถนอมอาหาร และแนวคิดของทิพจุฑา สุภิมารส สิงคเสลิต (2559) ได้ให้แนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนากระบวนการถ่ายทอดวัฒนธรรมกรอบรมเลี้ยง ดูเด็กปฐมวัย ตามแนวทฤษฎีการสร้างพลังภูมิปัญญาชาวบ้าน มีแนวคิดสำคัญ 3 ประการ ดังนี้ การศึกษากระบวนการถ่ายทอดวัฒนธรรม ตลอดจนการ สร้างพลังภูมิปัญญาชาวบ้าน เป็นกระบวนการที่เกิดขึ้นระหว่างบุคคลสองคนขึ้นไป ประกอบด้วยบุคคลที่เป็นผู้สร้างพลัง และผู้ที่ได้รับ

"การวิจัยเพื่อพัฒนาท้องถิ่นด้วยโมเดลเศรษฐกิจใหม่ สู่เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน" "Research for Community Development through BCG Model for Sustainable Development Goal (SDG)"

การสร้างพลัง เพื่อปรับเปลี่ยนและพัฒนาทักษะการมีส่วนร่วม โดยประยุกต์ใช้หลักปรัชญา หลักการเรียนรู้ หลักการสอน สนับสนุนการ ใช้ความรู้ดั้งเดิมของท้องถิ่นที่ได้รับการถ่ายทอดสืบต่อกันมา และแนวคิดทฤษฎีการเรียนรู้ของผู้ใหญ่ ได้แก่ ทฤษฎีการเรียนรู้จาก ประสบการณ์ที่เกิดจากการกระทำ เป็นกระบวนการของวงจรแห่งการเรียนรู้ที่เกิดในตัวผู้เรียนโดยเริ่มจากการรับรู้ปัญหา หาทาง แก้ปัญหา ลองทำ จนเกิดประสบการณ์จากผลของการกระทำ และสร้างความรู้ด้วยตนเอง

ผลการศึกษาเป็นเช่นนี้สอดคล้องกับ แนวคิดเรื่องการตอบสนองร่วมกันของสมาชิกในสังคม (instrumental needs) ของบรอนิสลอ มาลินอสกี (Bronislaw Malinowski) กล่าวถึง การทำงานร่วมกันของสมาชิกสังคมเพื่อตอบสนองต่อความต้องการ พื้นฐานทางร่างกายและจิตใจ การทำงานร่วมกันของสมาชิกสังคมก่อให้เกิดการจัดตั้งองค์กรและสถาบันสังคมต่าง ๆ ขึ้น เช่น การหา อาหาร ก่อให้เกิดการจัดตั้งระบบเศรษฐกิจเพื่อผลิตอาหาร การแลกเปลี่ยนและการกระจาย อาหารออกไปยังสมาชิกของสังคม (ยศ สันตสมบัติ. 2559)

สรุปผลการวิจัย

รูปแบบสังคมวัฒนธรรมของครัวเรือนในจังหวัดร้อยเอ็ด จะเชื่อมโยงกับเรื่อง สภาพภูมิประเทศ จังหวัดร้อยเอ็ดมีภูมิประเทศ เป็นที่ราบสูง มีความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลาง 130-160 เมตร มีพื้นที่อยู่ในเขตลุ่มแม่น้ำชีและลุ่มแม่น้ำมูล มีแม่น้ำที่สำคัญได้แก่ แม่น้ำชี แม่น้ำยัง แม่น้ำมูล ลำน้ำเสียว ลำน้ำพลับพลา ลำน้ำเตา ต่างมีอิทธิพลต่อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร เช่น ปลา เนื้อสัตว์ ผัก พื้นบ้านอีสาน และข้าวหอมมะลิ จังหวัดร้อยเอ็ดเป็นจังหวัดหนึ่งในภาคอีสาน ดังนั้นรูปแบบสังคมวัฒนธรรมในการกินอาหารจึงมี เอกลักษณ์ของตนเอง สะท้อนการดำเนินชีวิตของคนในท้องถิ่น ตลอดจนมีวิธีการประกอบอาหารมีลักษณะเฉพาะตัว เช่น ลาบ ก้อย จ้ำ จุ๊ หมก อู๋ เอ๊าะ อ่อม แกง ต้ม ซุป เผา กี่ ปิ้ง ย่าง รม ดอง คั่ว ลวก นึ่ง ตำ แจ่ว ป่น เมี่ยง ซึ่งส่งผลต่อรสนิยมการกิน พฤติกรรม การกิน และการสร้างวัฒนธรรมการกินของเด็กปฐมวัย ดังต่อไปนี้

- 1. รสนิยมการกินอาหารของเด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ดถูกปลูกฝังขึ้นภายในครอบครัวโดยมีรากฐานของอาหารมาจาก สภาพแวดล้อม และวัฒนธรรม หล่อหลอมให้เด็กปฐมวัยได้กิน และเกิดความชื่นชอบตามแบบอย่างของผู้ใหญ่ในครัวเรือนนั่นคือการกิน อาหารอีสานที่มีรสชาติเค็ม
- 2. พฤติกรรมในการกินอาหารของเด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ด เกิดจากการกินอาหารตามพื้นฐานของครอบครัว ตลอดจน การกินอาหารตามนโยบายของโรงเรียน และการกินอาหารตามค่านิยม โดยผู้ปกครองมีอิทธิพลอย่างสูงที่สุดต่อพฤติกรรมการกินของ เด็ก เพราะเลือกได้ว่าจะตามใจหรือมีกฎกติกา ตลอดจนมีคำอธิบายเพื่อปลูกฝังพฤติกรรมการกินของเด็กๆ ได้
- 3. แนวทางการสร้างวัฒนธรรมการกินพาสาเกตแก่เด็กปฐมวัยในจังหวัดร้อยเอ็ด ควรเริ่มต้นที่การปลูกฝังจากครอบครัว โดย เปิดโอกาสให้เด็กมีส่วนร่วมในการประกอบอาหาร และการจัดเตรียมสำรับ ควรเปลี่ยนเมนูอาหารให้มีความหลากหลายสอดคล้องกับ ช่วงวัย และควรจัดบรรยากาศให้เหมาะสมแก่การกิน โดยผู้ปกครองควรเป็นผู้ปลูกฝังและเป็นตัวอย่างให้เด็กสามารถกินอาหารที่ดีมี ประโยชน์ได้อย่างหลากหลาย

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

- 1. การนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์ในทางเศรษฐกิจ อาหารที่สอดคล้องกับรสนิยม และพฤติกรรมของเด็กปฐมวัยในจังหวัด ร้อยเอ็ดต้องมีสีสันที่สวยงาม มีรสชาติที่เข้มข้น มีคุณค่าทางอาหาร
- 2. การนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์ในทางวิชาการ สามารถนำผลการวิจัยนี้ไปใช้ในการจัดการเรียนการสอนที่มีเนื้อหา เกี่ยวเนื่องกับพฤติกรรมของเด็กปฐมวัย หรือประเด็นอิทธิพลของครอบครัวโรงเรียนเพื่อนและสื่อที่มีต่อเด็กปฐมวัย ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป
 - 1. ควรเปลี่ยนพื้นที่ในการศึกษาเพื่อเทียบผลที่ได้จากการศึกษาว่ามีความเหมือนหรือแตกต่างอย่างไร

เอกสารอ้างอิง

กนกวรรณ สาโรจน์วงศ์. (2560). ความนิยมในการบริโภคอาหารท้องถิ่นของประชาชนในจังหวัดตราด, วิทยานิพนธ์รัฐ ประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาการปกครองท้องถิ่น บัณฑิตวิทยาลัย, มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี. กาญจนา แก้วเทพ. (2560). สายธารแห่งนักคิดทฤษฎีเศรษฐศาสตร์การเมืองกับสื่อสารการศึกษา. กรุงเทพฯ: อินทนิล. ชุติมา ศิริกุลชยานนท์. (2554). โรคอ้วนในเด็กวัยเรียนจากอณูสู่ชุมชน. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยมหิดล.

- ดวงเด่น บุญปก. (2559). บทบาทของครอบครัวในการสืบทอดภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหาร: กรณีศึกษาครอบครัวไทยภาคกลาง. **วารสาร ปาริชาติ มหาวิทยาลัยทักษิณ. ปีที่ 29** ฉบับที่ 1, 32-34.
- ทิพจุฑา สุภิมารส สิงคเสลิต. (2559). การพัฒนากระบวนการถ่ายทอดวัฒนธรรมการอบรมเลี้ยงดูเด็กปฐมวัยตามแนวทฤษฎีการสร้าง พลังภูมิปัญญาชาวบ้าน. **วารสารบูรพาเวชสาร. ปีที่ 3** ฉบับที่ 1, 23-39.
- ปริญ รสจันทร์. (2562). **เบื้องหน้า-เบื้องหลังประวัติศาสตร์เมืองร้อยเอ็ดจากราชกิจจานุเบกษา พ.ศ.2256-2560**. กรุงเทพา: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- ปัทมาวดี เล่ห์มงคลและคณะ. (2556). **การเล่น ของเล่น และเครื่องเล่นสำหรับเด็กปฐมวัย**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- มูลนิธิควง อภัยวงศ์. (2557). **นโยบายการดูแลเด็กปฐมวัยในประเทศไทย**. กรุงเทพฯ: สถาบันออกแบบอนาคตประเทศไทย.
- ยศ สันตสมบัติ. (2559). **มนุษย์กับวัฒนธรรม**. กรุงเทพ ๆ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ลิวอิส เอ. โคเซอร์. (2533). **แนวความคิดทางสังคมวิทยา ตอนคาร์ล มาร์กซ์**. จามะรี พิทักษ์วงศ์ (แปล). กรุงเทพฯ: มูลนิธิโครงการ ตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์.
- วีรวัลย์ ศิรินาม. (2561). **ปัจจัยที่มีผลต่อภาวะโภชนาการของเด็กในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กสังกัดเทศบาลตำบลกลาง อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่**. วิทยานิพนธ์สาธารณสุขศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาสาธารณสุขศาสตร์ บัณฑิตวิทยาลัย ราชภัภูเชียงใหม่.
- สำนักโภชนาการ กรมอนามัย. (2557). **คู่มือการจำแนกอาหาร ขนม นม และ เครื่องดื่มตามมาตรฐานโภชนาการ**. กรุงเทพฯ: โรง พิมพ์สำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ.
- สุกัญญา บัวศรีและคณะ. (2563). พฤติกรรมการบริโภค ผักและผลไม้ของเด็กวัยเรียนในจังหวัดเชียงราย. พยาบาลสาร. ปีที่ 47 ฉบับ ที่ 2, 24-36.
- สุนทรีย์ ปาลวัฒน์ชัย. (2559). **การพัฒนารูปแบบการจัดการเรียนรู้ตามแนวทฤษฎีการสร้างความรู้เพื่อส่งเสริมสมรรถภาพทาง คณิตศาสตร์ของนักเรียนชั้นมัธยมปีที่ 1**. วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตรดุษฎีบัณฑิต, สาขาวิชาหลักสูตรและการสอน บัณฑิต วิทยาลัย, มหาวิทยาลัยบูรพา.
- อรุณี หรดาล. (2562). ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการพัฒนาเด็กปฐมวัย. **สักทอง: วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์. ปีที่ 25** ฉบับที่ 2. 1-11.
- อรุณวตี รัตนธารี. (2564). **ล้อมวงกิน 'พาแลง' สำรับสานสัมพันธ์ฝั่งอีสาน**. วันที่สืบค้น 26 ตุลาาคม 2564. เข้าถึงได้จาก http://krua.co/food_story.
- อบเชย วงศ์ทอง. (2546). **โภชนศาสตร์ครอบครัว**. กรุงเทพฯ: พิมพลักษณ์.

สัมภาษณ์

ผู้ปกครองผู้ให้สัมภาษณ์คนที่ 1 อายุ 65 ปี ตำบลสระคู อำเภอสุวรรณภูมิ จังหวัดร้อยเอ็ด

้ ผู้ปกครองผู้ให้สัมภาษณ์คนที่ 2 อายุ 33 ปี ตำบลหนองฮี อำเภอหนองฮี จังหวัดร้อยเอ็ด

้ ผู้ปกครองผู้ให้สัมภาษณ์คนที่ 3 อายุ 33 ปี อำเภอเมือง จังหวัดร้อยเอ็ด

้ ผู้ปกครองผู้ให้สัมภาษณ์คนที่ 4 อายุ 29 ปี อำเภออาจสามารถ จังหวัดร้อยเอ็ด

้ ผู้ปกครองผู้ให้สัมภาษณ์คนที่ 5 อายุ 27 ปี อำเภอธวัชบุรี จังหวัดร้อยเอ็ด

ครูปฐมวัยผู้ให้สัมภาษณ์คนที่ 1 อายุ 27 ปี อำเภออาจสามารถ จังหวัดร้อยเอ็ด