

โรงเรียนวัดโคกโคตมา ยึดมั่นวัฒนธรรมมีสง

คู่ปลาสามปากหัด... ขอบด้ประจำท้องถิ่น

การทำ ปลาต้มผัก
เห็ด เกิดจากแนวคิดตามหลัก
ปรัชญาของเศรษฐกิจพอ
เพียง ในการเพิ่มมูลค่าปลา
และเห็ด สร้างความหลากหลาย
ของผลิตภัณฑ์ และ
ยืดอายุการเก็บให้นานขึ้น
นักเรียนสามารถนำความรู้ที่
ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวัน
และประกอบอาชีพได้



การพึ่งพาตนเอง เป็นการยึดหลัก
“ตนเป็นที่พึ่งแห่งตน” รู้จักนำทรัพยากรที่มีอยู่
มาใช้ให้เกิดประโยชน์ รู้จักผลิตพืชให้เพียงพอ
กับความต้องการในการบริโภคของครัวเรือน
ก่อน หลังจากนั้นจึงผลิตเพื่อการค้า การรวม
กลุ่มกันของชาวบ้าน เพื่อดำเนินกิจกรรมทาง
เศรษฐกิจต่าง ๆ เช่น การเกษตรแบบผสม
ผสาน การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น การแปรรูป
อาหาร ในปัจจุบันมีการดำเนินงานเพื่อสร้าง
รายได้ตามนโยบาย “หนึ่งตำบล หนึ่ง
ผลิตภัณฑ์” เป็นการพัฒนาชุมชน และพัฒนา
ระบบเศรษฐกิจของประเทศให้เติบโต ซึ่งนำไป
สู่การดำเนินชีวิตที่สมดุล ชีวชน สามารถรับการ
เปลี่ยนแปลงทั้งภายนอก และภายในได้เป็น
อย่างดี ไม่ว่าจะเป็นด้านเศรษฐกิจ สังคม
สิ่งแวดล้อม และวัฒนธรรม

นายจักรพรรดิ จิตมณี ผู้อำนวยการ
สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษา
(สพป.) สุพรรณบุรี เขต 1 เผยว่า ในการ
จัดการศึกษานอกจากให้นักเรียนได้รับการพัฒนา
ศักยภาพตามช่วงวัยแล้ว จะต้องฝึกให้นักเรียนรู้จักคิด
ทำอะไรให้เขาอยู่รอดได้ ถึงแม้ไม่ได้เรียนต่อก็
ต้องมีอาชีพ สามารถประกอบอาชีพได้เมื่อออกไป
สู่สังคม ซึ่งโรงเรียนมีบทบาทสำคัญในการนำหลัก
ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงไปสู่การดำเนินชีวิต
ตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียงของผู้เรียน ผู้
บริหาร ครู บุคลากรทางการศึกษา การทำปลาต้ม
ผักเห็ดของโรงเรียนวัดโลกโคกเผา อ.เมือง
จ.สุพรรณบุรี เป็นตัวอย่างหนึ่งของการนำแนวคิด
ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงที่นำมา
ประยุกต์ใช้ในกิจกรรมการเรียนรู้ในโรงเรียนได้
ประสบผลสำเร็จ ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายของ

กระทรวงศึกษาธิการที่ต้องการขับเคลื่อนปรัชญา
เศรษฐกิจพอเพียงสู่สถานศึกษาและมุ่งเน้นให้
ผู้เรียนมีคุณธรรม นำความรู้ตามแนวปรัชญา
เศรษฐกิจพอเพียง และปรับให้สอดคล้องกับ
ความต้องการของท้องถิ่นมากยิ่งขึ้น
ผอ.สพป.สุพรรณบุรี เขต 1 เผยอีกว่า
โรงเรียนวัดโลกโคกเผา จัดการเรียนการสอนตั้งแต่
ชั้นอนุบาล 1-ม.3 มีนักเรียนทั้งสิ้น 243 คน
ได้รับเลือกให้เป็นศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอ
เพียงชุมชนในสถานศึกษา ปีงบประมาณ 2558
และ 2557 ที่สามารถเป็นแบบอย่างในการจัด
กระบวนการเรียนการสอนและการบริหารจัดการ
ตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง และเพื่อให้
โรงเรียนมีศักยภาพที่เข้มแข็งในการเป็นแหล่ง
เรียนรู้ในด้านการศึกษาปฏิบัติสู่การพัฒนา จึงได้จัดทำ
โครงการบูรณาการในโรงเรียน เพื่อส่งเสริมให้

ได้รับความรู้ และฝึกทักษะการทำงานด้าน
อาชีพ เพื่อนำผลผลิตที่ได้รับมาเป็นอาหาร
กลางวันให้แก่ักเรียนอย่างเพียงพอ นักเรียน
ได้รับประทานอาหารที่มีประโยชน์ ส่งเสริม
ให้มีสุขภาพร่างกายแข็งแรงสมบูรณ์ เพื่อ
จะได้เป็นกำลังพัฒนาของชุมชนในอนาคต
ต่อไป

นางปราณี สังข์วรรณ ครูชำนาญการ
พิเศษโรงเรียนวัดโลกโคกเผา ซึ่งเป็นผู้รับผิดชอบ
ชมรมยุวเกษตรกรในโรงเรียน กล่าวว่า
การทำ “ปลาต้มผักเห็ด” เกิดจากแนวคิดตาม
หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ในการเพิ่ม
มูลค่าปลา และเห็ด สร้างความหลากหลาย
ของผลิตภัณฑ์ และยืดอายุการเก็บให้นานขึ้น
นักเรียนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิต
ประจำวัน และประกอบอาชีพได้ ในปีการศึกษา
2557 ได้จัดกิจกรรมเรื่องการทำปลาต้มผักเห็ด
โดยใช้เห็ดนางฟ้าภูฐาน ที่ได้จากกลุ่มเพาะ
เห็ด และเนื้อปลาจากกลุ่มเลี้ยงปลาของชมรม
ยุวเกษตรกรในโรงเรียน โดยมีแรงจูงใจมาจาก
เห็ดที่นักเรียนชมรมยุวเกษตรกรในโรงเรียน
เพาะไว้มีจำนวนมาก จึงทำให้ราคาถูก ใช้
ประกอบอาหารเป็นอาหารกลางวันของนักเรียน
ได้ไม่หลากหลายรับประทานบ่อย ๆ นักเรียน
เกิดความเบื่อหน่าย และมีอายุการเก็บรักษาสั้น
บริโภคไม่ทันก็เน่าเสีย จึงได้คิดพัฒนาเป็น
ปลาต้มผักเห็ด ขึ้นมา ปัจจุบัน “ปลาต้มผัก
เห็ด” ของโรงเรียนวัดโลกโคกเผามีชื่อเสียงเป็น
ที่รู้จักของคนทั่วไป.