

ภาคผนวก ก

รายงานผู้ทรงคุณวุฒิ

รองศาสตราจารย์ประพงษ์ สายวิเชียร
รองศาสตราจารย์อุเทน ปัญโญ

อาจารย์พิเศษคณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ประธานสาขาวิชาการบริหารและประเมินโครงการ
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยนอร์ท - เชียงใหม่

นักวิชาการสาธารณสุข ตำบลสันกะยอม

อำเภอแม่ริม จังหวัดเชียงใหม่

คุณไพลิน ไชยมงคล



CHIANG MAI UNIVERSITY 1964

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ภาคผนวก ข

ตัวอย่างแบบสอบถาม

เรื่อง ความรู้ การปฏิบัติตามโภชนาบัญญัติ 9 ประการและภาวะโภชนาการ
ของเด็กช่วงชั้นที่ 2

คำชี้แจงในการตอบแบบสอบถาม

1. แบบสอบถามนี้ใช้สอบถามนักเรียนช่วงชั้นที่ 2 (ชั้นประถมปีที่ 4-5)
2. แบบสอบถามนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อการศึกษาเท่านั้นซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาหลักสูตร
วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาศาสตร์ศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัย
เชียงใหม่
3. คำตอบของนักเรียน ไม่ว่าถูกหรือผิด ไม่มีผลต่อตัวนักเรียน ครู ไคร่ขอความกรุณาจาก
นักเรียนช่วยตอบแบบสอบถามตามความเป็นจริงให้ครบถ้วนทุกข้อ
4. ข้อมูลต่างๆ ที่นักเรียนตอบลงไว้ในแบบสอบถาม ครูจะเก็บไว้เป็นความลับและจะนำ
เสนอผลการศึกษาในลักษณะภาพรวมซึ่งใช้ในการศึกษาเท่านั้น

รายละเอียดแบบสอบถาม

แบบสอบถามฉบับนี้แบ่งออกเป็น 2 ส่วน ประกอบด้วย

ส่วนที่ 1 แบบสอบถามแบ่งออกเป็น 3 ตอน

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของนักเรียน

ตอนที่ 2 ความรู้เรื่องโภชนาบัญญัติ 9 ประการ

ตอนที่ 3 การปฏิบัติตามโภชนาบัญญัติ 9 ประการ

ส่วนที่ 2 แบบบันทึกน้ำหนักและส่วนสูง

จัดทำโดย Chiang Mai University
All rights reserved

ส่วนที่ 1 แบบสอบถามสำหรับนักเรียน

ตอบที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของนักเรียน
คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ใน () หน้าข้อความที่ตรงกับความเป็นจริง

1. เพศ

() ชาย

() หญิง

2. อายุ.....ปี

3. นักเรียนกำลังศึกษาอยู่ชั้น

() ประถมศึกษาปีที่ 4

() ประถมศึกษาปีที่ 5

จัดทำโดย คณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
จุฬาภรณ์ หาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright © by Chiang Mai University
 All rights reserved

ตอนที่ 2 แบบทดสอบความรู้เรื่อง โภชนาบัญญัติ 9 ประการ
คำชี้แจง โปรดเขียนเครื่องหมาย ✓ ท้ายคำถามที่ท่านเห็นว่าถูก หรือ ผิด

ข้อ	รายการ	ถูก	ผิด
1	ใน 1 วันควรกินอาหารให้ครบ 5 หมู่		
2	นม ไข่ เนื้อสัตว์ให้สารอาหารประเภทโปรตีน		
3	ข้าว แป้ง นำตาม ให้พลังงานแกร่งร่างกาย		
4	นำมันและไขมันมีหน้าที่ให้พลังงานและความอบอุ่นแกร่งร่างกาย		
5	เส้นใยอาหารช่วยในเรื่องการขับถ่าย		
6	การออกกำลังกายสม่ำเสมอจะทำให้ร่างกายแข็งแรง		
7	นมเป็นเครื่องดื่มที่มีธาตุแคลเซียม		
8	เนื้อปลาเป็นอาหารที่ย่อยง่ายและไขมันดี		
9	ข้าวกล้องมีไขอาหาร แร่ธาตุและวิตามินสูงกว่าข้าวที่ขัดจนขาว		
10	กินเนื้อสัตว์ไม่ติดมันจะช่วยลดการสะสมไขมันในร่างกาย		
11	แคลเซียมและฟอสฟอรัสช่วยให้กระดูกและฟันแข็งแรง		
12	กินนำตามากๆ เป็นสาเหตุที่นำไปสู่โรคเบาหวาน		
13	การดื่มน้ำถ้วนถี่เหลืองสามารถทดแทนโปรตีนจากเนื้อสัตว์ได้		
14	นำมันถ้วนถี่เหลืองใช้ปูรุงอาหารและดีต่อสุขภาพ		
15	ถ้างมือทุกริ้งก่อนกินอาหาร ช่วยป้องกันเชื้อโรคเข้าสู่ร่างกาย		
16	ผลไม้ดองมีคุณค่าด้านสารอาหารเท่ากับผลไม้สด		
17	การดื่มแอลกอฮอล์เป็นประจำเสี่ยงต่อการเป็นโรคตับแข็ง		
18	ผู้ที่มีน้ำหนักตัวมากกว่าปกติหรืออ้วนเสี่ยงต่อการเกิดโรคหัวใจ		
19	กินอาหารสเค็มจัดจะมีโอกาสเสี่ยงต่อการเกิดโรคไต		

ตอนที่ 3 การปฏิบัติตามโภชนาัญญาติ 9 ประการ

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องท้ายรายการแต่ละข้อให้ตรงกับความจริงที่นักเรียนได้ปฏิบัติมากที่สุด โดยพิจารณาว่าใน 1 สัปดาห์

ปฏิบัติเป็นประจำ	หมายถึง	ปฏิบัติ 6-7 วัน/สัปดาห์
ปฏิบัติน้อยครั้ง	หมายถึง	ปฏิบัติ 4-5 วัน/สัปดาห์
ปฏิบัติบางครั้ง	หมายถึง	ปฏิบัติ 1-3 วัน/สัปดาห์
ไม่เคยปฏิบัติเลย	หมายถึง	ไม่เคยปฏิบัติเลย หรือไม่เคยทำ

รายการ	ไม่เคย ปฏิบัติเลย	ปฏิบัติ บางครั้ง	ปฏิบัติ น้อยครั้ง	ปฏิบัติ เป็น ประจำ
1. กินอาหารหลากหลาย				
2. กินอาหารที่สะอาด				
3. กินอาหารครบถ้วน 3 มื้อ				
4. กินผักสด				
5. กินผลไม้				
6. ดื่มน้ำ กาแฟ				
7. ดื่มน้ำวันละ 1-2 แก้ว				
8. กินปลา				
9. กินเนื้อสัตว์ไม่คิดมัน				
10. กินอาหารที่ใช้น้ำมันในการทอด				
11. กินอาหารที่ปรุงสุก ใหม่ๆ				
12. ล้างมือทุกครั้งก่อนกิน อาหาร				
13. เติมน้ำปลาเกิน 1 ช้อนชาเมื่อ กินก๋วยเตี๋ยว				
14. ออกร่างกายวันละ 30 นาที				
15. กินอาหารที่ดีบุหรือ สุกๆ ดินๆ				
16. ดื่มเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของ แอลกอฮอล์				
17. ชั่งน้ำหนักตัว				

ส่วนที่ 2 แบบบันทึกนำหนัก และส่วนสูง

คำชี้แจง ให้นักเรียนกรอกชื่อ-สกุล และเลขที่

1. ชื่อ-สกุลของนักเรียน
2. ชั้นประถมศึกษาปีที่ เลขที่
3. นำหนัก กิโลกรัม (สำหรับผู้วิจัย)
4. ส่วนสูง เซนติเมตร (สำหรับผู้วิจัย)
5. ภาระ โภชนาการอยู่ในเกณฑ์ (สำหรับผู้วิจัย)

จัดทำโดย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ภาคผนวก ก

หนังสือพิพักษ์ลิทชี

การพิพักษ์ลิทชีของผู้เข้าร่วมการศึกษา

คำชี้แจงผู้เข้าร่วมการศึกษา

เรื่อง ความรู้ การปฏิบัติตามโภชนาบัญญัติ 9 ประการและภาวะโภชนาการของเด็กช่วงชันที่ 2

นักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 และปีที่ 5

ข้าพเจ้า นางนันทกา ปืนมณี เป็นนักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชา โภชนาศาสตร์ศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ กำลังศึกษาค้นคว้าแบบอิสระเรื่อง ความรู้ การปฏิบัติตาม หลักโภชนาบัญญัติ 9 ประการและภาวะโภชนาการของเด็กช่วงชันที่ 2

นักเรียนเป็นผู้ที่เหมาะสมและมีคุณสมบัติในการตอบแบบสอบถามดูดี ดังนั้นจึงได้รับ ความร่วมมือจากนักเรียนในการตอบแบบสอบถามครั้งนี้ โดยกรุณาตอบแบบสอบถามให้ครบ ทุกข้อตามความเป็นจริงที่สุด ซึ่งข้อมูลทั้งหมดที่ได้รับ ผู้ศึกษาจะเก็บเป็นความลับและ ใช้ประโยชน์ในการศึกษาเท่านั้น คำตอบของนักเรียนมีส่วนสำคัญอย่างยิ่งเพื่อนำไปเป็นแนวทาง หนึ่งในการวางแผนดำเนินงาน แก้ไข หาแนวทางป้องกัน และส่งเสริมให้นักเรียนมีสุขภาพอนามัย สมบูรณ์

เมื่อนักเรียนยินดีให้ความร่วมมือ กรุณางานมาร่วมมือในการศึกษารั้งนี้ไว้ด้วย ขอขอบใจสำหรับความร่วมมือของนักเรียนมา ณ โอกาสนี้

๑๖๙๗๓๕๘๖๙๔๘๙๐๒๖๖
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ลายมือชื่อ.....	ผู้เข้าร่วมโครงการศึกษา
(.....)	
ลายมือชื่อ.....	พยาน
(.....)	
ลายมือชื่อ.....	ผู้ศึกษา
(นางนันทกา ปืนมณี)	

ภาคผนวก ง

ค่าร้อยละและระดับความรู้ของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความรู้เกี่ยวกับโภชนาัญญาติ 9 ประการ

ข้อความ	ร้อยละ	ระดับความรู้
1. กินอาหารให้ครบ 5 หมู่แต่ละหมูให้หลากหลายและหนึ่งเดือนน้ำหนักตนเอง		
1.1 กินอาหารให้ครบ 5 หมู่แต่ละหมูให้หลากหลาย ใน 1 วันควรกินอาหารให้ครบ 5 หมู่	100.00	ดี
น้ม ไข่ เนื้อสัตว์ให้สารอาหารประเภทโปรตีน น้ำมันและไขมันมีหน้าที่ให้พลังงานและความ อบอุ่นแก่ร่างกาย	100.00	ดี
วิตามินซีจะมีมากในผัก ผลไม้	98.51	ดี
แคลเซียมและฟอสฟอรัสช่วยให้กระดูกและฟัน แข็งแรง	97.01	ดี
โดยรวม	98.81	ดี
1.2 การดูแลน้ำหนักตนเองและการออกกำลังกาย		
การออกกำลังกายสม่ำเสมอจะทำให้ร่างกายแข็งแรง ผู้ที่มีน้ำหนักตัวมากกว่าปกติหรืออ้วนเสี่ยงต่อการเกิด โรคหัวใจ	100.00	ดี
โดยรวม	80.60	ดี
2. กินข้าวเป็นอาหารหลักสับกับแป้ง		
ข้าว แป้ง น้ำตาล ให้พลังงานแก่ร่างกาย	61.19	ปานกลาง
ก๋วยเตี๋ยว ให้สารอาหารประเภทคาร์โบไฮเดรต เช่น เคียงกับข้าว	70.15	ปานกลาง
แป้งและน้ำตาลให้สารอาหารประเภทคาร์โบไฮเดรต	68.66	ปานกลาง
โดยรวม	70.00	ปานกลาง

ข้อความ	ร้อยละ	ระดับความรู้
ข้าวกล้องมีไข่อาหาร แร่ธาตุและวิตามินสูงกว่าข้าวที่ ขัดน้ำตาล	80.60	ดี
โดยรวม	70.15	ปานกลาง
3. กินพิชผักและผลไม้		
เลี้ยงไข่อาหารช่วยในเรื่องการขับถ่าย	94.03	ดี
ผักและผลไม้มีเป็นแหล่งสำคัญของวิตามิน แร่ธาตุ	95.52	ดี
ผลไม้คองมีคุณค่าด้านสารอาหารเท่ากับผลไม้สด	92.54	ดี
กินผัก ผลไม้ จะช่วยลดการเกิดโรคมะเร็ง	85.07	ดี
โดยรวม	91.79	ดี
4. กินปลา เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน ไข่และถั่วเมล็ดแห้ง		
เนื้อปลาเป็นอาหารที่ย่อยง่ายและไขมันต่ำ	86.57	ดี
ปลาทะเลมีแร่ธาตุประเภทไอโอดีนสูง	91.04	ดี
ป้องกันโรคคอพอก	73.13	ปานกลาง
กินเนื้อสัตว์ไม่ติดมันจะช่วยลดการสะสมไขมันในร่างกาย	85.07	ดี
ผลิตภัณฑ์จากถั่วเมล็ดแห้งเป็นแหล่งสารอาหารประเภทโปรตีน	88.06	ดี
การดื่มน้ำถั่วเหลืองสามารถทดแทนโปรตีนจากเนื้อสัตว์ได้	94.03	ดี
ไข่นมที่มีถั่วเป็นส่วนประกอบจะได้รับสารอาหารประเภทโปรตีน	86.32	ดี
โดยรวม	86.32	ดี
5. การดื่มน้ำให้เหมาะสมตามวัย		
นมเป็นเครื่องดื่มที่มีแร่ธาตุแคลเซียม	97.01	ดี
โดยรวม	97.01	ดี

ข้อความ	ร้อยละ	ระดับความรู้
6. กินอาหารที่มีไขมันแต่พอกควร		
ได้รับสารอาหารประเภทไขมันมากจะทำให้เกิดโรคอ้วน	91.04	ดี
น้ำมันถั่วเหลืองใช้ปูรุงอาหารและดีต่อสุขภาพ	77.61	ปานกลาง
กินอาหารที่มีล้วนประกอบของก็จะทำให้ไม่อ้วน	62.69	ปานกลาง
โดยรวม	77.11	ปานกลาง
7. หลีกเลี่ยงการกินอาหารเค็มจัดและหวานจัด		
กินน้ำตาลมาหาก เป็นสาเหตุที่นำไปสู่โรคเบาหวาน	91.04	ดี
กินอาหารสีเข้มจัดจะมีโอกาสเสี่ยงต่อการเกิดโรคไต	92.54	ดี
โดยรวม	91.04	ดี
8. กินอาหารที่สะอาดปราศจากการปนเปื้อน		
ล้างมือทุกครั้งก่อนกินอาหาร ช่วยป้องกันเชื้อโรคเข้าสู่ร่างกาย	100.00	ดี
โดยรวม	100.00	ดี
9. การงดหรือลดเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์		
การดื่มแอลกอฮอล์เป็นประจำเสี่ยงต่อการเป็นโรคตับแข็ง	85.07	ดี
โดยรวม	85.07	ดี

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright © by Chiang Mai University
 All rights reserved

ภาคผนวก จ

ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงແบນมาตรฐาน และระดับการปฏิบัติตามโภชนบัญญัติ ๙ ประการ

โภชนบัญญัติ ๙ ประการ	คะแนนเฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงແบນมาตรฐาน	ระดับการปฏิบัติ
1. กินอาหารให้ครบ ๕ หมู่แต่ละหมู่ให้หลากหลาย และหันคูณ้ำหนักคนเอง			
1.1 กินอาหารให้ครบ ๕ หมู่แต่ละหมู่ให้หลากหลาย	1.90	.82	ไม่ดี
กินอาหารหลากหลาย	1.91	.85	ไม่ดี
กินอาหารครบ ๕ หมู่	2.54	.90	ดี
กินอาหารครบทั้ง ๓ มื้อ	2.68	.84	ดี
โดยรวม	2.26	.85	ดี
1.2 การคูณ้ำหนักคนเองและการออกกำลังกาย			
ออกกำลังกายวันละ ๓๐ นาที	1.57	.82	ไม่ดี
หันน้ำหนักตัว	1.73	.66	ไม่ดี
โดยรวม	1.64	.74	ไม่ดี
2. กินข้าวเป็นอาหารหลักสลับกับแป้ง			
กินข้าวเป็นอาหารหลัก	2.72	.57	ดี
โดยรวม	2.72	.57	ดี
3. กินพืชผักและผลไม้			
กินผลไม้	2.43	.76	ดี
กินผักสด	1.91	.83	ไม่ดี
โดยรวม	2.17	.80	ดี

โภชนาบัญญัติ 9 ประการ	คะแนน เฉลี่ย	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน	ระดับการ ปฏิบัติ
4. กินปลา เนื้อสัตว์ไม่คิดมัน ไข่และถั่วเมล็ดแห้ง			
กินปลา	1.52	.79	ไม่ดี
กินเนื้อสัตว์ไม่คิดมัน	1.75	.99	ไม่ดี
กินอาหารประเภทไข่	1.63	.76	ไม่ดี
ไม่กินอาหารไข้มัน	2.01	.66	ดี
กินอาหารประเภทถั่ว	1.48	.91	ไม่ดี
โดยรวม	1.68	.82	ไม่ดี
5. การดื่มน้ำให้เหมาะสมตามวัย			
ดื่มน้ำวันละ 1-2 แก้ว	1.99	.90	ไม่ดี
โดยรวม	1.99	.90	ไม่ดี
6. กินอาหารที่มีไข้มันแต่พอควร			
ไม่กินอาหารประเภทผัดผัก	.87	.81	ไม่ดี
ไม่กินอาหารที่ใช้น้ำมันในการทอด	1.37	.76	ไม่ดี
ไม่กินอาหารงานค่าวนหรืออาหาร ฟ้าสต์ฟูด	1.91	.91	ไม่ดี
โดยรวม	1.38	.82	ไม่ดี
7. หลีกเลี่ยงการกินอาหารเค็มจัดและหวานจัด			
ไม่กินขนมรสหวาน	1.54	.59	ไม่ดี
ไม่ดื่มน้ำอัดลม	1.51	.75	ไม่ดี
ไม่ดื่มชา กาแฟ	2.52	.73	ดี
ไม่ดื่มน้ำปลาเกิน 1 ช้อนชาเมื่อกิน ก๋วยเตี๋ยว	2.01	.99	ดี
ไม่ดื่มน้ำตาลปรงรสเมื่อกิน ก๋วยเตี๋ยว	1.27	1.10	ไม่ดี
ไม่กินขนมกรุบกรอบ	.94	.78	ไม่ดี
			อย่างมาก

Copyright © by Chiang Mai University
 All rights reserved
 ขอสงวนสิทธิ์ห้ามทำซ้ำและเผยแพร่

โภชนาัญญาติ 9 ประการ	คะแนน	ส่วนเบี่ยงແບນ	ระดับการ
	เฉลี่ย	มาตรฐาน	ปฏิบัติ
ไม่กินผลไม้สด	2.00	.80	ดี
ไม่กินอาหารประเภทผักดอง	2.00	.80	ดี
โดยรวม	1.67	.92	ไม่ดี
8. กินอาหารที่สะอาดปราศจากการปนเปื้อน			
กินอาหารที่สะอาด	2.64	.69	ดี
ถังมือทุกครั้งก่อนกินอาหาร	2.75	.59	ดี
กินอาหารที่ปราบสุกใหม่ๆ	2.48	.87	ดี
ไม่ซื้ออาหารสำเร็จรูป อาหารพร้อมปรุงมากิน	1.49	.73	ไม่ดี
ไม่กินอาหารที่มีสีสันสด สวยงาม	1.88	.73	ไม่ดี
ไม่กินอาหารที่ดิบหรือสุกๆ ดิบๆ	2.22	.71	ดี
โดยรวม	2.24	.72	ดี
9. การงดหรือลดเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์			
ไม่ดื่มเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์	2.66	.62	ดี
โดยรวม	2.66	.62	ดี

จัดทำโดย คณิตศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright © by Chiang Mai University
 All rights reserved

ภาคผนวก ฉ

ความสัมพันธ์ระหว่างการปฏิบัติตามโภชนบัญญัติ 9 ประการ และภาวะโภชนาการ ของกลุ่มตัวอย่าง

โภชนบัญญัติ 9 ประการ	V	Sig	ระดับ
			ความสัมพันธ์
1. กินอาหารให้ครบ 5 หมู่แต่ละหมู่ให้หลากหลายและ หมั่นคูณน้ำหนักตนเอง			
1.1 กินอาหารให้ครบ 5 หมู่แต่ละหมู่ให้หลากหลาย			
กินอาหารหลากหลาย	.161	.480	น้อยมาก
กินอาหารครบ 5 หมู่	.124	.915	น้อยมาก
กินอาหารครบทั้ง 3 มื้อ	.112	.948	น้อยมาก
กินอาหารมื้อเช้า	.100	.855	น้อยมาก
โดยรวม	.124	.800	น้อยมาก
1.2 การคูณน้ำหนักตนเองและการออกกำลังกาย			
ออกกำลังกายวันละ 30 นาที	.220	.370	น้อย
ชั่งน้ำหนักตัว	.137	.641	น้อยมาก
โดยรวม	.179	.506	น้อยมาก
2. กินข้าวเป็นอาหารหลักสลับกับแป้ง			
กินข้าวเป็นอาหารหลัก	.157	.509	น้อยมาก
โดยรวม	.157	.509	น้อยมาก
3. กินพืชผักและผลไม้			
กินผลไม้	.347	.013*	น้อย
กินผักสด	.157	.771	น้อยมาก
โดยรวม	.252	.784	น้อย

Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

โภชนาบัญญัติ 9 ประการ	V	Sig	ระดับ ความสัมพันธ์
4. กินปลา เนื้อสัตว์ไม่คิดมัน ไข่และถั่วเมล็ดแห้ง			
กินปลา	.273	.126	น้อย
กินเนื้อสัตว์ไม่คิดมัน	.185	.600	น้อยมาก
กินอาหารประเภทไข่	.166	.720	น้อยมาก
กินอาหารไข่มัน	.165	.724	น้อยมาก
กินอาหารประเภทถั่ว	.096	.975	น้อยมาก
โดยรวม	.177	.629	น้อยมาก
5. การดื่มน้ำให้เหมาะสมตามวัย			
ดื่มน้ำวันละ 1-2 แก้ว	.300	.061	น้อย
โดยรวม	.300	.061	น้อย
6. กินอาหารที่มีไข้มันแต่พอควร			
กินอาหารประเภทผัดผัก	.212	.421	น้อย
กินอาหารที่ใช้น้ำมันในการทอด	.197	.518	น้อยมาก
กินอาหารงานค่าวนหรืออาหาร ฟางสต์ฟูด	.282	.106	น้อย
โดยรวม	.230	.348	น้อย
7. หลีกเลี่ยงการกินอาหารเค็มจัดและหวานจัด			
กินขนมรสหวาน	.308	.048*	น้อย
ดื่มน้ำอัดลม	.265	.152	น้อย
ดื่มชา กาแฟ	.234	.291	น้อย
เติมน้ำปลาเกิน 1 ช้อนชาเมื่อกินก๋วยเตี๋ยว	.187	.583	น้อยมาก
เติมน้ำตาลปรุ่งรสเมื่อกินก๋วยเตี๋ยว	.174	.669	น้อยมาก
กินขนมกรุบกรอบ	.153	.789	น้อยมาก
กินผลไม้ค่อง	.133	.883	น้อยมาก
กินอาหารประเภทผักดอง	.131	.890	น้อยมาก
โดยรวม	.198	.538	น้อยมาก

โภชนาบัญชี 9 ประการ	V	Sig	ระดับ ความสัมพันธ์
8. กินอาหารที่สะอาดปราศจากการปนเปื้อน			
กินอาหารที่สะอาด	.313	.041*	น้อย
ถังมีอุทกครั่งก่อนกินอาหาร	.285	.028*	น้อย
กินอาหารที่ปรุงสุกใหม่ๆ	.257	.182	น้อย
ซื้ออาหารสำเร็จรูป อาหารพร้อมปรุงมากิน	.191	.561	น้อยมาก
กินอาหารที่มีสีสันสด สวยงาม	.189	.569	น้อยมาก
กินอาหารที่คิบหรือสุกๆ ดิบๆ	.153	.538	น้อยมาก
โดยรวม	.231	.320	น้อย
9. การงดหรือลดเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์			
ดื่มเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์	.155	.523	น้อยมาก
โดยรวม	.155	.523	น้อยมาก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright © by Chiang Mai University
 All rights reserved

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ

นางนันทกา ปั่นมาลี

วัน เดือน ปีเกิด

24 กรกฎาคม 2513

ประวัติการศึกษา

2532

ประกาศนียบัตรมัธยมศึกษาตอนปลาย (สายสามัญ)

2536

โรงเรียนวัดโโนทัยพาขพ อำเภอเมืองเชียงใหม่

ปริญญาตรี ครุศาสตรบัณฑิต สาขาวิชกรรมศาสตร์

วิทยาลัยครุเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่

ประวัติการทำงาน

2542 – 2544

อาจารย์ 1 ระดับ 3 โรงเรียนบ้านแม่ເຂاء ตำบลแม่น้ำหาร
อำเภอแม่แจ่ม จังหวัดเชียงใหม่

2544 – 2548

อาจารย์ 1 ระดับ 5 โรงเรียนบ้านปางชุม ตำบลลึ้งเมิน
อำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่

2548 – ปัจจุบัน

ตำแหน่งครู ชำนาญการ โรงเรียนบ้านสันคายอน
ตำบลน้ำหลีก อำเภอแม่ริม จังหวัดเชียงใหม่

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved