

คุณค่า ผลิตภัณฑ์



- 1.รสชาติที่แตกต่าง กลิ่นหอม
- 2.มีประโยชน์ ได้รับสารอาหารจากข้าวและนม
- 3.กลุ่มอาหารเพื่อสุขภาพ
- 4.ของดี ของฝาก จากจิตต์อารีย์
- 5.ลดปัญหามลพิษอาหารล้นโรงเรียน

เป้าหมาย



- 1.วางจำหน่าย ณ สหกรณ์ร้านค้าโรงเรียน เปิดจำหน่ายในรูปแบบออนไลน์เพจของโรงเรียน และกระจายผลิตภัณฑ์ออกสู่ร้านค้าชุมชน
- 2.การทำไอศกรีมข้าวสาลี ที่มีรสชาติที่หลากหลายมากขึ้น โดยเพิ่มการแต่งสี กลิ่น รส ที่เป็นที่ยอมรับและเข้าถึงกลุ่มเป้าหมาย
- 3.เกิดการลดอาหารขยะในโรงเรียน



Contact Us

โรงเรียนศึกษาสงเคราะห์จิตต์อารีย์ ลำปาง

84 หมู่ 6 ตำบลพระบาท อำเภอเมือง
จังหวัดลำปาง 52000

05-421-7128

@CWSschool

ผลิตภัณฑ์ไอศกรีมจากธรรมชาติ
ละมุนไอศกรีม หอมนุ่ม ละมุนลิ้น



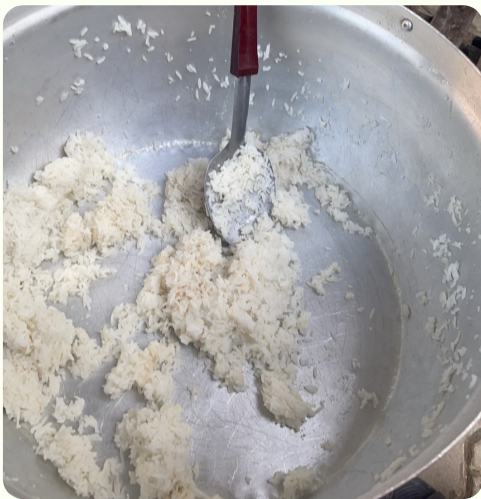
ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ หอมนุ่ม ละมุนลิ้น



ปัญหาที่จะแก้ไข



ข้าวสวยจำนวนมากที่เหลือจากการตักแบ่งรับประทานอาหารในโรงเรียน เนื่องจากเป็นโรงเรียนประจำ มีการจัดอาหารให้นักเรียน 3 มื้อ จึงจำเป็นต้องหาแนวทางการแก้ไขปัญหานี้



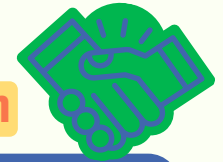
เพิ่มมูลค่าข้าวสวยเหลือทิ้ง จากขยะอาหาร มลพิษของโรงเรียน สู่การเป็นผลิตภัณฑ์ประจำโรงเรียนที่เพิ่มมูลค่าของเหลือทิ้ง เพิ่มรายได้ให้กับโรงเรียนและนำออกสู่ตลาดในชุมชน



แนวทาง การแก้ไข

นำข้าวสวยที่เหลือจากการตักแบ่งทานในแต่ละมื้ออาหารมาจัดเก็บอย่างดีเพื่อนำไปแปรรูปเพิ่มมูลค่าโดยการนำไปผลิตเป็นส่วนผสมการทำไอศกรีม เพื่อลดปริมาณขยะอาหารในโรงเรียนและเป็นการเพิ่มมูลค่าของเหลือทิ้งให้เกิดประโยชน์สูงสุด เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการด้วยการใส่เมล็ดขุ่นอบแห้งเพื่อเสริมโปรไบโอติกส์ และเพิ่มรสชาติด้วยน้ำตาล และแต่งกลิ่นวนิลาเพิ่มเติมเพื่อลดกลิ่นแฉะจากข้าวสวย จากนั้นนำไปจำหน่ายให้กับสหกรณ์ร้านค้าในโรงเรียนเพื่อให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ของโรงเรียนต่อไป

ขั้นตอนการผลิต



ไอศกรีม



ผสมวัตถุดิบเข้าด้วยกัน



รวมกับข้าวสวย ต้มไฟอ่อน



เทใส่บรรจุภัณฑ์