



๙ มิถุนายน
“วันอานันทมหิดล”

วันคล้ายวันสวรรคตของพระบาทสมเด็จพระปรเมนทรมหาอานันทมหิดล
พระอัฐมรามาธิบดินทร รัชกาลที่ ๘



วารสารตลาดแรงงานจังหวัดสระแก้ว

โดย สำนักงานจัดหางานจังหวัดสระแก้ว

สำนักงานจัดหางานจังหวัดสระแก้ว

ศาลากลางจังหวัดสระแก้ว ชั้นที่ 2 ตำบลท่าเกษม อำเภอเมืองสระแก้ว จังหวัดสระแก้ว



สำนักงานจัดหางานจังหวัดสระแก้ว



0 3742 5020

www.doe.go.th/prd/sakaeo



ske.doe@gmail.com



“สุขทันที ที่ได้เที่ยวสระแก้ว”

สารบัญ



สถานการณืตลาด
แรงงานจังหวัดสระแก้ว

01

บรรณาธิการ

02



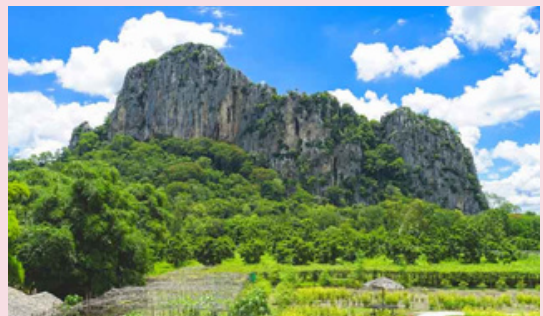
03

อาชีพอิสระ



ข่าวสาร
ประชาสัมพันธ์

04



05

ตำแหน่งงานว่าง
จังหวัดสระแก้ว



ภาพการเข้าร่วม
กิจกรรม

06





วันอานันทมหิดล เป็นวันคล้ายวันเสด็จสวรรคตของ **พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวอานันทมหิดล** ซึ่งเสด็จสวรรคต เมื่อวันที่ 9 มิถุนายน พ.ศ. 2489 และด้วยความสำนึกในพระเมตตาธิคุณและพระมหากรุณาธิคุณอันมีเป็นอนเนกประการ ปวงชนชาวไทยจึงได้ถือเอาวันที่ 9 มิถุนายน ของทุกปี เป็นวัน**อานันทมหิดล** เพื่อน้อมรำลึกถึงพระองค์ท่าน

พระราชประวัติ

พระบาทสมเด็จพระปรเมนทรมหาอานันทมหิดล พระอัฐมรามาธิบดินทร พระราชสมภพเมื่อวันอาทิตย์ ขึ้น 3 ค่ำ เดือน 11 ปีฉลู ณ เมืองไฮเดลเบิร์ก ประเทศเยอรมนี ซึ่งตรงกับวันที่ 20 กันยายน พ.ศ. 2468 ทรงเป็นพระโอรสของ **สมเด็จพระเจ้าพี่ยาเธอ เจ้าฟ้ามหิดลอุดุลยเดช กรมหลวงสงขลานครินทร์** ซึ่งภายหลังดำรงพระยศเป็น **สมเด็จพระมหิตลาธิเบศร อดุลยเดชวิกรม พระบรมราชชนก** และ **พระราชชนนีศรีสังวาลย์** ซึ่งภายหลังดำรงพระยศเป็น **สมเด็จพระศรีนครินทราบรมราชชนนี**

เมื่อช่วงเปลี่ยนแปลงการปกครองในปี พ.ศ. 2475 **พระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว** ทรงสละราชสมบัติเมื่อวันที่ 7 มีนาคม พ.ศ. 2477 โดยสภาผู้แทนราษฎรและรัฐบาลในขณะนั้นมีมติเห็นชอบให้อัญเชิญ **พระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอานันทมหิดล** ซึ่งเป็นพระยศขณะนั้น ขึ้นครองราชย์สืบราชสันตติวงศ์ เป็น**พระมหากษัตริย์รัชกาลที่ 8 แห่งราชวงศ์จักรี** เมื่อวันที่ 2 มีนาคม พ.ศ. 2477 โดยมี **พระวรวงศ์เธอ กรมหมื่นอนุวัตรจาตุรนต์ พระวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอาทิตย์ทิพอาภา และเจ้าพระยายมราช** ทำการบริหารแผ่นดินแทนพระองค์ที่มีพระชนพรรษาเพียง 8 พรรษา จนกว่าจะทรงบรรลุนิติภาวะ และหลังจากพระองค์ทรงงานไม่กี่ปี ก็เสด็จสวรรคตเมื่อวันที่ 9 มิถุนายน พ.ศ. 2489 ณ ห้องบรรทม พระที่นั่งบรมพิมาน ภายในพระบรมมหาราชวัง รวมระยะเวลาที่ทรงครองสิริราชสมบัติทั้งสิ้น 12 ปี

แม้จะเป็นระยะเวลาที่ไม่ยาวนานนัก แต่ตลอดระยะเวลา 12 ปีที่ครองราชย์ **พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวอานันทมหิดล** มีพระราชกรณียกิจในด้านต่าง ๆ ทั้งในด้านการปกครอง การศาสนา และการศึกษา ตลอดจนการเสด็จพระราชดำเนินพระราชทานปริญญาบัตร ณ หอประชุมราชแพทยาลัย ศิริราชพยาบาล มหาวิทยาลัยแพทยศาสตร์ เมื่อวันที่ 23 เมษายน พ.ศ. 2489 โดยในการพระราชทานปริญญาบัตรครั้งนี้ พระองค์ได้มีการผลิตแพทย์เพิ่มมากขึ้น เพื่อให้เพียงพอที่จะช่วยเหลือประชาชน โรงเรียนแพทย์แห่งที่ 2 ของประเทศไทย จึงได้ถือกำเนิดขึ้นที่โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์ ซึ่งในปัจจุบัน คือ **คณะแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย**



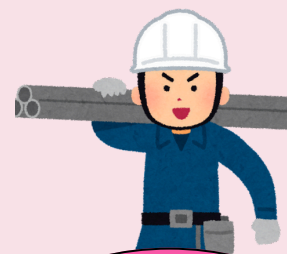
นายปรีชา ดุจวานุทัศน์

จัดหางานจังหวัดสระแก้ว





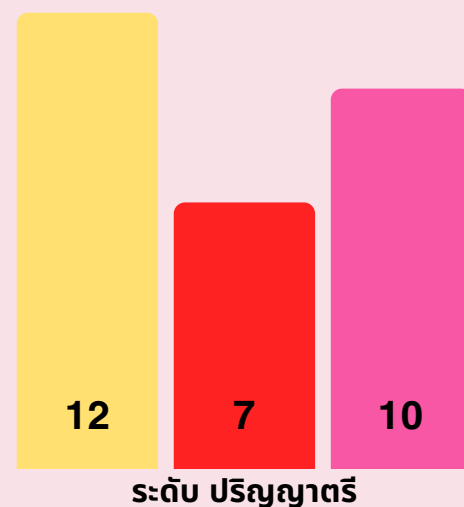
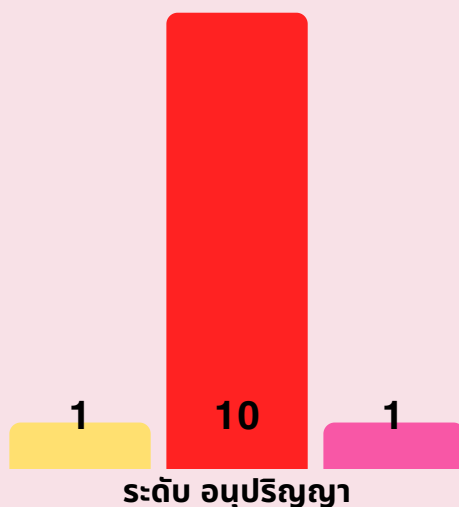
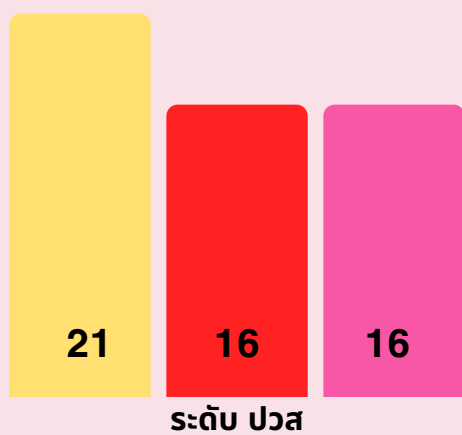
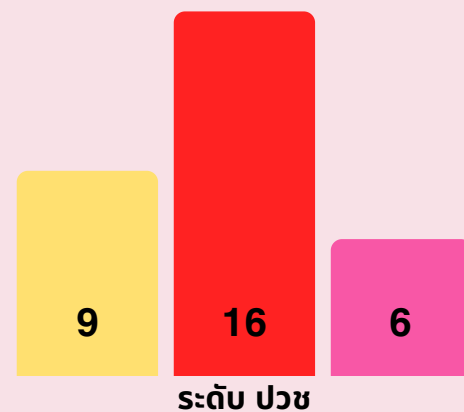
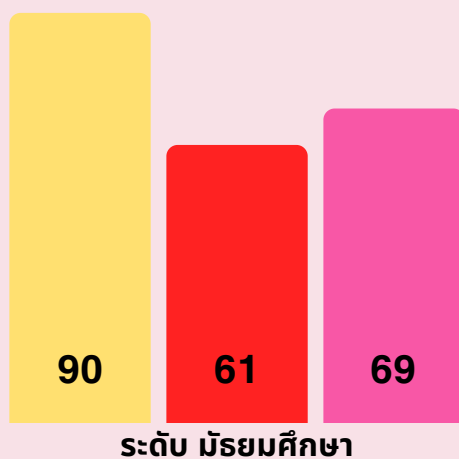
สถานการณ์ตลาดแรงงาน จังหวัดสระแก้ว



ผู้สมัครใช้บริการ

ตำแหน่งงานว่าง

การบรรจุงาน



ตำแหน่งงานที่นายจ้าง
ต้องการมากที่สุด

ตำแหน่งงานที่ผู้สมัครงาน
ลงสมัครมากที่สุด

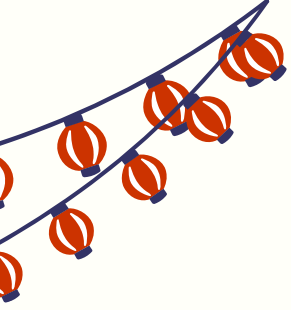
ตำแหน่งงานที่ผู้สมัครงาน
ได้รับการบรรจุมากที่สุด

1. แรงงานในด้านการผลิตต่างๆ
2. พนักงานบริการลูกค้า
3. พนักงานควบคุมเครื่องจักร
4. พนักงานขาย/แนะนำสินค้า
5. พนักงานขนส่งสินค้า

1. แรงงานในด้านการผลิตต่างๆ
2. พนักงานควบคุมเครื่องจักร
3. พนักงานขาย/แนะนำสินค้า
4. พนักงานบริการลูกค้า
5. พนักงานขนส่งสินค้า

1. แรงงานในด้านการผลิตต่างๆ
2. พนักงานควบคุมเครื่องจักร
3. พนักงานบริการลูกค้า
4. พนักงานขาย/แนะนำสินค้า
5. พนักงานขนส่งสินค้า





ซูชิ

Sushi



วิธีทำข้าวซูชิให้สุกและหอมอร่อย



ข้าวซูชิ ต้องใช้ข้าวญี่ปุ่นในการทำเท่านั้น จึงจะสามารถนำมาปั้นเป็นข้าวซูชิได้ ซึ่งข้าวญี่ปุ่นที่เหมาะสมกับการทำซูชิ นั้นจะมีบอกว่าเป็นข้าวญี่ปุ่นสำหรับปั้นเลย และมีวิธีการหุงบอกเอาไว้ด้วย ดังนั้น เราจึงสามารถตามวิธีของยี่ห้อนั้นๆ ได้เลย หรือโดยปกติ มักใช้ข้าวและน้ำในการหุงอัตรา 1:1 ในการหุงข้าวให้สุก



ส่วนผสมและวิธีการทำ



- ข้าวญี่ปุ่นสำหรับทำข้าวปั้น 2 ถ้วยตวง
- น้ำสะอาด 300 มิลลิลิตร
- สาหร่ายคอมบุ 1 แผ่น
- เทข้าวญี่ปุ่นใส่ชามผสม จากนั้นล้างน้ำให้สะอาด
- ใช้มือขาว เพื่อให้ข้าวออกแล้วล้างให้สะอาด ทำซ้ำ ประมาณ 3-4 รอบ หรือจนกว่าน้ำจะใสเสร็จแล้วแช่น้ำทิ้งไว้ 40 นาที - 2 ชั่วโมง
- นำข้าวมากรองน้ำผ่านกระชอน ผึ่งให้แห้ง แล้วนำไปหุงให้สุก โดยใช้ น้ำสะอาด 300 มิลลิลิตร
- (ใช้อัตราส่วนข้าวกับน้ำ 1:1) และใส่สาหร่ายคอมบุไป 1 แผ่น เพื่อให้ข้าวมีกลิ่นหอม

วิธีปรุงข้าวซูชิให้มีรสชาติ

คนญี่ปุ่น ไม่ได้หุงข้าวให้สุก แล้วนำมาปั้นเป็นข้าวซูชิเลย แต่จะปรุงให้มีรสชาติก่อน โดยมักจะใช้น้ำส้มสายชูที่หมักจากข้าว มาผสมกับเกลือและน้ำตาลทราย แล้วนำมาคลุกเคล้ากับข้าวให้ทั่ว เสร็จจึงนำมาปั้นเป็นข้าวสำหรับทำซูชิ



ส่วนผสมและวิธีการทำ

- น้ำส้มสายชูที่หมักจากข้าว 55 มิลลิลิตร
- น้ำตาลทราย 35 กรัม
- เกลือ 10 กรัม
- เตรียมชามผสม ใส่ น้ำตาลทราย เกลือ และน้ำส้มสายชูที่หมักจากข้าว คนให้เข้ากันจนทุกอย่างละลาย
- ตักข้าวญี่ปุ่นที่สุกแล้ว ลงในชามผสม จากนั้นใส่น้ำส้มสายชูลงไปให้ทั่ว แล้วใช้ทัพพีคนให้เข้ากัน
- พอข้าวกับน้ำส้มสายชูเข้ากันได้ดีแล้ว ให้ใช้หมัด ปิดข้าวให้เย็นตัวลงเล็กน้อย แล้วนำผ้าขาวบางมาปิดข้าวไว้
- ให้ข้าวดูดซึมน้ำส้มสายชูเข้าไประยะเต็มที่ พักทิ้งไว้อย่างน้อย 1 ชั่วโมง เป็นอันเสร็จ

การทำซูชิหน้าต่างๆ

เมื่อทำข้าวซูชิเสร็จเรียบร้อยแล้ว ก็ทำตามวิธีทำหน้าซูชิแบบต่างๆ ซึ่งวัตถุดิบส่วนใหญ่สามารถ "ซื้อสำเร็จรูป มาไปะไว้ด้านบนของข้าวซูชิได้เลย" ไม่ต้องเสียเวลาทำเอง โดยจะมีรสชาติอร่อยหรือไม่ ขึ้นอยู่กับการเลือกวัตถุดิบ ดังนั้น ควรคัดสรรวัตถุดิบให้ดี เพื่อให้ซูชิมีความอร่อย เป็นที่ติดอกติดใจของลูกค้า ที่จะมาอุดหนุน และเลือกซื้อซูชิของเรา



น้ำเก๊กฮวย

วัตถุดิบ น้ำเก๊กฮวย สูตรโบราณ

- ดอกเก๊กฮวย 60 กรัม
- เม็ดพุทจีน 4 กรัม
- น้ำสะอาด 3 ลิตร
- น้ำตาลกรวด 250 กรัม หรือน้ำตาลทรายแดง 500 กรัม



วิธีทำ น้ำเก๊กฮวย สูตรโบราณ

- ต้มหม้อ นำน้ำสะอาดและน้ำตาลใส่ลงไป ต้มให้เดือด
- นำดอกเก๊กฮวยใส่ลงไปต้ม กดลงไปให้โดนน้ำทั่วทั้งหมด แต่ไม่คนแรง เพราะจะทำให้ขม
- กุบเม็ดพุทจีนให้แตก แล้วใส่หม้อตามลงไป จากนั้นปิดไฟ ปิดฝาหม้อ พักไว้ประมาณ 30 นาที
- ใช้ผ้าขาวบางวางบนกระชอน ตักดอกเก๊กฮวยออกจากหม้อ แล้วเทน้ำเก๊กฮวยกรองลงไป
- บรรจุใส่ภาชนะ แช่ตู้เย็น หรือใส่น้ำแข็งดื่มได้เลย

หอม หวาน
ชื่นใจ



สดุดอกขี้ไก่

เมนูขนมไทย หวานเย็น ชื่นใจ



วัตถุดิบ

- สละสุมาลี 1000 กรัม
- น้ำตาลทราย 400 กรัม
- ใบเตย 5 ใบ
- น้ำเปล่า 1 ลิตร
- เกลือป่น 1/2 ช้อนชา



วิธีทำ

- นำสละที่ปอกเปลือกแล้ว ใช้มีดปอกผลไม้ ที่มีลักษณะเรียวเล็ก ปลายโค้งเล็กน้อย ใช้มีดเสียบเข้าตรงกลางทางด้านข้างผล โดยให้สีกจนเกือบสุดเมล็ดค่อย ๆ เสียบปลายมีดเรียงตามผิวเมล็ด สังเกตได้จากอาการสัมผัสขณะเสียบปลายมีดนะคะ

- จับเมล็ดสละให้แน่น และกดมือ แล้วทำการคว้านมีดเป็นวงกลมเรียงไปกับผิวเมล็ดจนสุดมาที่เดิมค่ะ
- กลับด้านเมล็ดสละให้ด้านท้ายผลหันเข้าหาตัวเรา
- หลังจากนั้นเสียบปลายมีดให้เข้าตรงกลางด้านท้ายผลจนถึงเมล็ด แล้วดันปลายมีดไปด้านหน้าเพื่อดันเมล็ดออก
- เสร็จแล้วนำสละไปแช่ในน้ำเกลือไว้ค่ะ
- ตั้งน้ำไฟแรงจนเดือด หลังจากนั้นลดเป็นไฟอ่อนค่ะ ใส่น้ำตาลทรายลงไปเคี่ยวจนน้ำตาลละลายค่ะ
- เมื่อน้ำตาลละลายแล้ว ใส่ใบเตยลงไปค่ะ เพื่อให้มีกลิ่นหอม
- นำสละที่สะเด็ดน้ำเกลือแล้ว ใสลงในหม้อน้ำเชื่อม เติมเกลือป่นลงไปค่ะ คนให้เข้ากันดี รอน้ำเดือดอีกครั้งปิดไฟ พักไว้จนเย็นค่ะ
- นำสละลอยแก้ว จัดใส่ชาม เติมด้วยน้ำแข็งเย็น ๆ ก็จัดเสิร์ฟได้เลยค่า



ฝุ่นจิ๋วแต่พิษแรง!

5 เช็กลิสต์เทคนิคเปลี่ยนบ้าน ให้เป็นโซนปลอดภัย

✓ ใช้เครื่องฟอกอากาศ

ช่วยกรอง PM 2.5 รวมถึงฝุ่นละออง และมลพิษอื่น ๆ ในบ้าน ทำให้อากาศภายในบ้านสะอาดขึ้น ลดความเสี่ยงของโรคทางเดินหายใจ



✓ ทำความสะอาดบ้านเป็นประจำ

ดูดฝุ่น หรือใช้ผ้า ไม้ถูพื้น เช็ดเฟอร์นิเจอร์ และส่วนต่าง ๆ ของบ้านเป็นประจำ เพื่อลดการสะสมของฝุ่น



✓ งดการก่อให้เกิดฝุ่น หรือควันภายในบ้าน

ไม่ว่าจะเป็น การจุดธูป เทียนในบ้าน ไปจนถึงการเผาวัชพืช หรือขยะบริเวณบ้าน และเปลี่ยนจากการเผาเป็นการฝังกลบแทน



✓ หลีกเลี่ยงการเปิด ประตูและหน้าต่าง

เปิดให้อากาศถ่ายเทได้ในช่วงที่ค่าฝุ่นน้อย หรือทำที่จำเป็น เพื่อป้องกันฝุ่นจากภายนอกเข้ามาในบ้าน



✓ ใช้หน้ากากอนามัยเมื่อจำเป็น

หากรู้สึกว่ามีฝุ่นเข้ามาภายในบ้านมาก มีอาการแสบจมูก หรือคันคอ ควรสวมหน้ากากป้องกัน แต่ถ้าหากออกจากบ้าน ควรสวมหน้ากากอนามัยทุกครั้ง



สายด่วนนิรภัย

1784



กรมป้องกันและบรรเทาสาธารณภัย
กระทรวงมหาดไทย

@1784DDPM

@DDPMNews

กรมป้องกันและบรรเทาสาธารณภัย DDPM

www.disaster.go.th





How toรับมือ น้ำท่วมฉับพลัน

แบบไม่ทันตั้งตัว

ให้คำนึงถึง
ความปลอดภัย
ของชีวิต
มาก่อนทรัพย์สิน
เสมอ

หากเกิด
เหตุการณ์
ที่ไม่ทันตั้งตัว

หากได้รับสัญญาณเตือนภัย
น้ำท่วมฉับพลัน ให้รีบอพยพ
ไปที่ที่สูงทันที

อย่าพยายามขับรถ หรือย้อนกลับไป
ทางที่ถูกน้ำท่วม

ถ้าขับรถอยู่ ให้จอด
และออกจากรถทันที

ห้ามเดินตามเส้นทางน้ำไหล
อาจทำให้เสียหลัก พลัดไปกับน้ำ
จนอาจจมน้ำได้

สายด่วนให้ข้อมูลและช่วยเหลือผู้ประสบภัยน้ำท่วม

กรมป้องกันและบรรเทาสาธารณภัย (ปภ.) **1784**

บริการแพทย์ฉุกเฉิน **1669**

ศูนย์เตือนภัยพิบัติแห่งชาติ **192**

กรมอุตุฯ **1182**

กรมชลประทาน **1460**

ศูนย์ปลอดภัยทางน้ำ **1199**





ตำแหน่งงานว่าง



ชื่อบริษัท	ตำแหน่งงานว่าง	เพศ	จำนวน	อายุ	วุฒิการศึกษา	อัตราค่าจ้าง	เงื่อนไข/สวัสดิการ
บริษัท สมชายคาร์เซ็นเตอร์ อยุธยา จำกัด เลขที่ 54/1 ถนน กม.3 ตำบลอรัญ ประเทศ อำเภออรัญประเทศ จังหวัด สระแก้ว 27120 โทร. 092-8641720 คุณปวี ฝ่ายบุคคล	IT Support	ช/ญ	1	22 ปี ขึ้นไป	ปวช-ป.ตรี	ตามตกลง	บัตรพนักงาน ชุดยูนิฟอร์ม ประกันอุบัติเหตุ งานเลี้ยง ประจำปี ปรับเงินเดือนประจำปี กองทุนสำรองเลี้ยงชีพ ฯลฯ
	ธุรการ Support Sale	ช/ญ	2	22 ปี ขึ้นไป	ปวช-ป.ตรี	ตามตกลง	
บานาน่า สาขาบึงกิ้ง อรัญประเทศ 189 ตำบลป่าไร่ อำเภออรัญประเทศ สระแก้ว 27120 โทร. 096-2235528 (คุณอ้อม), 069-2358998 (คุณบอล)	พนักงานขาย	ช/ญ	2	20-35 ปี	ม.6 ขึ้นไป	20,000-40,000 บาท ขึ้นไป	ค่าคอมมิชชั่น พักร้อน วันหยุด นักจัดคฤหัส และสวัสดิการตาม กฎหมายแรงงาน
	หัวหน้าฝ่ายบัญชี	ช/ญ	1	22 ปี ขึ้นไป	ป.ตรี	ตามตกลง	
บริษัท วีอาร์ คอนเทนเนอร์ จำกัด 33/5 หมู่ 1 ตำบลวังน้ำเย็น อำเภอวังน้ำเย็น สระแก้ว 27210 โทร. 037-251583	หัวหน้าฝ่ายบัญชี	ช/ญ	1	22 ปี ขึ้นไป	ป.ตรี	ตามตกลง	ตามโครงสร้างของบริษัท
	เจ้าหน้าที่บัญชี	ช/ญ	1	22 ปี ขึ้นไป	ป.ตรี	ตามตกลง	
บริษัท ชูบุชี (ประเทศไทย) จำกัด 999 หมู่ที่ 6 ตำบลบ้านค่าน อำเภออรัญประเทศ สระแก้ว 27120 โทร. 037-550302 ต่อ 0 คุณอ้อ	พนักงานขับรถบรรทุกสินค้า	ช	1	25-40 ปี	มีใบขับขี่ ท2,3	ตามตกลง	ค่าเดินทาง ค่าอาหาร เบี้ยขยัน ค่าเที่ยว ค่าชานาญการ-ความ เสี่ยง ค่าโทรศัพท์ กองทุนสำรอง เลี้ยงชีพ ประกันอุบัติเหตุ
	ช่างเทคนิค	ช	1	18-35 ปี	ปวช ขึ้นไป	ตามตกลง	
บริษัท ทริปเปิลที บรอดแบนด์ จำกัด (มหาชน) 388 สาขาสระแก้ว Shop 388 อรัญประเทศ ติดกับทางรถไฟ บขส.อรัญ ประเทศ, Shop 388 สระแก้ว โทร. 037-600010 ฝ่ายบุคคล	พนักงานขาย	ช/ญ	1	18-35 ปี	ม.6 ขึ้นไป	ตามตกลง	ประกันชีวิต ประกันอุบัติเหตุ ประกันสุขภาพ ค่ารักษาพยาบาล ประกันสังคม กองทุนเงินทดแทน สวัสดิการอื่นๆ
	ช่างเปลี่ยนถ่ายน้ำมันเครื่อง	ช	1	25-45 ปี	ปวช ขึ้นไป	ตามตกลง	
เดอะ พิชซ่า คอมปะนี สาขาอรัญประเทศ เลขที่ 51/2-3, จิตต์สุวรรณ อรัญประเทศ อรัญประเทศ สระแก้ว โทร. 096-1913953	ผู้ช่วยผู้จัดการ	ช/ญ	1	18 ปี ขึ้นไป	ม.3 ขึ้นไป	ตามตกลง	ค่าส่งอาหาร ค่าปิดร้าน ประกัน อุบัติเหตุ ประกันชีวิต ประกันสังคม ส่วนลดพนักงาน ซื้อสินค้าในเครือ งานเลี้ยง สังสรรค์ประจำปี กองทุนสำรอง เลี้ยงชีพ
	พนักงานในครัว	ช/ญ	1	18 ปี ขึ้นไป	ม.3 ขึ้นไป	11,000-13,000/ เดือน	
	พนักงานหน้าร้าน	ช/ญ	1	18 ปี ขึ้นไป	ม.3 ขึ้นไป	11,000-13,000/ เดือน	



ภาพการเข้าร่วมกิจกรรม



นายปรีชา ดุจจานุทัศน์ จัดหางานจังหวัดสระแก้ว เข้าร่วมการบันทึกเทปถวายพระพรชัยมงคล เนื่องในโอกาสวันเฉลิมพระชนมพรรษา สมเด็จพระนางเจ้าสุทิดา พัชรสุธาพิมลลักษณ พระบรมราชินี



นายปรีชา ดุจจานุทัศน์ จัดหางานจังหวัดสระแก้ว เข้าร่วมกิจกรรม โครงการปกป้องและเชิดชูสถาบันพระมหากษัตริย์ และโครงการหน่วยบำบัดทุกข์ บำรุงสุข สร้างรอยยิ้มให้ประชาชน (จังหวัดเคลื่อนที่)



นายปรีชา ดุจจานุทัศน์ จัดหางานจังหวัดสระแก้ว เข้าร่วมกิจกรรม จิตอาสาพัฒนา เราทำความดีด้วยหัวใจ

ภาพการเข้าร่วมกิจกรรม



นายปรีชา ดุจจานุทัศน์ จัดหางานจังหวัดสระแก้ว เข้าร่วม โครงการมอบกายอุปกรณ์สำหรับช่วยเหลือผู้พิการจังหวัดสระแก้ว เฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เนื่องในโอกาสเฉลิมพระชนมพรรษา 6 รอบ



นางสาวจิราวรรณ ไยสอด นักจัดการงานทั่วไปปฏิบัติการ เข้าร่วม พิธีปลูกต้นพระศรีมหาโพธิ์พระราชทาน “พระศรีมหาโพธิ์ทศมราชูปถัมภ์”



นางสาวบุญนิสา สมสุด นักวิชาการแรงงานปฏิบัติการ พร้อมด้วยเจ้าหน้าที่ฝ่ายส่งเสริมการมีงานทำ ออกตรวจเยี่ยมและให้กำลังใจผู้พิการ ที่ขอใช้สิทธิผู้พิการในมาตรา 35



นายพีระศักดิ์ พรหมทา นักวิชาการแรงงาน ร่วมเดินทางไปกับน้องนักเรียนที่เข้าร่วมโครงการ 3 ม. (มีงาน มีเงิน มีวุฒิการศึกษาเพิ่ม)

