

๑,๑๑๑ เสด็จฯ โรงเรียน ดชด.

(มุมมองผ่านห้องครัว)

....ในบรรดาคณยากจนทั้งหลาย ข้าพเจ้ามีความรู้สึก ว่า ผู้ที่ได้รับผลกระทบมากที่สุด

เห็นจะเป็นเด็กๆ พวกเด็กนักเรียนที่ซบผอม อาหารการกินไม่สมบูรณ์

เช่นนี้ จะเอาเรี่ยวแรงและสมองที่ไหนมาเล่าเรียน.....

ห้องครัวเป็นจุดสุดท้ายในกระบวนการผลิตอาหารที่มีคุณภาพเมื่อมองจากห้องครัวออกไป เราจะเห็นเด็กๆ กำลังปลูกผัก รดน้ำ ให้อบู่ บ้างให้อาหารปลา ตรงนั้นกำลังเก็บไข่ ถัดไปเป็นโรงเพาะเห็ด

วัตถุดิบอีกบางส่วนได้มาจากร้านค้าสหกรณ์ของโรงเรียน ที่ที่นักเรียนบริหารจัดการกันเอง ภายใต้อำนาจแนะนำของครู เป็นการเรียนไปทำไป ก่อให้เกิดทักษะอันจำเป็นต่อการประกอบอาชีพ

สารอาหารบางชนิดอันจำเป็นต่อการเจริญเติบโตหรือเพื่อป้องกันโรค อาทิ ไอโอดีน นมผง โปรตีนเกษตร ล้วนถูกนำมาเสริมเพิ่มเติมในห้องครัว

ตำรับพื้นบ้านผสมผสานองค์ความรู้ทางโภชนาการ ผ่านรสมือแม่บ้านที่ผลัดเวรกันมาประกอบเลี้ยง กลายเป็นอาหารอันทรงคุณค่าสำหรับลูกหลานตนผักผลไม้ พืชพรรณท้องถิ่น ถูกนำมาผสมผสาน ประดงแต่งรสชาติ เป็นมื้ออาหารที่ถูกปากและแสนอร่อย สำหรับทุกคน

เศษอาหาร เศษขยะ กากไขมัน ของเหลือ ถูกจัดการตามหลักวิชาการ ถูกสุขลักษณะ ไม่เป็นพิษ ของเหลือส่วนใหญ่ถูกหมუნเวียนกลับมาใช้ใหม่ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมโดยแท้

เสียงอีกทีก็ ครึกครื้น ดังลั่นอยู่ในโรงอาหาร เราจะเห็นเด็กนักเรียนตัวน้อยๆ ช่วยกันอย่างขมิ้มมัน ใต้ฝัก ใต้ทดลอง ล้าง-หั่น-ตัด-สับ , คลุก-โขลก สารพัด เด็กๆ กำลังเรียนรู้และจดจำทุกสิ่งทุกอย่าง ผ่านคำพราเสอน ประกอบการได้สัมผัสจริงโรงอาหารและห้องครัวกำลังแปรสภาพเป็น ห้องเรียน ห้องทดลองทางวิทยาศาสตร์ ห้องแปรรูปถนอมอาหาร ห้องผลิตสินค้า และห้องฝึกอาชีพ

แม่บ้านได้เรียนรู้หลักโภชนาการ เทคโนโลยีทางการอาหาร สังเกตและจดจำทุกสิ่งเพื่อนำไปปรับ ใช้ในครัวของตนแล้วแบ่งปัน บางแห่งสามารถรวมตัวเป็นกลุ่มอาชีพ สร้างรายได้เป็นกอบกำและยั่งยืน

ทุกข้อที่กล่าวข้างต้น ล้วนเป็นโครงการตามพระราชดำริของ

สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

ที่ได้พระราชทานไว้ใน โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน

ตลอดการเสด็จฯ ทรงเยี่ยมและติดตามงานอย่างสม่ำเสมอ นับได้ พันร้อยสิบเอ็ดครั้ง ในวันนี้

(มูลนิธิโรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนฯ กันยายน ๒๕๖๕)