

จุดประสงค์ของการวิจัยนี้คือ การสร้างบทเรียนวิทยาศาสตร์สำหรับนักเรียน,นักศึกษาโดยสำรวจผักพื้นบ้านบนเกาะเกร็ดที่ชาวบ้านปลูกในพื้นที่หมู่ 2,3,4 และ 5 ตำบลเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี พบผักพื้นบ้าน 51 ชนิด เลือกผักพื้นบ้าน 10 ชนิดที่ชาวบ้านนิยมนำมาประกอบอาหารเพื่อจำหน่ายและรับประทาน คือ ใบชะพลู ดอกแค ใบจี่เหล็ก ใบยอ หน่อกะลา กระเจี๊ยบมอญ มะรุม ผักหนาม ดอกโสน สะเดา อาหารทั้ง 10 ชนิดคือ แกงคั่วหอยขมใบชะพลู แกงส้มดอกแคกับกุ้ง แกงใบจี่เหล็กกับหมูย่าง แกงเผ็ดใบยอกับปลาดุกย่าง แกงเลียงหน่อกะลา แกงส้มกระเจี๊ยบมอญ แกงส้มมะรุมกับกุ้ง ผักหนามราดกะทิจิ้มน้ำพริก ดอกโสนชุบไข่ทอด และน้ำปลาทาน สะเดา ปลาดุกย่าง ได้หาคคุณค่าทางโภชนาการของอาหารทั้ง 10 ชนิด คือ คาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน เถ้า เยื่อใย แร่ธาตุบางชนิดได้แก่แคลเซียม โซเดียม โพแทสเซียม สังกะสี ทองแดงและเหล็ก จากนั้นนำข้อมูลจากผลการวิจัยที่ได้มาสร้าง “ บทเรียนวิทยาศาสตร์ท้องถิ่น : เรื่อง อาหารที่ประกอบด้วยผักพื้นบ้านเกาะเกร็ด ” ซึ่งประกอบด้วย บทเรียน 3 ชุด สำหรับบทเรียนระดับชั้นประถมศึกษา คือ พืชท้องถิ่นประเภทผักพื้นบ้านเกาะเกร็ด บทเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษา คือ การประกอบอาหารจากผักพื้นบ้านเกาะเกร็ด และบทเรียนระดับอุดมศึกษา คือ บทปฏิบัติการคุณค่าทางโภชนาการของอาหารที่ประกอบด้วยผักพื้นบ้านเกาะเกร็ด

## Abstract

201830

The objective of this research is to make the module of lesson science for students by surveying local vegetable in Ko-Kred island. We found 51 kind of local vegetables and chose 10 kind of local vegetables which people like to take these local vegetables such as : chaploo , kaekao, keelek, yohbahn, kala, krajiabmon, maroom, puknam, sano and sadow to make 10 kind of food also such as Kangkuahoikombichaploo, Kangsom dokkae kub Kung, Kangbikeelek kub Mooyang , Kangpedbiyoh kub Pladuk yang , Kang liang nor kala, Kangsomkrajiabmon, Kang som maroom kub Kung ,Puknam rard Kati jim namprrik, Dok sano choup kaitord and Nampla wan Sadow Pladuk yang then analyze the nutritive values such as carbohydrate, fat, peotein ,ash crudefiber, some elements such as ( Ca ,Na ,K ,Zn ,Cu and Fe ) based on AOAC method. The result of this research was to mak a module of lesson science for three levels :in primary school level is “Local vegetable in Ko Kred island ” in secondary school level is” Making food from local vegetable in Ko kred island” and in the university level is“ Nutritive values of food from local vegetable in ko kred Island.