

ส่วนที่ 3 : แบบรายงานผลการดำเนินแผนงาน โครงการสมุนไพรรักษาสุขภาพเพื่อสุขภาพ (กิจกรรมให้ความรู้ สมุนไพรของไทย และกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการสมุนไพรเพื่อรักษาสุขภาพและป่วยยานฉุกเฉิน ที่ได้รับงบประมาณสนับสนุนจากกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลเมืองเบตง

ชื่อแผนงาน/โครงการ/กิจกรรม

โครงการสมุนไพรรักษาสุขภาพเพื่อสุขภาพ (กิจกรรมให้ความรู้สมุนไพรของไทย) (กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการสมุนไพรเพื่อรักษาสุขภาพและป่วยยานฉุกเฉิน)

1. ผลการดำเนินงาน

จากการจัดดำเนินโครงการสมุนไพรรักษาสุขภาพ ระหว่างวันที่ 28-29 ธันวาคม 2566 สรุปได้ดังนี้ วันที่ 28 ธันวาคม 2566 กิจกรรมให้ความรู้สมุนไพรของไทย โรงเรียนขอเชิญวิทยากรจากโรงพยาบาล แผนกแพทย์แผนไทย มาให้ความรู้เรื่องสมุนไพรท้องถิ่นของเรา รอบตัว รอบร้า ภายในชุมชน วิทยากรได้ให้ความรู้ สรรพคุณ และโทษ ของสมุนไพรในครัวเรือน ที่รับประทานกันทุกวัน เช่น กระเทียม หัวหอม ขมิ้น ตะไคร้ พริก ข่า ขิง ฯลฯ ซึ่งการดูแลสุขภาพเริ่มได้ง่าย จากพฤติกรรมการใช้ชีวิต โดยเฉพาะการรับประทานอาหาร กินอย่างไร สุขภาพให้อ่องน้ำ กินดีย่อมมีสุขภาพที่ดี สมุนไพรประจำบ้าน สามารถปลูกได้ง่ายๆ จากรากไม้ หรือในสวนหลังบ้าน จะนำมาประกอบอาหาร หรือทำเป็นเครื่องดื่มทำได้ไม่ยุ่งยาก แม้สมุนไพรจะมีประโยชน์มากมาย แต่ก็มีข้อจำกัดที่บางโรค บางอาการไม่ควรใช้ และการใช้ต้องทำให้ถูกวิธี ไม่ว่า จะเป็นใช้ถูกต้น ถูกส่วน ถูกขนาด ถูกวิธีและถูกโรค สมุนไพรในปัจจุบันมีทั้งรูปแบบของยาและผลิตภัณฑ์ อาหารเสริม และสารอนามัย ใช้เด่นหลากหลายรูปแบบนี้ได้จำกัดเพียงการใช้ในรูปแบบของยาเท่านั้น อาจจะใช้เป็นอาหาร เครื่องดื่มที่สามารถทำเองได้ การปลูกหรือมีสมุนไพรคู่บ้าน ติดบ้านเอาไว้มีประโยชน์มากมาย สมุนไพรประจำบ้าน ริมรั้ว ดูแลสุขภาพป้องกันโรค ภายในบ้าน หรือรั้วโรงเรียน ริมรั้วน้ำ สามารถปลูกไว้ในกระถาง เล็ก ไว้เมื่อต้องการหยินใช้ นำมาประกอบอาหาร หรือใช้ป้องกันแมลง ให้กลิ่นที่สกปรกสัมภาระเลือกสรรปลูกไว้ได้ เช่น กะเพราแดง/เขียว มะกรุด มะระขิง ชะพลุ สะระแหง ว่านหางจรเข้ พื้ที่ลายโรส บัวก ตะไคร้ ขิง ถั่วฟู ໂຮງພາ คำลึง ในเตย บ้านของนักเรียนโรงเรียนเทศบาล 2 (บ้านกาแปะกอตอ) ในแต่ละบ้านมีสมุนไพรพื้นบ้านกันทุกบ้าน นักเรียนนำสมุนไพร มาในวันที่สองของการอบรม วันนี้ นักเรียนได้สำรวจสมุนไพรรอบรั้วน้ำ และโรงเรียน ผู้เข้าร่วมอบรมได้ความรู้ เรื่อง สมุนไพร พร้อมสรรพคุณ และโทษ วิธีการเลือกใช้สมุนไพรที่ถูกต้อง ที่มาจากธรรมชาติ ไร้สารพิษ ลดความเสี่ยงในการใช้ยาแผนปัจจุบัน

วันที่สอง วันที่ 29 ธันวาคม 2566 กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการสมุนไพรเพื่อรักษาสุขภาพ

และป่วยยานฉุกเฉิน

ผู้เข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการ ในวันนี้ ได้ สาธิตการแปรรูปสมุนไพร แบบง่ายๆ ทำได้ เมื่อยามฉุกเฉิน ประกอบด้วย ฐานยาหม่อง ฐานน้ำมันหัวไพร ฐานลูกประคบ และฐานสมุนไพรข้าวยำ ดังนี้

ฐานยาหม่อง

วิทยากรประจำฐาน จากแพทย์แผนไทย โรงพยาบาลเบตง ผู้ช่วยคือ คงครุ โรงเรียนเทศบาล 2 (บ้านกาแปะกอตอ) ยาหม่อง เป็นยาสามัญประจำบ้าน สมุนไพรที่แก้เคล็ด ปวดเมื่อยตามร่างกาย วิทยากรและคณะครุ สาธิต วิธีการทำ ย้อมหม่อง ให้นักเรียน เรียนรู้ การตวง วัด ให้ดีขนาด บรรจุ ต่างๆ ตามสูตรที่กำหนด จึงจะได้ ยาหม่อง ตามความต้องการและประสิทธิภาพ แก้โรคปวดต่าง ซึ่งเป็นยาใช้ภายนอก หาดู เบาก ตรงริเวณปวด บรรเทา อาการเจ็บปวด ให้ลดลงได้ หรือ ทาที่บริเวณถูกแมลงกัด ต่อย กับรากเท่าได้เช่นกัน

ฐานน้ำมันไฟร แลกคลุกประคน

วิทยากรประจำฐาน จากแพทย์แผนไทย โรงพยาบาลเมตุ ผู้ช่วย คือ คณะครุ โรงเรียนเทศบาล 2 (บ้านกาแปะ กอตอ) ฐานน้ำมันไฟร และลูกประคน เป็นยามัญประจำบ้าน เช่นกัน ซึ่ง บรรเทาอาการคัดจมูก น้ำมูกไหล ปวดศรีษะ ปวดห้อง เวียนหัว ได้มีกลิ่นหอมอ่อนๆ ของไฟร ทำให้คลาย มีน และยังสามารถ ทานริเวณที่ปวดตามร่างกายได้ เช่นกัน เป็นยาที่ใช้ภายนอก หาร่างกาย ตรงบริเวณที่ปวด ให้นรรเทาอาการเจ็บปวดได้ มีขนาดเล็ก แบบสามารถพกพาได้สะดวก วิทยากร และคณะครุ ช่วยการสาธิต ให้นักเรียนได้เห็นถึงกรรมวิธี การทำ ผสมผสาน ของสมุนไพร ต่างๆ ตามปริมาณสัดส่วนที่กำหนด นักเรียน สามารถทดลองทำเองได้ ซึ่งวิทยากร สอนให้นักเรียนลง มือปฏิบัติ การทำลูกประคน การเก็บผ้า มัดเชือก การนึ่งลูกประคน และนำมาใช้งาน การนำด้วยลูกประคน ทำ ให้นักเรียน สนุก กับการทำ แม้จะมีการทำ แม้จะมีการทำ ให้นักเรียนเกิดความเข้าใจอย่างลึกซึ้ง และทราบหักถึง สรรพคุณของยาสมุนไพรเจ้าบ้านได้ อย่างเข้าใจและสามารถนำไปใช้ในชีวิตรประจำวันได้ ยามที่เจ็บป่วยเข้ม ฐานข้าวยำสมุนไฟร ริมรัวน้ำ ชุมชน หาง่าย กินง่าย สุนภาพดี

วิทยากรประจำฐาน จากคณะครุ โรงเรียนเทศบาล 2 (บ้านกาแปะ กอตอ)

ข้าวยำอาหารเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่นภาคใต้ โดยเฉพาะภาคใต้ตอนล่างนิยมรับประทานเป็น อาหารเข้าหรืออาหารกลางวัน เรียกว่าในภาษาลما喻ท้องถิ่นว่า “นาซีเกอรานู” (Nasi kerabu) ซึ่ง “นาซี” แปลว่า “ข้าว” ส่วน “เกอรานู” แปลว่า “ยำ” หมายถึง ข้าวสุกที่คลุกกับน้ำบุด ข้าวยำมีหลายชนิด ด้วยกัน แต่จะเรียกชื่อแตกต่างกันไปตามแต่ละท้องถิ่น เช่น ข้าวยำใบพันสมอ หรือข้าวยำราธิวาส ข้าวยำใบยอด ข้าวยำชาหรือข้าวยำสาย เป็นต้น ต้นกำเนิดของข้าวยำ นั้น สันนิษฐานว่าอยู่ทางภาคใต้ของไทยมีรสชาติ ข้าวยำ เป็นอาหารจานเดียวที่มีคุณประโยชน์ทางโภชนาการและเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ให้สารอาหารที่หลากหลาย เป็น อาหารที่เหมาะสมกับคนไทยที่ต้องการควบคุมน้ำหนักเนื่องจากผักในข้าวยำเป็นผักสดที่ไม่ต้องผ่านการปรุงใดๆ จึงทำให้ ได้รับวิตามินต่างๆ ที่มีอยู่ในผักอย่างเต็มที่ นอกจากนี้ในข้าวยำยังให้แร่ธาตุ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต และมีไข่อาหาร สูง ข่วยให้ระบบขับถ่ายทำงานได้เป็นปกติ เพราะประกอบไปด้วยผักหลายชนิดที่เป็นสมุนไพร มีรสชาติ กลิ่น สีสัน ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของตนเอง ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมการกินชนชาติได้ เอกลักษณ์ที่สำคัญของข้าวยำ ก็คือ “น้ำบุด” รสชาติความอร่อยของข้าวยำที่ขึ้นอยู่กับน้ำบุด น้ำบุดที่ใช้รวดข้าวยำ หากเป็นสูตรของอิสลามแท้ๆ จะใช้น้ำบุดล้วนๆ แต่ถ้าเป็นสูตรของภาคใต้ตอนบน จะมีการใช้เครื่องปรุงที่ทำให้น้ำบุดมีรสชาติที่อร่อยไปอีก แบบนี้ “น้ำบุด” จึงเป็นหัวใจของข้าวยำ น้ำบุดที่ว่านี้ใช่ว่าจะทำกันได้ง่ายๆ เพราะกระบวนการทำน้ำบุดต้อง อาศัยความพิถีพิถันในการหมักบ่ม เช่น สุวนผสม และเวลาที่พอเหมาะสม จึงจะได้น้ำบุดที่อร่อยกลมกล่อมชวน คิ่มล่อง ข้าวยำเป็นมากกว่าอาหารประจำท้องถิ่นของคนใต้ แต่ข้าวยำยังมีกลิ่นอายของวิถีชีวิตร่วมถึงวัฒนธรรม ที่ฝังลึกมาอย่างนานจากรุ่นสู่รุ่น สะท้อนชีวิตผู้คน พืชผัก และทรัพยากรที่ถือว่า วัฒนธรรมการริโภคข้าวยำ ในแต่ละถิ่นฐาน คณะครุ ได้บรรยาย สรรพคุณ ของผักแต่ละชนิด รวมถึงการป้องกันโรคต่างๆ ได้ เมื่อนักเรียน ได้ ทาน ข้าวยำ ที่นักเรียนได้เรียนรู้ กันมาแล้ว ทำให้เกิด ความตระหนักร ถึงโภชนาการ ต่างๆ ทานอาหารให้อุดต้อง ตามหลักโภชนาการ และสุขภาพของตนเอง ไร้โรค กัย界面เจ็บ ป้องกัน อาการเจ็บป่วยจากอาหารเพื่อสุขภาพ

2. ผลสัมฤทธิ์ตามวัตถุประสงค์/ตัวชี้วัด

2.1 การบรรลุตามวัตถุประสงค์

- บรรลุตามวัตถุประสงค์
 ไม่บรรลุตามวัตถุประสงค์ เพราะ.....

2.2 จำนวนผู้เข้าร่วมในแผนงาน/โครงการ/กิจกรรม 50 คน

3. การเบิกจ่ายงบประมาณ

งบประมาณที่ได้รับการอนุมัติ 57,560 บาท

งบประมาณเบิกจ่ายจริง 57,560 บาท คิดเป็นร้อยละ 100

งบประมาณเหลือส่งคืนกองทุนฯ บาท คิดเป็นร้อยละ

ค่าใช้จ่ายงบประมาณแยกแต่ละรายการ ดังนี้

(1) ค่าตอบแทนวิทยากร จำนวน 1 คน เป็นเงิน 3,600 บาท

(2) ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 50 คน 1 มื้อ/คน 75 บาท เป็นเงิน 3,750 บาท

(3) ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 50 คน 2 มื้อ/คน 35 บาท เป็นเงิน 3,500 บาท

(4) ค่าวัสดุประกอบการอบรม จำนวน 50 คน เป็นเงิน 2,000 บาท

(5) ค่าเสื่อประชาสัมพันธ์

-ค่าวินิล ขนาด 1x3 เมตร จำนวน 1 ผืน เป็นเงิน 750 บาท

-ค่าปากกาเคมี 2 หัวสีดำ สีน้ำเงิน สีแดง สีเขียว อายุคงทน ½ โหลๆ 120 บาท
เป็นเงิน 480 บาท

-ค่ากระดาษบรู๊ฟ จำนวน 25 แผ่นๆละ 5 บาท
เป็นเงิน 125 บาท

(6) ค่าครุภัณฑ์

-ค่าผ้าดิบ จำนวน 2 พับๆละ 700 บาท
เป็นเงิน 1,400 บาท

-ค่าเชือกเกลี่ยรีดดิบ จำนวน 2 กก.ๆละ 200 บาท
เป็นเงิน 400 บาท

-ค่าการบูร จำนวน 3 กก.ๆละ 650 บาท
เป็นเงิน 1,900 บาท

-ค่าใบสัมปoyer จำนวน 3 กก.ๆละ 500 บาท
เป็นเงิน 1,500 บาท

-ค่าใบเปล้า จำนวน 3 กก.ๆละ 1,000 บาท
เป็นเงิน 3,000 บาท

-ค่าเมนทอล จำนวน 3 กก.ๆละ 800 บาท
เป็นเงิน 2,400 บาท

-ค่ากล่องพลาสติกใส่มีฝาปิด หูหิ้ว จำนวน 3 กล่องๆละ 170 บาท
เป็นเงิน 510 บาท

-ค่าตะแกรงเหลี่ยมญี่ปุ่น จำนวน 6 อันๆละ 90 บาท
เป็นเงิน 540 บาท

-ค่าขวดยาหม่องพลาสติก จำนวน 100 ใบๆละ 6 บาท
เป็นเงิน 600 บาท

-ค่าขวดลูกกลิ้ง จำนวน 30 ใบๆละ 16 บาท
เป็นเงิน 480 บาท

-ค่าน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น จำนวน 3 กก.ๆละ 500 บาท
เป็นเงิน 1,500 บาท

-ค่าพิมเสน จำนวน 3 กก.ๆละ 1,070 บาท
เป็นเงิน 3,210 บาท

-ค่าเกล็ดมะระแห่น จำนวน 3 กก.ๆละ 1,650 บาท
เป็นเงิน 4,950 บาท

(6) ค่าครุภัณฑ์ (ต่อ)

-ค่าไขพาราฟิน จำนวน 3 กก.ๆละ 500 บาท	เป็นเงิน 1,500 บาท
-ค่าน้ำมันยูคาลิปตัส จำนวน 3,000 ml(1,000mlๆละ 1,160 บาท)	เป็นเงิน 3,480 บาท
-ค่าน้ำมันระกำ จำนวน 3,000 ml(1,000mlๆละ 280 บาท)	เป็นเงิน 840 บาท
-ค่าน้ำมันสมรรถแห่ง จำนวน 3,000 ml(1,000mlๆละ 1,500 บาท)	เป็นเงิน 4,500 บาท
-ค่าวาสเลิน 3 กก.ๆละ 200 บาท	เป็นเงิน 600 บาท
-ค่าน้ำมันกานพลู จำนวน 3 กก.ๆละ 1,270 บาท	เป็นเงิน 3,810 บาท
-ค่าน้ำมันอบเชย จำนวน 3 กก.ๆละ 1,270 บาท	เป็นเงิน 3,810 บาท
-ค่าน้ำมันสกัดสมุนไพร จำนวน 3 กก.ๆละ 450 บาท	เป็นเงิน 1,350 บาท
-ค่าสำลีก้อน จำนวน 5 ถุงๆละ 145 บาท	เป็นเงิน 725 บาท
(7) ค่าเข้ารูปเล่มสรุปผลการดำเนินโครงการ จำนวน 3 ชุด	เป็นเงิน 300 บาท
	รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 57,560 บาท

4. ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

ไม่มี

มี (ระบุ)

ลงชื่อ.....  ผู้รายงาน

(นางณัฐญา จักราพงศ์)

ตำแหน่ง ครุข์นำม่ายการพิเศษ

วัน-เดือน-พ.ศ. 6 มกราคม 2567