



# รายงาน การขับเคลื่อนองค์กร คุณธรรมด้วยมิติ วัฒนธรรมไทย

กลุ่มตรวจสอบภายใน  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕



คณะทำงานขับเคลื่อนองค์กร STRONG จิตพอเพียงต้านทุจริต  
ส่งเสริมคุณธรรมและความโปร่งใส ของกลุ่มตรวจสอบภายใน

แบบรายงานสรุปการขับเคลื่อนองค์กรคุณธรรมด้วยมิติวัฒนธรรมไทย  
ณ กลุ่มตรวจสอบภายใน สำนักงานเลขาธิการวุฒิสภา  
เมื่อวันศุกร์ที่ ๖ มีนาคม ๒๕๖๙ และวันศุกร์ที่ ๑๓ มีนาคม ๒๕๖๙

### ใครทำอะไร ที่ไหน อย่างไร เมื่อไร

กลุ่มตรวจสอบภายใน สำนักงานเลขาธิการวุฒิสภา ได้ตระหนักถึงความสำคัญในการขับเคลื่อนภารกิจด้านคุณธรรม จริยธรรม ความโปร่งใสและการป้องกันการทุจริต โดยการน้อมนำหลักธรรมทางศาสนา หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง วิถีวัฒนธรรมไทยที่ดีงาม และส่งเสริมให้บุคลากรปฏิบัติตนตามคุณธรรมที่พึงประสงค์ ๕ ประการ “พอเพียง วินัย สุจริต จิตอาสา กตัญญู” รวมถึงการปฏิบัติตนตามค่านิยมของส่วนราชการสังกัดรัฐสภา “สามัคคี มีวินัย ใจซื่อตรง” และวัฒนธรรมองค์กรของสำนักงานเลขาธิการวุฒิสภา “สามัคคีมีวินัย สุจริตโปร่งใส รอบรู้งานสภา มีจิตอาสา มุ่งงานสภาสัมฤทธิ์” ตลอดจนการปฏิบัติตนตามมาตรฐานทางจริยธรรมของข้าราชการรัฐสภา ซึ่งส่งผลให้บุคลากรของกลุ่มตรวจสอบภายในมีพฤติกรรมที่สะท้อนถึงการเป็นผู้มีคุณธรรม

โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ได้มีการดำเนินการด้านคุณธรรม จริยธรรม ความโปร่งใส และป้องกันการทุจริตของสำนักงานเลขาธิการวุฒิสภา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ โดยกำหนดให้มีการจัดโครงการส่งเสริมการขับเคลื่อนองค์กรคุณธรรมต้นแบบ ด้วยมิติเชิงวัฒนธรรม กลุ่มตรวจสอบภายใน สำนักงานเลขาธิการวุฒิสภา

ตามแผนบูรณาการส่งเสริม สนับสนุน การดำเนินการด้านคุณธรรม จริยธรรม ความโปร่งใส และป้องกันการทุจริตของสำนักงานเลขาธิการวุฒิสภา ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ โดยกำหนดให้มีการจัดโครงการส่งเสริมการขับเคลื่อนองค์กรคุณธรรมต้นแบบ ด้วยมิติเชิงวัฒนธรรม โดยใช้รูปแบบของวัฒนธรรมผ่านกิจกรรม ดังนั้น กลุ่มตรวจสอบภายใน จัดกิจกรรมดังนี้

๑. กิจกรรมสวมผ้าไทย
๒. กิจกรรมวัฒนธรรมขนมไทย: ขนมสาคุตน์
๓. กิจกรรมวัฒนธรรมขนมไทย: ก๋วยเตี๋ยวซี

#### ๑. กิจกรรมสวมผ้าไทย

นางสาวน้ำทิพย์ พุฒพิมล ผู้บังคับบัญชาในกลุ่มตรวจสอบภายใน มีนโยบายให้ใส่ชุดผ้าไทย ทุกวันศุกร์ และมีการประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางต่างๆ ให้บุคลากรกลุ่มตรวจสอบภายใน สวมชุดไทยเพื่อเป็นการขับเคลื่อนองค์กรคุณธรรม ด้วยมิติเชิงวัฒนธรรม และรณรงค์และส่งเสริมให้สวมใส่ชุดผ้าไทยตามนโยบายของสำนักงานเลขาธิการวุฒิสภา สร้างคุณค่าทางด้านต่าง ๆ คือ

๑. ส่งเสริมความภาคภูมิใจในวัฒนธรรมไทย ช่วยรักษาและเผยแพร่อัตลักษณ์ความเป็นไทย
๒. สร้างบรรยากาศความสามัคคี บุคลากรได้ร่วมกิจกรรมในรูปแบบเดียวกัน
๓. ส่งเสริมภาพลักษณ์องค์กร แสดงความใส่ใจต่อวัฒนธรรมท้องถิ่น
๔. สร้างความสนุกสนานเพิ่มความสดชื่นในชีวิตการทำงาน

๕. เชิญชวนสวมใส่ผ้าไทย ร่วมกัน "สืบสาน อนุรักษ์ศิลป์ผ้าถิ่นไทย" และส่งเสริมการใช้ผ้าไทย ให้สร้างสรรค์ รักษาวัฒนธรรมไทย และกระตุ้นเศรษฐกิจชุมชนให้ยั่งยืน

## ๒. กิจกรรมวัฒนธรรมขนมไทย: ขนมสาकुตัน

ตามที่นางสาวน้ำทิพย์ พุฒพิมล ผู้บังคับบัญชากลุ่มตรวจสอบภายใน เล็งเห็นถึงความสำคัญในการรักษาวัฒนธรรมขนมไทย จึงจัดกิจกรรม **ขนมสาकुตัน** เมื่อวันศุกร์ที่ ๖ มีนาคม ๒๕๖๙ ณ กลุ่มตรวจสอบภายใน ขนมสาकुเป็นขนมไทยพื้นบ้านที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาและวัฒนธรรมการกินของคนไทยในอดีต โดยเฉพาะในพื้นที่ภาคใต้ซึ่งเป็นแหล่งของต้นสาकु วัตถุดิบสำคัญในการทำขนมชนิดนี้ แป้งสาकुที่ได้จากลำต้นของต้นสาकुถูกนำมาแปรรูปเป็นเม็ดสาकु ก่อนนำมาปรุงเป็นขนมโดยผสมกับมะพร้าว น้ำตาล และเกลือ จากนั้นห่อด้วยใบตองแล้วนำไปนึ่งจนสุก ส่งกลิ่นหอมและมีรสชาติหวานมันเป็นเอกลักษณ์ โดยมีรายละเอียดดังนี้

### วัตถุดิบ

สาकुตัน (เนื้อสาकुสด) ๑ ถ้วย  
น้ำตาลปีบ หรือน้ำตาลทราย ๓-๔ ช้อนโต๊ะ  
กะทิ ๑ ถ้วย  
เกลือเล็กน้อย

### วิธีทำ

ต้มสาकुตันใส่น้ำลงในหม้อ ตั้งไฟให้เดือด จากนั้นใส่สาकुตันลงไปต้ม คนเป็นระยะๆ พอได้ที่จั้นเม็ดสาकुเริ่มสุกใสแล้ว ใส่น้ำตาลลงไปคนให้ละลาย และพักทิ้งไว้ เตรียมหม้อใส่กะทิลงไป คนให้เข้ากัน แล้วเติมเกลือเล็กน้อยเพื่อตัดรส เสร็จแล้ว เตรียมภาชนะตักเสิร์ฟ สาकुและลาดกะทิพร้อมรับประทาน

ขนมสาकुตันไม่เพียงแต่เป็นอาหารหวานที่รับประทานเพื่อความอร่อยเท่านั้น แต่ยังสะท้อนถึงวิถีชีวิตที่เรียบง่ายของคนไทยในชุมชน การใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติในท้องถิ่นอย่างคุ้มค่า และการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการทำอาหารจากรุ่นสู่รุ่น ในอดีตขนมชนิดนี้มักถูกจัดทำในโอกาสสำคัญ เช่น งานบุญ งานประเพณี หรืองานรวมญาติของคนในชุมชน ซึ่งช่วยสร้างความสัมพันธ์และความสามัคคีในสังคม

นอกจากนี้ การห่อขนมด้วยใบตองยังเป็นการแสดงถึงภูมิปัญญาในการใช้ทรัพยากรธรรมชาติ แทนบรรจุภัณฑ์สมัยใหม่ ทำให้ขนมสาकुตันมีความเป็นเอกลักษณ์และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม จึงถือเป็นตัวอย่างของวัฒนธรรมอาหารไทยที่สะท้อนทั้งความคิดสร้างสรรค์ ความเรียบง่าย และความผูกพันระหว่างคนกับธรรมชาติ

ปัจจุบันแม้วิถีชีวิตจะเปลี่ยนแปลงไป แต่ขนมสาकुตันยังคงได้รับการอนุรักษ์และสืบทอดในหลายพื้นที่ เพื่อรักษาเอกลักษณ์ของขนมไทยและภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่ต่อไปในสังคมไทย

## ๓. กิจกรรมวัฒนธรรมขนมไทย: กล้วยบวชชี

ตามที่นางสาวน้ำทิพย์ พุฒพิมล ผู้บังคับบัญชากลุ่มตรวจสอบภายใน เล็งเห็นถึงความสำคัญในการรักษาวัฒนธรรมขนมไทย จึงจัดกิจกรรม **ขนมกล้วยบวชชี** เมื่อวันศุกร์ที่ ๖ มีนาคม ๒๕๖๙ ณ กลุ่มตรวจสอบภายใน ขนมกล้วยบวชชีเป็นขนมหวานไทยพื้นบ้านที่อยู่คู่กับวิถีชีวิตของคนไทยมาอย่างยาวนาน ขนมชนิดนี้มีลักษณะเด่นคือการนำกล้วยน้ำว้าหรือกล้วยชนิดอื่นที่สุกพอดี มาปอกเปลือกแล้ว

หันเป็นขึ้น จากนั้นนำไปต้มในน้ำเปล่าพอสุก และใส่กะทิปรุงรสด้วยน้ำตาลและเกลือเล็กน้อย จนได้รสชาติหวานมัน กลมกล่อม และมีกลิ่นหอมของกะทิ เนื้อกล้วยจะมีความนุ่มละมุน รับประทานได้ทั้งแบบร้อนและแบบอุ่น โดยมีรายละเอียดดังนี้

### วัตถุดิบ

กล้วยน้ำว้าสุกพอดี ๒-๘ ลูก  
กะทิ ๕๐๐ มิลลิลิตร  
น้ำตาลทราย ๓-๔ ช้อนโต๊ะ  
เกลือป่น ½ ช้อนชา  
ใบเตย ๑-๒ ใบ (เพิ่มความหอม)

### วิธีทำ

เริ่มต้นจากการเลือก กล้วยน้ำว้าที่สุกพอดี เนื่องจากกล้วยชนิดนี้มีเนื้อแน่นและให้รสหวานตามธรรมชาติ เมื่อได้กล้วยแล้วให้นำมาปอกเปลือก จากนั้นหันเป็นชิ้นพอดีคำหรือฝ๋าครึ่งตามความเหมาะสม เมื่อเตรียมกล้วยเรียบร้อยแล้วให้นำหม้อตั้งไฟ ใส่เกลือเล็กน้อยแล้วนำกล้วยลงไปต้มประมาณ ๕-๑๐ นาที เพื่อให้เนื้อกล้วยเริ่มนุ่ม จากนั้นจึงเติมกะทิลงไปให้พอ พร้อมใส่ใบเตยเพื่อเพิ่มกลิ่นหอมระหว่างต้มควรใช้ไฟอ่อนและคนเบา ๆ เพื่อป้องกันไม่ให้กะทิแตกมัน หลังจากนั้นจึงปรุงรสด้วยน้ำตาลทรายและเกลือเล็กน้อย เพื่อให้ได้รสหวานมันกลมกล่อม เคี้ยวต่อด้วยไฟอ่อนจนกล้วยสุกนุ่มและน้ำกะทิมีกลิ่นหอม เมื่อส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันดีแล้วจึงยกลงจากเตา ตักใส่ถ้วยพร้อมรับประทาน

“กล้วยบวชชี” มีที่มาจากลักษณะของขนมที่มีสีขาวจากน้ำกะทิ ซึ่งคล้ายกับชุดสีขาวของผู้บวชชีในพระพุทธศาสนา จึงเกิดเป็นชื่อเรียกที่สะท้อนถึงความเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมและความเชื่อทางศาสนาของสังคมไทย นอกจากนี้ กล้วยยังเป็นพืชที่ปลูกง่ายและพบได้ทั่วไปในครัวเรือนไทย จึงทำให้ขนมชนิดนี้เป็นอาหารหวานที่นิยมทำรับประทานกันในครอบครัวมาแต่โบราณ

กล้วยบวชชียังสะท้อนถึงภูมิปัญญาในการใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติในท้องถิ่นอย่างคุ้มค่า ไม่ว่าจะเป็นกล้วยที่หาได้ง่ายในสวนครัว และมะพร้าวที่นำมาคั้นเป็นกะทิ การปรุงขนมก็ใช้ขั้นตอนไม่ซับซ้อน แต่สามารถสร้างรสชาติที่อร่อยและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว จึงถือเป็นตัวอย่างของอาหารไทยที่แสดงถึงความเรียบง่ายแต่เต็มไปด้วยความพิถีพิถันในรายละเอียด

ในอดีต ขนมชนิดนี้มักปรากฏในงานบุญ งานประเพณี หรือการทำอาหารเลี้ยงแขกในชุมชน เพราะสามารถทำได้ง่ายและใช้วัตถุดิบไม่มาก อีกทั้งยังเป็นขนมที่เหมาะสมสำหรับการแบ่งปันกันในครอบครัวและเพื่อนบ้าน จึงสะท้อนถึงวิถีชีวิตแบบชุมชนของสังคมไทยที่มีความเอื้อเฟื้อและช่วยเหลือกัน แม้ในปัจจุบันวิถีชีวิตจะเปลี่ยนแปลงไป แต่กล้วยบวชชียังคงได้รับความนิยมและถูกสืบทอดสูตรการทำจากรุ่นสู่รุ่น ทั้งในครัวเรือน ร้านขนมไทย และตลาดพื้นบ้าน เพื่อรักษาเอกลักษณ์ของขนมไทยให้คงอยู่ต่อไป ดังนั้น กล้วยบวชชีจึงไม่เพียงเป็นขนมหวานที่มีรสชาติอร่อยเท่านั้น แต่ยังเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมอาหารไทยที่สะท้อนถึงภูมิปัญญา วิถีชีวิต และความผูกพันของคนไทยกับธรรมชาติอย่างแท้จริง

## การนำมาใช้ในกลุ่มตรวจสอบภายในอย่างไร

บุคลากรกลุ่มตรวจสอบภายใน มีความเข้าใจวัฒนธรรม การสืบสานวัฒนธรรม ส่งเสริมพฤติกรรมทางสังคมและความสัมพันธ์ของบุคลากรในองค์กร โดยส่งเสริมความเป็นมิตรภาพและความสัมพันธ์ระหว่างผู้บริหารกับบุคลากร และผู้ที่เกี่ยวข้อง และได้นำไปปฏิบัติดังนี้

๑. เสริมสร้างวัฒนธรรมองค์กร นำกิจกรรมการทำขนมไทย เช่น ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ มาใช้เป็นกิจกรรมส่งเสริมวัฒนธรรมไทยและสร้างบรรยากาศการทำงานที่ดีภายในหน่วยงาน

๒. สร้างความสามัคคีในทีมงาน การทำขนมร่วมกันช่วยให้บุคลากรได้ทำกิจกรรมร่วมกัน เกิดความสัมพันธ์ที่ดี ความร่วมมือ และความเข้าใจระหว่างเพื่อนร่วมงาน

๓. ส่งเสริมคุณธรรมและจริยธรรมในการทำงาน การทำขนมต้องอาศัยความละเอียด รอบคอบ และความซื่อสัตย์ต่อขั้นตอน เปรียบเสมือนการปฏิบัติงานตรวจสอบภายในที่ต้องยึดหลักความโปร่งใส และความถูกต้อง

๔. ส่งเสริมการมีส่วนร่วมของบุคลากร ใช้เป็นกิจกรรมในโอกาสต่าง ๆ ของหน่วยงาน เช่น กิจกรรมวัฒนธรรมองค์กร หรือกิจกรรมเสริมสร้างความสุขในการทำงาน

๕. อนุรักษ์และเผยแพร่วัฒนธรรมไทย เป็นการส่งเสริมให้บุคลากรตระหนักถึงคุณค่าของภูมิปัญญาอาหารไทย และช่วยสืบสานวัฒนธรรมไทยให้คงอยู่ต่อไป

กลุ่มตรวจสอบภายใน จำนวน ๙ คน มีส่วนร่วมในโครงการส่งเสริมการขับเคลื่อนองค์กรคุณธรรมต้นแบบ ด้วยมิติเชิงวัฒนธรรม ดังนี้

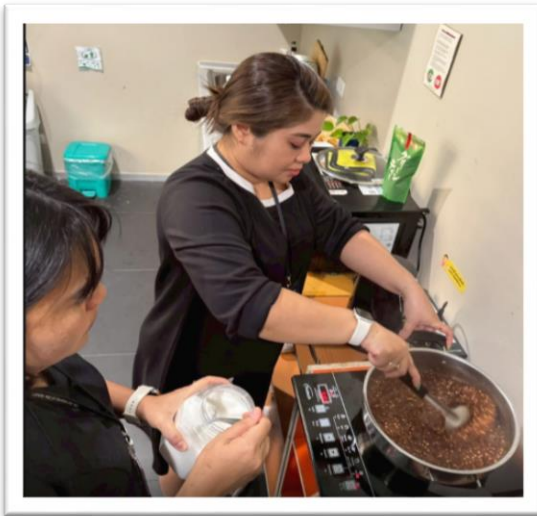
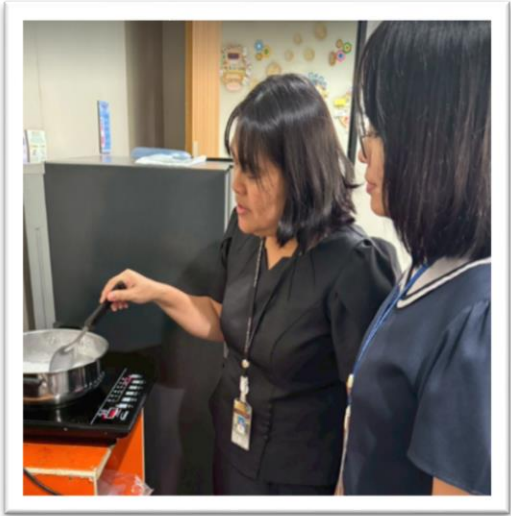
ลำดับที่	รายชื่อ	ตำแหน่ง
๑	นางสาวน้ำทิพย์ พุ่มพิมล	ผู้บังคับบัญชากลุ่มตรวจสอบภายใน
๒	นางสาวหนึ่งฤทัย ปันรัก	นักวิชาการตรวจสอบภายในชำนาญพิเศษ
๓	นางจิรารวรรณ วงษา	นักวิชาการตรวจสอบภายในชำนาญการ
๔	นางสาวสุภาภรณ์ ยั่งยืน	นักวิชาการตรวจสอบภายในปฏิบัติการ
๕	นางสาวฐิติทรี อ่อนจันทร์	นักวิชาการตรวจสอบภายในปฏิบัติการ
๖	นางสาวกิริยา หนูบุลย์	เจ้าพนักงานธุรการอาวุโส
๗	นางสาวภารวี น้อยทวี	ผู้ช่วยงานตรวจสอบภายใน
๘	นางสาวสุทิสรา คำวงศา	ผู้ช่วยงานตรวจสอบภายใน
๙	นางสาวสุชาดา ภิญโญยิ่งทรัพย์	พนักงานสนับสนุนการประชุม

ภาพประกอบ

๑. กิจกรรมสวมผ้าไทย



๒. กิจกรรมวัฒนธรรมขนมไทย: ขนมสาकुตัน



๓. กิจกรรมวัฒนธรรมขนมไทย: กล้วยบวชชี



อินโฟกราฟิก

**กลุ่มตรวจสอบภายใน**  
**ขอเชิญชวนบุคลากรร่วมแต่งกาย**  
**ด้วยชุดผ้าไทยทุกวันศุกร์**

เพื่อส่งเสริมการสวมใส่ผ้าไทย ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ที่สะท้อนวิถีชีวิตและภูมิปัญญาของคนไทย ขอเชิญชวนร่วมกันสวมใส่ผ้าไทย เพื่อแสดงเอกลักษณ์ความเป็นไทยอย่างภาคภูมิใจ และร่วมกันสร้างบรรยากาศการทำงานที่ดีเยี่ยมด้วยคุณค่า

**ประพนธ์ วัฒนชัย**  
 ผู้อำนวยการกลุ่มตรวจสอบภายใน

คณะทำงานขับเคลื่อนองค์กร STRONG จัดพร้อมทั้งด้านทุจริต ส่งเสริมคุณธรรมและความเป็นไปใ้ดี ของกลุ่มตรวจสอบภายใน

**กลุ่มตรวจสอบภายใน**  
**ขอเชิญชวนบุคลากรร่วมแต่งกาย**  
**ด้วยชุดผ้าไทยทุกวันศุกร์**

บุคลากรกลุ่มตรวจสอบภายใน ร่วมกันแต่งกายด้วยชุดผ้าไทย เพื่อเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมไทย และสืบสานมรดกภูมิปัญญาไทยที่ทรงคุณค่า ซึ่งเอกลักษณ์ความเป็นไทย ให้คงสืบไป "ใส่ผ้าไทยทุกวันศุกร์"

คณะทำงานขับเคลื่อนองค์กร STRONG จัดพร้อมทั้งด้านทุจริต ส่งเสริมคุณธรรมและความเป็นไปใ้ดี ของกลุ่มตรวจสอบภายใน

**กิจกรรมส่งเสริมวิถีวัฒนธรรมไทย**  
**เรื่อง ขนมกล้วยวชิ**

กล้วยบวชชี เป็นขนมหวานไทยโบราณที่มีมาตั้งแต่สมัยก่อน ในสังคมชนบทของประเทศไทย โดยเฉพาะใน ภาคกลาง ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีกล้วยและมะพร้าวจำนวนมาก

**วัตถุดิบ**

- กล้วยน้ำว้าสุกพอดี 6-8 ลูก
- กะทิ 500 มิลลิลิตร
- น้ำตาลทราย 3-4 ช้อนโต๊ะ
- เกลือป่น 1/2 ช้อนชา
- ใบเตย 1-2 ใบ (เพิ่มความหอม)

**วิธีทำ**

- ปอกกล้วย แล้วยัดเป็นชิ้นพอดีคำ (บางคนผ่าครึ่งตามยาว)
- ต้มหม้อใส่กะทิ เปิดไฟกลาง ใส่ใบเตยเพื่อเพิ่มกลิ่นหอม
- ใส่กล้วยลงไปต้ม ประมาณ 5-10 นาที จนกล้วยเริ่มนุ่ม
- ปรุงรส ใส่น้ำตาลและเกลือ คนเบา ๆ ให้ละลาย
- เคี่ยวต่ออีกเล็กน้อย พอเดือดแล้ว ปิดไฟ

**"กล้วยวชิเป็นขนมไทยที่สะท้อนภูมิปัญญาการใช้วัตถุดิบพื้นบ้านของคนไทยอย่างเรียบง่ายแต่มีคุณค่า"**

**วิถีวัฒนธรรมไทย**  
**ข้าวต้ม**

ข้าวต้ม เป็นอาหารพื้นบ้านของภาคอีสานของไทย เป็นกิจกรรมที่สร้างความสัมพันธ์ในกลุ่ม - ใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ คือ ข้าว และน้ำ เป็นภูมิปัญญาชาวบ้านในการนำเมล็ดข้าวที่นำไปปรุงเป็นอาหาร และรับประทานได้ทั้งร้อนและเย็น - วัตถุดิบและอุปกรณ์ทั้งหมด

**วัตถุดิบ**

- ข้าวกล้อง (หรือข้าวสุก) 1 ถ้วย
- น้ำตาลปีบ หรือน้ำตาลทราย 3-4 ช้อนโต๊ะ
- กะทิ 1 ถ้วย
- เกลือเล็กน้อย

**วิธีทำ**

- ต้มข้าวกล้องใส่ในหม้อใบพอเหมาะ เปิดไฟแรงจนน้ำเดือด คนเป็นระยะ
- ใส่น้ำตาล เมื่อข้าวสุกแล้วใส่เกลือเล็กน้อยคนให้ละลาย
- เพิ่มกะทิ ใส่เกลือป่น คนให้เข้ากัน แล้วเพิ่มเกลือเล็กน้อยเพื่อรสชาติ
- ปิดไฟเมื่อต้มจนเดือดแล้วคนเบา ๆ คนเรื่อยๆ แล้วปิดไฟไว้ พร้อมรับประทาน

**"เมนู ข้าวต้ม ซึ่งเป็นอาหารที่สะท้อนภูมิปัญญาและวัตถุดิบของไทย โดยเฉพาะวิถีวัฒนธรรมอาหารของภาคใต้"**

