

## สารบัญ

หน้า

กิตติกรรมประกาศ	๑
บทคัดย่อภาษาไทย	๑
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	๑
สารบัญตาราง	๑
สารบัญภาพ	๑
<b>บทที่ 1 บทนำ</b>	<b>๑</b>
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	๑
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	๒
ขอบเขตการศึกษา	๒
ตัวแปร	๓
คำนิยามศัพท์เฉพาะ	๓
ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา	๓
<b>บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง</b>	<b>๔</b>
เมืองยอง ชาวยอง	๔
อาหารพื้นบ้านชาวยอง	๙
ความรู้เรื่องตารับมาตรฐาน	๒๕
ความรู้เรื่องสารอาหารและตารางคุณค่าอาหาร	๒๗
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	๓๔
<b>บทที่ 3 วิธีดำเนินการศึกษา</b>	<b>๓๗</b>
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	๓๗
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	๓๗
การควบคุมคุณภาพของเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	๓๘
แผนการดำเนินการศึกษา	๓๘
การรวบรวมข้อมูล	๔๐
การวิเคราะห์ข้อมูล	๔๐

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
<b>บทที่ 4 ผลการศึกษา</b>	41
<b>บทที่ 5 สรุป อกิจกรรมผล และข้อเสนอแนะ</b>	98
<b>สรุปผล</b>	98
<b>อกิจกรรมผลการศึกษา</b>	100
<b>ข้อเสนอแนะ</b>	103
<b>บรรณานุกรม</b>	105
<b>ภาคผนวก</b>	108
<b>ภาคผนวก ก ภาพตัวอย่างอาหารพื้นบ้านชาวยองประเทกแกง</b>	109
<b>ภาคผนวก ข ภาพตัวอย่างอาหารพื้นบ้านชาวยองประเทกต้ม (ไข่ลอก)</b>	111
<b>ภาคผนวก ค ภาพตัวอย่างอาหารพื้นบ้านชาวยองประเทกอื่น ๆ</b>	113
<b>ภาคผนวก ง เครื่องซั่งตัว</b>	115
<b>ภาคผนวก จ ภาพตัวอย่างการประกอบอาหารพื้นบ้านชาวยอง และ การทดสอบการชิมโดยนักศึกษาวิชาเอกคหกรรมศาสตร์</b>	116
<b>กลุ่มอาหารและโภชนาการ คณศึกษาศาสตร์</b>	
<b>มหาวิทยาลัยเชียงใหม่</b>	116
<b>ภาคผนวก ฉ ภาพตัวอย่างการประกอบอาหารพื้นบ้านชาวยอง และการทดสอบการชิมโดยชาวยอง ในตำบลเวียงของ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน</b>	119
<b>ภาคผนวก ช แบบประเมินผลการชิม</b>	120
<b>ประวัติผู้เขียน</b>	121

## สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
4.1 คุณค่าทางโภชนาการของแกงอ่อมไก่	43
4.2 คุณค่าทางโภชนาการของแกงแค่ไก่	46
4.3 คุณค่าทางโภชนาการของแกงบ่าฟักหม่น (แกงฟักเขียว)	49
4.4 คุณค่าทางโภชนาการของแกงหน่อไม้สตอ	51
4.5 คุณค่าทางโภชนาการของแกงหัวไก่ไส้ไก่	53
4.6 คุณค่าทางโภชนาการของแกงผักกาดไส้ไก่	55
4.7 คุณค่าทางโภชนาการของแกงผักแครอฟ (แกงผักตำลึง)	57
4.8 คุณค่าทางโภชนาการของแกงอ่อมป้าดูก (แกงอ่อมปลาดุก)	59
4.9 คุณค่าทางโภชนาการของแกงผักปีบ (แกงผักปลั้ง)	61
4.10 คุณค่าทางโภชนาการของน้ำพริกป้า (น้ำพริกปลา)	64
4.11 คุณค่าทางโภชนาการของน้ำพริกหัวข่า (น้ำพริกข่า)	66
4.12 คุณค่าทางโภชนาการของน้ำพริกงานปืน	68
4.13 คุณค่าทางโภชนาการของน้ำพริกน้ำปู (น้ำพริกปู)	70
4.14 คุณค่าทางโภชนาการของน้ำพริกอ่อง	72
4.15 คุณค่าทางโภชนาการของน้ำพริกตามัด	74
4.16 คุณค่าทางโภชนาการของน้ำพริกข้าว	76
4.17 คุณค่าทางโภชนาการของน้ำพริกน้ำผัก	78
4.18 คุณค่าทางโภชนาการของน้ำพริกมะเขือน่อนอง	80
4.19 คุณค่าทางโภชนาการของต้มมะเขือ	82
4.20 คุณค่าทางโภชนาการของคั่วมะเขือ (ผัดมะเขือ)	85
4.21 คุณค่าทางโภชนาการของข้าวบะถั่วมะเขือ (ข้าวถั่วฝักยาวและมะเขือ)	87
4.22 คุณค่าทางโภชนาการของปลาปีบ	89
4.23 คุณค่าทางโภชนาการของจิ้นปีบ (หมูปีบ)	91
4.24 คุณค่าทางโภชนาการของข้าวหนูอกงา (ข้าวแคกงา)	93
4.25 ผลการทดสอบการซิมโดยรวมของตัวรับอาหารพื้นบ้านชาวยอง	94
5.1 คุณค่าทางโภชนาการโดยรวมของอาหารพื้นบ้านชาวยอง	98

## สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
1.1 แผนที่แสดงที่ตั้งเมืองยอง และเมืองต่าง ๆ ที่อยู่ระหว่างแม่น้ำคง และแม่น้ำโขง	6
1.2 แผนที่แสดงเส้นทางการเคลื่อนย้ายเข้ามาตั้งถิ่นฐานของคนเมืองยอง ในเมืองลำพูน	7
1.3 แผนที่แสดงบริเวณที่คนเมืองยูกแรก ๆ เข้ามาตั้งถิ่นฐานในเมืองลำพูน ปี พ.ศ. 2348	8