

๑๓๖



ที่ว่าการอำเภอ
รับที่ ๗๒๙
วันที่ ๒๕ มิ.ย. ๒๕๖๗
เวลา.....น.

ที่ ลพ ๐๐๓๒/ว ๕๘๘๕

ศาลากลางจังหวัดลำพูน  
ถนนสุขเปอรไฮเวย์ ลพ ๕๑๐๐๐

๒๕ มิถุนายน ๒๕๖๗

เรื่อง การคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดลำพูน โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรม และอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

เรียน หัวหน้าส่วนราชการประจำจังหวัดลำพูน หัวหน้าส่วนราชการสังกัดส่วนกลางทุกแห่ง หัวหน้าหน่วยงานรัฐวิสาหกิจทุกแห่ง นายอำเภอทุกอำเภอ นายกองค้การบริหารส่วนจังหวัดลำพูน นายกเทศมนตรีเมืองลำพูน ประธานสภาวัฒนธรรมจังหวัดลำพูน

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. สำเนาประกาศจังหวัดลำพูน เรื่อง ประชาสัมพันธ์การคัดเลือกเมนูอาหารถิ่น ของจังหวัดลำพูนฯ ลงวันที่ ๒๕ มิถุนายน ๒๕๖๗ จำนวน ๑ ฉบับ
- ๒. คำชี้แจงการขับเคลื่อนโครงการฯ จำนวน ๑ ฉบับ
- ๓. แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือกฯ จำนวน ๑ ชุด
- ๔. หลักเกณฑ์การคัดเลือกฯ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม ได้ดำเนินการจัดทำโครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่น สู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมเมนูอาหารถิ่นที่กำลังจะเลือนหาย ยกย่อง พัฒนา สร้างสรรค์ เป็นอาหารถิ่นของจังหวัด และเพื่อเป็นการอนุรักษ์ เผยแพร่องค์ความรู้และภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอาหารของประเทศ ตลอดจนนำเสนอเมนูอาหารที่สร้างสรรค์ จากอาหารพื้นบ้าน เพิ่มมูลค่าของอาหารต่อยอดวัตถุดิบที่เป็นสมุนไพรจากชุมชน ให้สามารถนำเสนอ ในมิติความแตกต่างแปลกใหม่และเป็นสากล ตลอดจนเล็งเห็นถึงโอกาสในการปลูกฝังค่านิยมการรับประทานอาหาร ที่ปรุงจากอาหารพื้นบ้านแก่เยาวชนรุ่นใหม่สืบไป

เพื่อให้การขับเคลื่อนโครงการฯ ดำเนินการเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและบรรลุวัตถุประสงค์ จังหวัดลำพูน จึงขอความร่วมมือหน่วยงานได้ประชาสัมพันธ์เชิญชวนผู้ประกอบการร้านอาหารและประชาชนที่สนใจ ส่งแบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดลำพูน “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ไปยังสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดลำพูน ภายในวันที่ ๑๗ กรกฎาคม ๒๕๖๗ รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นายโยธิน ประสงค์ความดี)  
รองผู้ว่าราชการจังหวัด รักษาราชการแทน  
ผู้ว่าราชการจังหวัดลำพูน

สิ่งที่ส่งมาด้วย



สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด  
กลุ่มส่งเสริมศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรม  
โทร. ๐ ๕๓๕๑ ๐๒๕๓  
โทรสาร. ๐ ๕๓๕๑ ๐๒๕๔



ประกาศจังหวัดลำพูน  
เรื่อง ประชาสัมพันธ์การคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดลำพูน  
โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย  
(Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste”  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

ด้วยกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม ได้จัดทำกิจกรรมการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด ภายใต้โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมเมนูอาหารถิ่นที่กำลังจะเลือนหาย ยกระดับ พัฒนา สร้างสรรค์ ให้เป็นเมนูอาหารที่มีชื่อเสียงของจังหวัด และเพื่อเป็นการอนุรักษ์เผยแพร่องค์ความรู้และภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอาหารของประเทศ ตลอดจนนำเสนอเมนูอาหารที่สร้างสรรค์จากอาหารพื้นบ้านเพิ่มมูลค่าของอาหารต่อยอดวัตถุดิบที่เป็นสมุนไพรจากชุมชน ให้สามารถนำเสนอในมิติความแตกต่างแปลกใหม่และเป็นสากล ตลอดจนสร้างโอกาสในการปลูกฝังค่านิยมการรับประทานอาหารที่ปรุงจากอาหารพื้นบ้านแก่เยาวชนรุ่นใหม่สืบทอดต่อไป

จังหวัดลำพูน จึงขอประชาสัมพันธ์เชิญชวนผู้ประกอบการร้านอาหาร และประชาชนที่สนใจเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดลำพูน “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ไปยังสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดลำพูน ภายในวันที่ ๑๗ กรกฎาคม ๒๕๖๗ เพื่อจะได้นำเสนอคณะกรรมการการคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดลำพูน โครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ พิจารณาคัดเลือกเมนูอาหารถิ่นตามหลักเกณฑ์ที่กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรมกำหนด และประชาสัมพันธ์เชิญชวนให้ประชาชนในจังหวัดลำพูนร่วมโหวตสุดยอดเมนูอาหารถิ่นของจังหวัดลำพูน “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” และรายงานให้กรมส่งเสริมวัฒนธรรมประกาศเผยแพร่ต่อไป ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดหลักเกณฑ์และแบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมการคัดเลือกได้ที่ <https://lamphun.m-culture.go.th>

จึงประกาศประชาสัมพันธ์ให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๗

(นายโบณิน ประสงค์ความดี)  
รองผู้ว่าราชการจังหวัด รักษาการแทน  
ผู้ว่าราชการจังหวัดลำพูน



# เชิญชวน



ผู้ประกอบการ และผู้ที่สนใจส่งเมนูอาหารถิ่นเพื่อคัดเลือกเป็น  
“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ของจังหวัดลำพูน

# Thailand Best Local Food

รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

## ประเภทเมนูอาหารถิ่นที่ส่งมาคัดเลือก

๑. เป็นเมนูอาหารไทย อาหารท้องถิ่น หรืออาหารพื้นบ้าน
๒. เป็นอาหารคาว อาหารหวาน หรืออาหารว่าง
๓. เป็นเมนูอาหารใกล้สูญหาย หรือสูญหายแล้ว

เปิดรับสมัครเมนูอาหาร

๑๗ มิถุนายน ๒๕๖๗

หมดเขตรับสมัครเมนูอาหาร

๑๗ กรกฎาคม ๒๕๖๗



รายละเอียดหลักเกณฑ์  
และแบบเสนอรายการอาหาร  
เพื่อเข้ารับการคัดเลือก

ส่งแบบเสนอรายการอาหารได้ที่ :  
สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดลำพูน  
หรือ lamphun.mculture@gmail.com

ปี ๒๕๖๖

๑ จังหวัด ๑ เมนู  
เชิดชูอาหารถิ่น  
จังหวัดลำพูน

แกงอั้งเล้าโย

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ :





## คำชี้แจง

การขับเคลื่อนโครงการส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

### “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

โดยกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม

#### ๑. คำนิยาม

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น” ภายใต้แนวคิด การส่งเสริมและพัฒนายกระดับอาหารถิ่นสู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย (Thailand Best Local Food) “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ซึ่งเป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย หาทานได้เฉพาะถิ่น ไม่ได้มีการบริโภคอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เพราะเป็นอาหารที่แสดงถึงภูมิปัญญา ความผูกพัน ในวิถีชีวิตและนำวัตถุดิบพื้นถิ่นมาประยุกต์ใช้เป็นส่วนประกอบ ภายใต้ความหลากหลายทางวัฒนธรรมและความหลากหลายทางชีวภาพเป็นอาหารที่มีคุณค่า เป็นแบบอย่างที่ดีควรเชิดชูให้อยู่คู่กับท้องถิ่น ทำให้เกิดการรักษา และฟื้นฟูพัฒนาไปสู่เมนูอาหารถิ่นที่สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจของชุมชน ทำให้เกิดการอนุรักษ์และสืบสานให้เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของจังหวัด *ที่มา: กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม*

“อาหารคาว” หมายถึง อาหารหลักประจำมื้อของคนไทยที่นิยมรับประทานกันตอนเช้า กลางวัน และตอนเย็น ซึ่งจะมีเอกลักษณ์โดดเด่นไม่เหมือนใคร ประกอบด้วย รสชาติ หวาน เปรี้ยว เผ็ด เค็ม หวาน ตามปกติ อาหารคาวสามารถแบ่งเป็นประเภท ได้แก่

“แกง” มีส่วนประกอบหลักเป็น พริก ผัก และเนื้อสัตว์ มีรสชาติเผ็ดในน้ำซุ๊ป เช่น ต้มยำแกงส้ม

“ผัด” จะใช้เป็นเนื้อสัตว์ ผักปรุงรสด้วยเครื่องปรุงผัดในกระทะด้วยน้ำมันเล็กน้อย

“ยำ” จะมีรสชาติดหวานหรือเปรี้ยว ลักษณะคล้ายสลัดของต่างประเทศ เช่น ยำถั่วพู

“ทอด ย่าง เผา หรือปิ้ง” มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบหลัก โดยการทำให้สุกด้วยความร้อน เช่น ไก่ย่าง หมูทอด ปลาเผา เป็นต้น

“เครื่องจิ้ม” ใ้รับประทานกับผัก มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เช่น น้ำพริกเผา ปลาร้าหลน

*ที่มา: เจตนา อินะรัตน์ และวรรณกร พลพิชัย, อัตลักษณ์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นเพื่อการอนุรักษ์และเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจของชาวบ้านย่านเมืองเก่า อำเภอเสนา จังหวัดศรีสะเกษ, รายงานการวิจัย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมงมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย*

“อาหารหวาน” มีทั้งชนิดน้ำและแห้ง ส่วนมากปรุงด้วยกะทิ น้ำตาล และแป้งเป็นหลัก เช่น ก๋วยเตี๋ยวชื้อ ขนมเปียกปูน ขนมใส่ไส้ (สอดไส้) ขนมเหนียว เป็นต้น *ที่มา: สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน*

ความหมายเพิ่มเติม “ของหวาน” เป็นอาหารประเภทหนึ่งที่ได้รับประทานได้ทุกโอกาส ไม่ว่าจะเป็นหลังมื้ออาหารหลัก ระหว่างมื้อ หรือแม้แต่ในเทศกาลงานสำคัญ โดยทั่วไปชื่อของหวานมักเรียกตามส่วนประกอบสำคัญหรือรูปลักษณ์ภายนอก เช่น ฝอยทอง ขนมฝักบัว ขนมกง ข้าวเหนียวแก้ว เป็นต้น

*ที่มา : สำนักงานราชบัณฑิตยสภา*

“อาหารว่าง” หมายถึง อาหารระหว่างมื้อ เป็นอาหารประเภทเบาๆ มีปริมาณอาหารน้อยกว่า อาหารประจำมื้อ อาจจะเป็นอาหารน้ำหรืออาหารแห้ง มีทั้งคาวและหวาน หรือเป็นอาหารชิ้นเล็กๆขนาดพอกำ หิยรับประทานได้ง่าย จัดให้สวยงามน่ารับประทาน หรือรับประทานควบคู่กับเครื่องดื่มร้อน หรือน้ำผลไม้ได้อย่างหนึ่ง เช่น หมูโรตัง กระทะทอง ซ่อม่วง ขนมจีบนกไทย เมื่อบงกليبบัว เป็นต้น

*ที่มา : อุบล ดีสวัสดิ์. (๒๕๕๕). อาหารว่าง. กรุงเทพฯ : เพชรการเรือน.*



๒. แนวทางและระยะเวลาดำเนินงาน

ที่	กิจกรรม	ระยะเวลา (พ.ศ. ๒๕๖๗)				หมายเหตุ
		พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	
๑.	ประกาศเปิดรับสมัครเมนูอาหารระดับจังหวัด พร้อมกันทั่วประเทศ วันที่ ๑๗ มิถุนายน ๒๕๖๗					
๒.	ประกาศปิดรับสมัครเมนูอาหารระดับจังหวัด พร้อมกันทั่วประเทศ วันที่ ๑๗ กรกฎาคม ๒๕๖๗					
๓.	คณะกรรมการระดับจังหวัดประชุมพิจารณาคัดเลือกเมนูอาหารถิ่น ให้เหลือไม่เกินประเภทละ ๓ เมนู (อาหารคาว อาหารว่าง และอาหาร หวาน) ตามหลักเกณฑ์ที่กรมฯ กำหนด ดำเนินการให้แล้วเสร็จ ภายใน วันที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๗					
๔.	คณะกรรมการระดับจังหวัด ประชาสัมพันธ์เชิญชวนให้ประชาชน ในพื้นที่ร่วมโหวต สูดยอดเมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ผ่านสื่อท้องถิ่นทุกช่องทาง ดำเนินการให้แล้วเสร็จ (ปิดโหวต) วันที่ ๙ สิงหาคม ๒๕๖๗ เวลา ๑๖.๓๐ น.					
๕.	คณะกรรมการระดับจังหวัด ประชุมรับรองและส่งผลโหวตสุดยอด เมนูอาหารถิ่นให้เป็น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” และส่ง รายชื่อเมนูดังกล่าว ข้อมูลและสื่อที่พร้อมเผยแพร่ให้กับกรมฯ ภายใน วันที่ ๑๖ สิงหาคม ๒๕๖๗					
๖.	กรมฯ ประกาศเผยแพร่เมนูอาหารถิ่น “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปี ๒๕๖๗ ของ ๗๗ จังหวัด ภายในเดือนสิงหาคม ๒๕๖๗					

๓. สิ่งที่ต้องดำเนินการ และส่งกลับมายังกรมส่งเสริมวัฒนธรรม (เฉพาะเมนูที่ได้รับการโหวต  
อันดับ ๑ ของจังหวัด) ประกอบด้วย

๓.๑ แบบเสนอผลงานเมนูอาหารถิ่นที่ได้รับการโหวตคะแนนสูงสุดของจังหวัด ในรูปแบบ MS Word  
และ PDF (อย่างละเอ็ดชุด) โดยใช้ Font TH Sarabun PSK ในการพิมพ์แบบเสนอผลงาน

๓.๒ ส่งรูปขนาดไฟล์ภาพ ๒,๔๐๐ x ๔,๐๐๐ pixels ในรูปแบบไฟล์ .jpg หรือ .jpeg หรือ tiff (จำนวนไม่  
น้อยกว่า ๑๐ ภาพ / ๑ เมนู) ที่สื่อถึงขั้นตอนที่มาและวิธีคัดเลือกจัดเตรียมวัตถุดิบและวิธีการปรุงอาหาร/  
ผู้ปรุงอาหารและอาหารที่ปรุงสำเร็จจัดอยู่ในภาชนะสวยงาม

๓.๓ ส่งคลิปวิดีโอ CD/DVD ที่สื่อให้เห็นถึงวิธีการทำเมนูอาหารพื้นถิ่นของจังหวัด (จำนวน ๑ คลิป /  
๑ เมนู ความยาวไม่เกิน ๕ นาที) โดยเนื้อหาต้องประกอบด้วย ขั้นตอนที่มาและวิธีคัดเลือกจัดเตรียมวัตถุดิบ  
และวิธีการปรุงอาหาร/ ผู้ปรุงอาหาร ที่ครบและถูกต้องสมบูรณ์ สำหรับการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์

๓.๔ ส่งคลิปวิดีโอ นำเสนอเมนูอาหารถิ่นที่น่าสนใจ สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ จำนวน ๑ คลิป /  
๑ เมนู ความยาวไม่เกิน ๓๐ วินาที (ผ่าน TIKTOK หรืออื่นๆ)



## แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด "รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste" ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

### ๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร..... จังหวัด.....

ประเภท  อาหารคาว  อาหารหวาน  อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

ประจำ  เทศกาล  ฤดูกาล  อื่นๆ (ระบุ) .....

\*\*\*เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อเจ้าของเมนู/ สูตร (ผู้ให้ข้อมูล) .....

สถานที่ตั้ง.....

เลขที่..... หมู่..... ถนน.....

ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....

จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....

หมายเลขโทรศัพท์.....

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (\*\*\*)จำเป็นต้องมี

\*\*\*เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่เมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณา  
คัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำ  
โครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) .....

สถานที่ตั้ง.....

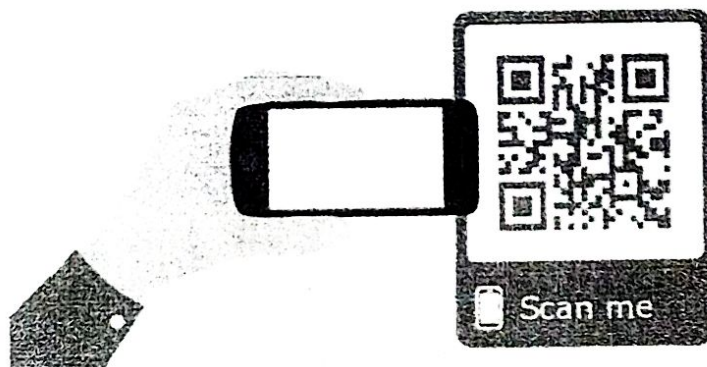
เลขที่..... หมู่..... ถนน.....

ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต.....

จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....

หมายเลขโทรศัพท์.....

\*\*\*QR Code พิกัดที่ตั้ง\*\*\*





๒. ด้านประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา/ ด้านวิธีการปรุง/ เคล็ดลับ บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิตที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา

.....  
.....

๒.๒ วิธีการและขั้นตอนการปรุง

.....  
.....

๒.๓ เคล็ดลับการปรุง

.....  
.....

๓. ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด

เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่น ที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น

อื่นๆ (ระบุ) .....

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร

เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกิโลกรัม ไร่/บ่อ)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา

ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

- เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ
- เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย
- อื่นๆ (ระบุ) .....

๖. ด้านโภชนาการ

- เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ
- อื่นๆ (ระบุ) .....

๗. ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

- เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่
- อื่นๆ (ระบุ) .....

๘. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



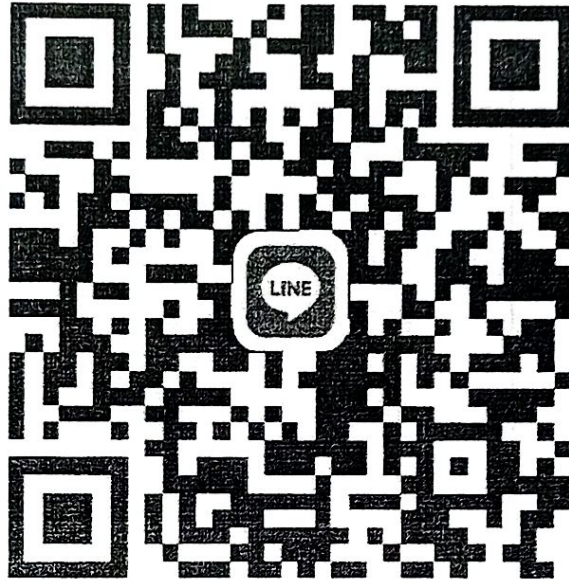
ลงชื่อ.....ผู้เสนอเมนูอาหาร  
(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....



สแกนเข้ากลุ่ม “๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น จังหวัดลำพูน”  
เพื่อใช้เป็นช่องทางการติดต่อสื่อสารและส่งข้อมูล





## หลักเกณฑ์การคัดเลือก

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗

๑. เกณฑ์การประเมินและตัวชี้วัดการคัดเลือก เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ ประกอบด้วย ๖ ด้าน

๑.๑ ด้านประวัติความเป็นมา/ ภูมิปัญญา/ ด้านวิธีการปรุง/ เคล็ดลับ ๒๕ คะแนน

- เป็นเมนูที่บ่งบอกถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่นหรือวิถีชีวิตที่มีสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรม และภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ที่สอดคล้องกับลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของท้องถิ่น

๑.๒ ด้านคุณค่าควรแก่การสืบสานและถ่ายทอด ๒๕ คะแนน

- เป็นเมนูอาหารถิ่นที่เสี่ยงต่อการสูญหาย ควรได้รับการรักษาและสืบทอด เป็นรากเหง้าของท้องถิ่นที่เป็นภูมิปัญญาที่ควรแก่การสืบทอดรุ่นสู่รุ่น

๑.๓ ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นที่สำคัญของอาหาร ๑๕ คะแนน

- เป็นเมนูที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่

๑.๔ ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ๑๕ คะแนน

- เมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร

- การส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากล ในการพัฒนารูจิอาหารไทย และการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย

๑.๕ ด้านโภชนาการ ๑๐ คะแนน

- เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ

๑.๖ ด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ๑๐ คะแนน

- เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่

รวม ๑๐๐ คะแนน