

#### ๔.๑.๓ โครงการนวัตกรรมอาหารยั่งยืน: พัฒนาความรู้ ทักษะ และกระบวนการคิดเพื่อสร้างสรรค์อาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (ผู้ถวายรายงาน: นายทวีศักดิ์ กอนันต์กุล)

สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ทรงเริ่มงานพัฒนาเด็กและเยาวชน (กพด.) ด้วยมีพระราชประสงค์ที่จะให้เด็กและเยาวชนของชาติที่ยังขาดโอกาส อาจเนื่องด้วยความแตกต่างทางภูมิศาสตร์ สังคม และวัฒนธรรม ได้มีโอกาสเข้าถึงความมั่นคงทางอาหารและโภชนาการ มีสุขภาพแข็งแรง ได้รับการศึกษาอย่างมีคุณภาพ สามารถพัฒนาตนเองให้เป็นคนดี พึ่งตนเองและช่วยเหลือพัฒนาชุมชน ให้ทุกคนมีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น

มูลนิธิฯ ได้ดำเนินงานสนองพระราชดำริฯ ในด้านการพัฒนาเด็กและเยาวชนในชนบท ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และการประยุกต์ใช้ไอซีทีเพื่อพัฒนาการเรียนรู้และงานอาชีพ ตัวอย่างเช่น ในปี ๒๕๖๒ – ๒๕๖๖ ดำเนินงานโครงการส่งเสริมการใช้ไอซีทีที่สร้างรายได้ในกลุ่มโรงเรียน ทสรช. เพื่อให้ครูและนักเรียนมีความรู้เกี่ยวกับการทำธุรกิจอีคอมเมิร์ซ และมีรายได้ในการจำหน่ายสินค้าส่งเสริมงานอาชีพ ต่อมาในปี ๒๕๖๓-๒๕๖๗ ดำเนินงานโครงการบ่มเพาะเยาวชนในชนบทเป็นผู้ประกอบการรุ่นเยาว์ด้านนวัตกรรมอาหาร เป็นกิจกรรมเชิงลึกที่พัฒนาต่อยอดให้กับนักเรียนในโครงการ e-Commerce และ กลุ่มนักเรียนในพื้นที่โครงการตามพระราชดำริฯ จังหวัดแม่ฮ่องสอน ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารโดยใช้กระบวนการด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม หรือ สะเต็มศึกษา และสามารถสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารเพื่อเป็นสินค้าจำหน่ายผ่านทางอีคอมเมิร์ซและ/หรือช่องทางต่างๆ

ในปี ๒๕๖๘ –ปัจจุบันได้บูรณาการแนวคิดเรื่องความยั่งยืน และมีมิติด้านการเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เป็น “โครงการนวัตกรรมอาหารยั่งยืน: พัฒนาความรู้ ทักษะ และกระบวนการคิดเพื่อสร้างสรรค์อาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม” ขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ

- ๑) ส่งเสริมความรู้เกี่ยวกับอาหารยั่งยืนและสิ่งแวดล้อม: ให้ครู และเด็ก/เยาวชนมีความเข้าใจในเรื่องของการผลิตอาหารที่คำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และรู้วิธีการเลือกใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างยั่งยืน
- ๒) พัฒนาทักษะการคิดทางวิทยาศาสตร์: ส่งเสริมการใช้กระบวนการคิดเชิงวิทยาศาสตร์ในการสำรวจและค้นหาวิธีการผลิตอาหารที่มีประสิทธิภาพและซีเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
- ๓) ส่งเสริมการใช้ทรัพยากรท้องถิ่นในการผลิตอาหาร: ให้ความสำคัญกับการใช้ทรัพยากรธรรมชาติในพื้นที่ เช่น พืชผักท้องถิ่นหรือวัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่น เพื่อลดผลกระทบจากการนำเข้าผลิตภัณฑ์จากภายนอก
- ๔) สร้างจิตสำนึกรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม: เสริมสร้างจิตสำนึกให้เด็กและเยาวชนรู้ถึงความสำคัญของการรักษาสิ่งแวดล้อมในทุกกระบวนการผลิตอาหาร ตั้งแต่การปลูก การเก็บเกี่ยว ไปจนถึงการบริโภค
- ๕) นักเรียนสามารถนำผลงานไปใช้ประกอบการเรียนต่อในระดับ ม.ปลาย หรือ สายอาชีพได้

กลุ่มเป้าหมายเป็นครูและนักเรียนในโรงเรียน กพด. เพื่อสนองพระราชดำริสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้ากรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ในการพัฒนาต่อยอดด้านวิชาการให้กับกลุ่มโรงเรียน กพด. และโรงเรียนสำหรับคนพิการ โดยมีหน่วยงานความร่วมมือ ได้แก่ มูลนิธิเทคโนโลยีสารสนเทศตามพระราชดำริฯ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

สรุปผลการดำเนินงานในปี ๒๕๖๘ ดังนี้

##### ๑. จัดกิจกรรมการอบรม/จัดค่าย สำหรับครูและนักเรียนรุ่นที่ จำนวน ๓ ครั้ง ดังนี้

- จัดค่าย ๑ การสร้างไอเดียนวัตกรรมอาหาร ที่ตอบโจทย์ความยั่งยืนและลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ระหว่าง ๒๗-๒๙ มิถุนายน ๒๕๖๘ มีครูเข้าอบรม ๒๘ คน จาก ๑๑ โรงเรียน
- จัดค่าย ๒ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ด้วยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ผ่านกระบวนการ Design Thinking ระหว่างวันที่ ๒๓ – ๒๕ กรกฎาคม ๒๕๖๘ มีผู้เข้าอบรมเป็นครู ๓๒ คน นักเรียน ๖๓ คน รวม ๙๕ คน

- จัดค่าย ๓ การออกแบบบรรจุภัณฑ์และการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อความยั่งยืน ระหว่างวันที่ ๑๒ - ๑๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๘ มีผู้เข้าอบรมเป็น ครู ๓๑ คน นักเรียน ๖๓ คน รวม ๙๔ คน

๒. สนับสนุนทุนทำโครงการนวัตกรรมอาหาร จำนวน ๒๑ โครงการ และจัดกิจกรรมคลินิกให้คำปรึกษาในการทำโครงการ ๒ ครั้ง ในวันที่ ๒๙ กันยายน ๒๕๖๘ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมเป็น ครู ๓๒ คน และนักเรียน ๖๐ คน รวม ๙๒ คน และครั้งที่ ๒ : วันที่ ๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๘ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมเป็น ครู ๓๑ คน และนักเรียน ๖๐ คน รวม ๙๑ คน

๓. จัดกิจกรรม Show & Share 2025: ผลงานนวัตกรรมอาหาร ในวันที่ ๒๕ มกราคม ๒๕๖๘ มีผลงานส่งเข้าประกวด ๒๑ เรื่อง มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมเป็น ครู ๓๒ คน นักเรียน ๖๓ คน รวม ๙๕ คน สรุปผลการประกวดดังนี้

- ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ๘ โครงการ (เหรียญทอง ๓ เรื่อง และเหรียญเงิน ๕ เรื่อง)
- เหรียญเงิน ๑๕ เรื่อง (ม.ต้น ๕ เรื่อง, ม.ปลาย ๑๐ เรื่อง)

รายชื่อผลงานดังแสดงในตาราง

**ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น จำนวน ๘ เรื่อง**

กลุ่มที่	ชื่อโครงการฯ	โรงเรียน	จังหวัด
<b>ได้รับรางวัลเหรียญทอง ๓ เรื่อง</b>			
๑	การศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาเส้นบะหมี่จากเปลือกกล้วยน้ำว้า สำหรับการประยุกต์ใช้เป็นอาหารฟังก์ชัน	แม่ลาน้อยดรุณสิกข์	แม่ฮ่องสอน
๒	ข้าวเกรียบโอคาร่า	ห้องสอนศึกษา ในพระอุปถัมภ์ฯ	แม่ฮ่องสอน
๓	บุกแผ่นผสมไข่ผ่าปรุงรส	โสตศึกษาอนุสารสุนทร	เชียงใหม่
<b>ได้รับรางวัลเหรียญเงิน ๕ เรื่อง</b>			
๑	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังขิงไก่เสริมวิตามินจากผักกูด	ขุนยวมวิทยา	แม่ฮ่องสอน
๒	โดนัทข้าวคอกยี่อื้อชู: นวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพและมีสารต้านอนุมูลอิสระ	สบเมยวิทยาคม	แม่ฮ่องสอน
๓	ครีสปี้ โอคาระ-ตูน (Crispy Okara -Toon)	แม่สะเรียง “บริพัตรศึกษา”	แม่ฮ่องสอน
๔	บิสกิตถั่วเหลืองตกเกรด	ปายวิทยาคาร	แม่ฮ่องสอน
๕	ผงโรยข้าวจากเชียงดาปรุงรส	ศรีสังวาลย์เชียงใหม่	เชียงใหม่

**ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น จำนวน ๑๓ เรื่อง**

กลุ่มที่	ชื่อโครงการฯ	โรงเรียน	จังหวัด
<b>ได้รับรางวัลเหรียญทอง ๓ เรื่อง</b>			
๑	โยเกิร์ตจากนมข้าวบึงสะโง๊ะ	สบเมยวิทยาคม	แม่ฮ่องสอน
๒	น้ำพริกผัดน้ำมันมะกอกขาเห็ดนางฟ้า	โสตศึกษาอนุสารสุนทร	เชียงใหม่
๓	การศึกษาการทดแทนไส้โดยใช้น้ำพริกข่าที่เสริมด้วยเนื้อปลานิลอย่างรมควันในผลิตภัณฑ์ปั่นสับทอดแบบดั้งเดิม	สองแคววิทยาคม	เชียงใหม่
<b>ได้รับรางวัลเหรียญเงิน ๑๐ เรื่อง</b>			
๑	เทมเป้งาซึ่มอนป๊อป	ขุนยวมวิทยา	แม่ฮ่องสอน
๒	“บุกปั่น” ข้าวบุกจากกาละแม	ห้องสอนศึกษา ในพระอุปถัมภ์ฯ	แม่ฮ่องสอน

กลุ่มที่	ชื่อโครงการฯ	โรงเรียน	จังหวัด
๓	คริสปีข้าวปุกงา	พายัพวิทยาการ	แม่ฮ่องสอน
๔	แคบเบอร์รี่	เทพศิรินทร์ เชียงใหม่	เชียงใหม่
๕	ปักแผ่น	เวียงแหงวิทยาคม	เชียงใหม่
๖	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ห่อที่หล่ออบแห้งแผ่น	แม่ลาน้อยดรุณสิกข์	แม่ฮ่องสอน
๗	คอมบูชา ชาดีที่แม่ฮ่องสอน	แม่สะเรียง “บริพัตรศึกษา”	แม่ฮ่องสอน
๘	การพัฒนาผลิตภัณฑ์"กรอบเค็มถั่วลูกไก่"	ขุนยวมวิทยา	แม่ฮ่องสอน
๙	คุกกี้ช็อคโกแลต	พายัพวิทยาการ	แม่ฮ่องสอน
๑๐	“เซียงดาเฮลท์ตี้บาร์” ขนมแห้งเพื่อสุขภาพจากพืช	ศรีสังวาลย์เชียงใหม่	เชียงใหม่

หมายเหตุ: การประกวดอิงเกณฑ์ คะแนนอยู่ในระดับเหรียญทองและเงิน ไม่มีเหรียญทองแดง

**๔. นักเรียนได้เข้าร่วมเวทีแข่งขัน และได้รับรางวัลระดับภาค จำนวน ๒ เรื่อง (นักเรียน ๖ คน ครูที่ปรึกษา ๓ คน) ดังนี้**

๑) ผลงาน “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังไข่ไก่เสริมวิตามินจากผักกูด” โรงเรียนขุนยวมวิทยา จ.แม่ฮ่องสอน ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๑ ในการประกวดโครงการวิทยาศาสตร์ระดับ ม.ต้น ประเภทการบูรณาการสหวิชา จัดโดยโครงการวิทยาศาสตร์พลังสิบ ระดับภูมิภาค

๒) ผลงาน “เฮลท์ตี้คุกกี้เมอแรงค์ไข่” โรงเรียนขุนยวมวิทยา จ.แม่ฮ่องสอน (เกิดจากครูขยายผลให้กับนักเรียนในชั้นเรียน และส่งงานเข้าประกวด) ได้รับรางวัลรองเหรียญเงิน ในการการแข่งขันโครงการนวัตกรรมวิทยาศาสตร์ระดับภาคประเภทโรงเรียนขนาดกลางและขนาดเล็ก ในโครงการยกระดับนวัตกรรมท้องถิ่นสู่สากล จัดโดยมหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง

**๕. นักเรียน ม.๖ ในโครงการเรียนต่อระดับอุดมศึกษาประจำปีการศึกษา ๒๕๖๙ จำนวน ๑๙ คน ดังนี้**

๕.๑ นักเรียนเรียนต่อในสาขาที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหาร จำนวน ๕ คน ดังแสดงในตาราง

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	โรงเรียน	สาขา	คณะ	มหาวิทยาลัย
๑	นางสาวกชมน หงษ์รัตนอุดร	สมเด็จพระปิยมหาราชรมณีย์เขต จ.กาญจนบุรี	วิทยาศาสตร์อาหารและการจัดการเทคโนโลยีอาหาร	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
๒	นางสาวพิชญาดา ดอนมีด	ราชประชานุเคราะห์ ๕๓ จ.สกลนคร	อาหารและโภชนาการ	เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
๓	นางสาวนิชชราพร สุนทร	ราชประชานุเคราะห์ ๕๓ จ.สกลนคร	อาหารและโภชนาการ	เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
๔	นางสาวภัทราพร บุญชื่นนำ	ขุนยวมวิทยา จ.แม่ฮ่องสอน	ธุรกิจอาหารและโภชนาการ	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา
๕	นางสาวสาวินี พระจันทร์แย้ม	ขุนยวมวิทยาจ.แม่ฮ่องสอน	ธุรกิจอาหารและโภชนาการ	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

๕.๒ นักเรียน เรียนต่อในสาขาต่างอื่น ๆ จำนวน ๑๔ คน ดังแสดงในตาราง

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	โรงเรียน	สาขา	คณะ	มหาวิทยาลัย
๑	นางสาวชไมพร แสง อาชาสกุล	ศึกษาสงเคราะห์จิตต์อารีฯ จ.ลำปาง	พยาบาลศาสตร์	คณะพยาบาล ศาสตร์	วิทยาลัยพยาบาล บรมราชชนนี ลำปาง
๒	นางสาวณิชา แสง ท้าว	ศึกษาสงเคราะห์จิตต์อารีฯ จ.ลำปาง	สาขาวิทยาศาสตร์ เกษตร	คณะเกษตรศาสตร์	ม.เกษตรศาสตร์
๓	นางสาวศิริดา ชีหมีนแปร	ราชประชานุเคราะห์ ๒๒ จ.แม่ฮ่องสอน	พยาบาลศาสตร์	คณะพยาบาล ศาสตร์	วิทยาลัยพยาบาล บรมราชชนนี เชียงใหม่
๔	นางสาวสุรัญชญา จอมคำ	ราชประชานุเคราะห์ ๒๒ จ.แม่ฮ่องสอน	พยาบาลศาสตร์	คณะพยาบาล ศาสตร์	วิทยาลัยพยาบาล บรมราชชนนี เชียงใหม่
๕	นางสาวณัฐณิชา สุริยะจิตต์	ราชประชานุเคราะห์ ๒๒ จ.แม่ฮ่องสอน	พยาบาลศาสตร์	คณะพยาบาล ศาสตร์	วิทยาลัยพยาบาล บรมราชชนนี เชียงใหม่
๖	นางสาวบุษยามารณณ์ เอี่ยมศักดิ์	ขุนยวมวิทยา จ.แม่ฮ่องสอน	พยาบาลศาสตร์	หลักสูตรพยาบาล ศาสตร์บัณฑิต	วิทยาลัยพยาบาลใน สังกัดสถาบันพระ บรมราชชนก
๗	นางสาวปิ่นทारीย์ แสนโคตร	ขุนยวมวิทยา จ.แม่ฮ่องสอน	พยาบาลศาสตร์	หลักสูตรพยาบาล ศาสตร์บัณฑิต	วิทยาลัยพยาบาล บรมราชชนนี เชียงใหม่
๘	นางสาวกัญญาพัชร รักษเนตรมณี	ขุนยวมวิทยา จ.แม่ฮ่องสอน	สาขาเกษตรศาสตร์	คณะผลิตภัณฑ์ เกษตร	มหาวิทยาลัยแม่โจ้
๙	นายเฉลิมศักดิ์ แซ่เจ้า	ขุนยวมวิทยา จ.แม่ฮ่องสอน	สาขาวิชา สาธารณสุขชุมชน	คณะวิทยาศาสตร์	ม.ราชภัฏลำปาง
๑๐	นายศราวุธ พรสุภาพ	ขุนยวมวิทยา จ.แม่ฮ่องสอน	สาขาวิชา คณิตศาสตร์	คณะครุศาสตร์	มหาวิทยาลัยราชภัฏ เชียงใหม่
๑๑	นางสาวอภิญา มนทนม	ขุนยวมวิทยา จ.แม่ฮ่องสอน	สาขาวิชา เกษตรศาสตร์	คณะผลิตภัณฑ์ เกษตร	มหาวิทยาลัยแม่โจ้
๑๒	นางสาวกฤษฎา ภรณ์ แซ่ม้า	ราชประชานุเคราะห์ ๕๖ จ.น่าน	สาขาคณิตศาสตร์	คณะครุศาสตร์	มหาวิทยาลัยราชภัฏ อุตรดิตถ์
๑๓	นางสาวสุมิตรา เหล่าศิริกุล	ราชประชานุเคราะห์ ๕๖ จ.น่าน	สาขาภาษาอังกฤษ	คณะครุศาสตร์	มหาวิทยาลัยราชภัฏ อุตรดิตถ์
๑๔	นางสาวรัชฎาภรณ์ แซ่เล่า	ราชประชานุเคราะห์ ๕๖ จ.น่าน	สาขาพยาบาล ศาสตร์	คณะพยาบาล	วิทยาลัยพยาบาล บรมราชชนนี แพร่

**๖. แผนการดำเนินงานปี ๒๕๖๙ : กิจกรรมที่จะดำเนินงาน (เพิ่มเติมจากปี ๒๕๖๘)**

- ขยายกลุ่มเป้าหมายจากเดิมมีเฉพาะจังหวัดแม่ฮ่องสอนและเชียงใหม่ ในปี ๒๕๖๙ จะเปิดโอกาสให้โรงเรียน กพด. จากจังหวัดอื่น ๆ สมัครเข้าร่วมกิจกรรมตามความพร้อม
- สนับสนุนให้ครูนำความรู้จากการอบรมไปปรับใช้ในห้องเรียน และทำกิจกรรมคัดเลือกนักเรียนที่สนใจด้าน นวัตกรรมอาหารเข้าร่วมโครงการ

**๗. ประเด็นเสนอต่อที่ประชุม**

เพื่อรับทราบผลการดำเนินงานปี ๒๕๖๘ และเห็นชอบแผนดำเนินงานและงบประมาณปี ๒๕๖๙ เป็นเงินจำนวน ๑,๙๒๐,๐๐๐ บาท (หนึ่งล้านเก้าแสนสองหมื่นบาทถ้วน)