

## บทที่ 4

### ผลการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคอาหารของชาวเขาเผ่ากระเหรี่ยง กลุ่มตัวอย่างเป็นชาวเขาเผ่ากระเหรี่ยง จำนวน 3 หมู่บ้าน คือ บ้านแม่ทะลุ ตำบลสบเมย บ้านแม่คะตวน ตำบลแม่คะตวน และบ้านแม่สวดใหม่ ตำบลแม่สวด อำเภอสบเมย จังหวัดแม่ฮ่องสอน กลุ่มตัวอย่างจำนวน 259 คน เก็บข้อมูลซึ่งใช้แบบสัมภาษณ์ โดยจะนำเสนอข้อมูล 1) ข้อมูลเบื้องต้น ตารางที่ 1-11 2) ข้อมูลด้านการบริโภคอาหาร ตารางที่ 12-37 3) ข้อมูลเกี่ยวกับการรับข่าวสารด้านการบริโภค ตารางที่ 38-41 4) ข้อมูลความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับการรับประทานอาหาร ตารางที่ 42-47 5) ข้อมูลความสัมพันธ์ระหว่างการศึกษากับการรับประทานอาหาร ตารางที่ 48-53 6) ข้อมูลความสัมพันธ์ระหว่างรายได้กับการรับประทานอาหาร ตาราง 54-59 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลมีดังนี้

ตาราง 1 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	128	49.42
หญิง	131	50.58
รวม	259	100.00

จากตาราง 1 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างเป็นเพศชาย จำนวน 128 คน คิดเป็นร้อยละ 49.42 และเพศหญิง จำนวน 131 คน คิดเป็นร้อยละ 50.58

ตาราง 2 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามกลุ่มอายุ

กลุ่มอายุ	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า 15 ปี	126	48.65
ระหว่าง 16–25 ปี	35	13.51
ระหว่าง 26–35 ปี	40	15.44
ระหว่าง 36–45 ปี	31	11.97
มากกว่า 45 ปี	27	10.43
รวม	259	100.00

จากตาราง 2 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่าง จำนวน 126 คน มีอายุต่ำกว่า 15 ปี คิดเป็นร้อยละ 48.65 จำนวน 40 คน อายุระหว่าง 26–35 ปี ร้อยละ 15.44 และจำนวน 27 คน อายุมากกว่า 45 ปี ร้อยละ 10.43

ตาราง 3 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่าประถมศึกษา	81	31.28
ประถมศึกษา	143	55.21
มัธยมศึกษาตอนต้น	28	10.81
สูงกว่ามัธยมศึกษาตอนต้น	7	2.70
รวม	259	100.00

จากตาราง 3 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างมากกว่าครึ่ง จำนวน 143 คน มีการศึกษาระดับประถมศึกษา คิดเป็นร้อยละ 55.21 รองลงมา จำนวน 81 คน การศึกษาคือต่ำกว่าประถมศึกษา คิดเป็นร้อยละ 31.28 จำนวน 28 คน การศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น คิดเป็นร้อยละ 10.81 และน้อยที่สุด จำนวน 7 คน มีการศึกษาสูงกว่าระดับมัธยมศึกษาตอนต้น คิดเป็นร้อยละ 2.70

ตาราง 4 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามสถานภาพ

สถานภาพ	จำนวน	ร้อยละ
โสด	150	57.92
แต่งงานอยู่ด้วยกัน	104	40.15
หม้าย/หย่า/แยก	5	1.93
รวม	259	100.00

จากตาราง 4 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างมากกว่าครึ่ง จำนวน 150 คน มีสถานภาพเป็นโสด คิดเป็นร้อยละ 57.92 รองลงมา จำนวน 104 คน แต่งงานอยู่ด้วยกัน คิดเป็นร้อยละ 40.15 และน้อยที่สุด จำนวน 5 คน เป็นหม้าย/หย่า/แยก คิดเป็นร้อยละ 1.93

ตาราง 5 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามศาสนา

ศาสนา	จำนวน	ร้อยละ
พุทธ	221	85.33
คริสต์	34	13.13
ผี/วิญญาณ	4	1.54
รวม	259	100.00

จากตาราง 5 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างมากที่สุด จำนวน 221 คน นับถือศาสนาพุทธ คิดเป็นร้อยละ 85.33 รองลงมา จำนวน 34 คน นับถือศาสนาคริสต์ คิดเป็นร้อยละ 13.13 และน้อยที่สุด จำนวน 4 คน นับถือผี/วิญญาณ คิดเป็นร้อยละ 1.54

ตาราง 6 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอาชีพ

อาชีพ	จำนวน	ร้อยละ
เกษตรกร	104	40.16
ค้าขาย	2	0.77
รับจ้าง	23	8.88
นักเรียน	128	49.42
เผยแพร่ศาสนา	2	0.77
รวม	259	100.00

จากตาราง 6 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่าง จำนวน 128 คน เป็นนักเรียน คิดเป็นร้อยละ 49.42 จำนวน 104 คน มีอาชีพเกษตรกร คิดเป็นร้อยละ 40.16 และน้อยที่สุดจำนวน 2 คน มีอาชีพค้าขายซึ่งเท่ากับจำนวนที่มีอาชีพเผยแพร่ศาสนา คิดเป็นร้อยละ 0.77

ตาราง 7 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามกลุ่มรายได้ต่อเดือน

รายได้/เดือน	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า 1,000 บาท	235	90.73
ระหว่าง 1,001 – 2,000 บาท	11	4.25
ระหว่าง 2,001 – 3,000 บาท	5	1.93
มากกว่า 3,000 บาท	8	3.09
รวม	259	100.00

จากตาราง 7 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างมากที่สุด จำนวน 235 คน มีรายได้ต่ำกว่า 1,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 90.73 รองลงมา จำนวน 11 คน มีรายได้ระหว่าง 1,001–2,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 4.25 จำนวน 8 คน มีรายได้มากกว่า 3,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 3.09 และน้อยที่สุดจำนวน 5 คน มีรายได้ระหว่าง 2,001–3,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 1.93

ตาราง 8 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามจำนวนสมาชิกในครอบครัว

สมาชิกในครอบครัว	จำนวน	ร้อยละ
1-4 คน	134	51.74
5-8 คน	118	45.56
มากกว่า 8 คน	7	2.70
รวม	259	100.00

จากตาราง 8 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างมากกว่าครึ่ง จำนวน 134 คน มีสมาชิกในครอบครัวระหว่าง 1-4 คน คิดเป็นร้อยละ 51.74 จำนวน 118 คน มีสมาชิกในครอบครัวระหว่าง 5-8 คน คิดเป็นร้อยละ 45.56 และจำนวน 7 คน มีสมาชิกในครอบครัวมากกว่า 8 คน คิดเป็นร้อยละ 2.70

ตาราง 9 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามจำนวนสมาชิกครอบครัวที่มีรายได้

จำนวนสมาชิกที่มีรายได้	จำนวน	ร้อยละ
ระหว่าง 1-2 คน	187	72.20
ระหว่าง 3-4 คน	62	23.94
ระหว่าง 5-8 คน	10	3.86
รวม	259	100.00

จากตาราง 9 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างมากที่สุด จำนวน 187 คน มีสมาชิกครอบครัวมีรายได้ 1-2 คน คิดเป็นร้อยละ 72.20 รองลงมา จำนวน 62 คน มีสมาชิกครอบครัวมีรายได้ 3-4 คน คิดเป็นร้อยละ 23.94 และน้อยที่สุด จำนวน 10 คน ที่สมาชิกครอบครัวมีรายได้ 5-8 คน คิดเป็นร้อยละ 3.86

ตาราง 10 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความเพียงพอของรายได้

ความเพียงพอของรายได้	จำนวน	ร้อยละ
เพียงพอเหลือเก็บ	26	10.04
เพียงพอไม่เหลือเก็บ	134	51.74
ไม่เพียงพอไม่มีหนี้สิน	33	12.74
ไม่เพียงพอมีหนี้สิน	66	25.48
รวม	259	100.00

จากตาราง 10 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างประมาณครึ่งหนึ่ง จำนวน 134 คน มีรายได้เพียงพอไม่เหลือเก็บ ร้อยละ 51.74 จำนวน 66 คน มีรายได้ไม่เพียงพอมีหนี้สิน ร้อยละ 25.48 จำนวน 33 คน มีรายได้ไม่เพียงพอไม่มีหนี้สิน ร้อยละ 12.74 และจำนวน 26 คน มีรายได้เพียงพอเหลือเก็บ คิดเป็นร้อยละ 10.04

ตาราง 11 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแหล่งที่ได้รับความรู้ด้านสุขภาพอนามัย (ตอบได้มากกว่า 1)

แหล่งความรู้ที่ได้รับความรู้ด้านสุขภาพอนามัย	จำนวน	ลำดับที่
แพทย์ พยาบาล	159	2
เจ้าหน้าที่สาธารณสุข	189	1
ครู	128	4
การอบรม	144	3
เพื่อน/ญาติ	81	6
ตำราเรียน/หนังสือ	79	7
วิทยุ	98	5
โทรทัศน์	98	5
หอกระจายข่าว	28	8

จากตาราง 11 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างได้รับความรู้ด้านสุขภาพอนามัยจากแหล่งต่าง ๆ มากกว่า 1 แหล่ง คือ มากที่สุด จำนวน 189 คน ได้รับความรู้จากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข รองลงมา จำนวน 159 คน ได้รับความรู้จากแพทย์ พยาบาล และน้อยที่สุด จำนวน 28 คน ได้รับความรู้จากหอกระจายข่าว

ตาราง 12 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามสาระการอบรมเกี่ยวกับอาหาร (ตอบได้มากกว่า 1)

การอบรมเกี่ยวกับอาหารในเรื่อง	จำนวน	ลำดับที่
การเลี้ยงดูบุตร	70	5
การรับประทานอาหารที่ถูกต้อง	131	2
การให้สารเสริมไอโอดีน	171	1
การเลือกซื้ออาหารสด อาหารแห้ง	100	3
ประโยชน์ของสารอาหารที่มีต่อร่างกาย	84	4

จากตาราง 12 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างได้รับการอบรมเกี่ยวกับอาหารจากแหล่งต่าง ๆ มากกว่า 1 แหล่ง คือ จำนวนมากที่สุด 171 คน ได้รับการอบรมเรื่องการให้สารเสริมไอโอดีน รองลงมา จำนวน 131 คน ได้รับการอบรมเรื่องการรับประทานอาหารที่ถูกต้อง และน้อยที่สุดจำนวน 70 คน ได้รับการอบรมเรื่องการเลี้ยงดูบุตร

ตาราง 13 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามการอบรมด้านการปฏิบัติอาหาร (ตอบได้มากกว่า 1)

การปฏิบัติอาหาร	จำนวน	ลำดับที่
การประกอบอาหาร	93	2
การถนอมอาหาร	55	4
การทำขนม	57	3
ไม่ได้รับการอบรม	96	1

จากตาราง 13 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างได้รับการอบรมการปฏิบัติประกอบอาหารจากแหล่งต่าง ๆ มากกว่า 1 แหล่ง คือ มากที่สุด จำนวน 96 คน ไม่ได้รับการอบรมเลย รองลงมา จำนวน 93 คน ได้รับการอบรมการประกอบอาหาร จำนวน 57 คน ได้รับการอบรมการทำขนม และน้อยที่สุด จำนวน 55 คน ได้รับการอบรมการถนอมอาหาร



ตาราง 14 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามการเจ็บป่วยของสมาชิกในครอบครัว (ตอบได้มากกว่า 1)

โรค	ระยะเวลาที่เจ็บป่วย			จำนวน
	1-3 วัน	4-6 วัน	มากกว่า 6 วัน	
ไทฟอยด์	19	57	6	82
มาเลเรีย	27	80	11	119
ปวดท้อง	82	39	4	125
ไข้หวัด	100	86	3	189
ตาแดง/ตาอักเสบ	20	25	4	49
ปวดเมื่อยกล้ามเนื้อ	2	2	7	11
กระเพาะอาหาร	1	-	1	2
ไอ	1	-	-	1
อุบัติเหตุ	-	-	1	1
คอพอก	-	-	1	1
หัดหอบ	1	-	-	1
ปวดหัว	2	-	-	2

จากตาราง 14 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างมากที่สุด จำนวน 189 คน มีสมาชิกในครอบครัวเจ็บป่วยเป็นไข้หวัด รองลงมา จำนวน 125 คน มีสมาชิกเจ็บป่วยด้วยอาการปวดท้อง และน้อยที่สุด จำนวน 1 คน ที่สมาชิกเจ็บป่วยด้วยโรคไอ ซึ่งเท่ากับจำนวนที่เกิดอุบัติเหตุ คอพอก และหัดหอบ

หากดูความสัมพันธ์ของโรคกับระยะเวลาการป่วยจะพบว่าไข้หวัด จำนวน 100 คน ป่วยระยะเวลา 1-3 วัน รองลงมา ปวดท้อง จำนวน 82 คน ป่วยระยะเวลา 1-3 วัน มาเลเรีย จำนวน 80 คน ป่วยระยะเวลา 4-6 วัน ไทฟอยด์ จำนวน 57 คน ป่วยระยะเวลา 4-6 วัน และโรคตาแดง/ตาอักเสบ จำนวน 25 คน ซึ่งป่วยในระยะเวลา 4-6 วัน

ตาราง 15 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเครื่องใช้ในบ้าน (ตอบได้มากกว่า 1)

เครื่องใช้	จำนวน	ลำดับที่
หม้อหุงข้าวไฟฟ้า	88	2
เตาแก๊ส	31	6
เตารีดไฟฟ้า	71	3
วิทยุ	128	1
โทรทัศน์	66	4
ตู้เย็น	41	5

จากตาราง 15 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างมากที่สุด จำนวน 128 คน มีเครื่องใช้ในบ้านประเภทวิทยุ รองลงมา จำนวน 88 คน มีหม้อหุงข้าวไฟฟ้า และน้อยที่สุดจำนวน 31 คน มีเตาแก๊ส

ตาราง 16 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแบบการรับประทานอาหาร

แบบการรับประทานอาหาร	จำนวน	ร้อยละ
การรับประทานอาหารแบบดั้งเดิม	40	15.44
การรับประทานอาหารแบบใหม่	219	84.56
รวม	259	100.00

จากตาราง 16 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่าง จำนวน 219 คน รับประทานอาหารแบบใหม่ คิดเป็นร้อยละ 84.56 และจำนวน 40 คน รับประทานอาหารแบบดั้งเดิม คิดเป็นร้อยละ 15.44

ตาราง 17 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแหล่งน้ำดื่ม (ตอบได้มากกว่า 1)

แหล่งน้ำดื่ม	จำนวน	ลำดับที่
น้ำฝน	35	4
น้ำบ่อ	61	2
น้ำบรรจุขวด	5	5
น้ำประปาภูเขา	202	1
น้ำคลอง / ห้วย / หนอง	54	3

จากตาราง 17 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างมีแหล่งน้ำดื่มมากกว่า 1 แหล่งคือ น้ำประปาภูเขา น้ำบ่อ และน้ำบรรจุขวด จำนวน 202 คน 61 คน และ 5 คน ตามลำดับ

ตาราง 18 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแหล่งน้ำใช้ (ตอบได้มากกว่า 1)

แหล่งน้ำใช้	จำนวน	ลำดับที่
น้ำฝน	44	3
น้ำบ่อ	44	3
น้ำบาดาล	17	5
น้ำประปาภูเขา	227	1
น้ำคลอง/ห้วย/หนอง	75	2

จากตาราง 18 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างมีแหล่งน้ำใช้มากกว่า 1 แหล่งคือ น้ำประปาภูเขา น้ำคลอง/ห้วย/หนอง และน้ำบ่อบาดาล จำนวน 227 คน 75 คน และ 17 คน ตามลำดับ

ตาราง 19 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามชนิดข้าวที่ใช้รับประทาน

ประเภทข้าว	จำนวน	ร้อยละ
ข้าวเจ้า	255	98.45
ข้าวเหนียว	1	0.39
ข้าวเจ้าและข้าวเหนียว	3	1.16
รวม	259	100.00

จากตาราง 19 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างมากที่สุด จำนวน 255 คน รับประทานข้าวเจ้า คิดเป็นร้อยละ 98.45 รองลงมา จำนวน 3 คน รับประทานทั้งข้าวเจ้าและข้าวเหนียว คิดเป็นร้อยละ 1.16 และน้อยที่สุด จำนวน 1 คน รับประทานข้าวเหนียว คิดเป็นร้อยละ 0.39

ตาราง 20 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแหล่งข้าวที่ใช้รับประทาน

แหล่ง	จำนวน	ร้อยละ
ปลูกเอง	215	83.01
ซื้อ	39	15.06
ปลูกเอง และซื้อ	5	1.93
รวม	259	100.00

จากตาราง 20 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างมากที่สุด จำนวน 215 คน ปลูกข้าวเอง คิดเป็นร้อยละ 83.01 รองลงมา จำนวน 39 คน ซื้อข้าวรับประทาน คิดเป็นร้อยละ 15.06 และน้อยที่สุด จำนวน 5 คน ที่ซื้อบ้างและปลูกข้าวเองบ้าง คิดเป็นร้อยละ 1.93

ตาราง 21 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามกรรมวิธีในการผลิตข้าวสำหรับรับประทาน

กรรมวิธี	จำนวน	ร้อยละ
ตัวเอง	95	36.68
นำไปสีที่โรงสี	152	58.69
ตัวเองและนำไปสีที่โรงสี	12	4.63
รวม	259	100.00

จากตาราง 21 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างมากกว่าครึ่ง จำนวน 152 คน นำข้าวไปสีที่โรงสี คิดเป็นร้อยละ 58.69 จำนวน 95 คน ดำข้าวเอง คิดเป็นร้อยละ 36.68 และจำนวน 12 คน ที่ดำข้าวเองบ้างและนำไปสีที่โรงสีบ้าง คิดเป็นร้อยละ 4.63

ตาราง 22 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแหล่งอาหารประเภทผักที่รับประทาน (ตอบได้มากกว่า 1)

แหล่งอาหารประเภทผัก	จำนวน	ลำดับที่
ซื้อทั้งหมด	131	2
ปลูกเอง	157	1
หาตามธรรมชาติ	42	6
ส่วนมากซื้อ	51	5
ส่วนมากปลูกเอง	84	4
ส่วนมากหาตามธรรมชาติ	122	3

จากตาราง 22 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างมากที่สุดจำนวน 157 คน ปลูกผักรับประทานเอง รองลงมา จำนวน 131 คน ซื้อผักรับประทาน และน้อยที่สุด จำนวน 42 คน ที่หาผักตามธรรมชาติรับประทาน

ตาราง 23 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแหล่งอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่รับประทาน (ตอบได้มากกว่า 1)

แหล่งอาหารประเภทเนื้อสัตว์	จำนวน	ลำดับที่
ซื้อทั้งหมด	154	4
เลี้ยงเอง	125	2
หาตามธรรมชาติ	96	3
ซื้อมากกว่า	91	4
เลี้ยงเองมากกว่า	44	5
หาตามธรรมชาติมากกว่า	44	5

จากตาราง 23 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างมากที่สุด จำนวน 154 คน ซื้ออาหารประเภทเนื้อสัตว์รับประทาน รองลงมา จำนวน 125 คน เลี้ยงสัตว์ไว้รับประทานเอง และน้อยที่สุดจำนวน 44 คน ที่เลี้ยงเองมากกว่า ซึ่งเท่ากับจำนวนที่หาตามธรรมชาติมากกว่า

ตาราง 24 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามแหล่งผลไม้ที่รับประทาน (ตอบได้มากกว่า 1)

แหล่งอาหารประเภทผลไม้	จำนวน	ลำดับที่
ซื้อทั้งหมด	137	2
ปลูกเอง	161	1
หาตามธรรมชาติ	83	3
ซื้อมากกว่า	66	5
ปลูกเองมากกว่า	78	4
หาตามธรรมชาติมากกว่า	33	6

จากตาราง 24 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่าง จำนวน 161 คน ปลูกผลไม้รับประทานเอง จำนวน 137 คน ซื้อผลไม้รับประทาน และจำนวน 33 คน ที่หาผลไม้ตามธรรมชาติรับประทานมากกว่า

ตาราง 25 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามจำนวนมื้ออาหารที่ทำรับประทานเองใน 1 วัน

จำนวนมื้ออาหาร	จำนวน	ร้อยละ
2 มื้อ	16	6.18
3 มื้อ	243	93.82
รวม	259	100.00

จากตาราง 25 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่าง จำนวน 243 คน ที่ทำอาหารรับประทานเอง 3 มื้อ คิดเป็นร้อยละ 93.82 และจำนวน 16 คน ทำอาหารรับประทานเองจำนวน 2 มื้อ คิดเป็นร้อยละ 6.18

ตาราง 26 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอาหารประเภทน้ำพริกที่รับประทานบ่อย ๆ  
(ตอบได้มากกว่า 1)

น้ำพริกที่รับประทานบ่อย ๆ	จำนวน	ลำดับที่
น้ำพริกถั่วเน่า	128	4
น้ำพริกปลาทุ	191	3
น้ำพริกกะปิ	203	2
น้ำพริกปลากระป๋อง	222	1
น้ำพริกแมงดา	24	5

จากตาราง 26 แสดงให้เห็นว่าอาหารประเภทน้ำพริกที่รับประทานบ่อย ๆ คือ กลุ่มตัวอย่างมากที่สุด จำนวน 222 คน รับประทานน้ำพริกปลากระป๋อง รองลงมาจำนวน 203 คน รับประทานน้ำพริกกะปิ และน้อยที่สุดจำนวน 24 คน รับประทานน้ำพริกแมงดา

ตาราง 27 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอาหารประเภทแกงที่รับประทานบ่อย ๆ (ตอบได้มากกว่า 1)

แกงที่รับประทานบ่อย ๆ	จำนวน	ลำดับที่
แกงผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์	210	1
แกงผักต่าง ๆ ไม่ใส่เนื้อสัตว์	181	2
แกงเนื้อสัตว์ล้วน ๆ	73	3

จากตาราง 27 แสดงให้เห็นว่าอาหารประเภทแกงที่รับประทานบ่อย ๆ คือ กลุ่มตัวอย่างมากที่สุด จำนวน 210 คน รับประทานแกงผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์ รองลงมา จำนวน 181 คน รับประทานแกงผักต่าง ๆ ไม่ใส่เนื้อสัตว์ และน้อยที่สุด จำนวน 73 คน รับประทานแกงเนื้อสัตว์ล้วน ๆ

ตาราง 28 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอาหารประเภทต้มที่รับประทานบ่อย ๆ (ตอบได้มากกว่า 1)

ต้มที่รับประทานบ่อย ๆ	จำนวน	ลำดับที่
ต้มไก่ หมู เนื้อ	145	2
ต้มส้มไก่ หมู เนื้อ	169	1
ต้มจืด	58	3

จากตาราง 28 แสดงให้เห็นว่าอาหารประเภทต้มที่รับประทานบ่อย ๆ คือ กลุ่มตัวอย่างจำนวน 169 คน รับประทานต้มส้มไก่ หมู เนื้อ จำนวน 145 คน รับประทานต้มไก่ หมู เนื้อ และจำนวน 58 คน รับประทานต้มจืด



ตาราง 29 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอาหารประเภทผักที่รับประทานบ่อย ๆ (ตอบได้มากกว่า 1)

ผักที่รับประทานบ่อย ๆ	จำนวน	ลำดับที่
ผักผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์	189	1
ผักผักต่าง ๆ ไม่ใส่เนื้อสัตว์	145	3
ผักผักต่าง ๆ ใส่ไข่	161	2
ผักวุ้นเส้นใส่ไข่	84	5
ผักวุ้นเส้นใส่ปลากระป๋อง	86	4

จากตาราง 29 แสดงให้เห็นว่าอาหารประเภทผักที่รับประทานบ่อย ๆ คือ กลุ่มตัวอย่างจำนวน 189 คน รับประทานผักผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์ จำนวน 161 คน รับประทานผักผักต่าง ๆ ใส่ไข่ และจำนวน 84 คน รับประทานผักวุ้นเส้นใส่ไข่

ตาราง 30 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอาหารประเภทยาที่รับประทานบ่อย ๆ (ตอบได้มากกว่า 1)

ยาที่รับประทานบ่อย ๆ	จำนวน	ลำดับที่
ยาวุ้นเส้น	113	3
ยาปลากระป๋อง	188	1
ยายอดมะขามอ่อนใส่ปลากระป๋อง	145	2
ยาผักส้มปี้	25	4
ยาหัวปลี	3	5
ยาไก่	3	5
ยายอดใบมะม่วง	2	6
ยาหมุยอ	1	7

จากตาราง 30 แสดงให้เห็นว่าอาหารประเภทยาที่รับประทานบ่อย ๆ คือ กลุ่มตัวอย่างจำนวน 188 คน รับประทานยาปลากระป๋อง จำนวน 145 คน รับประทานยายอดมะขามอ่อนใส่ปลากระป๋อง และจำนวน 1 คน รับประทานยาหมุยอ

ตาราง 31 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามขนมหวานที่รับประทานบ่อย ๆ (ตอบได้มากกว่า 1)

ขนมหวานที่รับประทานบ่อย ๆ	จำนวน	ลำดับที่
กล้วยบวชชี	148	2
ขนมต้ม*	174	1
ข้าวเหนียวดำ (ข้าวปุก)	120	3
บัวลอย	3	5
ขนมเทียน	4	4

จากตาราง 31 แสดงให้เห็นว่าขนมหวานที่รับประทานบ่อย ๆ คือ กลุ่มตัวอย่างจำนวน 174 คน รับประทานขนมต้ม จำนวน 148 คน รับประทานกล้วยบวชชี และจำนวน 3 คน รับประทานขนมบัวลอย

\*ขนมต้ม มีลักษณะเหมือนข้าวต้มน้ำร้อนของคนไทยแต่มีขนาดใหญ่กว่าใช้ดอกมัทแทนไม้ก๊ัด วิธีมัดจะมัดแบบข้าวต้มมัดของคนไทย

ตาราง 32 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอาหารว่างที่รับประทานบ่อย ๆ (ตอบได้มากกว่า 1)

อาหารว่างที่รับประทานบ่อย ๆ	จำนวน	ลำดับที่
ถั่วลิสงคั่ว	188	3
ถั่วลิสงคั่ว	192	2
ข้าวโพดคั่ว	206	1
ข้าวตอก	48	5
ถั่วเหลืองคั่ว	78	4
ถั่วเหลืองคั่ว	5	6
ข้าวโพดคั่ว	1	7

จากตาราง 32 แสดงให้เห็นว่าอาหารว่างที่รับประทานบ่อย ๆ คือ กลุ่มตัวอย่างมากที่สุด จำนวน 206 คน รับประทานข้าวโพดคั่ว รองลงมา จำนวน 192 คน รับประทานถั่วลิสงคั่ว และ น้อยที่สุด จำนวน 1 คน รับประทานข้าวโพดคั่ว

ตาราง 33 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามการรับประทานอาหารตามฤดูกาล (ตอบได้มากกว่า 1)

อาหารตามฤดูกาล	จำนวน - ชนิดอาหาร							
	แกง	ยำ	ต้ม	ผัด	ห่อหมก	คอง	นึ่ง	น้ำพริก
หน่อไม้	232	104	140	76	1	38	-	-
ผักหวาน	89	-	-	-	-	-	-	-
ไข่ต้มแดง	153	36	25	69	14	-	-	22
ผักต้มปิ้ง	11	41	-	-	-	2	-	-
เห็ด	228	12	45	60	8	-	5	11

จากตาราง 33 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างมากที่สุด จำนวน 232 คน รับประทานแกง หน่อไม้ รองลงมา จำนวน 228 คน รับประทานแกงเห็ด และน้อยที่สุด จำนวน 1 คน รับประทาน ห่อหมกหน่อไม้

ตาราง 34 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอาหารประเภทแกงที่นิยมใช้ในงานประเพณี/เทศกาลต่าง ๆ  
(ตอบได้มากกว่า 1)

แกงที่นิยมใช้ในงานประเพณี/เทศกาลต่าง ๆ	จำนวน	ลำดับที่
แกงเนื้อสัตว์ล้วน	149	4
แกงเนื้อสัตว์ใส่ผัก	161	2
ต้มส้มไก่ หมู เนื้อ	100	5
แกงข้าวเบอะ*	177	1
น้ำพริก	91	6
ลาบ	159	3
ยำ	3	7
แกงฮังเล	1	9
แกงเขียวหวาน	1	9
ต้มจืด	2	8

จากตาราง 34 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างจำนวน 177 คน นิยมแกงข้าวเบอะในงานประเพณี/เทศกาลต่าง ๆ จำนวน 161 คน นิยมแกงเนื้อสัตว์ใส่ผัก และจำนวน 1 คน นิยมแกงฮังเล ซึ่งเท่ากับจำนวนที่นิยมแกงเขียวหวาน

\*แกงข้าวเบอะ มีลักษณะคล้ายข้าวต้มแต่มีการเติมพริกแกงและโรยด้วยผักแห้งกลั่น

ตาราง 35 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามประเภทขนมหวานที่นิยมใช้ในงานประเพณี/เทศกาลต่าง ๆ  
(ตอบได้มากกว่า 1)

ขนมหวานที่ใช้ในงานประเพณี/เทศกาลต่าง ๆ	จำนวน	ลำดับที่
ขนมต้ม	175	1
ข้าวเหนียวดำ (ข้าวปุก)*	142	2
ขนมเทียน	69	4
กล้วยบวชชี	91	3
ขนมบัวลอย	3	6
ขนมจากร้านค้า	4	5

จากตาราง 35 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างจำนวน 175 คน นิยมใช้ขนมต้มในงานประเพณี/เทศกาลต่าง ๆ จำนวน 142 คน นิยมใช้ข้าวเหนียวดำ (ข้าวปุก) และจำนวน 3 คน นิยมใช้ขนมบัวลอย

\*ข้าวเหนียวดำ (ข้าวปุก) คือ ข้าวเหนียวหนึ่งคำคลุกกับงาป่นเป็นแผ่นกลม ๆ กินเปล่า ๆ หรือจิ้มน้ำตาล

ตาราง 36 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามผลไม้ที่นิยมใช้ในงานประเพณี/เทศกาลต่าง ๆ

ผลไม้ที่ใช้ในงานประเพณี/เทศกาลต่าง ๆ	จำนวน	ลำดับที่
กล้วย	202	1
ส้มเขียวหวาน	85	2
ส้มโอ	84	3
สับปะรด	44	5
แตงไทย	28	7
แตงโม	30	6
ฝรั่ง	48	4
อ้อย	3	9
มะพร้าว	16	8

จากตาราง 36 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างมากที่สุด จำนวน 202 คน นิยมใช้กล้วย เป็นผลไม้ในงานประเพณี/เทศกาลต่าง ๆ รองลงมา จำนวน 85 คน นิยมใช้ส้มเขียวหวาน และ น้อยที่สุด จำนวน 3 คน นิยมใช้อ้อย

ตาราง 37 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับการรับประทานอาหาร

ความเชื่อ	จำนวน		
	เชื่อ	ไม่เชื่อ	ไม่แน่ใจ
1. ป่วยเป็นไข้ทุกโรคห้ามรับประทานของเย็น ของเปรี้ยว ของดอง เพราะอาหารเหล่านี้จะทำให้ไม่หายจากอาการป่วย	168	41	50
2. ผู้ป่วยให้รับประทานอาหารอ่อน เช่น ข้าวต้ม หรือน้ำข้าว เพราะจะทำให้อาการเจ็บป่วยหายได้เร็วขึ้น	197	33	29
3. ป่วยเป็นแผลมีหนองห้ามรับประทานข้าวเหนียวเพราะจะทำให้แผลอักเสบ	72	104	83
4. ป่วยเป็นแผลมีหนองห้ามรับประทานเนื้อไก่/ไข่ เพราะจะทำให้แผลอักเสบหายช้าและเป็นแผลเป็น	112	85	62
5. หญิงหลังคลอดบุตรใหม่ ๆ ไม่ควรรับประทานไข่ เพราะจะทำให้ลูกไม่สบาย	103	83	73
6. หญิงหลังคลอดบุตรใหม่ ๆ ไม่ควรรับประทาน ปลากระป๋อง ปลาทู กะปิ และของดอง เพราะจะมีผลต่อเลือดลม	174	34	51
7. หญิงหลังคลอดบุตรใหม่ ๆ ห้ามรับประทานผักที่มีสีเหลือง เช่น กระหล่ำปลี เพราะจะทำให้ท้องอืด	85	68	106
8. หญิงมีประจำเดือนห้ามรับประทานเนื้อสัตว์ทุกชนิด โดยเฉพาะเนื้อที่ไม่สุกหรือสุก ๆ ดิบ ๆ เพราะจะทำให้เลือดลมไม่ดีและจะเป็นโรคพยาธิ	86	108	65
9. เด็กทารกที่คลอดใหม่ ๆ ให้ดื่มนมเมื่ออายุ 2-3 วันจะให้รับประทานข้าวต้ม เพราะเด็กจะไม่ร้องไห้แฉะและโตเร็ว	89	96	74
10. เด็กทารกจะรับประทานไข่ไม่ได้ จะรับประทานได้เมื่ออายุ 10 เดือนหรือรอจนหย่านมก่อนเพราะท้องจะเสีย	100	94	65
11. ไก่ขาวไม่นำมาเลี้ยงแขกเพราะจะทำให้แขกไม่กลับมาเยี่ยมอีก	160	60	39

ตาราง 37 (ต่อ)

ความเชื่อ	จำนวน		
	เชื่อ	ไม่เชื่อ	ไม่แน่ใจ
12. แยกหอยไม่นำมาเลี้ยงแขกเพราะจะทำให้แขกไม่กลับมาเยี่ยมอีก	183	44	32
13. ลูกสะใภ้กับแม่สามีห้ามรับประทานสิ่งร่วมกันเพราะจะทำให้ทะเลาะกัน	70	107	82
14. หากมีแขกมาเยี่ยมที่หมู่บ้านหรือที่บ้านจะต้องเชิญแขกรับประทานอาหารที่บ้านเพราะถือว่าการได้เลี้ยงอาหารแขกเป็นการทำบุญ	192	35	33
15. เด็กเล็ก 2-3 ขวบไม่ควรรับประทานเนื้อไก่เพราะจะทำให้เป็นโรคพยาธิ	86	130	43

จากตาราง 37 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างจำนวน 197 คน มีความเชื่อว่าการให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารอ่อน ข้าวต้ม หรือน้ำข้าว เพราะจะทำให้อาการเจ็บป่วยหายได้เร็วขึ้น จำนวน 191 คน มีความเชื่อว่ามีแขกมาเยี่ยมที่หมู่บ้านหรือที่บ้านจะต้องเชิญแขกรับประทานอาหารที่บ้านเพราะถือว่าการได้เลี้ยงอาหารแขกเป็นการทำบุญ และจำนวน 70 คน มีความเชื่อที่ลูกสะใภ้กับแม่สามีห้ามรับประทานสิ่งร่วมกันเพราะจะทำให้ทะเลาะกัน

กลุ่มตัวอย่างจำนวน 130 คน ไม่เชื่อว่าเด็กอายุ 2-3 ขวบไม่ควรรับประทานเนื้อไก่ เพราะจะทำให้เป็นโรคพยาธิ จำนวน 108 คน ไม่เชื่อว่าหญิงมีประจำเดือนห้ามรับประทานเนื้อสัตว์ทุกชนิดโดยเฉพาะเนื้อที่ไม่สุกหรือสุก ๆ ดิบ ๆ เพราะจะทำให้เลือดลมไม่ดีและจะเป็นโรคพยาธิ และจำนวน 33 คน ไม่เชื่อว่าการให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารอ่อน ๆ เช่น ข้าวต้ม หรือน้ำข้าว เพราะจะทำให้อาการเจ็บป่วยหายได้เร็วขึ้น

กลุ่มตัวอย่างจำนวน 106 คน ไม่แน่ใจว่าหญิงหลังคลอดบุตรใหม่ ๆ ห้ามรับประทานผักที่มีสีเหลือง เช่น กล้วยปลี เพราะจะทำให้ท้องอืด จำนวน 83 คน ไม่แน่ใจว่าป่วยเป็นแผลมีหนองห้ามรับประทานข้าวเหนียวเพราะจะทำให้แผลอักเสบ และจำนวน 29 คน ไม่แน่ใจว่าการให้ผู้ป่วยรับประทานอาหารอ่อน เช่น ข้าวต้ม หรือน้ำข้าว เพราะจะทำให้อาการเจ็บป่วยหายได้เร็วขึ้น



ตาราง 38 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามการรับข้อมูลข่าวสารด้านการรับประทานอาหารจากสื่อประเภทต่าง ๆ

ประเภทสื่อ	จำนวน				
	ทุกครั้ง (7 วัน)	บ่อยครั้ง (4-6 วัน)	บางครั้ง (3-4 วัน)	น้อยครั้ง (1-2 วัน)	ไม่เคยเลย
โทรทัศน์	63	66	63	53	14
วิทยุ	33	47	57	62	60
หนังสือพิมพ์	6	33	48	76	96
วารสาร/นิตยสาร	1	5	42	67	144
ใบปลิว/เอกสาร/โปสเตอร์	2	5	20	84	148
หออกระจายข่าว	11	12	48	88	100
ญาติ/เพื่อน	10	33	71	109	36
บุคคลภายนอก	13	76	60	60	50

จากตาราง 38 แสดงให้เห็นว่า สื่อที่กลุ่มตัวอย่างได้รับข้อมูลข่าวสารด้านการรับประทานอาหารใน 1 สัปดาห์ คือ โทรทัศน์ จำนวน 66 คน ได้รับ 4-6 วัน/สัปดาห์ จำนวน 63 คน ได้รับ 7 วัน ซึ่งเท่ากับจำนวนที่ได้รับ 3-4 วัน/สัปดาห์ และจำนวน 14 คน ไม่เคยได้รับเลย

วิทยุ จำนวน 62 คน ได้รับ 1-2 วัน/สัปดาห์ จำนวน 60 คน ไม่เคยได้รับเลย และจำนวน 33 คน ได้รับ 7 วัน

หนังสือพิมพ์ จำนวน 96 คน ไม่เคยได้รับเลย จำนวน 76 คน ได้รับ 1-2 วัน/สัปดาห์ และจำนวน 6 คน ได้รับ 7 วัน

วารสาร/นิตยสาร จำนวน 144 คน ไม่เคยได้รับเลย จำนวน 67 คน ได้รับ 1-2 วัน/สัปดาห์ และจำนวน 1 คน ได้รับ 7 วัน

ใบปลิว/เอกสาร/โปสเตอร์ จำนวน 148 คน ไม่เคยได้รับเลย จำนวน 84 คน ได้รับ 1-2 วัน/สัปดาห์ และจำนวน 2 คน ได้รับ 7 วัน

หออกระจายข่าว จำนวน 100 คน ไม่เคยได้รับเลย จำนวน 88 คน ได้รับ 1-2 วัน/สัปดาห์ และจำนวน 11 คน ได้รับ 7 วัน

ญาติ/เพื่อน จำนวน 109 คน ได้รับ 1-2 วัน/สัปดาห์ จำนวน 71 คน ได้รับ 3-4 วัน/สัปดาห์ และจำนวน 10 คน ได้รับ 7 วัน

บุคคลภายนอก จำนวน 76 คน ได้รับ 4-6 วัน/สัปดาห์ จำนวน 60 คนได้รับ 3-4 วัน/สัปดาห์ ซึ่งเท่ากับจำนวนที่ได้รับ 1-2 วัน/สัปดาห์ และจำนวน 13 คน ได้รับ 7 วัน

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Chiang Mai University

ตาราง 39 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอาหารที่รับประทานเมื่อได้รับรู้จากสื่อประเภทต่าง ๆ  
(ตอบได้มากกว่า 1)

ชนิดของอาหาร	การรับประทาน	
	เคย	ไม่เคย
1. บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	237	22
2. ปลากระป๋อง	250	9
3. ผงชูรส	253	6
4. กนอร์	145	114
5. รสดี	151	108
6. ซอส	181	78
7. ซีอิ๊วขาว	166	93
8. น้ำมันหอย	129	130
9. น้ำมันพืช	244	15
10. น้ำปลา	254	5
11. โจ๊ก	73	186
12. ซอสพริก	102	157
13. ซอสมะเขือเทศ	134	125
14. น้ำส้มสายชู	158	101
15. พริกไทย	193	66

จากตาราง 39 แสดงให้เห็นว่าจากการรับรู้เรื่องอาหารจากสื่อต่าง ๆ มีผลให้รับประทานคือ กลุ่มตัวอย่างมากที่สุดจำนวน 254 คน เคยรับประทานน้ำปลา รองลงมาจำนวน 253 คน เคยรับประทานผงชูรส และน้อยที่สุดจำนวน 73 คน เคยรับประทานโจ๊ก

ส่วนกลุ่มตัวอย่างที่เคยรับรู้อาหารจากสื่อแต่ไม่เคยรับประทานอาหารเหล่านั้นคือ กลุ่มตัวอย่างจำนวน 186 คน ไม่เคยรับประทานโจ๊ก จำนวน 157 คน ไม่เคยรับประทานซอสพริก และจำนวน 5 คน ไม่เคยรับประทานน้ำปลา

ตาราง 40 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามผลของประสบการณ์เรื่องอาหารที่รับรู้จากสื่อ  
(ตอบได้มากกว่า 1)

ชนิดของอาหาร	ผลของประสบการณ์	
	ชอบ	ไม่ชอบ
1. บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	212	25
2. ปลากระป๋อง	234	16
3. ผงชูรส	224	29
4. คนอร์	132	13
5. รสดี	140	11
6. ซอส	169	12
7. ซีอิ๊วขาว	147	19
8. น้ำมันหอย	112	17
9. น้ำมันพืช	238	6
10. น้ำปลา	239	15
11. โจ๊ก	53	20
12. ซอสพริก	85	17
13. ซอสมะเขือเทศ	119	15
14. น้ำส้มสายชู	122	36
15. พริกไทย	173	20

จากตาราง 40 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างมากที่สุด จำนวน 239 คน ชอบรับประทาน น้ำปลา รองลงมาจำนวน 238 คน ชอบรับประทานน้ำมันพืช และน้อยที่สุด จำนวน 53 คน ชอบรับประทานโจ๊ก

ส่วนในกลุ่มตัวอย่างที่ไม่ชอบหลังจากลองรับประทาน จำนวน 36 คน ไม่ชอบ รับประทานน้ำส้มสายชู จำนวน 29 คน ไม่ชอบรับประทานผงชูรส และจำนวน 6 คน ไม่ชอบ น้ำมันพืช

ตาราง 41 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามสื่อที่ได้รับรู้เรื่องอาหาร (ตอบได้มากกว่า 1)

ชนิดอาหาร	แหล่งสื่อ				
	โทรทัศน์	ร้านค้า	เพื่อน/ญาติ	ครู	วิทยุ
1. บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป	83	165	15	-	3
2. ปลากระป๋อง	60	189	12	-	3
3. ผงชูรส	70	174	13	-	3
4. คนอร์	147	63	7	-	4
5. รสดี	146	66	9	-	3
6. ซอส	141	88	10	1	3
7. ซีอิ๊วขาว	125	95	11	1	3
8. น้ำมันหอย	128	75	11	1	3
9. น้ำมันพืช	88	161	12	1	3
10. น้ำปลา	84	165	13	1	3
11. โจ๊ก	148	39	7	-	2
12. ซอสพริก	136	96	9	2	1
13. ซอสมะเขือเทศ	128	71	11	2	1
14. น้ำส้มสายชู	92	119	12	2	4
15. พริกไทย	76	139	13	-	4

จากตาราง 41 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างจำนวน 189 คน ที่รู้จักปลากระป๋องจากสื่อประเภทร้านค้า จำนวน 174 คน รู้จักผงชูรสจากร้านค้า และจำนวน 1 คน ที่รู้จักซอส ซีอิ๊วขาว น้ำมันหอย น้ำมันพืช และน้ำปลาจากครู ซึ่งเท่ากับจำนวนที่รู้จักซอสพริกและซอสมะเขือเทศจากวิทยุ

ตาราง 42 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับการรับประทานอาหารประเภทต้ม

ประเภทอาหาร	จำนวนคนในแต่ละช่วงอายุ				
	ต่ำกว่า 15 ปี	16-25 ปี	26-35 ปี	36-45 ปี	มากกว่า 45 ปี
ต้มไก่ หมู เนื้อ	62	21	23	22	17
ต้มส้มไก่ หมู เนื้อ	84	25	34	20	12
ต้มจืด	30	9	12	2	3

จากตาราง 42 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างอายุต่ำกว่า 15 ปี จำนวน 84 คน รับประทานต้มส้มไก่ หมู เนื้อ จำนวน 62 คน รับประทานต้มไก่ หมู เนื้อ และจำนวน 30 คน รับประทานต้มจืด

กลุ่มตัวอย่างอายุระหว่าง 16-25 ปี จำนวน 25 คน รับประทานต้มส้มไก่ หมู เนื้อ จำนวน 21 คน รับประทานต้มไก่ หมู เนื้อ และจำนวน 9 คน รับประทานต้มจืด

กลุ่มตัวอย่างอายุระหว่าง 26-35 ปี จำนวน 34 คน รับประทานต้มส้มไก่ หมู เนื้อ จำนวน 23 คน รับประทานต้มไก่ หมู เนื้อ และจำนวน 12 คน รับประทานต้มจืด

กลุ่มตัวอย่างอายุระหว่าง 36-45 ปี จำนวน 22 คน รับประทานต้มไก่ หมู เนื้อ จำนวน 20 คน รับประทานต้มส้มไก่ หมู เนื้อ และจำนวน 2 คน รับประทานต้มจืด

กลุ่มตัวอย่างอายุมากกว่า 45 ปี จำนวน 17 คน รับประทานต้มไก่ หมู เนื้อ จำนวน 12 คน รับประทานต้มส้มไก่ หมู เนื้อ และจำนวน 3 คน รับประทานต้มจืด

ตาราง 43 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับการรับประทานอาหารประเภทยา

ประเภทอาหาร	จำนวนคนในแต่ละช่วงอายุ				
	ต่ำกว่า 15 ปี	16-25 ปี	26-35 ปี	36-45 ปี	มากกว่า 45 ปี
ยารู้นเส้น	47	20	28	9	9
ยาปลากระป๋อง	95	27	28	33	16
ยาขอมะขามอ่อนใส่ปลากระป๋อง	72	16	28	23	16
ยาไก่	-	1	1	-	1
ยาขอมะม่วง	2	-	-	-	-

จากตาราง 43 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างอายุต่ำกว่า 15 ปี จำนวน 95 คน รับประทานยาปลากระป๋อง จำนวน 72 คน รับประทานยาขอมะขามอ่อนใส่ปลากระป๋อง และจำนวน 2 คน รับประทานยาขอมะม่วง

กลุ่มตัวอย่างอายุระหว่าง 16-25 ปี จำนวน 27 คน รับประทานยาปลากระป๋อง จำนวน 20 คน รับประทานยารู้นเส้น และจำนวน 1 คน รับประทานยาไก่

กลุ่มตัวอย่างอายุระหว่าง 26-35 ปี จำนวน 28 คน รับประทานยารู้นเส้น ซึ่งเท่ากับจำนวนที่รับประทานยาปลากระป๋อง และยาขอมะขามอ่อนใส่ปลากระป๋อง จำนวน 6 คน รับประทานยาผักส้มปี และจำนวน 1 คน รับประทานยาไก่

กลุ่มตัวอย่างอายุระหว่าง 36-45 ปี จำนวน 33 คน รับประทานยาปลากระป๋อง จำนวน 23 คน รับประทานยาขอมะขามอ่อนใส่ปลากระป๋อง และจำนวน 1 คน รับประทานยาผักส้มปี

กลุ่มตัวอย่างอายุมากกว่า 45 ปี จำนวน 16 คน รับประทานยาปลากระป๋อง ซึ่งเท่ากับจำนวนที่รับประทานยาขอมะขามอ่อนใส่ปลากระป๋อง จำนวน 9 คน รับประทานยารู้นเส้น และจำนวน 1 คน รับประทานยาไก่

ตาราง 44 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับการรับประทานอาหารประเภทแกง

ประเภทอาหาร	จำนวนคนในแต่ละช่วงอายุ				
	ต่ำกว่า 15 ปี	16-25 ปี	26-35 ปี	36-45 ปี	มากกว่า 45 ปี
แกงผักต่าง ๆ ไม่ใส่เนื้อสัตว์	80	27	28	23	20
แกงผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์	102	26	32	24	23
แกงเนื้อสัตว์ล้วน ๆ	30	11	16	11	-

จากตาราง 44 แสดงให้เห็นว่า กลุ่มตัวอย่างอายุต่ำกว่า 15 ปี จำนวน 102 คน รับประทานแกงผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์ จำนวน 80 คน รับประทานแกงผักต่าง ๆ ไม่ใส่เนื้อสัตว์ และจำนวน 30 คน รับประทานแกงเนื้อสัตว์ล้วน ๆ

กลุ่มตัวอย่างอายุระหว่าง 16-25 ปี จำนวน 27 คน รับประทานแกงผักต่าง ๆ ไม่ใส่เนื้อสัตว์ จำนวน 26 คน รับประทานแกงผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์ และจำนวน 11 คน รับประทานแกงเนื้อสัตว์ล้วน ๆ

กลุ่มตัวอย่างอายุระหว่าง 26-35 ปี จำนวน 32 คน รับประทานแกงผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์ จำนวน 28 คน รับประทานแกงผักต่าง ๆ ไม่ใส่เนื้อสัตว์ และจำนวน 16 คน รับประทานแกงเนื้อสัตว์ล้วน ๆ

กลุ่มตัวอย่างอายุระหว่าง 36-45 ปี จำนวน 24 คน รับประทานแกงผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์ จำนวน 23 คน รับประทานแกงผักต่าง ๆ ไม่ใส่เนื้อสัตว์ และจำนวน 11 คน รับประทานแกงเนื้อสัตว์ล้วน ๆ

กลุ่มตัวอย่างอายุมากกว่า 45 ปี จำนวน 23 คน รับประทานแกงผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์ จำนวน 20 คน รับประทานแกงผักต่าง ๆ ไม่ใส่เนื้อสัตว์



ตาราง 45 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับการรับประทานอาหารประเภทน้ำพริก

ประเภทอาหาร	จำนวนคนในแต่ละช่วงอายุ				
	ต่ำกว่า 15 ปี	16-25 ปี	26-35 ปี	36-45 ปี	มากกว่า 45 ปี
น้ำพริกถั่วเน่า	63	12	25	15	12
น้ำพริกปลาทุ	95	24	34	22	18
น้ำพริกกะปิ	94	25	34	30	19
น้ำพริกปลากระป๋อง	110	29	34	28	20
น้ำพริกกุ้ง	1	-	-	-	1
น้ำพริกอ่อง	-	-	1	-	-

จากตาราง 45 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างอายุต่ำกว่า 15 ปี จำนวน 110 คน รับประทานน้ำพริกปลากระป๋อง จำนวน 95 คน รับประทานน้ำพริกปลาทุ และจำนวน 1 คน รับประทานน้ำพริกกุ้ง

กลุ่มตัวอย่างอายุระหว่าง 16-25 ปี จำนวน 29 คน รับประทานน้ำพริกปลากระป๋อง จำนวน 25 คน รับประทานน้ำพริกกะปิ และจำนวน 12 คน รับประทานน้ำพริกถั่วเน่า

กลุ่มตัวอย่างอายุระหว่าง 26-35 ปี จำนวน 34 คน รับประทานน้ำพริกปลาทุ ซึ่งเท่ากับ จำนวนที่รับประทานน้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลากระป๋อง จำนวน 25 คน รับประทานน้ำพริก ถั่วเน่า และจำนวน 1 คน รับประทานน้ำพริกอ่อง

กลุ่มตัวอย่างอายุระหว่าง 36-45 ปี จำนวน 30 คน รับประทานน้ำพริกกะปิ จำนวน 28 คน รับประทานน้ำพริกปลากระป๋อง และจำนวน 15 คน รับประทานน้ำพริกถั่วเน่า

กลุ่มตัวอย่างอายุมากกว่า 45 ปี จำนวน 20 คน รับประทานน้ำพริกปลากระป๋อง จำนวน 19 คน รับประทานน้ำพริกกะปิ และจำนวน 1 คน รับประทานน้ำพริกกุ้ง

ตาราง 46 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความสัมพันธ์ระหว่างอายุกับการรับประทานอาหารประเภทผัก

ประเภทอาหาร	จำนวนคนในแต่ละช่วงอายุ				
	ต่ำกว่า 15 ปี	16-25 ปี	26-35 ปี	36-45 ปี	มากกว่า 45 ปี
ผักผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์	87	27	33	25	17
ผักผักต่าง ๆ ไม่ใส่เนื้อสัตว์	69	18	21	19	17
ผักผักต่าง ๆ ใส่ไข่	83	21	27	18	12
ผักวุ้นเส้นใส่ไข่	44	13	15	8	4
ผักวุ้นเส้นใส่ปลากระป๋อง	49	13	12	9	3

จากตาราง 46 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างอายุต่ำกว่า 15 ปี จำนวน 87 คน รับประทานอาหาร ผักผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์ จำนวน 83 คน รับประทานอาหาร ผักผักต่าง ๆ ใส่ไข่ และจำนวน 44 คน รับประทานอาหาร ผักวุ้นเส้นใส่ไข่

กลุ่มตัวอย่างอายุระหว่าง 16-25 ปี จำนวน 27 คน รับประทานอาหาร ผักผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์ จำนวน 21 คน รับประทานอาหาร ผักผักต่าง ๆ ใส่ไข่ และจำนวน 13 คน รับประทานอาหาร ผักวุ้นเส้นใส่ไข่ ซึ่งเท่ากับจำนวนที่รับประทานอาหาร ผักวุ้นเส้นใส่ปลากระป๋อง

กลุ่มตัวอย่างอายุระหว่าง 26-35 ปี จำนวน 33 คน รับประทานอาหาร ผักผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์ จำนวน 27 คน รับประทานอาหาร ผักผักต่าง ๆ ใส่ไข่ และจำนวน 12 คน รับประทานอาหาร ผักวุ้นเส้นใส่ ปลากระป๋อง

กลุ่มตัวอย่างอายุระหว่าง 36-45 ปี จำนวน 25 คน รับประทานอาหาร ผักผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์ จำนวน 19 คน รับประทานอาหาร ผักผักต่าง ๆ ไม่ใส่เนื้อสัตว์ และจำนวน 8 คน รับประทานอาหาร ผักวุ้นเส้นใส่ไข่

กลุ่มตัวอย่างอายุมากกว่า 45 ปี จำนวน 17 คน รับประทานอาหาร ผักผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์ ซึ่งเท่ากับจำนวนที่รับประทานอาหาร ผักผักต่าง ๆ ไม่ใส่เนื้อสัตว์ จำนวน 12 คน รับประทานอาหาร ผัก ผักต่าง ๆ ใส่ไข่ และจำนวน 3 คน รับประทานอาหาร ผักวุ้นเส้นใส่ปลากระป๋อง

ตาราง 47 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความถี่ระหว่างอายุกับการรับประทานอาหารประเภทขนมหวาน

ประเภทอาหาร	จำนวนคนในแต่ละช่วงอายุ				
	ต่ำกว่า 15 ปี	16-25 ปี	26-35 ปี	36-45 ปี	มากกว่า 45 ปี
กล้วยบวคี้	68	25	23	18	13
ขนมต้ม	92	22	28	17	16
ข้าวเหนียวดำ (ข้าวปุก)	61	14	20	12	13
บัวลอย	2	-	1	-	-
ขนมเทียน	1	-	1	1	-
กล้วยทอด	1	1	-	1	-

จากตาราง 47 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างอายุต่ำกว่า 15 ปี จำนวน 92 คน รับประทานขนมต้ม จำนวน 68 คน รับประทานกล้วยบวคี้ และจำนวน 1 คน รับประทานขนมเทียน ซึ่งเท่ากับจำนวนที่รับประทานกล้วยทอด

กลุ่มตัวอย่างอายุระหว่าง 16-25 ปี จำนวน 25 คน รับประทานกล้วยบวคี้ จำนวน 22 คน รับประทานขนมต้ม และจำนวน 1 คน รับประทานกล้วยทอด

กลุ่มตัวอย่างอายุระหว่าง 26-35 ปี จำนวน 28 คน รับประทานขนมต้ม จำนวน 23 คน รับประทานกล้วยบวคี้ และจำนวน 1 คน รับประทานขนมเทียน ซึ่งเท่ากับจำนวนที่รับประทานขนมบัวลอย

กลุ่มตัวอย่างอายุระหว่าง 36-45 ปี จำนวน 18 คน รับประทานขนมกล้วยบวคี้ จำนวน 17 คน รับประทานขนมต้ม และจำนวน 1 คน รับประทานขนมเทียน ซึ่งเท่ากับจำนวนที่รับประทานกล้วยทอด

กลุ่มตัวอย่างอายุมากกว่า 45 ปี จำนวน 16 คน รับประทานขนมต้ม และจำนวน 13 คน รับประทานกล้วยบวคี้ ซึ่งเท่ากับจำนวนที่รับประทานข้าวเหนียวดำ (ข้าวปุก)

ตาราง 48 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษากับการรับประทาน  
อาหารประเภทต้ม

ประเภทอาหาร	จำนวนคนในแต่ละระดับการศึกษา			
	ไม่ได้เรียน	ประถมศึกษา	มัธยมศึกษา ตอนต้น	สูงกว่ามัธยมศึกษา ตอนต้น
ต้มไก่ หมู เนื้อ	50	75	16	5
ต้มส้มไก่ หมู เนื้อ	47	96	20	7
ต้มจืด	12	34	8	2

จากตาราง 48 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างที่ไม่ได้เรียนหนังสือ จำนวน 50 คน รับประทานต้มไก่ หมู เนื้อ จำนวน 47 คน รับประทานต้มส้มไก่ หมู เนื้อ และจำนวน 12 คน รับประทานต้มจืด

กลุ่มตัวอย่างการศึกษาระดับประถมศึกษา จำนวน 96 คน รับประทานต้มส้มไก่ หมู เนื้อ จำนวน 75 คน รับประทานต้มไก่ หมู เนื้อ และจำนวน 34 คน รับประทานต้มจืด

กลุ่มตัวอย่างการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น จำนวน 20 คน รับประทานต้มส้มไก่ หมู เนื้อ จำนวน 16 คน รับประทานต้มไก่ หมู เนื้อ และจำนวน 8 คน รับประทานต้มจืด

กลุ่มตัวอย่างการศึกษาสูงกว่าระดับมัธยมศึกษาตอนต้น จำนวน 7 คน รับประทานต้มส้มไก่ หมู เนื้อ จำนวน 5 คน รับประทานต้มไก่ หมู เนื้อ และจำนวน 2 คน รับประทานต้มจืด

ตาราง 49 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษากับการรับประทาน  
อาหารประเภทยา

ประเภทอาหาร	จำนวนคนในแต่ละระดับการศึกษา			
	ไม่ได้เรียน	ประถมศึกษา	มัธยมศึกษา ตอนต้น	สูงกว่ามัธยมศึกษา ตอนต้น
ยารุนเส้น	37	51	19	4
ยาปลากะปิอง	56	107	21	3
ยายอดมะขามอ่อนใส่ ปลากะปิอง	47	82	11	5
ยาฝักส้มปี้	11	12	1	1
ยาไก่	1	1	1	-
ยายอดมะม่วง	-	2	-	-

จากตาราง 49 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างที่ไม่ได้เรียนหนังสือ จำนวน 56 คน รับประทานยาปลากะปิอง จำนวน 47 คน รับประทานยายอดมะขามอ่อนใส่ปลากะปิอง และจำนวน 1 คน รับประทานยาไก่

กลุ่มตัวอย่างการศึกษาระดับประถมศึกษา จำนวน 107 คน รับประทานยาปลากะปิอง จำนวน 82 คน รับประทานยายอดมะขามอ่อนใส่ปลากะปิอง และจำนวน 1 คน รับประทานยาไก่

กลุ่มตัวอย่างการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น จำนวน 21 คน รับประทานยาปลากะปิอง จำนวน 19 คน รับประทานยารุนเส้น และจำนวน 1 คน รับประทานยาไก่ ซึ่งเท่ากับจำนวนที่รับประทานยาฝักส้มปี้

กลุ่มตัวอย่างการศึกษาสูงกว่าระดับมัธยมศึกษาตอนต้น จำนวน 5 คน รับประทานยายอดมะขามอ่อนใส่ปลากะปิอง จำนวน 4 คน รับประทานยารุนเส้น และจำนวน 1 คน รับประทานยาฝักส้มปี้

ตาราง 50 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษากับการรับประทาน  
อาหารประเภทแกง

ประเภทอาหาร	จำนวนคนในแต่ละระดับการศึกษา			
	ไม่ได้เรียน	ประถมศึกษา	มัธยมศึกษา ตอนต้น	สูงกว่ามัธยมศึกษา ตอนต้น
แกงผักต่าง ๆ ไม่ใส่เนื้อสัตว์	56	94	23	5
แกงผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์	62	107	25	7
แกงเนื้อสัตว์ล้วน ๆ	24	39	7	1

จากตาราง 50 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างที่ไม่ได้เรียนหนังสือ จำนวน 62 คน รับประทานแกงผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์ จำนวน 56 คน รับประทานแกงผักต่าง ๆ ไม่ใส่เนื้อสัตว์ และจำนวน 24 คน รับประทานแกงเนื้อสัตว์ล้วน ๆ

กลุ่มตัวอย่างการศึกษาระดับประถมศึกษา จำนวน 107 คน รับประทานแกงผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์ จำนวน 94 คน รับประทานแกงผักต่าง ๆ ไม่ใส่เนื้อสัตว์ และจำนวน 39 คน รับประทานแกงเนื้อสัตว์ล้วน ๆ

กลุ่มตัวอย่างการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น จำนวน 25 คน รับประทานแกงผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์ จำนวน 23 คน รับประทานแกงผักต่าง ๆ ไม่ใส่เนื้อสัตว์ และจำนวน 7 คน รับประทานแกงเนื้อสัตว์ล้วน ๆ

กลุ่มตัวอย่างการศึกษาระดับสูงกว่ามัธยมศึกษาตอนต้น จำนวน 7 คน รับประทานแกงผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์ จำนวน 5 คน รับประทานแกงผักต่าง ๆ ไม่ใส่เนื้อสัตว์ และจำนวน 1 คน รับประทานแกงเนื้อสัตว์ล้วน ๆ

ตาราง 51 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษากับการรับประทาน  
อาหารประเภทน้ำพริก

ประเภทอาหาร	จำนวนคนในแต่ละระดับการศึกษา			
	ไม่ได้เรียน	ประถมศึกษา	มัธยมศึกษา	
			ตอนต้น	ตอนต้น
น้ำพริกถั่วเน่า	41	69	13	5
น้ำพริกปลาทุ	69	103	20	4
น้ำพริกกะปิ/น้ำพริกส้ม	68	113	18	6
น้ำพริกปลากระป๋อง	69	122	27	6
น้ำพริกกุ้ง	1	1	-	-
น้ำพริกอ่อน	1	-	-	-

จากตาราง 51 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างที่ไม่ได้เรียนหนังสือ จำนวน 69 คน รับประทานน้ำพริกปลากระป๋องและน้ำพริกปลาทุ จำนวน 68 คน รับประทานน้ำพริกกะปิ และจำนวน 1 คน รับประทานน้ำพริกอ่อน ซึ่งเท่ากับจำนวนที่รับประทานน้ำพริกกุ้ง

กลุ่มตัวอย่างการศึกษาระดับประถมศึกษา จำนวน 122 คน รับประทานน้ำพริกปลากระป๋อง จำนวน 113 คน รับประทานน้ำพริกกะปิ และจำนวน 1 คน รับประทานน้ำพริกกุ้ง

กลุ่มตัวอย่างการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น จำนวน 27 คน รับประทานน้ำพริกปลากระป๋อง จำนวน 20 คน รับประทานน้ำพริกปลาทุ และจำนวน 13 คน รับประทานน้ำพริกถั่วเน่า

กลุ่มตัวอย่างการศึกษาระดับการศึกษาสูงกว่ามัธยมศึกษาตอนต้น จำนวน 6 คน รับประทานน้ำพริกปลากระป๋อง ซึ่งเท่ากับจำนวนที่รับประทานน้ำพริกกะปิ จำนวน 5 คน รับประทานน้ำพริกถั่วเน่า และจำนวน 4 คน รับประทานน้ำพริกปลาทุ

ตาราง 52 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษากับการรับประทาน  
อาหารประเภทผัก

ประเภทอาหาร	จำนวนคนในแต่ละระดับการศึกษา			
	ไม่ได้เรียน	ประถมศึกษา	มัธยมศึกษา ตอนต้น	สูงกว่ามัธยมศึกษา ตอนต้น
ผักผักต่าง ๆ ไม่ใส่เนื้อสัตว์	47	82	15	4
ผักผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์	56	105	23	7
ผักผักต่าง ๆ ใส่ไข่	44	96	18	4
ผักวุ้นเส้นใส่ไข่	23	49	9	1
ผักวุ้นเส้นใส่ปลากระป๋อง	21	51	12	3

จากตาราง 52 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างที่ไม่ได้เรียน จำนวน 56 คน รับประทาน ผักผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์ จำนวน 47 คน รับประทานผักผักต่าง ๆ ไม่ใส่เนื้อสัตว์ และจำนวน 21 คน รับประทานผักวุ้นเส้นใส่ปลากระป๋อง

กลุ่มตัวอย่างการศึกษาระดับประถมศึกษา จำนวน 105 คน รับประทานผักผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์ จำนวน 96 คน รับประทานผักผักต่าง ๆ ใส่ไข่ และจำนวน 49 คน รับประทาน ผักวุ้นเส้นใส่ไข่

กลุ่มตัวอย่างการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น จำนวน 23 คน รับประทาน ผักผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์ จำนวน 18 คน รับประทานผักผักต่าง ๆ ใส่ไข่ และจำนวน 9 คน รับประทานผักวุ้นเส้นใส่ไข่

กลุ่มตัวอย่างการศึกษาสูงกว่าระดับมัธยมศึกษาตอนต้น จำนวน 7 คน รับประทาน ผักผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์ จำนวน 4 คน รับประทานผักผักต่าง ๆ ไม่ใส่เนื้อสัตว์ ซึ่งเท่ากับจำนวน ที่รับประทานผักผักต่าง ๆ ใส่ไข่ และจำนวน 1 คน รับประทานผักวุ้นเส้นใส่ไข่



ตาราง 53 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความสัมพันธ์ระหว่างระดับการศึกษากับการรับประทาน  
อาหารประเภทขนมหวาน

ประเภทอาหาร	จำนวนคนในแต่ละระดับการศึกษา			
	ไม่ได้เรียน	ประถมศึกษา	มัธยมศึกษา ตอนต้น	สูงกว่ามัธยมศึกษา ตอนต้น
กล้วยบวชชี	41	82	19	6
ขนมต้ม	50	99	22	4
ข้าวเหนียวดำ (ข้าวปุก)	36	64	15	5
บัวลอย	1	2	-	-
ขนมเทียน	-	2	-	-
กล้วยทอด	-	2	-	1

จากตาราง 53 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างที่ไม่ได้เรียน จำนวน 50 คน รับประทานขนมต้ม จำนวน 41 คน รับประทานขนมกล้วยบวชชี และจำนวน 1 คน รับประทานขนมบัวลอย กลุ่มตัวอย่างการศึกษาระดับประถมศึกษา จำนวน 99 คน รับประทานขนมต้ม จำนวน 82 คน รับประทานขนมกล้วยบวชชี และจำนวน 2 คน รับประทานขนมบัวลอย ซึ่งเท่ากับจำนวนที่รับประทานขนมเทียนและกล้วยทอด

กลุ่มตัวอย่างการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น จำนวน 22 คน รับประทานขนมต้ม จำนวน 19 คน รับประทานขนมกล้วยบวชชี และจำนวน 15 คน รับประทานข้าวเหนียวดำ (ข้าวปุก)

กลุ่มตัวอย่างการศึกษาสูงกว่าระดับมัธยมศึกษาตอนต้น จำนวน 6 คน รับประทานขนมกล้วยบวชชี จำนวน 5 คน รับประทานข้าวเหนียวดำ (ข้าวปุก) และจำนวน 1 คน รับประทานกล้วยทอด

ตาราง 54 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความสัมพันธ์ระหว่างรายได้กับการรับประทานอาหารประเภทต้ม

ประเภทอาหาร	จำนวนคนในแต่ละรายได้				
	ไม่มีรายได้	ต่ำกว่า 1,000	1,001-2,000	2,001-3,000	มากกว่า 3,000
ต้มไก่ หมู เนื้อ	88	42	6	4	5
ต้มส้มไก่ หมู เนื้อ	103	46	9	5	6
ต้มจืด	24	28	1	2	2

จากตาราง 54 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างที่ไม่มีรายได้ จำนวน 103 คน รับประทานอาหารต้มส้มไก่ หมู เนื้อ จำนวน 88 คน รับประทานอาหารต้มไก่ หมู เนื้อ และจำนวน 24 คน รับประทานอาหารต้มจืด

กลุ่มตัวอย่างที่มีรายได้ต่ำกว่า 1,000 บาท จำนวน 46 คน รับประทานอาหารต้มส้มไก่ หมู เนื้อ จำนวน 42 คน รับประทานอาหารต้มไก่ หมู เนื้อ และจำนวน 28 คน รับประทานอาหารต้มจืด

กลุ่มตัวอย่างที่มีรายได้ระหว่าง 1,000-2,000 บาท จำนวน 9 คน รับประทานอาหารต้มส้มไก่ หมู เนื้อ จำนวน 6 คน รับประทานอาหารต้มไก่ หมู เนื้อ และจำนวน 1 คน รับประทานอาหารต้มจืด

กลุ่มตัวอย่างที่มีรายได้ระหว่าง 2,001-3,000 บาท จำนวน 5 คน รับประทานอาหารต้มส้มไก่ หมู เนื้อ จำนวน 4 คน รับประทานอาหารต้มไก่ หมู เนื้อ และจำนวน 2 คน รับประทานอาหารต้มจืด

กลุ่มตัวอย่างที่มีรายได้มากกว่า 3,000 บาท จำนวน 6 คน รับประทานอาหารต้มส้มไก่ หมู เนื้อ จำนวน 5 คน รับประทานอาหารต้มไก่ หมู เนื้อ และจำนวน 2 คน รับประทานอาหารต้มจืด

ตาราง 55 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความสัมพันธ์ระหว่างรายได้กับการรับประทานอาหารประเภทยา

ประเภทอาหาร	จำนวนคนในแต่ละรายได้				
	ไม่มีรายได้	ต่ำกว่า 1,000	1,001-2,000	2,001-3,000	มากกว่า 3,000
ยารู้นเส้น	64	33	8	3	5
ยาปลากะป๋อง	116	55	6	5	4
ย่ายอดมะขามอ่อนใส่ปลากะป๋อง	91	40	6	3	5
ยาฝักส้มป๋ี่	18	4	-	1	1
ยาไก่	-	2	-	-	1
ย่ายอดโอบมะม่วง	2	-	-	-	-

จากตาราง 55 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างที่ไม่มีรายได้ จำนวน 116 คน รับประทานยาปลากะป๋อง จำนวน 91 คน รับประทานย่ายอดมะขามอ่อนใส่ปลากะป๋อง และจำนวน 2 คน รับประทานย่ายอดโอบมะม่วง

กลุ่มตัวอย่างที่มีรายได้ต่ำกว่า 1,000 บาท จำนวน 55 คน รับประทานยาปลากะป๋อง จำนวน 40 คน รับประทานย่ายอดมะขามอ่อนใส่ปลากะป๋อง และจำนวน 33 คน รับประทานยารู้นเส้น

กลุ่มตัวอย่างที่มีรายได้ระหว่าง 1,000-2,000 บาท จำนวน 8 คน รับประทานยารู้นเส้น และจำนวน 6 คน รับประทานยาปลากะป๋อง ซึ่งเท่ากับจำนวนที่รับประทานย่ายอดมะขามอ่อนใส่ปลากะป๋อง

กลุ่มตัวอย่างที่มีรายได้ระหว่าง 2,001-3,000 บาท จำนวน 5 คน รับประทานยาปลากะป๋อง จำนวน 3 คน รับประทานย่ายอดมะขามอ่อนใส่ปลากะป๋อง ซึ่งเท่ากับจำนวนที่รับประทานยารู้นเส้น และจำนวน 1 คน รับประทานยาฝักส้มป๋ี่

กลุ่มตัวอย่างที่มีรายได้มากกว่า 3,000 บาท จำนวน 5 คน รับประทานย่ายอดมะขามอ่อนใส่ปลากะป๋อง ซึ่งเท่ากับจำนวนที่รับประทานยารู้นเส้น จำนวน 4 คน รับประทานยาปลากะป๋อง และจำนวน 1 คน รับประทานยาไก่ ซึ่งเท่ากับจำนวนที่รับประทานยาฝักส้มป๋ี่

ตาราง 56 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความสัมพันธ์ระหว่างรายได้กับการรับประทานอาหารประเภทแกง

ประเภทอาหาร	จำนวนคนในแต่ละรายได้				
	ไม่มีรายได้	ต่ำกว่า 1,000	1,001-2,000	2,001-3,000	มากกว่า 3,000
แกงผักต่าง ๆ ไม่ใส่เนื้อสัตว์	116	46	7	5	4
แกงผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์	130	56	10	3	8
แกงเนื้อสัตว์ล้วน ๆ	38	23	4	3	5

จากตาราง 56 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างที่ไม่มีรายได้ จำนวน 130 คน รับประทานอาหารแกงผักต่าง ๆ ไม่ใส่เนื้อสัตว์ จำนวน 116 คน รับประทานอาหารแกงผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์ และจำนวน 38 คน รับประทานอาหารแกงเนื้อสัตว์ล้วน ๆ

กลุ่มตัวอย่างที่มีรายได้ต่ำกว่า 1,000 บาท จำนวน 56 คน รับประทานอาหารแกงผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์ จำนวน 46 คน รับประทานอาหารแกงผักต่าง ๆ ไม่ใส่เนื้อสัตว์ และจำนวน 23 คน รับประทานอาหารแกงเนื้อสัตว์ล้วน ๆ

กลุ่มตัวอย่างที่มีรายได้ระหว่าง 1,001-2,000 บาท จำนวน 10 คน รับประทานอาหารแกงผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์ จำนวน 7 คน รับประทานอาหารแกงผักต่าง ๆ ไม่ใส่เนื้อสัตว์ และจำนวน 4 คน รับประทานอาหารแกงเนื้อสัตว์ล้วน ๆ

กลุ่มตัวอย่างที่มีรายได้ระหว่าง 2,001-3,000 บาท จำนวน 5 คน รับประทานอาหารแกงผักต่าง ๆ ไม่ใส่เนื้อสัตว์ และจำนวน 3 คน รับประทานอาหารแกงผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์ ซึ่งเท่ากับจำนวนที่รับประทานอาหารแกงเนื้อสัตว์ล้วน ๆ

กลุ่มตัวอย่างที่มีรายได้มากกว่า 3,000 บาท จำนวน 8 คน รับประทานอาหารแกงผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์ จำนวน 5 คน รับประทานอาหารแกงเนื้อสัตว์ล้วน ๆ และจำนวน 4 คน รับประทานอาหารแกงผักต่าง ๆ ไม่ใส่เนื้อสัตว์

ตาราง 57 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความสัมพันธ์ระหว่างรายได้กับการรับประทานอาหาร  
ประเภทน้ำพริก

ประเภทอาหาร	จำนวนคนในแต่ละรายได้				
	ไม่มีรายได้	ต่ำกว่า 1,000	1,001-2,000	2,001-3,000	มากกว่า 3,000
น้ำพริกถั่วเน่า	79	37	3	3	6
น้ำพริกปลาทุ	180	56	8	5	5
น้ำพริกกะปิ	120	62	9	4	8
น้ำพริกปลากระป๋อง	137	62	10	5	8
น้ำพริกกุ้ง	1	1	-	-	-
น้ำพริกอ่อง	-	-	1	-	-

จากตาราง 57 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างที่ไม่มีรายได้ จำนวน 180 คน รับประทานอาหารน้ำพริกปลาทุ จำนวน 137 คน รับประทานอาหารน้ำพริกปลากระป๋อง และจำนวน 1 คน รับประทานอาหารน้ำพริกกุ้ง

กลุ่มตัวอย่างที่มีรายได้ต่ำกว่า 1,000 บาท จำนวน 62 คน รับประทานอาหารน้ำพริกกะปิ ซึ่งเท่ากับจำนวนที่รับประทานอาหารน้ำพริกปลากระป๋อง จำนวน 56 คน รับประทานอาหารน้ำพริกปลาทุ และจำนวน 1 คน รับประทานอาหารน้ำพริกกุ้ง

กลุ่มตัวอย่างที่มีรายได้ระหว่าง 1,000-2,000 บาท จำนวน 10 คน รับประทานอาหารน้ำพริกปลากระป๋อง จำนวน 9 คน รับประทานอาหารน้ำพริกกะปิ และจำนวน 1 คน รับประทานอาหารน้ำพริกอ่อง

กลุ่มตัวอย่างที่มีรายได้ระหว่าง 2,001-3,000 บาท จำนวน 5 คน รับประทานอาหารน้ำพริกปลาทุ ซึ่งเท่ากับจำนวนที่รับประทานอาหารน้ำพริกปลากระป๋อง จำนวน 4 คน รับประทานอาหารน้ำพริกกะปิ และจำนวน 3 คน รับประทานอาหารน้ำพริกถั่วเน่า

กลุ่มตัวอย่างที่มีรายได้มากกว่า 3,000 บาท จำนวน 8 คน รับประทานอาหารน้ำพริกปลากระป๋อง ซึ่งเท่ากับจำนวนที่รับประทานอาหารน้ำพริกกะปิ จำนวน 6 คน รับประทานอาหารน้ำพริกถั่วเน่า และจำนวน 5 คน รับประทานอาหารน้ำพริกปลาทุ

ตาราง 58 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความสัมพันธ์ระหว่างรายได้กับการรับประทานอาหารประเภทผัก

ประเภทอาหาร	จำนวนคนในแต่ละรายได้				
	ไม่มีรายได้	ต่ำกว่า 1,000	1,001-2,000	2,001-3,000	มากกว่า 3,000
ผักผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์	113	51	11	4	8
ผักผักต่าง ๆ ไม่ใส่เนื้อสัตว์	95	37	6	3	4
ผักผักต่าง ๆ ใส่ไข่	100	43	8	4	5
ผักวุ้นเส้นใส่ไข่	49	25	3	2	2
ผักวุ้นเส้นใส่ปลากระป๋อง	59	17	4	2	3

จากตาราง 58 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างที่ไม่มีรายได้ จำนวน 113 คน รับประทานอาหาร ผักผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์ จำนวน 100 คน รับประทานอาหาร ผักผักต่าง ๆ ใส่ไข่ และจำนวน 49 คน รับประทานอาหาร ผักวุ้นเส้นใส่ไข่

กลุ่มตัวอย่างที่มีรายได้ต่ำกว่า 1,000 บาท จำนวน 51 คน รับประทานอาหาร ผักผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์ จำนวน 43 คน รับประทานอาหาร ผักผักต่าง ๆ ใส่ไข่ และจำนวน 17 คน รับประทานอาหาร ผักวุ้นเส้นใส่ปลากระป๋อง

กลุ่มตัวอย่างที่มีรายได้ระหว่าง 1,001-2,000 บาท จำนวน 11 คน รับประทานอาหาร ผัก ผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์ จำนวน 8 คน รับประทานอาหาร ผักผักต่าง ๆ ใส่ไข่ และจำนวน 3 คน รับประทานอาหาร ผักวุ้นเส้นใส่ไข่

กลุ่มตัวอย่างที่มีรายได้ระหว่าง 2,001-3,000 บาท จำนวน 4 คน รับประทานอาหาร ผัก ผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์ ซึ่งเท่ากับจำนวนที่รับประทานอาหาร ผักผักต่าง ๆ ใส่ไข่ จำนวน 3 คน รับประทานอาหาร ผัก ผักต่าง ๆ ไม่ใส่เนื้อสัตว์ และจำนวน 2 คน รับประทานอาหาร ผักวุ้นเส้นใส่ไข่ ซึ่งเท่ากับจำนวนที่ รับประทานอาหาร ผักวุ้นเส้นใส่ปลากระป๋อง

กลุ่มตัวอย่างที่มีรายได้มากกว่า 3,000 บาท จำนวน 8 คน รับประทานอาหาร ผัก ผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์ จำนวน 5 คน รับประทานอาหาร ผัก ผักต่าง ๆ ใส่ไข่ และจำนวน 2 คน รับประทานอาหาร ผักวุ้นเส้นใส่ไข่

ตาราง 59 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความสัมพันธ์ระหว่างรายได้กับการรับประทานอาหารประเภทขนมหวาน

ประเภทอาหาร	จำนวนคนในแต่ละรายได้				
	ไม่มีรายได้	ต่ำกว่า 1,000	1,001-2,000	2,001-3,000	มากกว่า 3,000
กล้วยบวชชี	95	39	4	5	5
ขนมต้ม	82	44	7	3	6
ข้าวเหนียวดำ (ข้าวปุก)	77	30	4	4	6
บัวลอย	2	-	1	-	-
ขนมเทียน	1	2	-	-	1
กล้วยทอด	1	-	-	-	-

จากตาราง 59 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างที่ไม่มีรายได้ จำนวน 95 คน รับประทานขนมกล้วยบวชชี จำนวน 82 คน รับประทานขนมต้ม และจำนวน 1 คน รับประทานขนมเทียน ซึ่งเท่ากับจำนวนที่รับประทานกล้วยทอด

กลุ่มตัวอย่างที่มีรายได้ต่ำกว่า 1,000 บาท จำนวน 44 คน รับประทานขนมต้ม จำนวน 39 คน รับประทานขนมกล้วยบวชชี และจำนวน 2 คน รับประทานขนมเทียน

กลุ่มตัวอย่างที่มีรายได้ระหว่าง 1,001-2,000 บาท จำนวน 7 คน รับประทานขนมต้ม จำนวน 4 คน รับประทานขนมกล้วยบวชชี ซึ่งเท่ากับจำนวนที่รับประทาน ข้าวเหนียวดำ (ข้าวปุก) และจำนวน 1 คน รับประทานขนมบัวลอย

กลุ่มตัวอย่างที่มีรายได้ระหว่าง 2,001-3,000 บาท จำนวน 5 คน รับประทานขนมกล้วยบวชชี จำนวน 4 คน รับประทานข้าวเหนียวดำ (ข้าวปุก) และจำนวน 3 คน รับประทานขนมต้ม

กลุ่มตัวอย่างที่มีรายได้มากกว่า 3,000 บาท จำนวน 6 คน รับประทานขนมต้มและข้าวเหนียวดำ (ข้าวปุก) จำนวน 5 คน รับประทานขนมกล้วยบวชชี และจำนวน 1 คน รับประทานขนมเทียน