

PRIMO CARE

 HAPPY SUSTAINABILITY SOCIETY
MAKER

PRIMO Grow GO Green

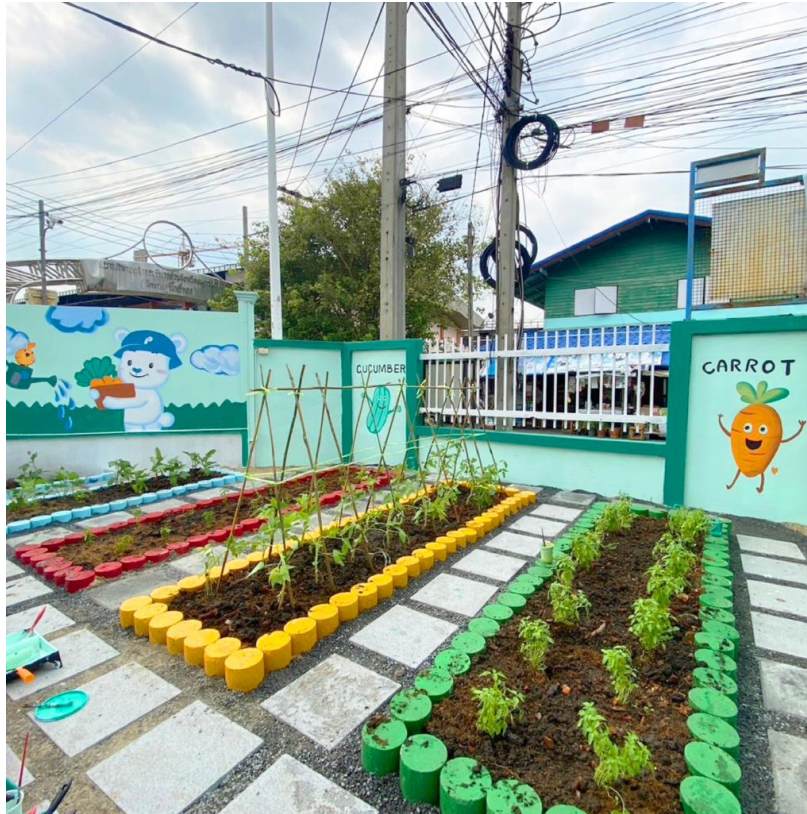
วัตถุประสงค์

- ส่งเสริมทักษะการเกษตรพื้นฐาน ให้แก่นักเรียนผ่านการลงมือปฏิบัติจริง โดยมุ่งหวังให้เด็กๆ สามารถนำความรู้ไปปลูกผักสวนครัวที่บ้าน เพื่อช่วยลดค่าใช้จ่ายในครอบครัว ตามความต้องการที่โรงเรียนสะท้อนมา
- สร้างแหล่งอาหารปลอดภัยในโรงเรียน จากผักที่นักเรียนและครูร่วมกันปลูก เพื่อใช้ประกอบอาหารกลางวันหรือแจกจ่ายให้ครอบครัวนักเรียน ช่วยบรรเทาปัญหาค่าครองชีพ
- ปลูกฝังจิตสำนึกด้านความยั่งยืน ผ่านการจัดการทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ เช่น การใช้น้ำอย่างประหยัด การทำปุ๋ยหมักจากเศษอาหารในโรงเรียน

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- นักเรียนจะได้บริโภคผักสด สะอาด และปลอดสารพิษจากแปลงผักในโรงเรียน
- ช่วยลดค่าใช้จ่ายในการซื้อผักสำหรับอาหารกลางวันของโรงเรียน

ภาพกิจกรรม



ผลลัพธ์ที่ได้รับจากกิจกรรม

ปริมาณผักที่ปลูกได้

ประเภทผัก	ปริมาณผลผลิตต่อรอบเก็บเกี่ยว	จำนวนงานที่ทำได้ (ประมาณการ)
ผักสลัดกรีนโอ๊ค/มินิคอส	40 ต้น	สลัดผัก 40 จาน (ต้นละ 1 จาน)
ผักสลัดเรดโอ๊ค/บัตเตอร์เฮด	40 ต้น	สลัดผัก 40 จาน (ต้นละ 1 จาน)
มะเขือเปราะ	18 ต้น (ประมาณ 5-7 ผล/ต้น)	ยำมะเขือ 20-25 จาน
ถั่วฝักยาว	18 ต้น (ประมาณ 30-40 ฝัก/ต้น)	ผัดถั่วฝักยาว 30-40 จาน
แมงลัก	18 ต้น	แกงเลียง 15-20 จาน
พริก	18 ต้น (ประมาณ 50-60 ผล/ต้น)	ใช้เป็นเครื่องปรุง 50-60 มื้อ
กวาดตุง/ผักกาดขาว	10 ช่อ (ประมาณ 200-250 ต้น)	ผัดผัก 50-60 จาน

ประหยัดค่าใช้จ่าย : ต้นทุนผักสดหากซื้อจากตลาด: ประมาณ 20-30 บาท/จาน

ประหยัดเงินได้: 6,125-7,125 บาทต่อรอบเก็บเกี่ยว