

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
สารบัญตาราง	ช
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
ขอบเขตการศึกษา	3
นิยามศัพท์เฉพาะ	3
ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา	3
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4
การบริการอาหารในโรงพยาบาล	4
อาหารพิเศษโรงพยาบาลมหาราชนครเชียงใหม่	5
อาหารทั่วไปและอาหารบำบัดโรค	26
คุณภาพอาหารและวัตถุดิบในการประกอบอาหาร	31
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	34
บทที่ 3 วิธีดำเนินการศึกษา	38
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	38
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	38
การหาคุณภาพของเครื่องมือ	39
การรวบรวมข้อมูล	40
การวิเคราะห์ข้อมูล	40

บทที่ 4 ผลการศึกษา	41
บทที่ 5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	52
สรุป	52
อภิปรายผล	53
ข้อเสนอแนะ	57
บรรณานุกรม	58
ภาคผนวก	61
ภาคผนวก ก ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	62
ภาคผนวก ข แบบสอบถาม	67
ประวัติผู้เขียน	74

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
 Copyright© by Chiang Mai University  
 All rights reserved

## สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
2.1 คุณค่าทางโภชนาการของอาหารธรรมดาที่มีพลังงาน 1,800-2,000 กิโลแคลอรี	6
2.2 ตัวอย่างรายการอาหารพิเศษประเภทอาหารธรรมดาสำหรับผู้ใหญ่ เมนูที่ 1	7
2.3 ตัวอย่างรายการอาหารพิเศษประเภทอาหารธรรมดาสำหรับเด็ก เมนูที่ 1	10
2.4 ตัวอย่างรายการอาหารข้าวต้มกับพิเศษประเภทอาหารธรรมดา เมนูที่ 1	13
2.5 ตัวอย่างรายการอาหารพิเศษประเภทอาหารธรรมดา จานเดียว เมนูที่ 1	16
2.6 คุณค่าทางโภชนาการของอาหารอ่อนที่มีพลังงาน 1,500-1,800 กิโลแคลอรี	18
2.7 คุณค่าทางโภชนาการของอาหารธรรมดาจำกัดโซเดียม	19
2.8 คุณค่าทางโภชนาการของอาหารอ่อนจำกัดโซเดียม	19
2.9 ตัวอย่างรายการอาหารโรคเบาหวานประเภทอาหารเฉพาะโรค สำหรับผู้ใหญ่ เมนูที่ 1	20
2.10 ตัวอย่างรายการอาหารโรคเบาหวานประเภทอาหารเฉพาะโรค สำหรับเด็ก เมนูที่ 1	23
4.1 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามเพศ อายุ และศาสนา	42
4.2 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามสถานภาพสมรส ระดับการศึกษา และอาชีพ	43
4.3 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามรายได้ แหล่งให้ความช่วยเหลือ และความเพียงพอของรายได้	44
4.4 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามการได้รับความรู้เกี่ยวกับ อาหาร และแหล่งความรู้	45
4.5 จำนวนและร้อยละของกลุ่มตัวอย่าง จำแนกตามโรคและระยะเวลาที่รักษา	46

4.6	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานด้านอุปกรณ์สำหรับ การรับประทานอาหารจำแนกตามความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่าง	47
4.7	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานด้านอาหาร จำแนกตามความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่าง	48
4.8	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานด้านชนิดของอาหาร จำแนกตามความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่าง	49
4.9	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานด้านข้าวและผลิตภัณฑ์ จำแนกตามความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่าง	50
4.10	ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานด้านคุณภาพการบริการของเจ้าหน้าที่ จำแนกตามความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่าง	51