



วันที่ระลึกพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว
พระมหาเจษฎาเจ้า

วันที่ ๓๑ มีนาคม



วารสารตลาดแรงงานจังหวัดสระแก้ว
โดย สำนักงานจัดหางานจังหวัดสระแก้ว



สำนักงานจัดหางานจังหวัดสระแก้ว

ศาลากลางจังหวัดสระแก้ว ชั้นที่ 2 ถ.สุวรรณศร ต.ท่าเกษม อ.เมืองสระแก้ว จ.สระแก้ว



0 3742 5020



ske.doe@gmail.com



www.doe.go.th/prd/sakaeo



พระราชประวัติ

พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว พระมหาเจษฎาราชเจ้า รัชกาลที่ 3 แห่งพระบรมราชจักรีวงศ์ เป็นพระราชโอรสพระองค์ใหญ่ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยและเจ้าจอมมารดาเรียม ซึ่งต่อมาได้รับการสถาปนาพระอิสริยยศคือเป็น สมเด็จพระศรีสุลาลัย ทรงพระราชสมภพเมื่อวันจันทร์ที่ 31 มีนาคม พ.ศ. 2330 ณ พระราชวังเดิม กรุงเทพมหานคร มีพระนามเดิมว่า พระองค์ชายทับ สวรรคตเมื่อวันที่ 2 เมษายน พ.ศ. 2394 รวมพระชนมายุ 63 พรรษา

พ.ศ. 2356 เมื่อพระชนพรรษาได้ 26 พรรษา ทรงได้รับการสถาปนาขึ้นเป็นเจ้าต่างกรม ทรงพระนามว่า พระเจ้าลูกเธอกรมหมื่นเจษฎาบดินทร์ โดยทรงได้รับการไว้วางใจพระราชทัณฑ์จากสมเด็จพระบรมชนกนาถ ให้ทรงกำกับราชการกรมท่า กรมพระคลังมหาสมบัติ กรมพระตำรวจว่าความภูิกษา

ในขณะที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวในรัชกาลที่ 2 ทรงพระประชวรและเสด็จสวรรคต โดยมีได้ตรัสมอบราชสมบัติให้แก่พระราชโอรสองค์โต พระบรมวงศานุวงศ์ และบรรดาเสนาบดีผู้เป็นประธานในราชการจึงปรึกษากัน เห็นควรถวายราชสมบัติแก่พระเจ้าลูกยาเธอกรมหมื่นเจษฎาบดินทร์ อันที่จริงแล้วราชสมบัติควรตกแก่เจ้าฟ้ามงกุฎ (พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว) เพราะเจ้าฟ้ามงกุฎ เป็นพระราชโอรสที่ประสูติจากสมเด็จพระบรมราชินีในรัชกาลที่ 2 โดยตรงส่วนกรมหมื่นเจษฎาบดินทร์ เป็นเพียงพระราชโอรสที่เกิดจากเจ้าจอมเท่านั้น แต่ทรงเจริญพระชนมายุมากกว่าเจ้าฟ้ามงกุฎ ซึ่งขณะนั้นยังทรงพระเยาว์และทรงผนวชอยู่ โดยที่พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัวตั้งพระราชทัณฑ์ไว้แล้วว่าเมื่อสิ้นรัชกาลพระองค์แล้วจะคืนราชสมบัติ ให้แก่สมเด็จพระอนุชา (เจ้าฟ้ามงกุฎ) ดังนั้นพระองค์จึงไม่ทรงสถาปนาพระบรมราชินี คงมีแต่เจ้าจอมมารดา

พระองค์ทรงมีพระบรมราชคุณูปการแก่ประเทศและประชาชนด้านต่าง ๆ มากมาย ทั้งด้านการต่างประเทศ ด้วยพระปรีชาญาณอันสุขุมลึกซึ้ง ได้ทรงผ่อนปรนมิให้กระทบกระเทือนทั้งผลประโยชน์ของประเทศ และสัมพันธไมตรีระหว่างกัน ส่งผลให้ชาติไทยคงความเป็นเอกราชตราจบจนปัจจุบัน



สารบัญ

สถานการณ์ตลาดแรงงาน 04

อาชีพอิสระ 05

ข่าวประชาสัมพันธ์ 08

ตำแหน่งงานว่าง 10

ภาพประกอบกิจกรรม 11



๒๕๖๕
กิจกรรมที่ส่งเสริม

“สุขทันที ที่ได้เที่ยวสระแก้ว”

สถานการณ์ตลาดแรงงาน ประจำเดือน มีนาคม 2568

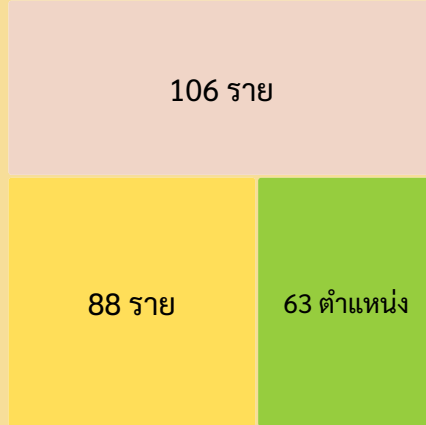
ผู้สมัครใช้บริการ
184 ราย

ตำแหน่งงานว่าง
164 ตำแหน่ง

อัตราการบรรจุงาน
150 ราย



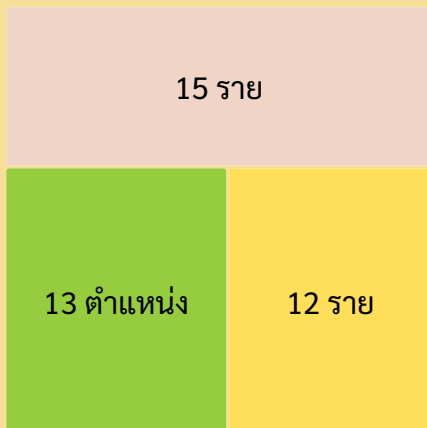
ระดับ ประถมศึกษา



ระดับ มัธยมศึกษา



ระดับ ปวช



ระดับ ปวส



ระดับ อนุปริญญา



ระดับ ปริญญาตรี

ตำแหน่งงานที่นายจ้าง ต้องการมากที่สุด

1. พนักงานในด้านการผลิต
2. พนักงานขับรถบรรทุก/รถตู้
3. พนักงานควบคุมเครื่องจักร
4. พนักงานจัดซื้อทั่วไป
5. พนักงานขาย

ตำแหน่งงานที่ผู้สมัครงาน ลงสมัครมากที่สุด

1. พนักงานในด้านการผลิต
2. พนักงานขับรถบรรทุก/รถตู้
3. พนักงานควบคุมเครื่องจักร
4. ช่างซ่อมยานยนต์
5. พนักงานจัดซื้อทั่วไป

ตำแหน่งงานที่ผู้สมัครงาน ได้รับการบรรจุมากที่สุด

1. พนักงานในด้านการผลิต
2. พนักงานขับรถบรรทุก/รถตู้
3. ช่างซ่อมยานยนต์
4. พนักงานจัดซื้อทั่วไป
5. พนักงานควบคุมเครื่องจักร



สาหร่ายใส่นม



วัตถุดิบสาหร่ายใส่นม

1. สาหร่ายเม็ดเล็ก 250 กรัม
2. นมข้น 270 กรัม
3. รากผักชี 2 ราก
4. กระเทียม 3 กลีบ
5. พริกไทย 1 ช้อนชา
6. นอมแดงสับ 5 นิ้ว
7. น้ำตาลปี๊บ 150 กรัม
8. ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ
9. ถั่วลิสงคั่วบด 55 กรัม
10. ไข่ขาวป่น 100 กรัม
11. น้ำอัญชัน สำหรับแซ่สาหร่าย
12. น้ำกระเจียว สำหรับแซ่สาหร่าย
13. กระเทียมเจียว สำหรับโรยหน้า
14. ผักกาดหอมและพริกสดสำหรับกินเคียง



วิธีทำสาหร่ายใส่นม

1. นำรากผักชี กระเทียมและพริกไทย มาโขลกให้ละเอียด แล้วนำลงผัดในน้ำมันให้ส่งกลิ่นหอม ตามด้วยนอมแดง และนมข้นผัดจนพอสุก
2. ปรงรสด้วยน้ำตาลปี๊บ ซีอิ๊วขาว ใส่ถั่วลิสงคั่วบด ไข่ขาวป่นคั่วลงไปผัดให้เข้ากัน แล้วพักไว้จนเย็น
3. นำสาหร่ายมาแบ่งเป็น 3 ส่วน แล้วนำไปแช่ใน น้ำอัญชัน น้ำกระเจียว และน้ำเปล่า เพื่อให้ได้สีที่แตกต่างกัน แช่ประมาณ 10 นาที แล้วรินน้ำออก



4. ปั่นไส้ที่พักไว้จนเย็นให้เป็นก้อน เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 1 เซนติเมตร แล้วนำเม็ดสาหร่ายที่แช่น้ำไว้มาสอดลุมให้รอบ
5. ทาน้ำมันให้ทั่วถึง แล้วนำสาหร่ายใส่นมที่ปั้นไว้ไปนึ่ง 10 นาที หรือจนกระทั่งสาหร่ายสุกใส
6. นำขึ้นตลুকน้ำมันกระเทียมเจียวแล้วจัดเสิร์ฟพร้อมกับผักเคียง





ชามะนาว Summer



ส่วนผสมชามะนาว

- ผงชาไทยหรือผงชาแดง 3 ช้อนโต๊ะ
- น้ำร้อนจัด 120 มิลลิลิตร
- น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ
- เกลือ ปลายช้อนชา
- แก้วใส่น้ำแข็ง 16 ออนซ์
- น้ำมะนาว 1-1+1/2 ลูก
- ถุงชงชา

วิธีทำชามะนาว

- ตักผงชาลงในถุงชงชา เติมน้ำร้อนลงไป
- กรองชาสลับไป-มาจนชาสีเข้มตามชอบ ปิดไว้ 2-3 นาที
- ใส่น้ำตาลทรายลงในภาชนะทนความร้อน เติมเกลือ ใส่น้ำชาลงไป คนผสมจนน้ำตาลละลาย เติมน้ำมะนาว คนผสมจนเข้ากัน เทใส่แก้วน้ำแข็ง พร้อมเสิร์ฟ

ประโยชน์ชามะนาว

- มะนาวมีวิตามินซี ช่วยสร้างคอลลาเจน ชะลอริ้วรอยแห่งวัย ทำให้นิ่วพรรณชุ่มชื้น และยังช่วยเสริมภูมิคุ้มกัน ขับเสมหะ บรรเทาอาการไอ ลดความเสี่ยงอาการเลือดออกตามไรฟัน โรคเหงือกอักเสบและโรคทางช่องปาก
- ในชามีคาเฟอีน ช่วยกระตุ้นการทำงานของประสาทและสมอง ช่วยให้นิสันตัว มีสมาธิ บรรเทาความเครียด
- ช่วยย่อยอาหาร บรรเทาอาการท้องอืด และกระตุ้นการทำงานของลำไส้ ช่วยระบบขับถ่าย
- มีแคลเซียม ช่วยบำรุงกระดูกและฟัน เพิ่มความหนาแน่นของมวลกระดูก







ข้าวซอยไก่

Chicken Khao Soi



วัตถุดิบ

1. น่องไก่ 3 น่องใหญ่ 
2. น้ำพริกข้าวซอย 100 กรัม
3. กะทิ 500 กรัม
4. เส้นข้าวซอยหรือเส้นหมี่ไข่อิสลาม 100 กรัม
5. น้ำมันพืช 3 ถ้วยตวง
6. น้ำปลา 3 ช้อนโต๊ะ
7. เกลือ 2 ช้อนชา
8. น้ำตาลมะพร้าว 1.5 ช้อนโต๊ะ
9. พริกผัด 1 ช้อนโต๊ะ
10. น้ำสะอาด 1.5 ลิตร
11. หอมแดงซอย 
12. พริกทอดซอย
13. ต้นหอมผักชี



วิธีทำ

1. ตั้งหม้อหรือกระทะใบใหญ่ให้ร้อน ใส่กะทิลงไปเดี๋ยวลักฟัก ตามด้วยเครื่องแกง จากนั้นเดี๋ยวลวกกะทิให้แตกมัน
2. ใส่ น่องไก่ ลงไปผัดให้เข้ากับกะทิ แล้วเติมกะทิลงไปจนหมด เดี๋ยวลวกไก่เปื่อย ลัก 30-40 นาที
3. ลวกเส้นข้าวซอยให้นุ่มก่อนนำไปทอดคั่ว โดยเราจะนำไปลวกในน้ำเดือด โดยใช้เวลาประมาณ 8 นาที
4. โดยแบ่งเส้นข้าวซอยที่ลวกแล้วลวก 2 หยิบมือ ผึ่งให้แห้งแล้วนำลงทอดในน้ำมันปาล์มเดือดๆ ลักฟักให้กรอบ แล้วตักขึ้นพักไว้คั่ว
5. ตักเส้นข้าวซอยลวกลงในชาม แล้วตักน้ำข้าวซอยพร้อมน่องไกราดลงไป
6. ตกแต่งด้วยข้าวซอยทอดและต้นหอมผักชีซอย พริกทอด พริกผัด หอมแดงซอย และพริกทอด



ลด เลี่ยง ฝุ่น PM 2.5



การสูดฝุ่น PM_{2.5} ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ

ทำให้ระคายเคืองคอ ไอ หายใจลำบาก แสบหน้าอก
ใจสั่น ระคายเคืองตา เป็นผื่นตามร่างกาย

กลุ่มเสี่ยง ! ที่ต้องระวังเป็นพิเศษ

- เด็ก • ผู้สูงอายุ • หญิงตั้งครรภ์
- ผู้ป่วย 4 กลุ่มโรค ได้แก่
- กลุ่มโรคระบบทางเดินหายใจ
- กลุ่มโรคหัวใจและหลอดเลือด
- กลุ่มโรคผิวหนังอักเสบ
- กลุ่มโรคตาอักเสบ

ผลกระทบต่อสุขภาพ อาจรุนแรงมากกว่าคนทั่วไป



ลด การใช้รถยนต์ส่วนบุคคล
หมั่นเช็คสภาพรถยนต์
ใช้บริการรถโดยสารสาธารณะ



ลดการเผา
เช่น เผาขยะ เผาป่า
เผาพืชผลทางเกษตร



ที่มา : กลุ่มโรคจากการประกอบอาชีพและสิ่งแวดล้อม สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 7 จังหวัดขอนแก่น / กรมควบคุมโรค



Facebook



Youtube

เผยแพร่ : วันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2567

สำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 7 ขอนแก่น

Office of Disease Prevention and Control, 7 Khonkaen

www.ddc.moph.go.th/odpc7 โทร. 043-222818-9

สายด่วน
กรมควบคุมโรค

1422



ข่าวประชาสัมพันธ์

รู้ทันก่อนเสียนาคต!

รับเปิดบัญชีม้า - ซิมม้า

โทษหนักถึงคุก

บัญชีม้า คืออะไร?

บัญชีที่ถูกเปิดเพื่อผลประโยชน์บางอย่าง เช่น นำไปใช้ทำเรื่องผิดกฎหมาย เอาไว้ใช้สำหรับถ่าย เท หรือใช้ในการฟอกเงิน มีอาจชีพอาจใช้วิธีจ้างให้คนทั่วไป เปิดบัญชีธนาคารหรือขโมยข้อมูลบุคคลและสวมรอยเป็นเจ้าของบัญชี

มีอาจชีพต้องการอะไรบ้าง?



สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน

ซิมการ์ดโทรศัพท์

เพื่อนำไปผูกกับ
Mobile Banking และ
ทำธุรกรรมออนไลน์ได้ทันที

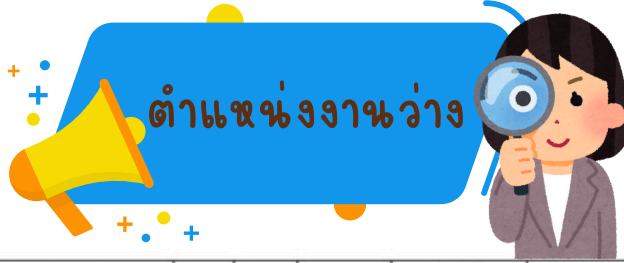
อย่าให้หรืออย่าขาย!
บัญชีธนาคารหรือซิม
ของตัวเองให้คนอื่นเด็ดขาด



ทั้งจำทั้งปรับ หากรับเปิดบัญชีม้า - ซิมม้า*

- เปิด/ขาย/ให้เช่า/ให้ยืม
จำคุกถึง 3 ปี | ปรับถึง 300,000 บาท | หรือทั้งจำทั้งปรับ
- เป็นธุระจัดหา - โฆษณา
จำคุกตั้งแต่ 2 - 5 ปี | ปรับตั้งแต่ 200,000 - 500,000 บาท
หรือทั้งจำทั้งปรับ

ที่มา : พระราชกำหนดมาตรการป้องกันและปราบปรามอาชญากรรมทางเทคโนโลยี พ.ศ. 2566



ชื่อบริษัท	ตำแหน่งงานว่าง	เพศ	จำนวน	อายุ	วุฒิการศึกษา	อัตราค่าจ้าง	เงื่อนไข/สวัสดิการ
บริษัท เอส.พี.ที.ซีวิล กรุ๊ป จำกัด เลขที่ 999/1 หมู่ 10 ตำบลวัฒนานคร อำเภอวัฒนานคร จังหวัดสระแก้ว 27160 โทร. 037-247123 / 080-5600706	วิศวกรสนาม	ช/ญ	1	25 ปีขึ้นไป	ป.ตรี	25,000/เดือน	<ul style="list-style-type: none"> เงินเดือนตามตกลง ค่าโทรศัพท์ วันหยุดประจำปี/ นักชัตดุกซ์ ที่พักรับ ค่าโทรศัพท์ รถประจำตำแหน่ง ห้องเที่ยวประจำปี โบนัสตามผลประกอบการ
	บริษัท แก้วสาควน กรุ๊ป จำกัด เลขที่ 162 หมู่ 3 ตำบลโคกปี่ฆ้อง อำเภอเมืองสระแก้ว จังหวัดสระแก้ว 27000 โทร. 081-996336 / LINE ID : 0819963366	เจ้าหน้าที่บัญชี	ช/ญ	1	20 ปีขึ้นไป	ปวส.ขึ้นไป บัญชี	
บริษัท เอสซีซี มอเตอร์ สระแก้ว จำกัด เลขที่ 1029 ถ.สุวรรณศร ตำบลสระแก้ว อำเภอเมืองสระแก้ว จังหวัดสระแก้ว 27000โทร. 037-2419996 หรือ 065-9985064	เจ้าหน้าที่บุคคล(HR)	ญ	1	20 ปีขึ้นไป	ปวช.ขึ้นไป	ตามตกลง	<ul style="list-style-type: none"> พักร้อน เบี้ยขยัน ประกันสังคม ห้องเที่ยว วันหยุด โบนัสประจำปี
	แผนกขาย	ญ	1	20 ปีขึ้นไป	ปวช.ขึ้นไป	ตามตกลง	
	แม่บ้าน	ญ	2	20 ปีขึ้นไป	ไม่จำกัดวุฒิ	ตามตกลง	
โรงแรม เดอะ เวิลด์ โฮเทล แอนด์ รีสอร์ท บีเอ็มเอ็กซ์ บีเอ็มเอ็กซ์ เลขที่ 65 ถ.ระวีดี ตำบลอรัญประเทศ อำเภออรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว 27120 โทร. 037-231458 หรือ 098-5870872 ฝ่ายบุคคล	พนักงานเสิร์ฟ	ช/ญ	1	20 ปีขึ้นไป	ม.3 ขึ้นไป	ตามตกลง	<ul style="list-style-type: none"> เบี้ยขยัน Service Charge ค่าล่วงเวลา OT อาหารพนักงาน ชุดยูนiform ปรับเงินเดือนและโบนัสประจำปี (ตามผลงานและผลประกอบการ) วันหยุด 4-5วัน/เดือน วันหยุดนักชัตดุกซ์ วันหยุดพักร้อน ประกันสังคม
	ผู้ช่วยก๊ก	ช/ญ	1	20-40 ปี	ม.3 ขึ้นไป	ตามตกลง	
	สจ๊วต	ช/ญ	1	25 ปีขึ้นไป	ป.6 ขึ้นไป	ตามตกลง	
บริษัท ไทยอลด์เต้ จำกัด (สาขาสระแก้ว) เลขที่ 511/9-10 ถนนสุวรรณศร ตำบลสระแก้ว อำเภอเมืองสระแก้ว จังหวัดสระแก้ว 27000 โทร. 083-0962057 (คุณหนูเล็ก)	พนักงานขาย	ช/ญ	1	20-40 ปี	ม.3 ขึ้นไป	15,000-20,000/เดือน	<ul style="list-style-type: none"> เงินเดือนประจำ เบี้ยเลี้ยง เบี้ยขยัน ค่าคอมมิชชั่น ชุดฟอรม โบนัสประจำปี และอื่นๆ อีกมากมาย
	พนักงานปฏิบัติการคลังสินค้า	ช	1	20 ปีขึ้นไป	ม.6-ปวส.	10,560/เดือน	
Akiko's Tea Aranyaprathat (อะกิโกะที่สาขาอรัญประเทศ สระแก้ว) เลขที่ 200/5 หมู่ 5 หมู่บ้านอรัญนคร ตำบลบ้านใหม่หนองไทร อำเภออรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว 27120 Line ID : nop_natthaphon	ผู้ช่วยผู้จัดการ	ญ	1	25-35 ปี	ปวช.ขึ้นไป	ตามตกลง	<ul style="list-style-type: none"> วันหยุด 4 วัน ค่าเบี้ยขยัน + ค่าอาหาร ค่าคอมมิชชั่น(กรณีผ่านโปร) ชุดฟอรมพนักงาน เงินเดือน 15,000-18,000 บาท เวลาทำงาน เช้า และ ะบาย



ภาพการเข้าร่วมกิจกรรม



จัดหางานจังหวัดสระแก้ว เข้าร่วม “พิธีเจริญพระพุทธมนต์ถวายพระราชกุศล และพิธีวางพานพุ่มดอกไม้ถวายราชสักการะ เนื่องในวันที่ระลึก พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย”



จัดหางานจังหวัดสระแก้ว เข้าร่วม “ร่วมต้อนรับคณะรัฐมนตรีและผู้ติดตาม ในการประชุมและติดตามสถานการณ์ แรงแก้ไขปัญหา อาชญากรรมออนไลน์แก๊ง และแก๊งคอลเซ็นเตอร์”



จัดหางานจังหวัดสระแก้ว เข้าร่วม “กิจกรรมโครงการปกป้องและเชิดชูสถาบันพระมหากษัตริย์ และโครงการหน่วยบำบัดทุกข์ บำรุงสุข สร้างรอยยิ้มให้ประชาชนจังหวัดสระแก้ว (จังหวัดเคลื่อนที่)”



จัดหางานจังหวัดสระแก้ว เข้าร่วม “พิธีสักการะและบวงสรวงสิ่งศักดิ์สิทธิ์ และพิธีเปิดงานสืบสานวัฒนธรรมเมืองบูรพา และงานกาชาดจังหวัดสระแก้ว ประจำปี พ.ศ. 2568”



ภาพการเข้าร่วมกิจกรรม



สำนักงานจัดหางานจังหวัดสระแก้ว เข้าร่วม “กิจกรรมตลาดนัดวิชาการ” ของน้องๆนักเรียนโรงเรียน บ้านแก้งวิทยา



สำนักงานจัดหางานจังหวัดสระแก้ว เข้าร่วม “กิจกรรมงานปัจฉิมนิเทศน์นักเรียน นักศึกษา” ของน้องๆนักศึกษา วิทยาลัยเทคนิคสระแก้ว



สำนักงานจัดหางานจังหวัดสระแก้ว ออกตรวจเยี่ยมผู้พิการที่ขอใช้สิทธิผู้พิการ ในมาตรา 35