



# สรุปโครงการ

## ส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ ทางการเกษตร ปี พ.ศ. 2566

### งานส่งเสริมการเกษตร

สำนักปลัด

องค์การบริหารส่วนตำบลวังตะกู



034-300737 ต่อ 101



[www.wangtaku-sao.go.th](http://www.wangtaku-sao.go.th)



68 หมู่ 4 ตำบลวังตะกู อำเภอเมือง

วันที่ 5 เดือนกันยายน พ.ศ. 2566



**สรุปผลโครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร**  
**วันที่ ๕ เดือนกันยายน พ.ศ. ๒๕๖๖**  
**องค์การบริหารส่วนตำบลวังตะกั่ว อำเภอเมืองนครปฐม จังหวัดนครปฐม**

ตามการถ่ายโอนภารกิจอำนาจหน้าที่ของส่วนราชการให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้ถูกกำหนดเป็นกฎหมายใช้บังคับให้ส่วนราชการและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่เกี่ยวข้อง ได้ถือปฏิบัติให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติกำหนดแผนและขั้นตอนการกระจายอำนาจให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พ.ศ. ๒๕๔๒ มาตรา ๑๖ องค์การบริหารส่วนตำบลมีอำนาจหน้าที่ในการจัดการระบบการบริการสาธารณะเพื่อประโยชน์ของประชาชนในท้องถิ่นของตนเอง ดังนี้ (๑๖) การส่งเสริม การฝึก และการประกอบอาชีพ โดยแผนปฏิบัติการกำหนดขั้นตอนการกระจายอำนาจให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้กำหนดให้กรมการพัฒนาชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร ถ่ายโอนภารกิจด้านการพัฒนาอาชีพ ให้แก่องค์การบริหารส่วนตำบล งานส่งเสริมอาชีพแก่กลุ่มอาชีพ การส่งเสริมอาชีพด้านการเกษตร ภารกิจการส่งเสริมอาชีพให้แก่ประชาชน มีเป้าหมายสำคัญเพื่อยกระดับและพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนในท้องถิ่นโดยการเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และเพิ่มศักยภาพของชุมชนให้พึ่งพาตนเองได้

องค์การบริหารส่วนตำบลวังตะกั่ว ในฐานะที่เป็นหน่วยงานที่มีความใกล้ชิดกับประชาชน และมีบทบาทสำคัญต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ของคนในท้องถิ่น ซึ่งภาระหน้าที่ประการหนึ่งคือการส่งเสริมฝึกอาชีพให้แก่ประชาชนในตำบล เพื่อต้องการให้เกษตรกรและประชาชนมีทางเลือกในการประกอบอาชีพ และมีรายได้เลี้ยงตนเองและครอบครัว ทั้งยังเป็นการเผยแพร่ความรู้สู่ชุมชนซึ่งเป็นการสานสัมพันธ์และสร้างความใกล้ชิดที่ระหว่งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและชุมชนให้มากขึ้น

จากเหตุผลดังกล่าวองค์การบริหารส่วนตำบลวังตะกั่ว จึงจัดโครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร คือการแปรรูปเผือกและมันเทศ เพื่อเป็นการส่งเสริมอาชีพให้กับเกษตรกร เพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรที่มีในชุมชนให้มีมูลค่าสูงขึ้น ช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในท้องถิ่นให้สามารถพึ่งตนเองได้ มีคุณภาพชีวิตที่ดีและเหมาะสมตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ชุมชนมีความเข้มแข็งต่อไป โดยโครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร จัดหลักสูตรการทำเผือกมันและมันฝรั่งนม มีวัตถุประสงค์ดังนี้

๑. เพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพให้กับเกษตรกรและประชาชนที่สนใจ
๒. เพื่อเพิ่มความสามัคคีในชุมชน
๓. เพื่อนำผลผลิตที่มีอยู่ในชุมชนมาแปรรูปเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตร
๔. ก่อให้เกิดรายได้เสริมให้กับครอบครัว

ผู้เข้าร่วมโครงการประกอบด้วย เกษตรกร และประชาชนทั่วไปในตำบลวังตะกั่ว จำนวน ๓๗ คน โดยจัดกิจกรรม ในวันที่ ๕ เดือนมิถุนายน พ.ศ.๒๕๖๖ มีกิจกรรมดังนี้

**กิจกรรมการบรรยาย**

- การเลือกวัตถุดิบ
- เทคนิคการแปรรูปเผือกและมันเทศ

### กิจกรรมภาคปฏิบัติ

- การทำเผือกธัญนิก
- การทำมันธัญนิก

วิทยากรโดย นางกมลพร ไพบุญย์ ประชาชนชาวบ้านด้านการประกอบอาหาร และประธานกองทุนพัฒนาบทบาทสตรีตำบลวังตะกู

เป้าหมายโครงการ แบ่งเป็น ๒ ประเภท คือ

- **เชิงปริมาณ**
  - จำนวนเกษตรกรผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน ๔๐ คน
- **เชิงคุณภาพ**
  - เกษตรกร ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ และได้ฝึกปฏิบัติ ตามหลักสูตรที่กำหนด

โดยโครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร จัดขึ้นในวันอังคาร ที่ ๕ เดือนกันยายน พ.ศ.๒๕๖๖ ได้ดำเนินกิจกรรมตามโครงการเสร็จสิ้นเรียบร้อยแล้ว จึงขอสรุปผลการจัดกิจกรรมโครงการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ตามแบบประเมินโครงการดังนี้

### ☆ เป้าหมายเชิงปริมาณ

- กำหนดเป้าหมายเกษตรกรและประชาชนตำบลวังตะกู จำนวน ๔๐ คน
- ความสำเร็จ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน ๓๗ คน คิดเป็นร้อยละ ๙๒.๕
  - หญิง จำนวน ๓๗ คน คิดเป็นร้อยละ ๙๒.๕
- ช่วงอายุของผู้เข้าร่วมกิจกรรม
  - ๒๐ - ๓๐ ปี จำนวน ๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๕.๕
  - ๓๐ - ๔๐ ปี จำนวน ๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๓.๕
  - ๔๑ - ๕๐ ปี จำนวน ๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๓.๕
  - ๕๑ - ๖๐ ปี จำนวน ๙ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๔.๓
  - ๖๑ - ๗๐ ปี จำนวน ๑๓ คน คิดเป็นร้อยละ ๓๕.๑
  - ๗๐ ปี ขึ้นไป จำนวน ๓ คน คิดเป็นร้อยละ ๘.๑
- อาชีพผู้เข้าร่วมโครงการ
  - เกษตรกร จำนวน ๑๘ คน คิดเป็นร้อยละ ๔๘.๖๕
  - รับจ้าง จำนวน ๘ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๑.๖๒
  - แม่บ้าน จำนวน ๖ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๖.๒๒
  - ว่างาน จำนวน ๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๓.๕๑

## ☆ เป้าหมายเชิงคุณภาพ

ผู้เข้าร่วมโครงการ ให้ความสนใจใฝ่รู้ สังกัดและสอบถามข้อสงสัยกับวิทยากรในหัวข้อตามหลักสูตร พร้อมลงมือปฏิบัติทุกขั้นตอน ดังนี้

### ➤ ฟังการบรรยาย

- การเลือกวัตถุดิบ
- เทคนิคการแปรรูปเผือกและมันเทศ

### ➤ กิจกรรมภาคปฏิบัติ

- การทำเผือกรังนก
- การทำมันรังนก

สรุปผล โครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ตามแบบประเมินโครงการ ดังนี้

ข้อความถาม	ระดับความพึงพอใจ				
	๕	๔	๓	๒	๑
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
<b>การบรรยายและแลกเปลี่ยนเรียนรู้</b>					
<b>ก่อนการอบรม</b> ท่านมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องการเลือกวัตถุดิบ ขั้นตอนและเทคนิคในการแปรรูปเผือกและมันเทศ มากน้อยเพียงใด			(๗) คิดเป็นร้อยละ ๑๘.๐๒	(๑๒) คิดเป็นร้อยละ ๓๒.๔๓	(๑๘) คิดเป็นร้อยละ ๔๘.๖๕
<b>หลังการอบรม</b> ท่านได้รับความรู้ความเข้าใจ เรื่องการเลือกวัตถุดิบ ขั้นตอนและเทคนิคในการแปรรูปเผือกและมันเทศ เพิ่มมากขึ้นเพียงใด	(๒๐) คิดเป็นร้อยละ ๕๔.๐๕	(๑๕) คิดเป็นร้อยละ ๔๐.๕๕	(๒) คิดเป็นร้อยละ ๕.๔๐		
<b>การฝึกปฏิบัติ</b>					
<b>๑.ก่อนการอบรม</b> ท่านมีความรู้ในการทำ “เผือกรังนกมันรังนก” มากน้อยเพียงใด			(๘) คิดเป็นร้อยละ ๒๑.๖๒	(๑๐) คิดเป็นร้อยละ ๒๗.๐๓	(๑๙) คิดเป็นร้อยละ ๖๑.๓๕
<b>หลังการอบรม</b> ท่านได้รับความรู้ในการทำ “เผือกรังนกมันรังนก” เพิ่มขึ้นเพียงใด	(๒๒) คิดเป็นร้อยละ ๕๙.๔๖	(๑๒) คิดเป็นร้อยละ ๓๒.๔๓	(๓) คิดเป็นร้อยละ ๘.๑๑		
<b>ระดับความพึงพอใจ</b>					
ข้อความถาม	๕	๔	๓	๒	๑
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
ท่านสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวันมากน้อยเพียงใด	(๒๐) คิดเป็นร้อยละ ๕๔.๐๕	(๑๕) คิดเป็นร้อยละ ๔๐.๕๕	(๒) คิดเป็นร้อยละ ๕.๔๐		

**สรุปผลการประเมิน** \*(คำนวณจากระดับความพึงพอใจระดับมากและมากที่สุด)

### **การบรรยาย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้**

**ก่อนการอบรม** ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ เรื่องการเลือกวัตถุดิบ ขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูปเผือกและมันเทศ คิดเป็นร้อยละ ๐ เนื่องจากแบบประเมินไม่มีผู้ตอบระดับมากและมากที่สุด

**หลังการอบรม** ผู้ผ่านการอบรมได้รับความรู้ความเข้าใจ ในการเลือกวัตถุดิบ ขั้นตอนและเทคนิคการแปรรูปเผือกและมันเทศ เพิ่มมากขึ้นเป็นร้อยละ ๙๔.๖

### **การฝึกปฏิบัติ**

**ก่อนการอบรม** ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ ในการทำ “เผือกรังนกและมันรังนก” คิดเป็นร้อยละ ๐ เนื่องจากแบบประเมินไม่มีผู้ตอบระดับมากและมากที่สุด

**หลังการอบรม** ผู้ผ่านการอบรมมีความรู้ความเข้าใจ ในการทำ “เผือกรังนกและมันรังนก” เพิ่มมากขึ้นเป็นร้อยละ ๙๑.๘๙

### **☆ เป้าหมายเชิงประโยชน์**

ผู้เข้าร่วมโครงการที่ผ่านการอบรมตามหลักสูตร คือผู้ที่ได้รับความรู้จากการอบรมตามโครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร โดยคาดว่าความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน ตามแบบประเมินโครงการดังนี้

มีจำนวนผู้เข้าร่วมการอบรม จำนวน ๓๗ คน ผ่านการอบรม ๓๗ คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐

ผู้ผ่านการอบรมคาดว่าสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปใช้ได้จริงในชีวิตประจำวัน ร้อยละ ๙๔.๖

\*(คำนวณจากระดับความพึงพอใจระดับมากและมากที่สุด)

★ **ความคิดเห็นเกี่ยวกับการดำเนินการและอำนวยความสะดวก**

ข้อความ	ระดับความพึงพอใจ				
	๕	๔	๓	๒	๑
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
๑. ความเหมาะสมของสถานที่ฝึกอบรม	(๓๐) คิดเป็นร้อยละ ๘๑.๐๘	(๗) คิดเป็นร้อยละ ๑๘.๙๒			
๒. ความเหมาะสมของเวลาในการฝึกอบรม	(๒๘) คิดเป็นร้อยละ ๗๕.๖๘	(๗) คิดเป็นร้อยละ ๑๘.๙๒	(๒) คิดเป็นร้อยละ ๕.๔๐		
๓. ความเหมาะสมของอาหารและเครื่องดื่ม	(๒๐) คิดเป็นร้อยละ ๕๔.๐๕	(๑๓) คิดเป็นร้อยละ ๓๕.๑๔	(๓) คิดเป็นร้อยละ ๘.๑๑	(๑) คิดเป็นร้อยละ ๒.๗๐	
๔. วิทยากรอธิบายได้ชัดเจน สื่อความหมายได้เหมาะสม	(๓๐) คิดเป็นร้อยละ ๘๑.๐๘	(๕) คิดเป็นร้อยละ ๑๓.๕๑	(๒) คิดเป็นร้อยละ ๕.๕๑		
๕. เอกสารประกอบการอบรม	(๓๐) คิดเป็นร้อยละ ๘๑.๐๘	(๗) คิดเป็นร้อยละ ๑๘.๙๒			
๖. โดยภาพรวมท่านมีความพึงพอใจต่อการฝึกอบรมครั้งนี้	(๓๕) คิดเป็นร้อยละ ๙๔.๕๙	(๒) คิดเป็นร้อยละ ๕.๔๑			

**สรุปผลการประเมิน** พบว่า ผู้ผ่านการอบรมมีความพึงพอใจต่อการจัดโครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร คิดเป็น ร้อยละ ๑๐๐

**\* (คำนวณจากระดับความพึงพอใจระดับมากและมากที่สุด)**

★ **สิ่งที่ท่านได้รับจากการเข้าร่วมกิจกรรมในโครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร**

- ๑) ได้รับความรู้ในการแปรรูปเหือกและมันเทศ
- ๒) ได้รับความรู้ที่นำมาใช้ประโยชน์ได้จริง
- ๓) ได้ฝึกอาชีพการทำเหือกกุ้งนึ่งมันรังกนก

★ **ปัญหาและอุปสรรค**

- ไม่มี

★ **ข้อเสนอแนะ**

- ๑) อยากให้จัดกิจกรรมต่อเนื่องทุกปี
- ๒) อยากให้จัดอบรม ข้าวเกรียบชะอม ข้าวเกรียบฟักทอง แหนมเห็ด แหนมหน่อไม้ หมูฝอย หมูหวาน หมูกระเจก แคปหมู

## สรุปรายละเอียดค่าใช้จ่ายโครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร

## รายการจัดซื้อ

ที่	รายการ	จำนวน	หน่วย	ราคา/หน่วย (บาท)	เป็นเงิน (บาท)	หมายเหตุ
๑	เปลือก	๑๐	กิโลกรัม	๖๖	๖๖๐	
๒	มันเทศ	๑๐	กิโลกรัม	๕๕	๕๕๐	
๓	น้ำตาลโตนด	๑๐	กิโลกรัม	๔๙.๕	๔๙๕	
๔	น้ำมันพืช ขนาด ๑ ลิตร	๑๒	ขวด	๔๙.๕	๕๙๔	
๕	มีดชุดเส้น	๓	อัน	๑๙๘	๕๙๔	
๖	มีดปอกผลไม้	๓	อัน	๙๙	๒๙๗	
๗	กระชอนตาข่าย (ตาห่าง) ขนาด ๒๒	๓	อัน	๑๗๖	๕๒๘	
๘	กระชอนตาข่าย (ตาถี่) ขนาด ๑๔	๓	อัน	๘๘	๒๖๔	
๙	ถาดอลูมิเนียม ขนาด ๒๐*๑๖ นิ้ว	๓	ใบ	๒๒๐	๖๖๐	
๑๐	ถาดอลูมิเนียม ขนาด ๑๗*๑๒ นิ้ว	๓	ใบ	๒๒๐	๖๖๐	
๑๑	แก๊สกระป๋อง ขนาด ๒๕๐ กรัม	๖	กระป๋อง	๕๕	๓๓๐	
๑๒	กล่องพลาสติก ขนาด ๙๕ มม.	๒๐๐	ชิ้น	๒.๒	๔๔๐	
๑๓	ถุงพลาสติกหิ้ว ขนาด ๗*๑๕ นิ้ว	๐.๕	กิโลกรัม	๑๑๐	๕๕	
๑๔	ถุงมือยาง เบอร์ M	๑	กล่อง	๑๗๖	๑๗๖	
๑๕	กระดาษขอกเนกประสงค์	๑	แพ็ค	๘๘	๘๘	
๑๖	ป้ายประชาสัมพันธ์	๑	ป้าย	๔๕๐	๔๕๐	
๑๗	ค่าสมมนาคุณวิทยากร	๕	ชั่วโมง	๗๐๐	๓,๕๐๐	
๑๘	อาหารกลางวัน ๑ มื้อ	๔๐	กล่อง	๖๐	๒,๔๐๐	
๑๙	อาหารว่าง ๑ มื้อ	๔๐	ชุด	๓๕	๑,๔๐๐	
รวมเป็นเงิน					<b>๑๔,๑๔๑</b>	

รวมเป็นเงินทั้งสิ้น **๑๔,๑๔๑ บาท**

(หนึ่งหมื่นสี่พันหนึ่งร้อยสี่สิบเอ็ดบาทถ้วน)

ลงชื่อ

(นางกรรณิการ์ กุลมุตวิวัฒน์)

นักวิชาการเกษตรชำนาญการ

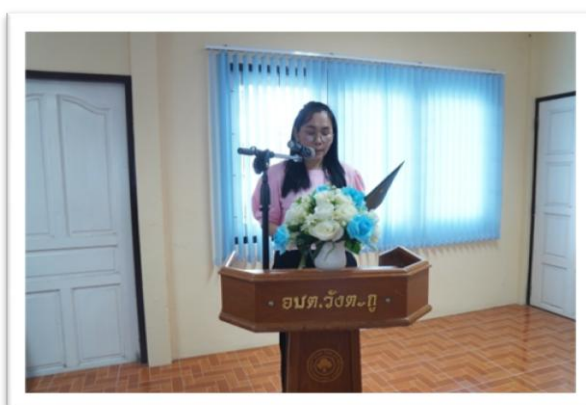


ภาพกิจกรรม โครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร  
วันที่ ๕ เดือนกันยายน พ.ศ. ๒๕๖๖

➤ ลงทะเบียน



➤ พิธีเปิดการอบรม



นางกรรณิการ์ กุลมุตติวัฒน์ นักวิชาการเกษตรชำนาญการ  
กล่าวรายงาน “วัตถุประสงค์การจัดโครงการ”



ภาพกิจกรรม โครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร  
วันที่ ๕ เดือนกันยายน พ.ศ. ๒๕๖๖

➤ พิธีเปิดการอบรม



นายจรูญ ดาราสม นายกองค้การบริหารส่วนตำบลวังตะกู  
เป็นประธานกล่าวเปิดโครงการ



แสดงความยินดีกับกองทุนพัฒนาบทบาทสตรีตำบลวังตะกู ที่ได้รับรางวัล  
คณะทำงานขับเคลื่อนกองทุนพัฒนาบทบาทสตรี ระดับกลุ่มจังหวัดภาคกลางปริมณฑล

ภาพกิจกรรม โครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร  
วันที่ ๕ เดือนกันยายน พ.ศ. ๒๕๖๖

➤ ฟังการบรรยาย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้



นางกมลพร ไพบุลย์ ปราชญ์ชาวบ้าน ด้านการประกอบอาหาร  
ประธานกองทุนพัฒนาบทบาทสตรีตำบลวังตะกู่





ภาพกิจกรรม โครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร  
วันที่ ๕ เดือนกันยายน พ.ศ. ๒๕๖๖

➤ ฝึกปฏิบัติ

## เฟือกรั่งนก

### วัตถุดิบ/ส่วนผสม

๑. เฟือกหัวใหญ่ น้ำหนัก ๑.๕ กิโลกรัม ชูดให้เป็นเส้น
๒. น้ำตาลโตน ๒๐๐ กรัม
๓. เนย ๑ ช้อนโต๊ะ
๔. ใบเตย ๕ ใบ
๕. น้ำมันพืช ๑-๑.๕ ลิตร

### วิธีทำ

๑. ปอกเปลือกเฟือก แล้วชูดให้เป็นเส้น



๒. ชูดเส้นแล้วนำผึ่งตากลมให้แห้งก่อนนำไปทอด



๓. นำกระทะขึ้นตั้งไฟปานกลาง เทน้ำมันพืชร้อนนำใบเตยลงทอดให้หอมแล้วตักออกเพื่อดับกลิ่นน้ำมัน





๔. นำเส้นเฟืองที่ชุบไว้ลงทอดด้วยไฟกลาง ทอดไปซักพัก ตักน้ำตาลโตนดและเนยใส่ลงไป ทอดจนเหลืองกรอบ



๕. ทอดเฟืองกรอบได้ที่ตักขึ้นมา นำมาใส่ถ้วยเล็กที่เตรียมไว้ แล้วคว่ำลง จะได้รังนกที่สวยงาม พักไว้ให้แห้งตัว





๖. รोजนเย็น จัดใส่กล่อง พร้อมรับประทาน





ภาพกิจกรรม โครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร  
วันที่ ๕ เดือนกันยายน พ.ศ. ๒๕๖๖

## มันรังก

### วัตถุดิบ/ส่วนผสม

๑. มันม่วงหั่นยาว ๕๐๐ กรัม
๒. มันเทศหั่นยาว ๕๐๐ กรัม
๓. น้ำตาลปี๊บ ๒๐๐ กรัม
๔. เกลือ ๑/๒ ช้อนชา
๕. เนย ๑ ช้อนโต๊ะ

### วิธีทำ

๑. นำมันเทศมาปอกเปลือก ล้างให้สะอาด แล้วนำมาขูดหรือหั่นเป็นเส้น



๒. นำกระทะขึ้นตั้งไฟปานกลาง เทน้ำมันพืช ใส่เกลือ และรอจนร้อน



๓. ใส่มันเทศซอยประมาณหนึ่งกำมือ และตักน้ำตาลปีบใส่ลงไป ทอดจนเหลืองกรอบ







๔. จัดมันทำเป็นก้อนกลม รอให้เย็นใส่กล่อง/จาน พร้อมเสิร์ฟ





ภาพกิจกรรม โครงการส่งเสริมอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร  
วันที่ ๕ เดือนกันยายน พ.ศ. ๒๕๖๖

