

หัตถกรรมจักสานผักตบชวา

หมู่ 3 บ้านตะกุดเครือปลอก

ประวัติความเป็นมา

คือกลุ่มแม่บ้านในชุมชนทำอาชีพหลักคือการทำนา ทำสวนทำไร่หลังจากการทำนาเสร็จแล้ว ก็มีเวลาว่างจากการทำสวนทำนา จึงมีความที่จะหารายได้เสริมจากการทำอาชีพหลัก โดยการให้ประธานแม่บ้านเข้าไปขอคำปรึกษากับกลุ่มแม่บ้านเคหะกิจอำเภอว่าชาวบ้านในชุมชนต้องการอาชีพเสริม โดยได้รับการแนะนำให้จัดตั้งกลุ่ม ประมาณ 10-15 คนขึ้นไปเพื่อที่จะจัดตั้งกลุ่มในการทำอาชีพเสริมโดยการจัดตั้ง ประธาน รองประธาน เหน่งบุญ ปฎิคม ประชาสัมพันธ์ ฝ่ายทะเบียน ฝ่ายตรวจสอบ กรรมการ เพื่อเป็นคณะกรรมการบริหารกลุ่ม เพื่อให้ดำเนินงานของงบประมาณจากหน่วยงานของรัฐต่อไป

การจัดตั้งกลุ่ม

กลุ่มจักสานผักตบชวาได้จัดตั้งกลุ่มขึ้น ในวันที่ 15 มกราคม 2533 สมาชิกเริ่มแรกมี 1/8 คน ต่อมาสมาชิกเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ปัจจุบันมีสมาชิก 30 คน มีการลง

หุ้น หุ้นละ 100 บาท และต่อมาแม่บ้านเคหะกิจได้ทำงบประมาณขอ วิทยากรมาสอนการจักสาน ครั้งแรกเป็นการสอนการทำเชือกกล้วย ต่อมาวัตถุดิบหายากเลยเปลี่ยนมาเป็น ผักตบชวากักสานเป็นผลิตภัณฑ์ ผักตบชวามาจนถึงปัจจุบันนี้ เพราะวัตถุดิบหาได้ตามลำคลองในท้องถิ่นของตนเอง



กระบวนการผลิต

1. นำผักตบชวาที่คัดเลือกมาแล้วตากแดดทิ้งไว้ 5 วัน
2. นำมาถัก สาน ขึ้นรูปตามแบบที่ต้องการ
3. เมื่อได้แล้วนำมาเข้าเครื่องอบกำมะถัน แล้วทาวานิชเพื่อความมันวาว

กลุ่มจักสานผักตบชวา

ที่อยู่ 70/2 หมู่ 3 ตำบลจักรราช อำเภोजักรราช
จังหวัดนครราชสีมา 30230

โทร 087-9624038



สมาชิกกลุ่ม

หัตถกรรมจักสานผักตบชวา

หมู่ 3 บ้านตะกุดเครือปลอก

- 1.นางทองดี กิ่งพุดซา
- 2.นางประสพ เนตรทองกลาง
- 3.นางจันทร์เสริง ชาลี
- 4.นางม่อม พาดกลาง
- 5.นางกิ่งแก้ว ยุทธทองกลาง
- 6.นางเสงี่ยม ยุทธทองกลาง
- 7.นางบุญพริ้ง ยุทธทองกลาง
- 8.นางเลียง แผล่พัว
- 9.นางทองแดง สดกลาง
- 10.นางอรทัย คำสะกอ
- 11.นางละออง เนตรทองกลาง
- 12.นางอำพล ถิ่นทองกลาง
- 13.นางนพรัตน์ หมายเครือกลาง
- 14.นางฟอง รัตนวงศ์
- 15.นางประนอม บุญศักดิ์
- 16.นางประนอม คุ่มทองกลาง
- 17.นางประนอม คุ่มทองกลาง
- 18.นางเปะ หมายเครือกลาง
- 19.นางละมัย หมายรอกกลาง
- 20.นางจันทร์ดี หมายเครือกลาง
- 21.นางนกน้อย แก้วโต
- 22.นางเพชร กิ่งพุดซา
- 23.นางละม่อม พัดศรี
- 24.นางสาวรุ่งทิพย์ ถิ่นทองกลาง
- 25.นางฐานิดา ตอทองกลาง
- 26.นางอมรรัตน์ หมายเครือกลาง
- 27.นางนิภา หมายเครือกลาง
- 28.นางแสง แจบกระโทก
- 29.นางทองดี หมายรอกกลาง
- 30.นางคันสนี่ แผล่พัว



"น้ำมันเหลือง" ทำใช้เองก็ได้ แถม

ประโยชน์ล้นมากวันนี้

วิธีทำน้ำมันเหลืองแบบปรับสูตรให้หอมน่าใช้ ได้ประโยชน์มาจาก คุณ ninboaea แห่ง Bloggang ซึ่งบ้านเธอใช้น้ำมันเหลืองกันเป็นประจำ เลยเปิดตำราทำเอง ปรับสูตรใหม่ไม่ให้กลิ่นฉุน ซึ่งจริงๆ ก็มีกลิ่นหลายสูตร ใครทำเก่งแล้วจะลองปรับสูตรกันดูก็ได้ ว่าสมุนไพรตัวไหนช่วยอะไรบ้าง ด้วยการใช้สมุนไพรที่ไม่เหมือนกันนี่เอง จึงทำให้น้ำมันเหลืองของแต่ละสูตรมีคุณสมบัติที่ต่างกัน แต่ที่แน่ๆ มักจะแก้ปวด แก้เวียนหัว แก้ตะคริว รักษาหอบหืด ไซนัส บางสูตรแก้ท้องอืดได้ด้วย มาลองทำสนุกๆ กันแบบ Step by Step

ส่วนผสมน้ำมันเหลือง

(หาซื้อได้ที่ร้านขายสมุนไพร)

- โพลสด 2 กิโลกรัม
- ขมิ้นอ้อย 2 กิโลกรัม
- น้ำมันมะพร้าวหรือน้ำมันงา 1 ลิตร (สูตรเดิมใช้น้ำมันระกำ ซึ่งมีคุณสมบัติแก้ปวดเมื่อย)

- เมนทอล 900 กรัม
- การบูร 600 กรัม
- พิมเสน 300 กรัม

ขั้นตอนการทำเป็น Step

Step 1 : ล้างโพลกับขมิ้นอ้อยให้สะอาด แล้วนำมาหั่นเป็นแว่น ใ้บางๆ



Step 2 : นำไปทอดในน้ำมันมะพร้าวใช้ไฟอ่อน ให้เกรียมแต่อย่าให้ไหม้ โดยใส่โพลลงไปก่อน แล้วค่อยตามด้วยขมิ้นอ้อย งานนี้ความอดทนต้องเป็นเลิศ เพราะใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง



Step 3 : นำไฟลและขม้นอ้ยที่ทอดแล้วไป
กรองด้วยผ้าขาวบาง จะได้น้ำมันเหลืองประมาณ 400-
500 ซีซี ใช้ไปนานเลย



Step 4 : ระหว่างที่ทอดสมุนไพร ก็ผสมการบูร
กับเมนทอล และพิมเสน แล้วทิ้งไว้ให้ละลาย ถ้าละลาย
ไม่หมดก็ให้เติมเมนทอลลงไปผสมให้ละลาย



Step 5 : นำส่วนผสมจากน้ำมันสมุนไพรมา
ผสมในพิมเสนน้ำที่ได้ ก็จะกลายเป็นน้ำมันเหลือง



การทำหน่อไม้ดองแบบธรรมชาติสูตร

ภูมิปัญญาชาวบ้าน



วิธีการถนอมรักษาหน่อไม้เก็บไว้รับประทานได้นาน ข้ามปี มีดังนี้

1. หน่อไม้ ผลิตจากธรรมชาติ ช่วงกลางฤดูฝน ประมาณเดือน กรกฎาคม-สิงหาคม จะมีมาก เป็นหน่อไม้ที่คนนิยมบริโภค สามารถมาถนอมรักษาด้วยวิธีการนี้ได้ เช่น หน่อไม้ไผ่รวก ไผ่ตง ไผ่บง เป็นต้น แต่หน่อไม้จากไผ่ไร่เมื่อถนอมรักษาไว้อาจพบว่า เป็นสีคล้ำกว่าหน่อไม้จากไผ่อื่น ๆ

2. เอากาบและส่วนที่รับประทานไม่ได้ทิ้งไป

3. ตัดเป็นท่อน ยาวประมาณ 1 คืบ หรือไม่ยาวกว่าขนาดของขวด

4. สับซอยเป็นท่อนหรือเส้นให้มีขนาดที่ใส่ลงปากขวดได้

5. บรรจุลงขวด

6. กรอกน้ำลงไปให้เต็มขวด หรือไม่ต้องกรอกน้ำลงไปก็ได้ น้ำที่ใช้เป็นน้ำสะอาด เช่น น้ำฝน น้ำดื่ม โดยไม่จำเป็นต้องผสมเกลือและหรือน้ำตาลหรือน้ำขาวข้าวแต่อย่างใด

7. ปิดฝาขวดให้สนิท

8. เก็บไว้ในที่ร่ม เพียงเท่านี้ก็สามารถถนอมรักษาหน่อไม้ได้เป็นปี โดยไม่เสื่อมเสีย โดยจุลินทรีย์กลุ่มแลคติกจากธรรมชาติจะเจริญเติบโตในสภาวะที่ต้องการออกาสน้อยและสร้างกรดแลคติกขึ้นมาในผลิตภัณฑ์



9. เมื่อเก็บหน่อไม้บรรจุขวดพลาสติกไว้ตั้งแต่ 2 สัปดาห์ จะเริ่มมีรสเปรี้ยวเป็นผลิตภัณฑ์หน่อไม้ดองนั่นเอง

วิธีการรับประทาน

1. ค่อยๆ หมุนฝาขวดออกช้าๆ เพื่อคลายแรงดันลมออก

2. เทน้ำดองในขวดซึ่งมีรสเปรี้ยวมากทิ้งไป กรอกน้ำใหม่ลงไปแช่ยาเพื่อชะล้างและเททิ้งไป

3. ตัดขวด เทหน่อไม้ลงหม้อใส่น้ำมากๆ

4. ต้มนาน ประมาณ ครึ่ง ถึง 1 ชั่วโมง (พันธุ์ที่ขมมากต้องต้มนานขึ้น) ด้วยไฟกลาง เพื่อทำลายรสขมทำลายเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค และปรับรสชาติเปรี้ยวให้อ่อนลง

5. นำไปประกอบอาหาร เช่น แกงหน่อไม้ ยำ ผัด ทอดหน่อไม้หรือปรุงอาหารอื่น ๆ ได้ Note; ถ้าต้องการให้เกิดรสเปรี้ยวไวๆ เพื่อต้องการรับประทานไวๆ ให้ผสมน้ำขาวข้าวหรือน้ำตาลเพียงเล็กน้อย โดยอาจผสมเกลือเล็กน้อยด้วยก็ได้ในน้ำที่บรรจุ จะทำให้ผลิตภัณฑ์เกิดรสเปรี้ยวภายในเวลา 2-3 วัน และเมื่อรสเปรี้ยวเพิ่มขึ้นถึงจุดหนึ่งจะยุติ และเก็บรักษาไว้ได้ต่อไป



โคมไฟจากเถาวัลย์



ประวัติความเป็นมา

ในอดีต บรรพบุรุษ ได้นำเอาเถาวัลย์ที่มีอยู่ตามหัวไร่ปลายนา และอยู่ในป่าเขาได้นำมาพัฒนาเป็นของใช้สำหรับใช้ในครัวเรือนเช่น การทำที่ตักปลา ตะกร้าใส่ของ กระถางใส่ต้นไม้ เพลนอน สำหรับเด็ก โดยการใช้เถาวัลย์ สีสรรษาศีสวยงาม เหมือนทำด้วยหวาย มาถักสานเป็นลวดลายต่างๆ มาประดับโคมไฟ ฯลฯ

วัตถุดิบและส่วนประกอบ

- | | |
|----------------------|------------------|
| 1. เถาวัลย์เปรียง | 4. ตะปู |
| 2. เถาวัลย์แดง | 5. มีดไกรตัดกิ่ง |
| 3. เถาวัลย์กล้วยน้อย | |

ขั้นตอนการผลิต

1. นำเถาวัลย์มาต้ม ให้สามารถลอกเปลือกออกได้
2. นำเถาวัลย์กล้วยน้อยมาขึ้น โครงร่างตามท่อนอกแบบไว้ในแต่ละส่วน
3. นำชิ้นส่วนที่ทำไว้มาประกอบตามแบบท่อนอกแบบไว้แล้วนำมาลงสีเคลือบเงา เพื่อให้มีความสวยงาม



เทคนิค/เคล็ดลับในการผลิต

เถาวัลย์ที่ใช้ในการผลิตต้องไม่แก่ไม่อ่อนเกินไป และขนาดควรใกล้เคียงกัน เมื่อนำมาถักทอ จะได้ผลิตภัณฑ์ที่สวยงาม และการขึ้นรูปทรงจะสวยงามยิ่งขึ้นอีก



ผลิตภัณฑ์โคมไฟจากเถาวัลย์

กลุ่มอาชีพบ้านตะกุดเครือปลอก หมู่ 3

ชื่อกลุ่มผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ กลุ่มพัฒนาอาชีพตะกุดเครือปลอก

ชื่อผลิตภัณฑ์ โคมไฟจากเถาวัลย์

ที่อยู่ 38 บ้านตะกุดเครือปลอก หมู่ที่ 3 ตำบลจักราช

อำเภอจักราช จังหวัดนครราชสีมา

ประธานกลุ่ม นายสนั่น แก่นกลางดอน

ปีที่จัดตั้ง 2546 จำนวนกรรมการ 9 คน จำนวน

สมาชิก 24 คน

ปัญหา /แผนความต้องการในการพัฒนา

1.ความก้าวหน้าของการพัฒนาผลิตภัณฑ์

1.1 วิธีการ /กระบวนการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

ได้รับการฝึกอบรมตามโครงการ

และฝึกปฏิบัติและออกแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความ

หลากหลายรูปแบบ

1.2 ผลจากระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เช่น

รูปแบบ มาตรฐาน อื่น ๆ

ทำให้ผลิตภัณฑ์มีรูปแบบที่สวยงาม หลากหลาย

รูปแบบ มีมูลค่าเพิ่มขึ้น

2.ปัจจัยที่มีผลต่อการพัฒนา

- เครื่องอุปกรณ์ในการผลิต

- วัตถุดิบมีคุณภาพ และหาได้ในท้องถิ่น

- ทักษะและฝีมือในการผลิต

- มีช่องทางการตลาด

3.จุดเด่นของผลิตภัณฑ์ (หลังการพัฒนา)

ผลิตภัณฑ์มีความสวยงาม และใช้วัตถุดิบในชุมชน

ในการผลิต ราคาถูก

4.ช่องทางการตลาด (สถานที่จำหน่าย /กลุ่มผู้บริโภค

-ที่ทำการกลุ่ม

-ศูนย์ส่งเสริมเศรษฐกิจฐานอำเภอจักราช

-ศาลากลางจังหวัดนครราชสีมา

-งานแสดงสินค้าต่างทั้งในอำเภอและจังหวัด

5.ปัญหา /อุปสรรค/ที่เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม

ขาดบุคลากรที่จะสืบสานภูมิปัญญาต่อ

6.ข้อเสนอแนะ

ควรพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ครบทุกด้านทั้งด้านการบริหารจัดการ การผลิต การตลาด อย่างต่อเนื่อง



7.รายชื่อผู้ให้ข้อมูล

1.นายสนั่น แก่นกลางดอน

ตำแหน่ง ประธานกลุ่ม

2.นางสมเกียรติ ไตรเป็นมะดัน

ตำแหน่ง รองประธาน

กิจกรรมวันลอยกระทง

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลจักราช

ประวัติความเป็นมา

เป็นวันสำคัญวันหนึ่งของชาวไทย ตรงกับวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 12 ตามปฏิทินจันทรคติไทย ตามปฏิทินจันทรคติล้านนา มักจะตกอยู่ในราวเดือนพฤศจิกายน ตามปฏิทินสุริยคติบางปีเทศกาลลอยกระทงก็จะมาตรงกับเดือนตุลาคมด้วย เช่นปีพ.ศ. 2544 วันลอยกระทงปีนั้นตรงกับวันที่ 31 ตุลาคมและจะมาตรงกันอีกครั้งในปีพ.ศ. 2563 ประเพณีนี้กำหนดขึ้นเพื่อเป็นการสะเดาะเคราะห์และขอขมาต่อพระแม่คงคา บางหลักฐานเชื่อว่าเป็นการบูชารอยพระพุทธรูปที่ริมฝั่งแม่น้ำนัมทามหานที และบางหลักฐานก็ว่าเป็นการบูชาพระอุปคุตอรหันต์หรือพระมหาสาวก สำหรับประเทศไทยประเพณีลอยกระทงได้กำหนดจัดในทุกพื้นที่ทั่วประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งบริเวณที่ติดกับแม่น้ำ ลำคลอง หรือ แหล่งน้ำต่าง ๆ ซึ่งแต่ละพื้นที่ก็จะมีเอกลักษณ์ที่น่าสนใจแตกต่างกันไป นอกจากนี้บางประเทศก็มีเทศกาลลอยกระทงด้วย เช่น ประเทศลาวมักจะลอยกระทงในวันออกพรรษา(ขึ้น 15 ค่ำ เดือน 11)ในงานไหลเอื้อไฟของลาว ประเทศกัมพูชา มีการลอยกระทง 2 ครั้ง คือลอยกระทงของหลวงกลางเดือน 11 ส่วนราษฎรทำกระทงเล็กและบรรจุอาหารไปด้วย ส่วนกลางเดือน 12 จะมีกระทงของหลวงเป็นกระทงใหญ่ ราษฎรจะไม่ได้ทำและกระทงนี้จะมีอาหารบรรจุลงไปด้วย โดยมีคิดว่าเพื่อส่งส่วนบุญไปให้เปรต เทศกาลนี้จะมีการเฉลิมฉลองด้วยการแข่งเรือยาว การแสดงพลดอกไม้ไฟ จัดขึ้นทุกปี ตั้งแต่วันขึ้น 14 ค่ำ 15 ค่ำ จนถึงแรม 1 ค่ำ เดือนพฤศจิกายน ประเทศเมียนมาร์ ในวันลอยกระทง ผู้คนจะพากันทำ "กระทง"

ตกแต่งเป็นรูปคล้ายดอกบัวบาน ปักธูปเทียน และนิยมนัดเล็บเส้นผม หรือใส่เหรียญกษาปณ์ลงไปในกระทง แล้วนำไปลอยในสายน้ำ (ในพื้นที่ติดทะเล ก็นิยมลอยกระทงริมฝั่งทะเล) เชื่อว่าเป็นการลอยเคราะห์ไป นอกจากนี้ยังเชื่อว่าการลอยกระทงเป็นการบูชาและขอขมาพระแม่คงคา



ดังนั้นศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลจักราช จึงได้จัดกิจกรรมวันลอยกระทงเพื่อให้เด็กๆระลึกถึงบุญคุณและขอขมาแม่น้ำคงคา ที่เราได้ใช้กิน อาบ ทั้งสิ่งปฏิศูลลงในแม่น้ำลำคลอง จึงได้มีการนจัดกิจกรรมทำกระทงจากวัสดุธรรมชาติด้วยฝีมือของเด็กและรณรงค์การใช้วัสดุธรรมชาติในการทำกระทง เพื่ออนุรักษ์สิ่งแวดล้อม



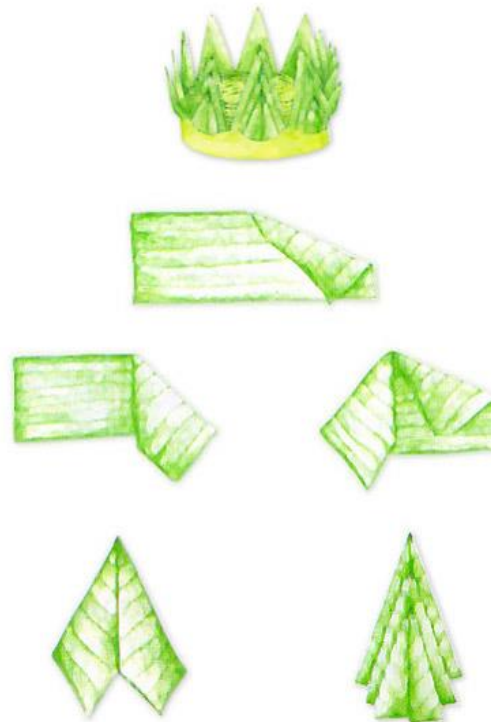
วิธีทำกระทงจากใบตองแบบต่างๆ

วิธีการทำกระทงโดยส่วนใหญ่แล้วจะเป็นรูปดอกบัวที่บาน ซึ่งถือตามความเชื่อในทางพระพุทธศาสนา เพราะถือเป็นการบูชาขอมาด้วยดอกบัวต่อพระแม่ น้ำคงคา ที่พวกเราได้ล่วงเกิน ส่วนในกระทงของเราก็จะประกอบไปด้วย การปักรูปเทียน ตามความเชื่อของคนโบราณก็จะตัดเล็บ เส้นผม เพราะเชื่อกันว่าเป็นการลอยความทุกข์ ความโศกเศร้าถึงโรคภัยต่างๆ จากชีวิตเรา ให้ลอยไปกับแม่น้ำ หรือจะใส่เหรียญกษาปณ์ เหรียญบาทลงไปในกระทงด้วย



สำหรับท่านที่มีความสามารถในการทำกระทงด้วยตัวเอง..ถือเป็นเรื่องที่ดีมากเนื่องจากจะได้สืบสานประเพณีวัฒนธรรมอันดีงามให้คงอยู่คู่กับคนไทยสืบต่อไป ส่วนวิธีทำกระทงที่นำมาให้ดูก็มีสามแบบด้วยกัน...ไม่ว่าจะเป็นวิธีทำกระทงจากใบตอง หยวกกล้วย หรือปลีกล้วย มากมายหลายรูปแบบแล้วแต่ความถนัดของแต่ละท่าน...ซึ่งเราจะแนะนำแบบกระทง ดังนี้

แบบที่ 1 กลีบบวก



วิธีทำ

1. ตัดใบตองขนาดความกว้าง 1.5 นิ้ว ยาว 6 นิ้ว โดยประมาณ
2. พับตามรูป จำนวน 3 กลีบ จากนั้นนำมาวางซ้อนให้ลดหลั่นกันไปตามภาพ ซึ่งจะนับเป็น 1 ดับ
3. นำไปติดโดยรอบที่ขอบของฐานกระทง ซึ่งเป็นต้นกล้วย ตัดเป็นแฉ่น ความหนา 1.5 - 2 นิ้ว โดยประมาณ ทั้งนี้ ปริมาณของกลีบกระทงที่ใช้จะมากหรือน้อยนั้นขึ้นอยู่กับขนาดของตัว ฐาน
4. จากนั้นประดับด้วยดอกไม้ตามความชอบ และปักรูปเทียนลงไป เป็นอันเสร็จ



กิจกรรมวันแม่แห่งชาติ

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลจักราช

ทางศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลจักราชได้จัดกิจกรรมเนื่องในวันแม่แห่งชาติ ช่วงเช้าเป็นการคัดบวตรถวายข้าวสารและอาหารแห้ง พริกกล้วยคำ

ถวายพระพรแด่สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์

พระบรมราชินีนาถ โดยนายภูษิต แก้วมณีนายกองค์การบริหารส่วนตำบลจักราช เป็น ประธาน ในการจัดกิจกรรมวันแม่แห่งชาติ



กิจกรรมต่างๆของเด็ก

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลจักราช



กิจกรรมทำบุญตักบาตรในวันแม่แห่งชาติ

วัดอุประสงค์

1.เพื่อให้เด็ก เยาวชน และพุทธศาสนิกชนได้
เจริญรอยตามพระยุคลบาทเฉลิมพระเกียรติ
พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เนื่องในโอกาสพระราช
พิธีมหามงคล เฉลิมพระชนมพรรษา 5 ธันวาคม 2559

2.เพื่อให้เด็ก เยาวชน และพุทธศาสนิกชนได้
แสดงตนเป็นพุทธมามะกะ ไกล่จิตพระรัตนตรัยนำ
หลักธรรมคำสั่งสอนทางพระพุทธศาสนามาใช้ใน
ชีวิตประจำวัน

3.เพื่อให้สถาบันชาติ ศาสนา และ
พระมหากษัตริย์ดำรงอยู่อย่างมั่นคงสืบต่อไป

4.เพื่อเป็นการกล่อมเกลาจิตใจให้มีจิตสำนึกใน
การกระทำใดๆที่ไม่ถูกต้อง



โครงการอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่น

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กองค์การบริหาร

ส่วนตำบลจักราช





สถานที่

ณ วัดในเขตพื้นที่องค์การบริหารส่วนตำบลจักร
ราช อำเภोजักราช จังหวัดนครราชสีมา

ผู้รับผิดชอบโครงการ

กองการศึกษาศาสนาและวัฒนธรรมฯ องค์การ
บริหารส่วนตำบลจักรราช

เป้าหมายเชิงคุณภาพ

เด็กและเยาวชนและพระพุทธศาสนิกชนมี

ความรู้ความเข้าใจในหลักธรรมทาง

พระพุทธศาสนา จากการเข้าร่วมกิจกรรม และ

สามารถนำหลักธรรมไปประยุกต์ใช้ใน

ชีวิตประจำวันได้

